



Manuel d'utilisation et d'entretien

Cuisinière électrique encastrable



 **Electrolux**

2 Informations générales

CONSERVEZ CES RENSEIGNEMENTS POUR PLUS TARD

Marque _____

Date d'achat _____

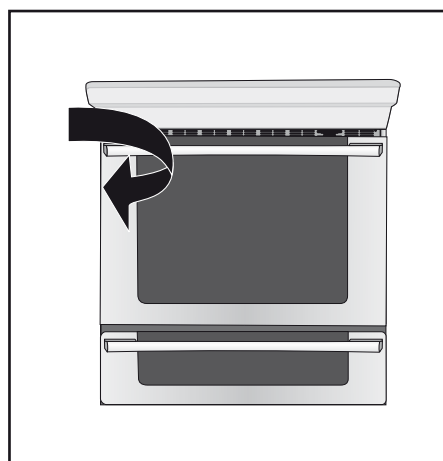
No de modèle _____

No de série _____

EMPLACEMENT DES NUMÉROS DE MODÈLE ET SÉRIE

NOTE

La plaque signalétique est située sur le côté intérieur de la moulure latérale. Voir l'image ci-dessous.



QUESTIONS?

Pour une assistance téléphonique, composez sans frais aux États-Unis et au Canada: **1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour des informations au sujet de nos produits et/ou du service en ligne, visitez notre site internet: **www.electroluxappliances.com**

2008 Produits Electrolux, Inc.
Boîte postale 212378, Augusta, Georgia 30917, USA
Tous droits réservés. Imprimé aux EUA

TABLE DES MATIÈRES

Informations générales	2	Grillade par convection	30
Conservez ces renseignements pour plus tard ..	2	Garder chaud	31
Emplacement des numéros de modèle et série ..	2	Cuisson lente	32
Questions?	2	Déshydrater	33
Table des matières	3	Dégivrer	33
Sécurité	4	Pâte de pain	34
Importantes mesures de sécurité	4-7	Volaille parfaite	35
Caractéristiques	8	Sonde de température	36
Votre cuisinière à encastrer	8-9	Étapes Multiples	37-38
Avant le réglage du four	10	Réglage des commandes	39
Comment retirer et replacer les grilles des		Préférences de l'utilisateur	39
supports de grilles	11	Réglage de l'horloge	39
Fonctions des touches	12-14	Réglage de l'affichage de l'horloge - On/Off	40
Pour commencer	15	Réglage de l'affichage de l'horloge - 12h/24h ..	40
Pour régler l'horloge après le branchement	15	Ajuster la température du four	40
Modes d'affichage du		Affichage de la température-Fahrenheit	
panneau de commandes	15	ou Celsius	41
L'affichage de la température	15	Tableau de commande audible ou silencieux ..	41
Lampe du four	16	Cuisson continue ou arrêt automatique	
Verrouillage des fonctions	16	après 12 heures	41
Réglage de la minuterie	16	Réinitialisation des valeurs par défaut	41
Réglage des contrôles de surface	17	Contrôles du four	42
À propos de la table de cuisson vitrifiée	17	Mes favoris	42
Utiliser le type d'ustensile adéquat	17	La fonction sabbat (à utiliser le jour du	
Dimension minimale requise des ustensiles	17	Sabbat & lors des autres fêtes juives)	43-44
Ustensiles recommandés	18	Instructions de nettoyage	45
Utiliser des ustensiles en bonne condition	19	Nettoyage du four	45
Réglage des contrôles de surface	20-21	Cycle autonettoyant	46
Régler l'amplificateur de puissance	22	Nettoyage général	47
Partage de puissance	22	Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable	48
Bruits de fond lors du fonctionnement	22	Enlever et réinstaller la porte du four	48
Réglage du four inférieur	23	Instructions spéciales pour l'entretien	
Fonctionnement du four inférieur	23	de la porte	48
Modes de cuisson	24	Lampe intérieure du four	49
Cuisson	24	Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite	49
Temps de cuisson	25	Entretien et nettoyage de la surface de cuisson ...	50
Temps d'arrêt	25	Recommandations pour le nettoyage de la sur-	
Cuisson au Gril	26	face de cuisson en vitrocéramique	50-51
Cuisson par convection	27	Solutions aux problèmes courants	52
Conversion de convection	28	Problèmes de cuisson	52
Préchauffage rapide	28	Solutions	53-56
Rôtissage par convection	29	Notes	57-58
		Information sur la garantie	59

4 Sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Il peut en résulter des blessures.
- Installez les supports anti-renversements fournis avec l'appareil
- Voyez les instructions d'installation.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par des supports anti-renversements, fournis avec la cuisinière. Pour vérifier si ces supports sont correctement installés, agrippez le haut du panneau arrière de la cuisinière et penchez-la vers l'avant, lentement, afin de vous assurer que la cuisinière est retenue par les supports anti-renversements. Reportez-vous aux instructions d'installation pour bien connaître l'installation des supports anti-renversements.

Cet appareil a été testé et est conforme aux restrictions des dispositifs numériques de classe B, exigées à la Partie 18 des règlements de la FCC. Ces restrictions ont été établies pour procurer une protection raisonnable contre les interférences nocives à l'intérieur d'installations résidentielles. Cet appareil génère, utilise et peut émettre des fréquences radio qui peuvent causer des interférences avec les appareils récepteurs, s'il n'est pas installé conformément aux instructions d'installation. Cependant il n'y a pas de garantie que ce type d'interférence ne se produira pas dans un certain type de résidence. Si cet appareil cause des interférences nuisant à la réception de la radio ou de la télévision, lesquelles ont été identifiées en allumant et éteignant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger la situation en suivant une ou plusieurs des suggestions suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre la surface de cuisson et l'appareil récepteur.
- Branchez la surface de cuisson dans une autre prise ou un circuit différent de celle ou celui utilisé par l'appareil récepteur.

⚠ ATTENTION Les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical semblable doivent porter attention lorsqu'ils utilisent ou lorsqu'ils se trouvent à proximité d'un appareil à induction en fonction. Le champ électromagnétique créé par l'appareil peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical. Consultez votre médecin ou le fabricant du dispositif médical pour lui parler de votre situation particulière.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la norme ANSI/NFPA No.70 dernière édition ainsi qu'aux codes de la région, ou conformément à la dernière édition de la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région au Canada.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

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

⚠ AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.

⚠️ AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four ou le tiroir réchaud (si fourni) de la cuisinière pour entreposer des articles.

- **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four, ou près des éléments, ou dans le tiroir (le cas échéant) des matériaux inflammables.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que les liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

⚠️ ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les éléments de surface et ceux du four peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

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

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

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

6 Sécurité

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

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les éléments sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four ou toute autre partie de la cuisinière. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour éléments de surface.** Si un élément est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que l'élément est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a un risque d'endommager la surface de cuisson.
- **Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.** Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Évitez de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

- **Installation des grilles du four ou des grilles du tiroir-réchaud (si fourni).** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four ou le tiroir-réchaud est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite ou la grille du tiroir-réchaud de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

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

FOURS AUTONETTOYANTS:

- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **N'utilisez pas de nettoyants commerciaux pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyant commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.

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

AVIS IMPORTANT

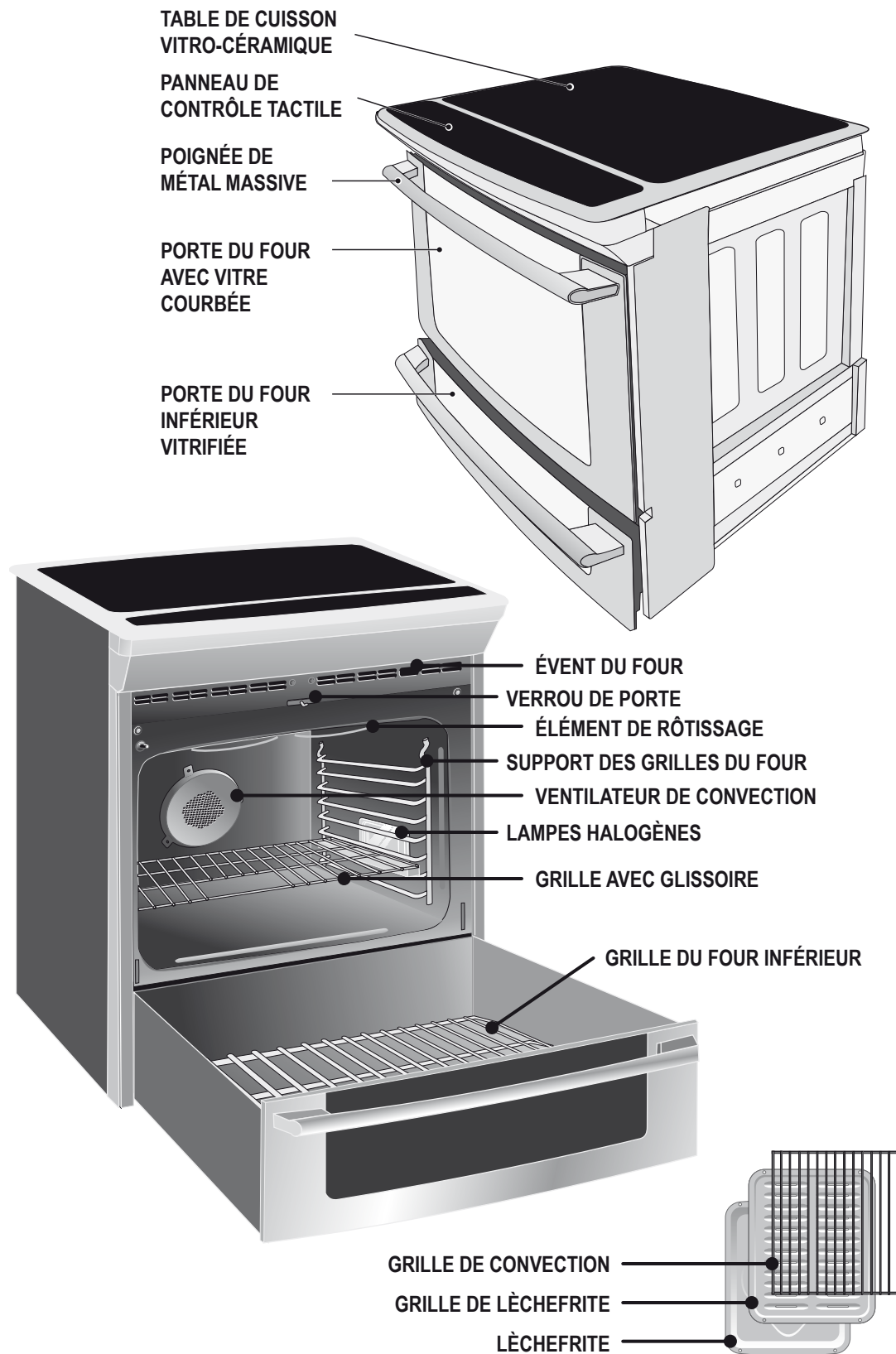
La loi de la Californie "Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act" exige que le Gouverneur de Californie publie une liste des substances connues comme pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques à l'égard des fonctions de reproduction, et exige que les entreprises préviennent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

NOTE

Conservez ces mesures importantes de sécurité pour référence future.

8 Caractéristiques

VOTRE FOUR À ENCASTRER



CARACTÉRISTIQUES DE LA SURFACE DE CUISSON

LIRE CES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

SURFACE DE CUISSON PLUS FROIDE - Une caractéristique unique à la surface de cuisson à induction est qu'elle demeure beaucoup plus froide qu'une surface de cuisson en vitrocéramique régulière.

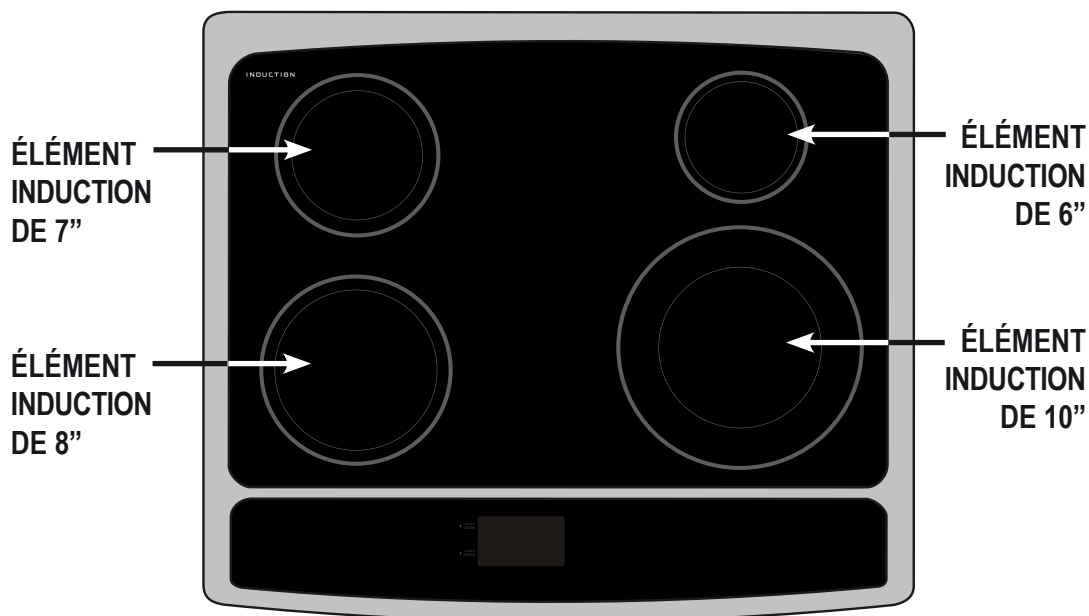
⚠ ATTENTION

Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. **Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE** et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

CAPTEURS MAGNÉTIQUES - Des capteurs détectent automatiquement si l'ustensile est magnétique et préviennent les mises en marche accidentelles des zones de cuisson.

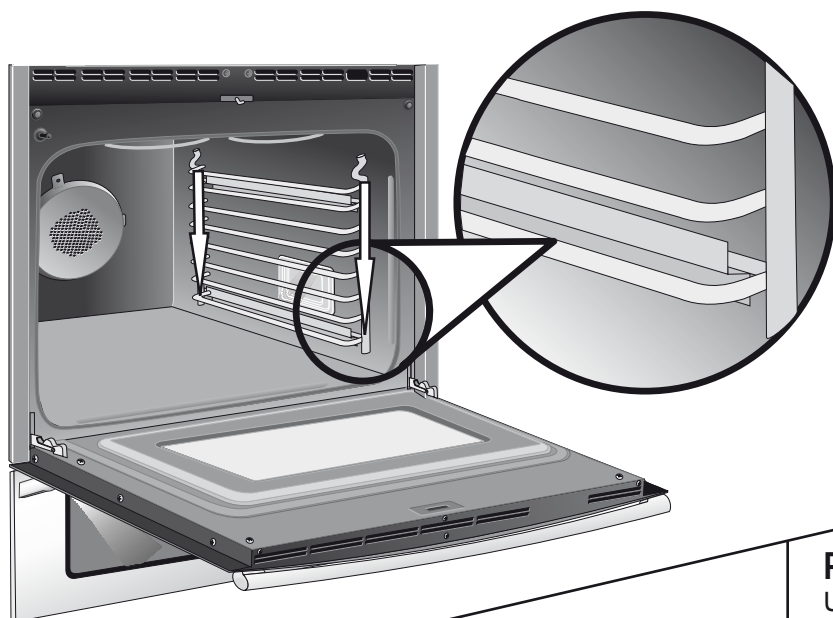
DÉTECTION DE LA DIMENSION DE L'USTENSILE - Des capteurs détectent automatiquement et adaptent les zones de cuisson à la dimension de l'ustensile utilisé.

EFFICACITÉ - La surface de cuisson à induction chauffe plus rapidement en utilisant moins d'énergie. Ce processus de cuisson procure une ébullition plus rapide.



10 Caractéristiques

AVANT LE RÉGLAGE DU FOUR



Installation des supports des grilles du four

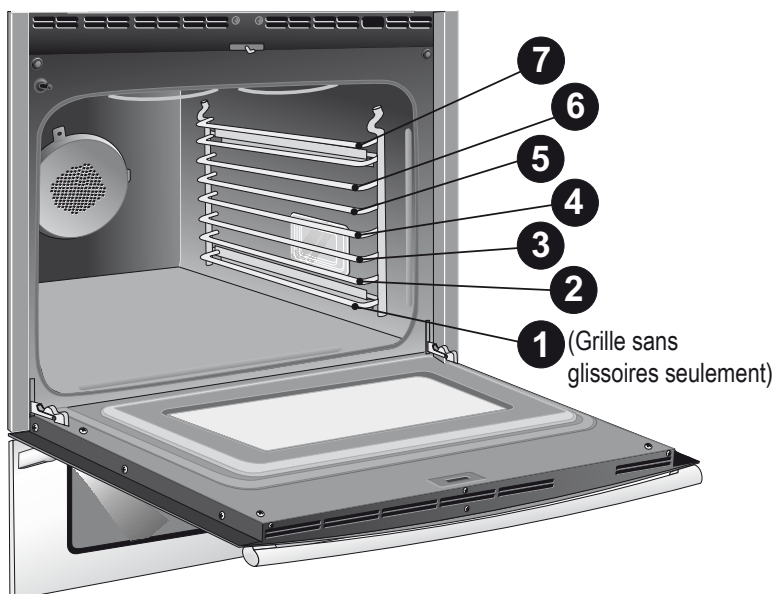
INSTALLEZ TOUJOURS LES SUPPORTS DES GRILLES DU FOUR AVANT DE METTRE LE FOUR EN MARCHE (LORSQUE LE FOUR EST FROID).

Pour installer les support des grilles, insérez les supports, en les poussant vers le bas, dans les deux crochets situés chaque côté à l'intérieur du four, référez-vous à l'illustration.

Pour enlever les supports des grilles lors d'un cycle auto-nettoyant, tirez vers le haut les supports afin de les libérer des crochets. Si les supports des grilles ne sont pas enlevé, le cycle auto-nettoyant ne démarrera pas.

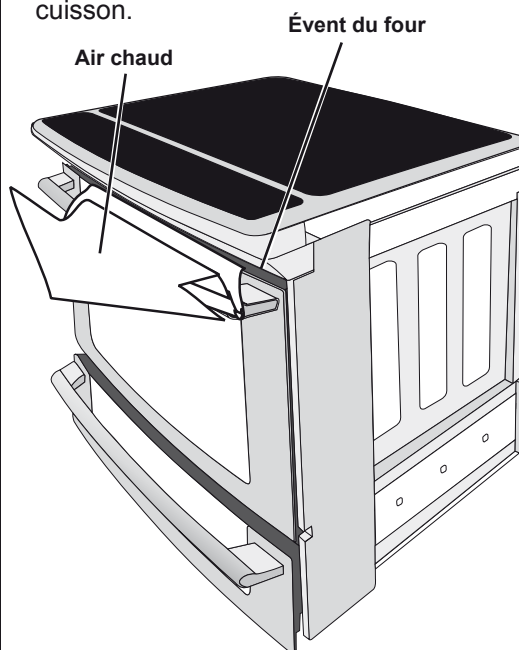
Positions des grilles

Ce four est équipé de supports de grilles avec 7 positions afin d'accommoder précisément tous les modes de cuissons.



Position de l'évent du four

Un évent est situé **au-dessus de chaque porte**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et de bons résultats de cuisson.



COMMENT RETIRER ET REPLACER LES GRILLES DES SUPPORTS DE GRILLES

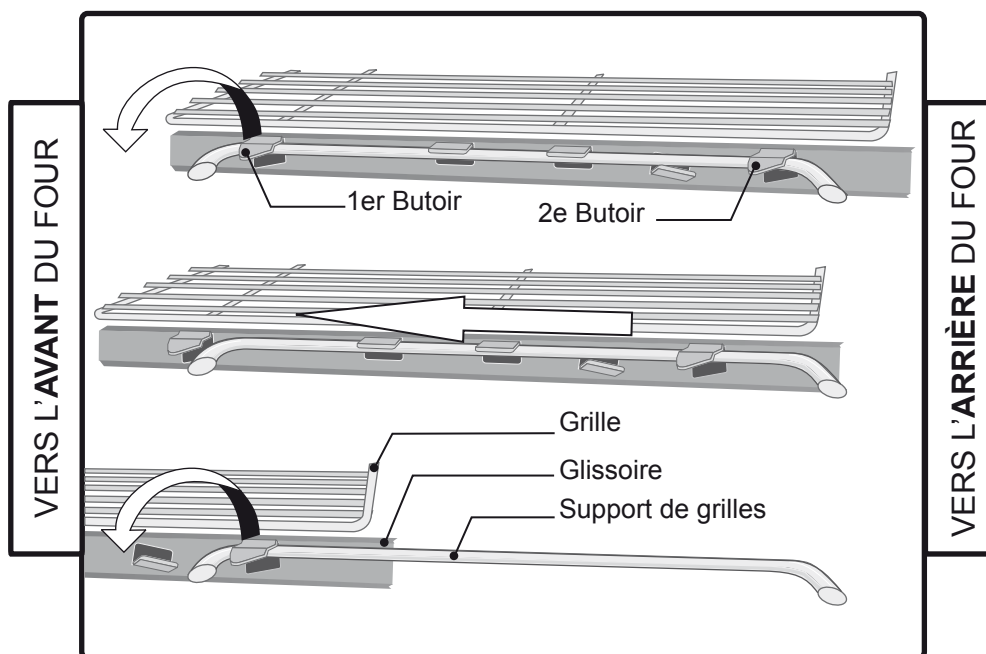
Pour retirer les grilles avec glisseurs

1. Lorsque la grille est en position fermée; agripper la grille et les glisseurs en même temps.
2. Soulevez légèrement la grille et tirez-la doucement pour la décrocher du premier butoir.
3. Tirez la grille et les glisseurs jusqu'à ce que le deuxième butoir arrête la grille.
4. Soulevez la grille et les glisseurs et retirez-les du four.

Référez-vous à la section de nettoyage du four pour plus amples directions sur comment nettoyer les grilles.

Pour replacer les grilles avec glisseurs

Suivez les instructions ci-dessus dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'installer les grilles sur la même position sur les supports, de chaque côté du four.



Pour retirer la grilles sans glissoire

Tirez sur la grille et inclinez-la légèrement vers le haut lorsqu'elle s'arrête sur le butoir.

Pour replacer la grilles sans glissoire

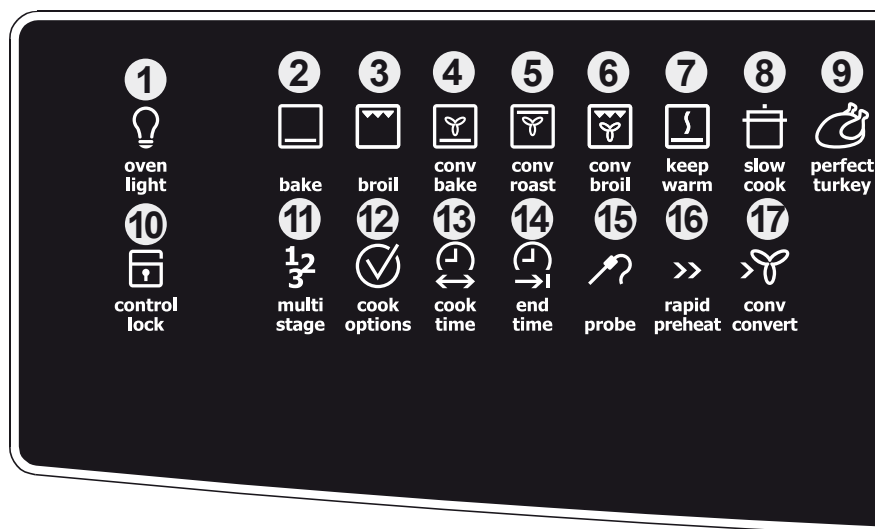
Insérez la grille sur les supports de grilles en s'assurant d'insérer les ouvertures de la grille dans les barreaux des supports de grilles. Assurez-vous qu'elle soit à niveau des 2 cotés.



ATTENTION DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER).

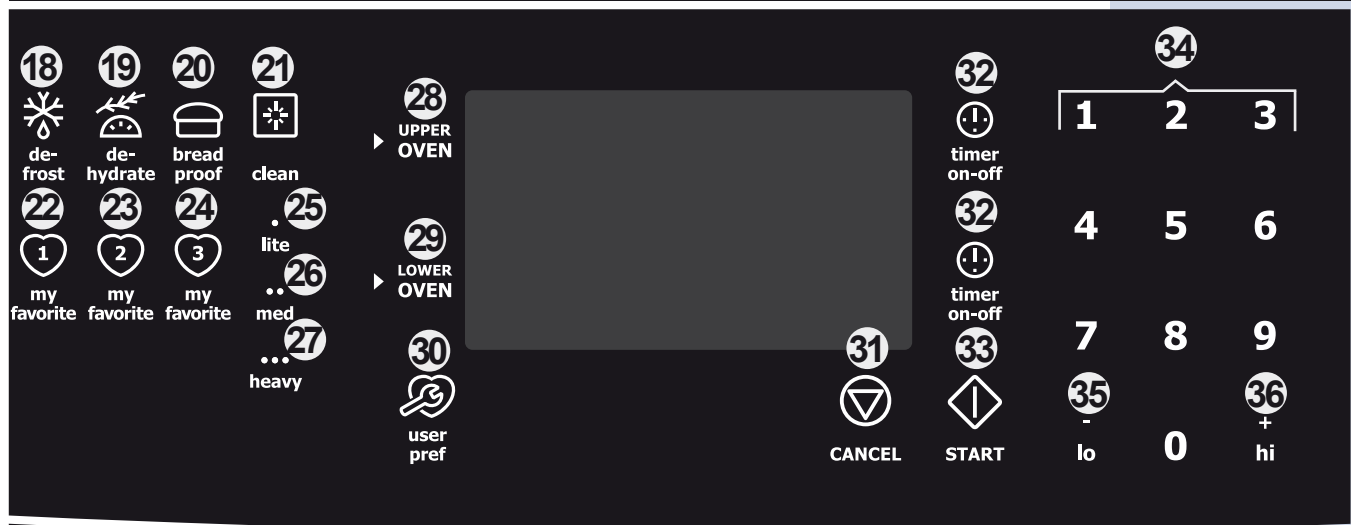
12 Caractéristiques

FONCTIONS DES TOUCHES



- 1 Lampe du four-** Allume et éteint la lampe du four.
- 2 Cuisson-** Sélectionne la température du mode de cuisson normale.
- 3 Cuisson au gril-** Sélectionne la cuisson au gril.
- 4 Cuisson à convection-** Sélectionne le mode de cuisson au four par convection.
- 5 Rôtissage à convection-** Sélectionne le mode de rôtissage par convection.
- 6 Griller par convection-** Sélectionne le mode de grillade par convection.
- 7 Garder chaud-** Sélectionne le mode garder chaud.
- 8 Cuisson lente-** Sélectionne le mode de cuisson lente.
- 9 Volaille parfaite-** Sélectionne le mode de cuisson pour les volailles.
- 10 Verrouillage des fonctions-** Annule toutes les fonctions.
- 11 Étapes multiples-** Permet de sélectionner jusqu'à trois mode de cuisson en suite.
- 12 Options de cuisson-** Permet d'afficher le menu des options de cuisson.
- 13 Temps de cuisson-** Sélectionne la programmation d'une durée de cuisson.
- 14 Temps d'arrêt-** Sélectionne la programmation d'un temps d'arrêt pour la cuisson.
- 15 Sonde de température-** Active l'utilisation de la sonde de température.
- 16 Préchauffage rapide-** Sélectionne l'option de cuisson pour un préchauffage rapide.
- 17 Conversion de convection-** Permet de convertir une température conventionnelle en une température de convection.

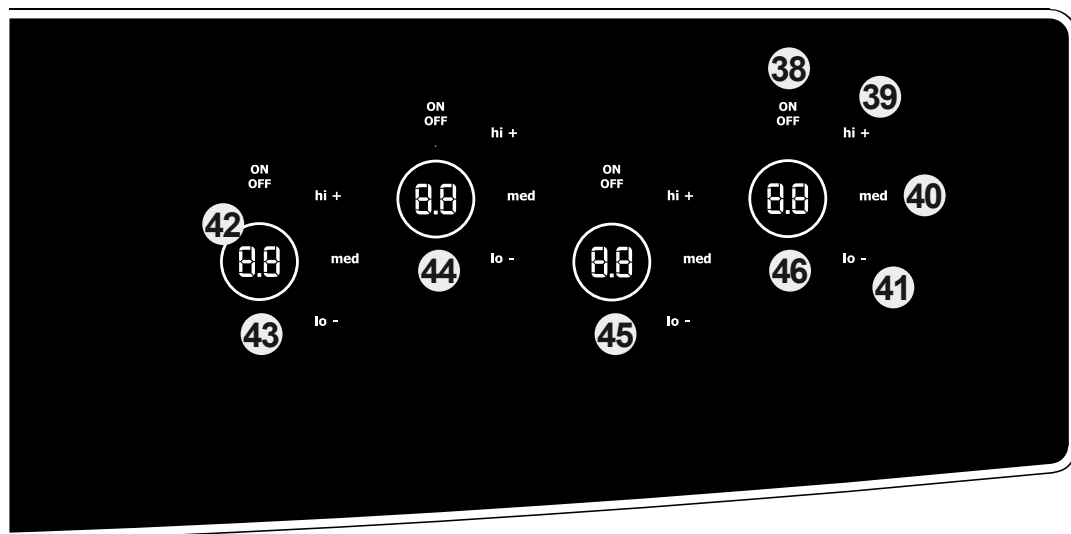
FONCTIONS DES TOUCHES



- 18** **Dégivrer**- Sélectionne le mode de dégivrage par convection.
- 19** **Déshydrater**- Sélectionne le mode de déshydratation.
- 20** **Pâte de pain**- Sélectionne le mode de cuisson pour la pâte de pain.
- 21** **Nettoyer**- Sélectionne le cycle de four autonettoyant.
- 22** **Mes favoris 1**- Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.
- 23** **Mes favoris 2**- Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.
- 24** **Mes favoris 3**- Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.
- 25** **Nettoyage léger**- Sélectionne un cycle rapide d'autonettoyant (2 heures).
- 26** **Nettoyage moyen**- Sélectionne un cycle normal d'autonettoyant (3 heures).
- 27** **Nettoyage lourd**- Sélectionne un cycle prolongé d'autonettoyant (4 heures).
- 28** **Four du haut**- Sélectionne le four du haut pour un mode de cuisson.
- 29** **Four du bas**- Sélectionne le four du bas pour un mode de cuisson.
- 30** **Préférences de l'utilisateur**- Permet d'afficher le menu des préférences.
- 31** **Annuler**- Annule toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf le verrouillage pour la protection des enfants, l'heure et la minuterie. Appuyez sur cette touche pour mettre fin à la cuisson.
- 32** **Minuterie ON/OFF**- Règle et annule toutes les fonctions de la minuterie.
- 33** **Départ**- Démarre toutes les fonctions du four.
- 34** **Touches numériques 0 à 9**- Utilisées pour entrer la température et l'heure.
- 35** **Moins**- Utilisée pour diminuer la température et l'heure.
- 36** **Plus**- Utilisée pour augmenter la température et l'heure.

14 Caractéristiques

FONCTIONS DES TOUCHES



- 38** **ON / OFF** - Utilisée pour allumer ou éteindre le contrôle de l'élément associé à la touche.
- 39** **HI +** - Utilisée pour sélectionner la plus haute température disponible ou pour augmenter la température de l'élément associé.
- 40** **MED** - Utilisée pour sélectionner la température moyenne de l'élément associé.
- 41** **LO -** - Utilisée pour sélectionner la plus basse température disponible ou pour diminuer la température de l'élément associé
- 42** **Indicateur de détection d'ustensile** - S'illuminera lorsqu'un ustensile fait d'un matériau magnétique sera déposé sur une zone de cuisson.
- 43** **Contrôles et afficheur de la zone avant gauche** - Utilisés pour régler la puissance de l'élément avant gauche.
- 44** **Contrôles et afficheur de la zone arrière gauche** - Utilisés pour régler la puissance de l'élément arrière gauche.
- 45** **Contrôles et afficheur de la zone avant droit** - Utilisés pour régler la puissance de l'élément avant droit.
- 46** **Contrôles et afficheur de la zone arrière droit** - Utilisés pour régler la puissance de l'élément arrière droit.

POUR RÉGLER L'HORLOGE APRÈS LE BRANCHEMENT

Lorsque l'appareil est alimenté pour la première fois ou réalimenté après une interruption, "CLO 12:00" apparaît à l'écran. L'horloge ne peut pas être réglée lorsque le four est en marche. Si une heure invalide est entrée, le contrôle émet 3 signaux sonores pour vous indiquer d'entrer une heure valide.

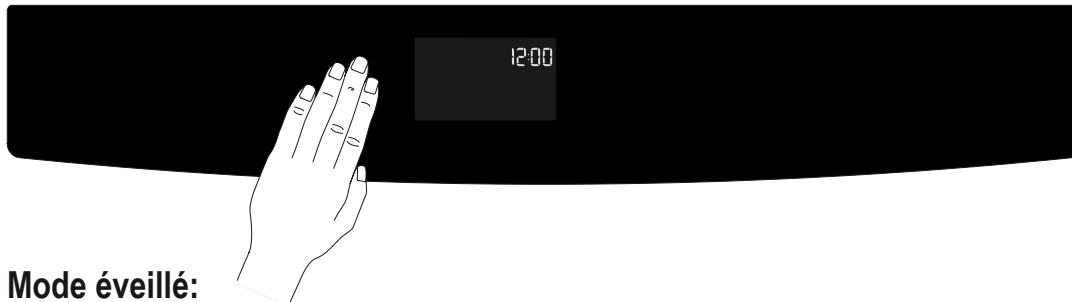
Pour régler l'horloge (exemple pour 1:30):

1. Appuyez sur les touches **1** **3** **0** pour régler l'heure à 1:30. Les touches **hi** et/ou **lo** peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer l'heure affichée.
2. Appuyez sur la touche **DÉPART**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

MODES D'AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDES

Mode dormant:

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



Mode éveillé:

Pour activer le panneau de commandes, touchez l'intérieur du panneau. Après 2 minutes sans activités, le panneau émet un signal sonore et retourne en mode dormant.

Pour débiter un mode de cuisson, vous devez sélectionner soit le four du haut ou celui du bas. Les préférences de l'utilisateur, les minuteries, les lampes et le verrouillage des contrôles seront disponibles pendant ce mode.

L'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

Votre appareil est équipé d'un écran affichant la température. Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, la température actuelle du four s'affiche et augmente au fur et à mesure que le four préchauffe. Lorsque l'appareil atteint la température choisie, un signal sonore se fait entendre pour indiquer de placer la nourriture dans le four. Cette fonction est active avec les modes de cuisson suivants: cuire, cuire par convection, rôtissage par convection et volaille parfaite. Les modes de cuisson dont l'écran n'affiche pas la température seront spécifiés plus loin.

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

16 Pour commencer



LAMPE DU FOUR

Votre appareil est équipé de deux lampes de four halogènes s'allumant graduellement jusqu'à pleine intensité. Lorsque la porte du four est ouverte, les lampes s'allument automatiquement. Les lampes peuvent être allumées lorsque la porte de four est fermée en appuyant sur la touche située sur le panneau de commandes.

Pour allumer et éteindre les lampes du four:

1. Appuyez sur la touche **LAMPE DU FOUR** .



VERROUILLAGE DES FONCTIONS

Le mode verrouillage des fonctions barre automatiquement la porte du four, le tableau de commandes et la table de cuisson. Le mode verrouillage des fonctions peut être utilisé seulement lorsque le four et la table de cuisson ne sont pas en marche. Lorsque le mode verrouillage est mis en marche, "DOOR LOCK" clignote à l'écran pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que la porte soit verrouillée. Lorsque la porte est verrouillée, "Loc" s'affiche à l'écran du four et "- -" apparaît aux écrans des contrôleurs des éléments de surface. N'essayez pas d'ouvrir la porte pendant qu'elle se verrouille.

Pour activer et désactiver le verrouillage des fonctions:

1. Appuyez sur la touche **VERROUILLAGE DES FONCTIONS**  pendant 3 secondes.



RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cet appareil est équipé de deux minuteries servant de chronomètres supplémentaires qui émettent un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elles ne démarrent ni n'arrêtent la cuisson. Elles peuvent être utilisées en tout temps, quelle que soit la fonction de cuisson déjà engagée.

Pour régler la minuterie (exemple pour 5 minutes):

1. Appuyez sur la touche **MINUTERIE** . "00:00" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche  pour régler la minuterie à 5 minutes. Les touches ⁺hi ou ⁻lo peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer le temps affiché.
3. Appuyez une deuxième fois sur la touche **MINUTERIE**  pour commencer le décompte.
4. Lorsque le temps est écoulé, "00:00" s'affiche et la touche **MINUTERIE**  clignote. L'horloge émet un signal sonore à intervalles réguliers jusqu'à ce que la touche **MINUTERIE**  soit appuyée de nouveau.

Pour annuler la minuterie avant que le temps se soit écoulé:

Appuyez sur la touche **MINUTERIE** . L'écran retourne à l'heure actuelle.

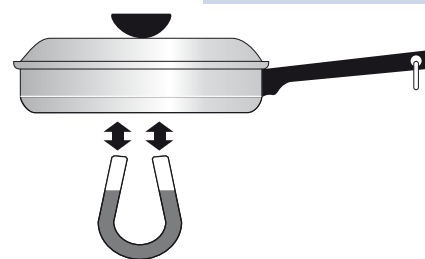
À PROPOS DE LA TABLE DE CUISSON VITRIFIÉE

La table de cuisson vitrifiée possède des éléments à induction situés sous la vitre. Le graphisme sur la vitre indique l'emplacement des éléments. Assurez-vous que le diamètre de votre ustensile correspond au diamètre de l'élément sur la table de cuisson. Seuls les ustensiles à fond plat doivent être utilisés. La chaleur peut être transférée de l'ustensile à la vitre et aux alentours de la zone de cuisson. Ces régions peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures. Le type et la grosseur de l'ustensile, le nombre d'éléments induction en utilisation et la puissance des éléments sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur transmise à la table de cuisson vitrifiée.

UTILISER LE TYPE D'USTENSILE ADÉQUAT

Le capteur magnétique de la zone de cuisson situé sous la surface de cuisson requiert l'utilisation d'ustensile de cuisson fait de matériau magnétique pour débiter le processus de chauffage.

Au moment de l'achat d'ustensiles, choisissez des ustensiles spécialement identifiés par le fabricant pour l'utilisation sur les tables de cuisson à induction. Si vous n'êtes pas certain, utilisez un aimant pour vérifier si l'ustensile fonctionnera sur une table à induction. Si l'aimant est attiré et colle au fond de l'ustensile, ceci indique que le type de matériel de l'ustensile est adéquat pour la cuisson sur les appareils à induction.



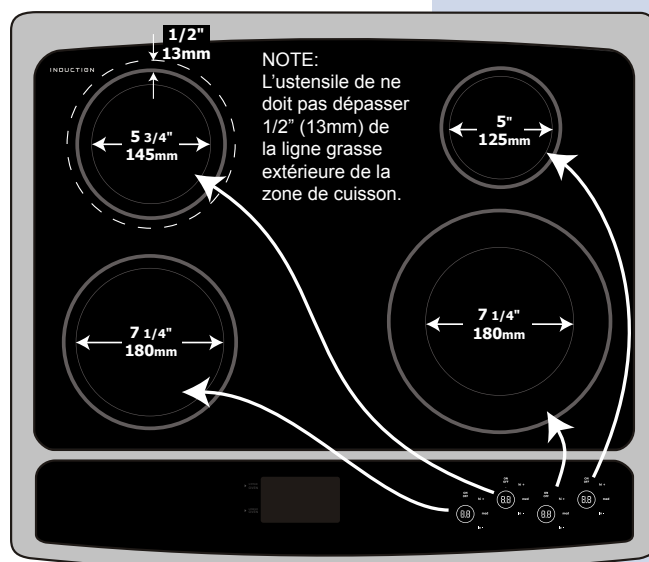
Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles en acier inoxydable lourds, de qualité supérieure sur la surface de cuisson à induction. Ceci réduit grandement le risque d'endommager la surface de vitrocéramique. Tous les ustensiles, peu importe la qualité, peuvent égratigner la surface s'ils sont glissés. Ils doivent en tout temps être soulevés pour être déplacés. Avec le temps, le fait de glisser les ustensiles sur la surface de vitrocéramique changera l'apparence de cette dernière. Éventuellement, l'accumulation d'égratignures ou de marques métalliques rendra le nettoyage de la surface de cuisson difficile et son apparence en sera affectée.

DIMENSION MINIMALE REQUISE DES USTENSILES

UTILISER UN USTENSILE DE DIMENSION APPROPRIÉE

- Les zones de cuisson requièrent des ustensiles de dimension **MINIMALE** différente, vérifiez chacune des zones pour connaître la dimension minimale acceptée. L'anneau intérieur dessiné sur la surface de cuisson est le guide, l'ustensile doit avoir une circonférence **MINIMALE** égale à cet anneau. Le fond de l'ustensile doit recouvrir complètement cet anneau pour permettre un bon fonctionnement de la zone de cuisson.

L'anneau plus grand dont la ligne est plus épaisse aide à déterminer la dimension **MAXIMALE** que l'ustensile doit avoir. Centrez l'ustensile et assurez-vous que ce dernier ne dépasse pas de plus de 1/2" (13mm) la ligne plus épaisse de la zone de cuisson. L'ustensile doit être en contact **DIRECT** avec la surface de vitrocéramique. Il ne doit pas toucher aux moulures décoratives de l'appareil.



NOTE: Si un ustensile de matériau adéquat et correctement centré mais TROP PETIT est utilisé sur une zone de cuisson, le cercle lumineux à l'intérieur du contrôle de zone de cuisson ne s'allumera pas.

18 Réglage des contrôles de surface

USTENSILES RECOMMANDÉS

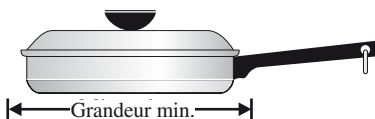
INCORRECT



- Non centré sur la zone de cuisson.



- Fond incurvé et déformé.



- L'ustensile est plus petit que la grandeur minimale requise pour la zone de cuisson utilisée.



- L'ustensile est déposé sur la moulure ou n'est pas complètement déposé sur la zone de cuisson.



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

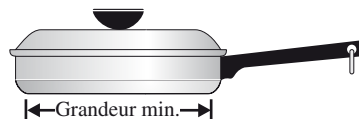
CORRECT



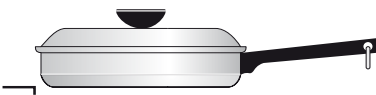
- Correctement centré sur la zone de cuisson.



- Fond plat et côtés droits.



- L'ustensile est de diamètre semblable ou supérieur à la zone de cuisson.



- L'ustensile repose complètement sur la zone de cuisson.



- L'ustensile est bien équilibré.

NOTEZ que l'une ou l'autre des conditions incorrectes énumérées ci haut sera détectée par le capteur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile ne rencontre pas une de ces conditions, une ou plusieurs zones de cuisson ne fonctionneront pas et l'indicateur lumineux de détection d'ustensile n'illuminera pas à l'entour de l'afficheur numérique de la zone de cuisson. Vous devez donc corriger le problème avant d'essayer de réactiver la zone de cuisson.

UTILISER DES USTENSILES DE QUALITÉ EN BONNE CONDITION

Le fond des ustensiles utilisés sur la surface de cuisson à induction doit être plat afin d'avoir un bon contact avec la surface de cuisson. Vérifiez si le fond de l'ustensile est plat en faisant tourner une règle sur ce dernier. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre l'ustensile et la règle (Figure 1). Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine.

De plus, rappelez-vous:

- d'utiliser des ustensiles faits de matériau adéquat pour les surfaces de cuisson à induction.
- d'utiliser des ustensiles de bonne qualité avec des fonds solides ce qui permettra d'obtenir une meilleure distribution de la chaleur et des résultats de cuisson plus homogènes.
- que la taille de l'ustensile doit correspondre à la quantité d'aliments à faire cuire.
- **de ne pas laisser les plats s'évaporer à sec** - Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).
- de ne pas utiliser des ustensiles souillés avec des dépôts de graisse. Utilisez toujours des ustensiles faciles à nettoyer.

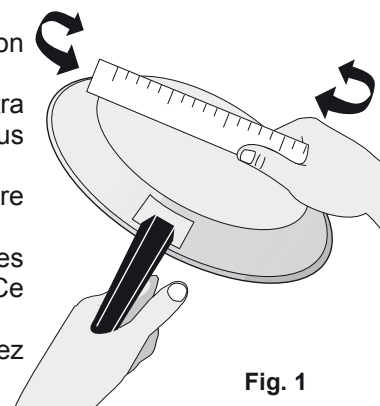


Fig. 1

ATTENTION

Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. **Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE** et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

ATTENTION

NE TOUCHEZ PAS LES USTENSILES CHAUDS avec les mains nues. Utilisez toujours des gants isolants afin de protéger vos mains de toutes brûlures.

ATTENTION

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

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasif**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

20 Réglage des contrôles de surface

RÉGLAGE DES CONTRÔLES DE SURFACE

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

Réglages disponibles pour votre surface de cuisson

Le contrôle fournit jusqu'à 23 différents niveaux de chaleur dont **Lo** (1%) Fig. 1, **5.0** (medium 50%) Fig. 2, **Hi** (100%) Fig. 3, **Pb** (Amplificateur de puissance) Fig. 4.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

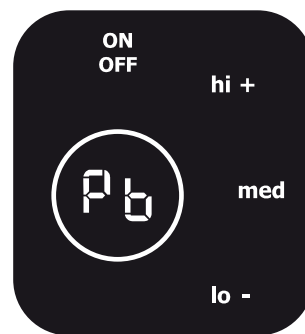


Fig. 4

- La touche **ON OFF** est utilisée pour activer les contrôles des zones de cuisson.
- La touche **hi+** est utilisée pour régler la zone de cuisson à Power Boost (Amplificateur de puissance, Fig. 4) si elle est utilisée directement après la touche **ON OFF**. Elle peut aussi être utilisée à tout moment pour augmenter le niveau de puissance de la zone de cuisson.
- La touche **med** est utilisée pour régler le niveau de puissance de la zone de cuisson à 5.0 (Fig. 2).
- La touche **lo-** est utilisée pour régler le niveau de puissance à Lo (Fig. 1) si elle est utilisée directement après la touche **ON OFF**. Elle peut aussi être utilisée à tout moment pour augmenter le niveau de puissance de la zone de cuisson.

Les touches **hi+** et **lo-** fournissent un ajustement précise lorsque vous réglez le niveau de puissance à bas niveau (Lo à 3.0). Le réglage de puissance à haut niveaux (entre 3.0 et Hi) se fera beaucoup plus rapidement.

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

RÉGLAGE DES CONTRÔLES DE SURFACE

Réglage des éléments

- Si nécessaire, activez le panneau de contrôle.
- Appuyez sur la touche **ON OFF** de l'élément choisi.
- Appuyez sur la touche de la puissance désirée (**hi+**, **med** ou **lo-**) ou, pour plus de précision, appuyez sur les touches **hi+** ou **lo-**.

Message des éléments chauds (HE)

Après l'utilisation d'un des éléments induction, la surface de cuisson devient très chaude car la chaleur est transférée des ustensiles à la table de cuisson. Même après avoir éteint le contrôleur, la table de cuisson demeure chaude pendant un moment.

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

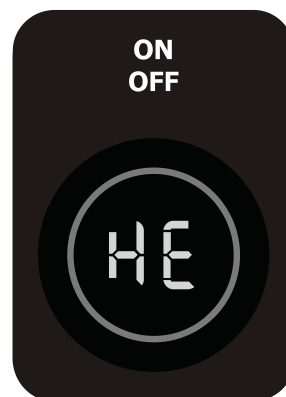


Fig. 1

Réglages recommandés pour les éléments de la surface

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

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

ATTENTION

La chaleur qui provient des ustensiles est transférée à la surface de cuisson par ces derniers et peut **causer des brûlures si elle est touchée**. Le message des éléments chauds (**HE**) s'allume lorsque la commande est réglée et reste affiché tant que la vitre n'a pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

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

22 Réglage des contrôles de surface

RÉGLER L'AMPLIFICATEUR DE PUISSANCE

Votre table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'amplificateur de puissance sur chaque zone de cuisson. La fonction d'amplificateur de puissance (**power boost**) est utilisée pour amener une grande quantité d'eau ou de nourriture à une température de cuisson le plus rapidement possible. L'amplificateur de puissance vous fournira 139% de la puissance habituelle de la zone de cuisson pour un maximum de 10 minutes.

Pour activer la fonction d'amplificateur de puissance:

- Activez une zone de cuisson en appuyant la touche **ON OFF**.
- Appuyez sur la touche **hi +** sur le contrôle de la zone de cuisson et "**Pb**" apparaîtra (figure 1).

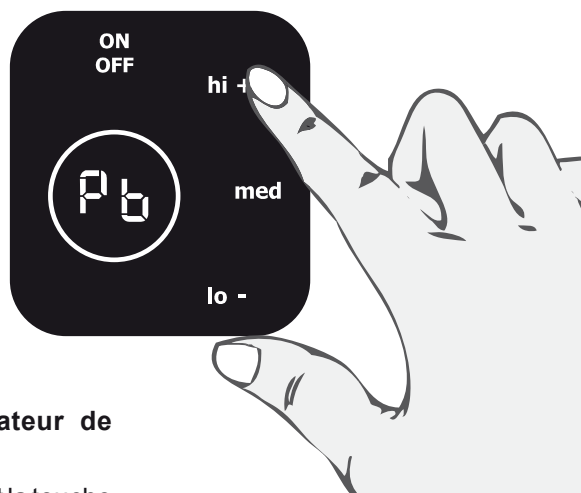
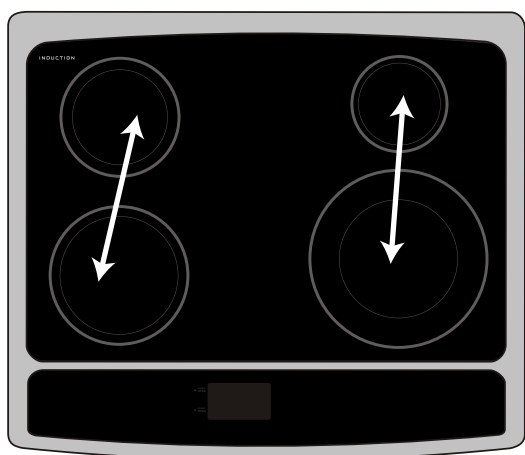


Figure 1

Pour régler la fonction d'amplificateur de puissance, appuyez **hi +** après la mise en marche de la zone de cuisson

PARTAGE DE LA PUISSANCE



La table de cuisson de 30" possède quatre zones de cuisson divisées en deux sections de chauffage: soit la section de droite et celle de gauche. Ces sections sont alimentées par deux onduleurs différents, un pour chaque section de chauffage. Deux zones de cuisson d'une même section de chauffage partagent la puissance d'un onduleur.

Par exemple, si deux ustensiles sont utilisés sur les deux zones de cuisson d'une même section de chauffage avec un niveau de puissance élevé, le réglage de la dernière zone réglée sera maintenu tandis que le réglage de la première zone sera un peu diminué.

CONSEILS CONCERNANT LE PARTAGE DE LA PUISSANCE DE L'ONDULEUR: Rappelez-vous de régler la température de l'élément dont vous voulez maintenir la puissance en dernier. Vous pouvez aussi opter pour le maintien de la puissance des deux ustensiles en même temps, en plaçant un ustensile sur une zone de chauffage (gauche) et le second sur une autre zone de chauffage (droit).

BRUITS DE FOND LORS DU FONCTIONNEMENT

La technologie utilisée sur les surfaces de cuisson à induction crée des bruits de fond inhabituels. Ces bruits sont normaux et font parti du fonctionnement normal de l'appareil.

Notez que ces bruits sont plus présents lorsque la plus haute puissance "Amplificateur de puissance" (Power BOOST) est utilisée. Bien entendu, un bruit très fort n'est pas relié au fonctionnement normal d'une surface de cuisson possédant la technologie à induction.

FONCTIONNEMENT DU FOUR INFÉRIEUR

Le four inférieur possède trois modes: cuisson, cuisson lente et garder chaud. Il est idéal pour la cuisson des aliments comme la pizza, les plats en casserole, les pommes de terre cuites et la nourriture congelée. Utilisez le mode garder chaud pour conserver à la température de service la nourriture cuite chaude.

⚠ AVERTISSEMENT GARDER LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DU FOUR INFÉRIEUR LORSQU'IL EST CHAUD. NE PAS SUIVRE CET AVERTISSEMENT PEUT CAUSER DES BRÛLURES.

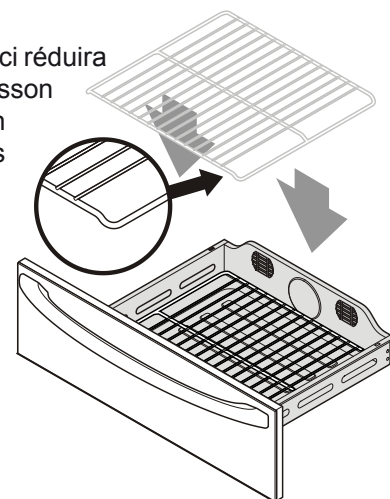
⚠ ATTENTION Utilisez toujours des mitaines de four pour retirer la nourriture du four inférieur. La grille du four, l'intérieur du four, les ustensiles et assiettes peuvent être chauds.

Conseils pour l'utilisation du four inférieur:

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

NOTE: Le four inférieur ne fonctionne pas lorsque le four supérieur est réglé pour un auto-nettoyage ou que le mode verrouillage des fonctions est actif.

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



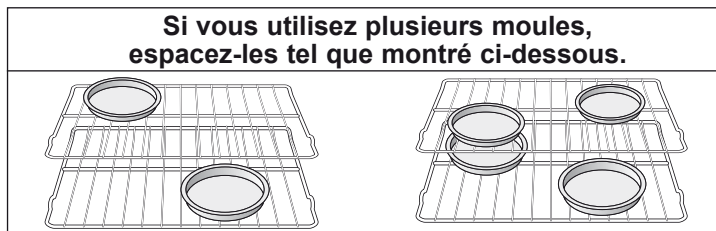
24 Modes de cuisson

CUISSON

Ce mode de cuisson est préféablement utilisé pour vos recettes conventionnelles. L'élément de cuisson caché est utilisé pour chauffer l'air et maintenir la température. La sonde de température peut être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four peut être programmé pour la cuisson à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (176°C)

Conseils de cuisson pour le four supérieur:

- Préchauffez le four avant d'utiliser le mode cuisson.
- Utilisez préféablement une seule grille et centrez les ustensiles autant que vous le pouvez.
- Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 2 et 6.
- Allouez 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler.
- Veillez à ce que les ustensiles ne se touchent pas mutuellement et qu'ils ne touchent pas à la porte, aux côtés ou à l'arrière du four.



Conseils de cuisson pour le four inférieur:

- Suivez les conseils de cuisson à la section **Fonctionnement du Four Inférieur**.

Pour régler la température de cuisson à 350°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** ^{UPPER} OVEN ou **FOUR DU BAS** ^{LOWER} OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUISSON** .
4. Appuyez sur la touche **DÉPART** . Le four affiche **PRE-HEATING** (préchauffage).
5. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre, que le contrôleur affiche la température sélectionnée et que PRE-HEATING disparaît.
6. La sonde de température, le temps de cuisson, la minuterie, le temps d'arrêt et le préchauffage rapide sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur la touche **ANNULER**  pour arrêter ou annuler la cuisson en tout temps.

Pour changer la température de cuisson à 425°F:

1. Sélectionnez le four actif en appuyant sur **FOUR DU HAUT** ^{UPPER} OVEN ou **FOUR DU BAS** ^{LOWER} OVEN.
2. Entrez la nouvelle température désirée en appuyant sur la touche **PLUS** ⁺ _{hi} ou **MOINS** _{lo}.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART** .

Problèmes de cuisson

Référez-vous au tableau des problèmes de cuisson à la fin de ce manuel.

TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson permet de programmer le four pour une cuisson minutée qui s'arrête automatiquement après la durée entrée. Le temps restant s'affiche à l'écran. Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement et un signal sonore est émis. Cette fonction peut être utilisée avec ces modes de cuisson: cuire, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson lente, garder chaud, dégivrer, pâte de pain, déshydrater et volaille parfaite. Elle peut aussi faire partie d'un mode Étapes multiples.



Pour régler un temps de cuisson (exemple pour une cuisson à 450°F pour 30 minutes):

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
2. Appuyez sur **CUIRE** .
3. Entrez la température désirée; **4 5 0**.
4. Appuyez sur la touche **OPTIONS DE CUISSON**  pour afficher les options.
5. Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON** .
6. Entrez le temps désiré; **3 0**.
7. Appuyez sur la touche **DÉPART** . Le four commence à chauffer et la commande électronique débute le compte à rebours.
8. Appuyez sur **ANNULER**  pour arrêter le signal sonore ou annuler la cuisson en tout temps.

TEMPS D'ARRÊT

Le temps d'arrêt permet au four de s'éteindre automatiquement à l'heure voulue. La commande du four calcule le temps restant et l'affiche à l'écran. Le four s'arrête et sonne lorsque le décompte est terminé. Cette fonction peut être utilisée avec ces modes de cuisson: cuire, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson lente, garder chaud, dégivrer, pâte de pain, déshydrater et le cycle autonettoyant. Ce four peut être programmé avec un temps de cuisson et un temps d'arrêt pour commencer et arrêter la cuisson aux heures voulues.



Pour régler un temps d'arrêt avec un temps de cuisson (exemple pour une cuisson à 450°F pour 30 minutes qui arrête à 6:00PM):

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
2. Appuyez sur **CUIRE** .
3. Entrez la température désirée; **4 5 0**.
4. Appuyez sur la touche **OPTIONS DE CUISSON**  pour afficher les options.
5. Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON** .
6. Entrez le temps désiré; **3 0**.
7. Appuyez sur la touche **TEMPS D'ARRÊT** .
8. Entrez l'heure désirée; **6 0 0**.
9. Appuyez sur la touche **DÉPART** . Le temps restant s'affiche à l'écran.
10. Appuyez sur **ANNULER**  pour arrêter le signal sonore ou annuler la cuisson en tout temps.

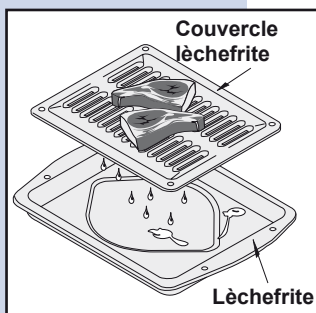
⚠ ATTENTION Le programmeur électronique doit être utilisé prudemment. Il peut être utilisé pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être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

26 Modes de cuisson

CUISSON AU GRIL



Ce mode de cuisson est préférablement utilisé pour les viandes, poissons et volailles jusqu'à 1" d'épaisseur. La cuisson au grill est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieur du four. La haute température cuit rapidement et donne une apparence dorée aux aliments. La sonde de température ne peut pas être utilisée avec ce mode. Le four peut être programmé pour la cuisson au grill à des températures allant de 300°F (149°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 550°F (288°C).



Conseils de cuisson au grill:

- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez l'élément grill pendant environ 2 minutes.
- Grillez la viande sur un côté, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez.
- Pour de meilleurs résultats, laissez la porte légèrement entrouverte.
- Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
- Utilisez toujours la lèchefrite et son couvercle. La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du grill.
- **N'utilisez PAS** la lèchefrite sans son couvercle. **NE recouvrez PAS** le couvercle de papier d'aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer. **N'utilisez PAS** la grille de rôtissage lors de la cuisson au grill.

Pour régler la température de grill à 550°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUISSON AU GRIL** .
4. Appuyez sur la touche **DÉPART** .
5. Placez la lèchefrite, son couvercle et le plat dans le four après 2 minutes de préchauffage.
6. Faites griller la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez-la et laissez-la griller de l'autre côté.
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur la touche **ANNULER**  pour arrêter ou annuler la cuisson au grill en tout temps.

Tableau de recommandations pour le grillage au four des aliments

Nourriture à griller	Position de la grille du four	Température	Temps de cuisson		Type de cuisson
			1er côté	2ième côté	
Steak 1" d'épais	7	550° F	6:00	4:00	Saignant
	7	550° F	7:00	5:00	Moyenne
Côtelettes (porc) 3/4" épais	7	550° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec os	5	450° F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - sans os	7	450° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	7	500° F	13:00	0:00	Bien cuit
Crevettes	5	550° F	5:00	0:00	Bien cuit
Hamburger 1" épais	7	550° F	9:00	7:00	Moyenne
	5	550° F	10:00	8:00	Bien cuit

⚠ AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE.** L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

CUISSON PAR CONVECTION

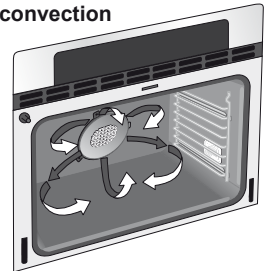
Cette méthode de cuisson vous permet d'obtenir les meilleurs résultats culinaires lors de la cuisson avec plusieurs plats et grilles. Utilisez la cuisson par convection lorsque vous désirez une cuisson plus rapide. La plupart des aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément en mode de cuisson par convection qu'en mode régulier de cuisson. Le mode de cuisson par convection utilise les trois éléments et un ventilateur afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La sonde de température peut être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four peut être programmé pour la cuisson par convection à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (176°C).



Conseils pour la cuisson par convection:

- Préchauffer le four avant d'utiliser ce mode de cuisson.
- Utilisez la fonction de conversion de convection (voir sa section pour plus de détails) lorsque vous utilisez une recette avec des températures conventionnelles.
- Souvenez-vous d'utiliser des recettes déjà connues et essayées, dont la durée de cuisson aura été ajustée pour la mode convection. La durée de cuisson peut-être réduite jusqu'à 30% lorsque le mode convection est utilisé.
- Lors de la cuisson avec convection sur une seule grille, placez la grille au centre du four à la position 3 ou 4. Pour une cuisson sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 2 et 6 (pour 2 grilles) ou 1, 4 et 7 (pour 3 grilles).
- Les pâtisseries et les biscuits doivent être cuits sur des ustensiles sans côtés ou avec des côtés très bas, pour permettre à l'air chaud de circuler tout autour d'eux.
- Les aliments cuits sur des ustensiles avec un fini de couleur foncée cuisent plus rapidement.

Circulation d'air par convection



Pour régler la température de cuisson par convection à 350°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** .
4. Appuyez sur la touche **DÉPART** . Le four affiche **PRE-HEATING** (préchauffage).
5. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre, que le contrôleur affiche la température sélectionnée et que PRE-HEATING disparaît.
6. La sonde de température, le temps de cuisson, la minuterie, le temps d'arrêt et le préchauffage rapide sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur la touche **ANNULER**  pour arrêter ou annuler la cuisson par convection en tout temps.

28 Modes de cuisson

CONVERSION DE CONVECTION



La touche Conversion de Convection est utilisée pour convertir automatiquement une recette pour la cuisson conventionnelle en cuisson par convection. Lorsque cette fonction est utilisée adéquatement, elle affiche à l'écran la température (réduite) de conversion. Cette fonction peut être utilisée seulement avec les modes Cuisson par Convection et Rôtissage par Convection. Lorsque celle-ci est utilisée avec un temps de cuisson ou un temps d'arrêt, l'écran affiche "CF" (pour **C**heck **F**ood) lorsque le temps de cuisson est écoulé à 75%. À ce moment le programmeur émet 3 longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Il est donc recommandé, à ce moment, de vérifier la cuisson pour s'assurer de ne pas trop cuire les aliments. Une fois le temps de cuisson terminé, le panneau de commandes émet de longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la touche **ANNULER**  soit appuyée. **NOTE:** Pour utiliser cette fonction avec un **TEMPS DE CUISSON** , la touche **TEMPS DE CUISSON**  doit être appuyée avant la touche **CONVERSION DE CONVECTION** .

Pour changer une température standard en température de convection:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** .
2. Appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** .
3. Appuyez sur la touche **OPTIONS DE CUISSON** . Les options s'affichent à l'écran.
4. Appuyez sur **CONVERSION DE CONVECTION** . La température affichée sera 25°F plus basse que ce qu'elle était.
5. Appuyez sur la touche **DÉPART**  pour commencer la cuisson par convection (voir la section cuisson par convection pour plus d'informations).

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



La fonction de préchauffage rapide amène le four à sa température cible plus rapidement qu'un préchauffage régulier. Une fois la température réglée atteinte, la commande électronique indique d'insérer la nourriture dans le four. Le préchauffage n'est pas nécessaire lorsque vous rôtissez ou que vous cuisez des plats en sauce.

IMPORTANT: La fonction préchauffage rapide doit être utilisée lorsqu'une seule grille est requise. La distribution de la chaleur ne sera pas homogène si plusieurs grilles sont utilisées.

Pour régler un préchauffage rapide (exemple pour une cuisson à 350°F):

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** .
2. Appuyez sur la touche **CUISSON** .
3. Appuyez sur la touche **OPTIONS DE CUISSON** . Les options s'affichent à l'écran.
4. Appuyez sur la touche **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** .
5. Appuyez sur la touche **DÉPART**  pour commencer la cuisson avec l'option de préchauffage rapide.
6. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre et que l'affichage de température montre que le four est rendu à la température sélectionnée.

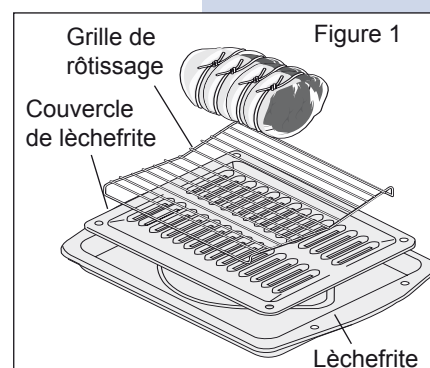
RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Cette méthode de cuisson vous permet de cuire des coupes tendres de boeuf, de veau, de porc et de volaille. Le rôtiage par convection brunit légèrement l'extérieur tout en scellant le jus à l'intérieur. Ce mode utilise l'élément de cuisson caché, l'élément de convection caché, l'élément gril et le ventilateur afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La sonde de température peut être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four peut être programmé pour le rôtiage par convection à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (176°C).



Conseils pour le rôtiage par convection:

- Pour le rôtiage par convection, servez-vous toujours de la lèchefrite et de son couvercle, ainsi que de la grille de rôtiage convection. La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtiage supporte la viande.
- Placez la grille du four sur la dernière ou l'avant-dernière glissière.
- Il n'est pas nécessaire de réduire votre température de convection ou d'utiliser la touche Conversion de convection.
- Assurez-vous que la grille de rôtiage est bien placée sur le couvercle de la lèchefrite. La grille de rôtiage permet à l'air chaud de circuler sous l'aliment afin de procurer une cuisson uniforme.
- Placez l'aliment (le côté le plus gras en surface) sur la grille de rôtiage.
- Tirez toujours la grille en avant à la position arrêt avant placer ou d'enlever l'aliment.
- **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans son couvercle ou ne le recouvrez pas de papier d'aluminium.



Pour régler la température de rôtiage par convection à 350°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **RÔTISSAGE PAR CONVECTION**
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**
5. La sonde de température, le temps de cuisson, la minuterie, le temps d'arrêt et le préchauffage rapide sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
7. Appuyez sur **ANNULER**

Table de rôtiage par convection

Viande	Poids	Temp. Four	Temp. Interne	Min par lb.
Boeuf	Rôtie de côte	4 à 6 lbs.	350° F	*
	Rôtie de faux filet	4 à 6 lbs.	350° F	*
	Filet mignon	2 à 3 lbs.	400° F	*
Volaille	Dinde, entière**	12 à 16 lbs.	325° F	180° F
	Dinde, entière**	16 à 20 lbs.	325° F	180° F
	Dinde, entière**	20 à 24 lbs.	325° F	180° F
	Poulet	3 à 4 lbs.	350-375° F	180° F
Porc	Rôtie	4 à 6 lbs.	325° F	160° F
	Rôtie de palette	4 à 6 lbs.	325° F	160° F
	Filet	3 à 4 lbs.	325° F	160° F
	Jambon pré-cuit	5 à 7 lbs.	325° F	160° F

* Pour le boeuf: medium saignant 145°F, medium 160°F, bien cuit 170°F

** La dinde farcie prend plus de temps de rôtiage. Protégez les cuisses et la poitrine avec du papier d'aluminium pour prévenir la peau de brûler.

30 Modes de cuisson

GRILLADE PAR CONVECTION



Ce mode diminue les temps de cuisson au gril pour les coupes de viande, de poisson et de volaille plus épaisses. La grillade par convection brunit légèrement l'extérieur tout en scellant le jus à l'intérieur. Ce mode utilise l'élément gril et le ventilateur afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La sonde de température ne peut pas être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four peut être programmé pour la grillade par convection à des températures allant de 300°F (149°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 550°F (288°C).

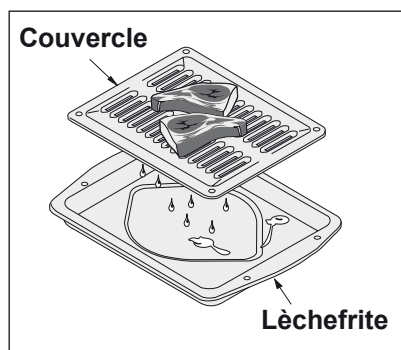
Conseils pour la grillade par convection:

- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez l'élément gril pendant environ 2 minutes.
- Grillez la viande sur un côté, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
- Utilisez toujours la lèchefrite et son couvercle. La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. **NE RECOUVREZ PAS** le couvercle de papier d'aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer. **N'UTILISEZ PAS** la grille de rôtissage lors de la cuisson au gril.
- La grillade par convection est généralement plus rapide que les grillades conventionnelles. Vérifiez la cuisson au temps minimum recommandé.

IMPORTANT: Utilisez toujours ce mode de cuisson avec la porte du four fermée ou le ventilateur ne tournera pas.

Pour régler la température de grillade par convection à 550°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **GRILLADE PAR CONVECTION**
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**
5. Placez la lèchefrite, son couvercle et le plat dans le four après 2 minutes de préchauffage.
6. Faites griller la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez-la et laissez-la griller de l'autre côté.
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez **ANNULER** pour arrêter ou annuler la grillade par convection en tout temps.



⚠ AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE.** L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

GARDER CHAUD

La fonction Garder Chaud conserve les aliments déjà cuits ou chauds à une température idéale pour les servir après la cuisson. Ce mode utilise l'élément de cuisson caché afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La fonction Garder Chaud peut être utilisée seule ou après les fonctions de cuisson en utilisant la fonction Étapes Multiples pour débiter le réchaud automatiquement une fois la cuisson terminée. Le four peut être programmé pour garder chaud à des températures allant de 150°F (66°C) à 190°F (88°C) avec une température par défaut de 170°F (77°C).



Conseils pour garder chaud:

- Débutez toujours avec de la nourriture chaude.
- N'utilisez pas la fonction Garder Chaud pour réchauffer de la nourriture froide.
- La nourriture dans un contenant de verre ou de céramique peuvent demander de plus hautes températures qu'un contenant régulier.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent; cela permet à l'air chaud de s'échapper et à la nourriture de refroidir.
- Des feuilles d'aluminium peuvent être utilisées pour recouvrir la nourriture pour augmenter l'humidité de celle-ci.

Pour régler la température de Garder Chaud à 170°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **GARDER CHAUD**
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**
5. Les étapes multiples, le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
7. Appuyez sur la touche **ANNULER**

32 Modes de cuisson

CUISSON LENTE



Cette fonction est utilisée pour cuire la nourriture lentement à basse température. Ce mode de cuisson ressemble à celui des mijoteuses ou des cocottes mijoteuses. La fonction Cuisson Lente est idéale pour le rôtissage du bœuf, du porc et de la volaille. Les aliments cuits selon ce mode deviennent fondés mais ne brûlent pas. C'est normal. Ce mode utilise l'élément de cuisson caché afin de maintenir une basse température dans le four. La sonde de température ne peut pas être utilisée avec ce mode. Il y a deux réglages disponibles, haut (HI) ou bas (LO). Le temps maximal pour cette fonction est de 12 heures à moins que le programmeur ait été réglé en mode de cuisson continue ou que la fonction Sabbath soit active.

Conseils pour la cuisson lente:

- Décongelez complètement tous les aliments avant de commencer la cuisson.
- Lorsqu'une seule grille est utilisée, placez-la à la position 3 ou 4.
- Lorsque plusieurs plats sont utilisés en même temps, placez les grilles de façon à les adapter aux aliments devant être préparés.
- N'ouvrez pas la porte souvent ou ne la laissez pas ouverte lorsque vous vérifiez la nourriture. Si la chaleur s'échappe du four, le temps de cuisson devra être prolongé.
- Couvrez la nourriture afin de conserver son humidité ou utilisez un couvercle lâche ou avec des ouvertures pour permettre à la nourriture de brunir ou de devenir croustillante.
- Le temps de cuisson varie dépendant du poids, de la quantité de gras, des os et de la forme de la viande.
- Utilisez la température recommandée de la recette ainsi qu'un thermomètre de cuisson pour déterminer la fin de la cuisson.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez le mode Cuisson Lente.
- Ajoutez crème ou sauce au fromage pendant la dernière heure de cuisson.

Pour régler une cuisson lente:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUISSON LENTE** .
4. Appuyez sur la touche $\overset{+}{hi}$ pour haut (**HI**) ou $\overset{-}{lo}$ pour bas (**Lo**).
5. Appuyez sur la touche **DÉPART** .
6. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur la touche **ANNULER**  pour arrêter ou annuler la fonction cuisson lente en tout temps.

DÉSHYDRATER

Ce mode sèche la nourriture en utilisant la chaleur de l'élément de cuisson caché et de l'élément convection. La chaleur est distribuée également dans le four à l'aide du ventilateur. Le mode déshydrater est utilisé pour sécher et/ou préserver la nourriture comme les fruits, la viande, les légumes et les herbes. Cette fonction maintient une basse chaleur optimale pendant que l'air chauffé circule lentement pour retirer l'eau des aliments. Le four peut être programmé pour déshydrater à des températures allant de 100°F (38°C) à 225°F (107°C) avec une température par défaut de 120°F (49°C).



Conseils pour déshydrater:

- Ne préchauffez pas le four.
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Les temps de déshydratation peuvent varier dépendant de la quantité d'eau et de sucre dans la nourriture, de la grosseur des morceaux, du nombre de morceaux et de l'humidité dans l'air.
- Vérifiez la nourriture au temps minimum recommandé.
- Traitez les fruits avec un anti-oxydant pour éviter la décoloration.
- Consultez un livre sur la préservation de la nourriture pour des informations supplémentaires.

Pour régler la température de Déshydratation à 120°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **DÉSHYDRATATION**
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**
5. Retirez les plats du four lorsqu'ils sont prêts.
6. Appuyez sur **ANNULER**

DÉGIVRER

Le mode Dégivrer est utilisé pour décongeler de petites portions d'aliments délicats tel que les gâteaux à la crème, les tartes à la crème congelées et les gâteaux au fromage congelés, à la température de la pièce. Durant le mode dégivrer, le ventilateur convection sera en opération afin de faire circuler lentement l'air ambiant autour de la nourriture, ce qui accélérera naturellement le processus de dégivrage sans chaleur.



Pour régler un Dégivrage:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **DÉGIVRER**
4. Appuyez sur **DÉPART** Un message "dEF" sera affiché lorsque la fonction est active.
5. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Appuyez sur **ANNULER**

Note: Ce mode n'est pas conçu pour faire décongeler la viande, la volaille, les fruits de mer ou toutes autres aliments congelés qui doivent être cuits avant d'être servis. Suivez les recommandations de USDA sur la décongélation des aliments. Seuls les aliments qui peuvent être décongelés et servis sans être cuits peuvent utiliser ce mode.

34 Modes de cuisson

PÂTE DE PAIN



Cette fonction prépare la pâte de pain pour la cuisson en activant les levures. Cette fonction est idéale pour le levain ou pour faire lever la pâte de pain. Le four peut être programmé pour la fonction pâte de pain à des températures allant de 85°F (29°C) à 100°F (38°C) avec une température par défaut de 100°F (38°C). L'affichage de la température n'est pas disponible avec cette fonction.

Conseils pour la pâte de pain:

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cette fonction.
- Faites pousser le levain jusqu'à ce qu'il double en volume.
- Pour de meilleurs résultats, placez un ustensile creux avec 1 à 3 tasse d'eau bouillante sur la grille à la plus basse position, afin de garder l'air humide dans le four.
- Laissez au moins 1" (2,5 cm) entre les côtés du plat et les murs du four.
- Évitez l'ouverture fréquente de la porte du four afin de limiter la perte de chaleur et ainsi éviter de prolonger le temps pour le levain de pousser.

Pour régler la fonction Pâte de pain à 100°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la pâte de pain dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **PÂTE DE PAIN**
4. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour débuter la pousser du levain.
5. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez la pâte de pain.
7. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction pâte de pain en tout temps.

Pour changer la température pendant que la fonction Pâte de pain est active:

1. Sélectionnez le four actif en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
2. Entrez la nouvelle température en utilisant **PLUS** + _{hi} ou **MOINS** - _{lo}.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour continuer la cuisson avec le nouveau réglage.

VOLAILLE PARFAITE

Ce mode de cuisson utilise la sonde de température pour contrôler précisément la cuisson d'une volaille parfaite. Le système de convection brunit légèrement l'extérieur des volailles tout en scellant le jus à l'intérieur. La sonde de température **est requise** pour ce type de cuisson. Le four peut être programmé pour la fonction Volaille Parfaite à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 325°F (163°C). La température par défaut de la sonde est de 180°F (82°C).



Conseils pour la volaille parfaite:

- Dégelez la volaille dans le réfrigérateur pendant au moins 24 heures par 5 livres avant de la cuire.
- Ne préchauffez pas le four avant d'utiliser ce mode de cuisson.
- Servez-vous de la lèchefrite et de son couvercle, ainsi que de la grille de rôtissage convection. La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage supporte la volaille.
- Placez la grille du four sur la position 2.
- Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien placée sur le couvercle de la lèchefrite. La grille de rôtissage convection s'insère dans la couvercle de la lèchefrite permettant à l'air chaud de circuler sous la volaille afin de procurer une cuisson uniforme.

Pour régler une volaille parfaite:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
 2. Insérez la sonde de température dans la volaille et branchez-la au four.
 3. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
 4. Appuyez sur la touche **VOLAILLE PARFAITE** . Une température peut être entrée si vous désirez une autre valeur que celle par défaut.
- Optionnel: Appuyez sur la touche **SONDE** si vous désirez changer la température cible de la sonde (voir section **SONDE**).
5. Appuyez sur la touche **DÉPART** .
 6. Retirez les plats du four lorsqu'ils sont prêts.
 7. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction volaille parfaite en tout temps.

Table de volaille parfaite					
Viande		Poids	Temp. Four	Temp. Interne	Min par lb.
Volaille	Dinde, entière*	12 à 16 lbs.	325° F	180° F	8-10
	Dinde, entière*	16 à 20 lbs.	325° F	180° F	10-15
	Dinde, entière*	20 à 24 lbs.	325° F	180° F	12-16
	Poulet	3 à 4 lbs.	350-375° F	180° F	12-16

* La dinde farcie prend plus de temps de rôtissage. Protégez les cuisses et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher la peau de brûler.

36 Modes de cuisson

SONDE DE TEMPÉRATURE



Pour plusieurs mets, en particulier les rôtis et la volaille, tester la température interne est la meilleure méthode pour s'assurer que la nourriture est bien cuite. La sonde de température donne la température exacte désirée. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson: cuire, cuisson par convection, rôtissage par convection et volaille parfaite. Le four peut être programmé pour la sonde de température à des températures allant de 130°F (54°C) à 210°F (99°C) avec une température par défaut de 170°F (77°C). Cet appareil est équipé d'une entrée pour une sonde de température dans le four supérieur.

IMPORTANT:

1. Utilisez seulement la sonde fournie avec votre appareil; toute autre sonde pourrait endommager la sonde elle-même ou l'appareil.
2. Manipulez soigneusement la sonde lorsque vous l'insérez ou la retirez de la nourriture ou de son réceptacle.
3. N'utilisez pas de pinces pour tirer le câble lorsque vous insérez ou retirez la sonde. Cela pourrait l'endommager.
4. Dégelez complètement la nourriture avant d'insérer la sonde, afin d'éviter de la briser.
5. Ne laissez jamais ou n'entrez pas la sonde dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
6. Pour prévenir la possibilité de brûlures, débranchez soigneusement la sonde en utilisant des mitaines isolantes.

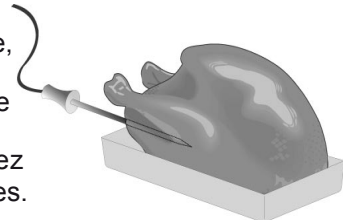


Figure 1

Le placement adéquat de la sonde de température:

1. Insérez toujours la sonde pour que la pointe repose dans le milieu du morceau de viande le plus charnu. Ne laissez pas la sonde toucher aux os, gras, cartilages ou ustensiles.
2. Pour les jambons ou agneaux avec os, insérez la sonde dans le centre du muscle ou morceau le plus bas. Pour les mets comme les pains de viandes et les ragoûts, placez la sonde dans le milieu du met. Pour le poisson, insérez la sonde juste au dessus des branchies dans la partie la plus charnue, parallèle à la colonne vertébrale.
3. Pour la volaille entière (poulet, dinde, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus charnue de l'entre-cuisse, en dessous et parallèle à la cuisse (voir Figure 1).

Réglage du four pour l'utiliser avec la sonde de température:

1. Insérez la sonde de température dans la nourriture (voir placement adéquat de la sonde de température plus haut).
2. Insérez la sonde dans son réceptacle dans le four. (Le réceptacle est situé sur la partie supérieure du four, du côté gauche.) Assurez-vous que le four est froid et que la sonde est bien insérée jusqu'au fond dans son réceptacle. Fermez la porte du four.
3. Une température cible doit être programmée pour que le signal sonore indique lorsque la nourriture est rendue à la température désirée. Appuyez sur **OPTIONS DE CUISSON** pour afficher les options et appuyez sur **SONDE** pour entrer une température. Ajustez la température désirée en utilisant les touches numériques ou en appuyant sur **DÉPART** pour utiliser la température par défaut de 170°F. Les touches **hi** ou **lo** peuvent aussi être utilisées pour augmenter ou diminuer la température. La température cible sera acceptée lorsque la touche **DÉPART** sera appuyée.
4. En tout temps durant la cuisson, le bouton **SONDE** peut être appuyé pour changer l'affichage entre la température actuelle de la nourriture et la température désirée préalablement réglée. Lorsque vous êtes sur l'affichage de la température cible, vous pouvez entrer une nouvelle température.
5. Lorsque la température cible de la viande est atteinte, le four passe automatiquement en mode **GARDER CHAUD** jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **ANNULER** .

La sonde de température peut être endommagée par des températures élevées. Pour éviter de l'endommager, le programmeur a été réglé pour vous empêcher de démarrer un cycle autonettoyant ou une cuisson au gril lorsque la sonde est branchée.

ÉTAPES MULTIPLES

12
3

Cette fonction vous permet d'effectuer une cuisson séquentielle au contact d'une seule touche. Son but est de programmer jusqu'à trois modes de cuisson, avec des temps de cuisson individuels, dans une séquence. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson: cuire, griller, cuisson par convection, rôtissage par convection, grillade par convection, garder chaud et pâte de pain. Un Temps de Cuisson peut être programmé avec un mode de cuisson et sauvegardé dans une étape. Quelques fonctions de minuterie peuvent aussi être en file: temps de cuisson et minuterie. Une température par défaut sera fournie avec chaque mode de cuisson sélectionné. Aucune étape programmée avec une grillade (convection) peut durer plus longtemps que 10 minutes. Un temps de cuisson et une température sont requis pour chaque étape programmée. Au moins deux étapes doivent être programmées avant que la séquence puisse commencer. Durant le premier stage, le contrôle électronique affichera la température du four à l'écran. Durant le deuxième et troisième stage, le contrôle électronique affichera seulement la température programmée.

Pour régler une séquence d'étapes multiples (exemple; Cuisson par convection, Griller, Garder Chaud):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur **ÉTAPES MULTIPLES** . L'indicateur d'étapes multiples affiche l'étape 1.

Étape 1

4. Appuyez sur **CUISSON PAR CONVECTION** . "350" clignote indiquant d'entrer une température.
5. Entrez la température voulue à l'aide des touches numériques **0** à **9**.
6. Appuyez sur la touche **DÉPART** . "00:00" clignote indiquant d'entrer un temps de cuisson.
7. Entrez un temps de cuisson à l'aide des touches numériques **0** à **9**.
8. Appuyez sur **DÉPART** . L'indicateur d'étapes multiples affiche l'étape 2.

Étape 2

9. Appuyez sur **GRILLER** . "550" clignote indiquant d'entrer une température.
10. Entrez la température voulue à l'aide des touches numériques **0** à **9**.
11. Appuyez sur **DÉPART** . "00:00" clignote indiquant d'entrer un temps de cuisson.
12. Entrez un temps de cuisson à l'aide des touches numériques **0** à **9**.
13. Appuyez sur **DÉPART** . L'indicateur d'étapes multiples affiche l'étape 3. Si une troisième étape n'est pas désirée, appuyez sur **DÉPART**  une seconde fois. Ceci débutera la séquence.

Lire la prochaine page pour les détails de l'étape 3 et d'annulation

38 Modes de cuisson

ÉTAPES MULTIPLES (SUITE)

12
3

Étape 3

14. Appuyez sur **GARDER CHAUD** . "170" clignote indiquant d'entrer une température.
15. Entrez la température voulue à l'aide des touches numériques **0** à **9**.
16. Appuyez sur **DÉPART** . "00:00" clignote indiquant d'entrer un temps de cuisson.
17. Entrez un temps de cuisson à l'aide des touches numériques **0** à **9**.
18. Appuyez sur la touche **DÉPART** . La séquence d'étapes multiples débutera.

Annuler

19. À la fin de la séquence, l'écran affiche "**End**" et un signal sonore se fait entendre.
20. Retirez les plats du four.
21. Appuyez sur **ANNULER**  pour arrêter ou annuler les étapes multiples en tout temps.

Pour annuler une séquence d'étapes multiples:

Une cuisson par étapes multiples peut être annulée en tout temps pendant sa période de cuisson (ou de programmation) en appuyant la touche **ANNULER** .

Si la touche est appuyée durant la programmation de la séquence d'étapes multiples, le contrôleur électronique retournera à son mode inactif.

PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR

Le menu des préférences de l'utilisateur inclut toutes les options modifiables par l'utilisateur. Cette fonction vous permet de contrôler les diverses options de la commande électronique. Ce menu comprend le réglage de l'horloge, l'affichage en Celsius ou en Fahrenheit, la cuisson continue ou l'arrêt automatique après 12 heures, l'affichage de l'heure, l'horloge 12 ou 24 heures, le tableau de commandes audible ou silencieux et l'ajustement de la température du four. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles seulement lorsque le four n'est pas en fonction (cuisson).

Pour parcourir le menu des préférences de l'utilisateur:

1. Appuyez sur la touche **PREF. UTIL.**  pour afficher le menu.
2. Appuyez de nouveau sur **PREF. UTIL.**  pour changer de page dans le menu.
3. Appuyez sur la touche $\overset{+}{hi}$ ou sur la touche $\overset{-}{lo}$ pour naviguer entre les options.
4. Appuyez sur la touche **ANNULER**  lorsque vous avez terminé pour retourner à l'affichage régulier de l'appareil.

Les sections du menu des préférences de l'utilisateur.

- **CLO 12:00**; Réglage de l'horloge.
- **CLO on**; Horloge on/off.
- **CLO 12hr**; 12/24 heures.
- **UPO**; Ajustement de la température
- **F-C F**; Affichage Fahrenheit / Celcius.
- **AUd**; Audio on/off et volume.
- **E S on**; Arrêt après 12 heures on/off.
- **rSt**; Réinitialisation.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Cet appareil est muni d'une horloge pouvant fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a été programmée à l'usine pour fonctionner en mode 12 heures.

Lorsque l'appareil est réalimenté après une interruption de courant, l'écran affiche "**CLO 12:00**". L'horloge doit être réglée avant de pouvoir utiliser le four. Pour régler l'appareil dans ce cas, allez directement aux étapes 2 et 3 qui suivent.

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

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **CLO 12:00**.
2. Appuyez sur les touches **1 3 0** pour régler l'heure à 1:30. Les touches $\overset{+}{hi}$ ou $\overset{-}{lo}$ peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer l'heure affichée.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

40 Réglage des commandes électroniques

PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR (SUITE)



RÉGLAGE DE L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE — ON / OFF

La commande électronique du four peut être programmée pour afficher l'heure ou non. Cet appareil a été programmé à l'usine pour afficher l'horloge.

Pour changer l'affichage de l'horloge de ON à OFF:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **CLO on**.
2. Appuyez sur $\bar{lo}$ ou $^{+}_{hi}$ pour changer entre afficher ou ne pas afficher l'heure.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

RÉGLAGE DE L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE — 12 OU 24 HEURES

Cet appareil est muni d'une horloge programmée pour fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a cependant été programmée à l'usine pour fonctionner en mode 12 heures.

Pour changer l'affichage de l'horloge entre 12 et 24 heures:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **CLO 12hr**.
2. Appuyez sur $\bar{lo}$ ou $^{+}_{hi}$ pour changer l'affichage entre 12 et 24 heures.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.
4. Souvenez-vous d'ajuster l'heure après avoir changé l'affichage de l'horloge.

AJUSTER LA TEMPÉRATURE DU FOUR

La température du four a été réglée à l'usine. Assurez-vous, lors du premier usage, de suivre les durées de cuisson et les températures de la recette. Si vous estimez que le four est trop chaud ou trop froid, la température peut être ajustée. Avant de procéder à un tel ajustement, faites un essai avec la recette en réglant la température à un degré légèrement supérieur ou inférieur à la température recommandée dans la recette. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à décider de l'ajustement nécessaire.

Pour ajuster la température du four:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **UPO** (four du haut).
2. Pour sélectionner le four que vous voulez ajuster, appuyez sur **PREF. UTIL.** encore une fois pour changer à **UPO** dans l'écran du four du bas.
3. Entrez la température désirée en appuyant sur les touches $^{+}_{hi}$ ou $^{-}_{lo}$. La température peut seulement être ajustée de $\pm 35^{\circ}\text{F}$.
4. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR (SUITE)

L'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE — FAHRENHEIT OU CELSIUS:

La commande électronique peut être réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Votre appareil a été programmé à l'usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit.

Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **F-C F**.
2. Appuyez sur **lo** ou **hi** pour changer entre l'affichage °C et °F.
3. Appuyez sur **DÉPART**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

TABLEAU DE COMMANDES AUDIBLE OU SILENCIEUX

Cette caractéristique permet à l'utilisateur de choisir entre un tableau de commandes audible ou silencieux. Le volume des signaux sonores peut aussi être ajusté. Votre appareil a été programmé à l'usine pour émettre des signaux sonores.

Pour changer le tableau de commande pour qu'il soit silencieux:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **AUD**.
2. Appuyez sur **lo** ou **hi** pour alterner entre un tableau de commandes silencieux, un tableau de commandes qui émet des signaux sonores et l'intensité du volume. Choisissez AUD 5 pour l'intensité du volume la plus élevée; AUD1, pour l'intensité la plus faible et AUD OFF, pour un tableau de commande silencieux.
3. Appuyez sur **DÉPART**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

CUISSON CONTINUE OU ARRÊT AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES

L'appareil a la capacité de fonctionner pour plus de 24 heures mais comme mesure d'économie d'énergie, la commande du four a été programmée à l'usine pour couper automatiquement l'alimentation électrique après 11 heures et 59 minutes de fonctionnement continu.

Pour régler le programmeur pour une cuisson continue ou un arrêt automatique après 12 heures:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **ES**.
2. Appuyez sur **lo** ou **hi** pour changer entre la cuisson continue ou l'arrêt automatique.
3. Appuyez sur **DÉPART**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

RÉINITIALISATION DES VALEURS PAR DÉFAUT

La commande du four peut être réinitialisée aux valeurs originales. Ceci comprend l'affichage de l'horloge à ON et l'heure à 12:00, l'affichage en Fahrenheit, l'ajustement de la température à 0, le tableau de commandes audible et l'arrêt automatique après 12 heures. La réinitialisation efface aussi les enregistrements de Mes Favoris.

Pour réinitialiser le contrôleur du four:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **rSt**.
2. Appuyez sur **hi** ou **lo** pour sélectionner **YES**.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART**  pour réinitialiser les valeurs par défaut.



42 Contrôles du four

MES FAVORIS



La fonction Mes Favoris vous permet de sauvegarder vos séquences de cuisson les plus complexes ou les plus souvent utilisées. Cette fonction sauvegarde le mode de cuisson, la température cible et le temps de cuisson (si nécessaire). Le four peut rappeler jusqu'à six séquences de cuisson de sa mémoire interne, trois pour chaque four, lesquelles sont facilement accessibles au contact d'une seule touche. Cette fonction peut être utilisée avec tous les modes et options de cuisson.

Pour sauvegarder un favori (exemple: Cuisson à 450°F pour 30 minutes):

- Sauvegarder un favori peut seulement être fait pour un four en utilisation.

1. Sélectionnez le four en appuyant **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
 2. Appuyez sur la touche **CUIRE** . La température par défaut apparaît à l'écran.
 3. Entrez la température désirée; **4** **5** **0**.
 4. Appuyez sur la touche **OPTIONS DE CUISSON**  pour activer les options.
 5. Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** . Les chiffres de l'horloge clignotent à l'écran.
 6. Entrez le temps désiré; **3** **0**.
 7. Appuyez sur la touche **DÉPART** .
 8. Appuyez pendant 3 secondes n'importe laquelle des touches **MES FAVORIS** .
- Remarquez que la touche mes favoris correspondante s'allume.

Pour rappeler un favori:

- Rappeler un favori peut seulement être fait lorsque le four n'est pas en fonction.

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
2. Appuyez sur la touche **MES FAVORIS**  qui correspond à la recette que vous voulez rappeler.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART** .

Pour écraser un favori:

1. Pour écraser un favori, lancez simplement une nouvelle séquence de cuisson et sauvegardez-la dans la même location de Mes Favoris (1, 2 ou 3) pour le four sélectionné dans l'exemple ci-dessus. Le nouveau Mes Favoris va écraser celui qui était présent auparavant.

Pour effacer un favori:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche **MES FAVORIS**  que vous voulez effacer.

LA FONCTION SABBAT (À UTILISER LE JOUR DU SABBAT & LORS DES AUTRES FÊTES JUIVES)

Les touches hi^+ et lo^- contrôlent la fonction Sabbath. La fonction Sabbath peut être utilisée seulement avec la touche **CUIRE** . Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four après avoir activé la fonction Sabbath (l'ajustement de la température du four peut être fait seulement lors des fêtes juives), toutefois l'écran n'affiche plus les ajustements et la commande électronique devient silencieuse lors de l'ajustement de la température. Lorsque le four est réglé pour une cuisson avec la fonction Sabbath en opération, il fonctionne continuellement jusqu'à ce que la fonction soit annulée. La fonction Sabbath passe outre le mode Arrêt automatique après 12-heures préprogrammé à l'usine.

Si la lumière du four doit être allumée durant le jour du sabbat, appuyez sur la touche **LAMPE DU FOUR**  avant d'activer la fonction Sabbath. Si la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbath est activée, cette dernière restera allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit annulée. Si la lumière du four doit rester éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbath.

NOTES IMPORTANTES: Il n'est pas conseillé d'essayer d'activer d'autres fonctions que **CUISSON** lorsque la fonction Sabbath est active. Les SEULES touches pouvant être activées lorsque la fonction Sabbath est active sont les suivantes: **ANNULER** , hi^+ et lo^- . **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** restent inactives si la fonction Sabbath est adéquatement activée.

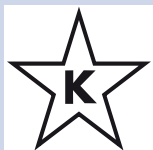
Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement & activer la fonction Sabbath (exemple; pour cuire à 350°F):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUIRE** .
4. Si vous désirez régler le programmeur pour un **TEMPS DE CUISSON**  faites-le maintenant. Sinon, continuez à l'étape 5. Référez-vous à la bonne section pour de plus amples détails. Rappelez-vous que le four s'éteindra lorsque le **TEMPS DE CUISSON**  sera terminé. Le four ne pourra donc pas être utilisé à nouveau durant le jour du Sabbath /Fêtes juives.
5. Appuyez sur la touche **DÉPART** .
6. Le four s'allume et commence à chauffer ou attend l'heure de départ différée programmée à l'étape 4.
7. Appuyez et maintenez en même temps hi^+ et lo^- pendant au moins 3 secondes. **SAb** apparaît à l'écran du four et **Sb** apparaît dans les écrans de la table de cuisson. Une fois que **SAb** apparaît à l'écran, la commande électronique arrête d'émettre des signaux sonores lorsque les touches sont appuyées et d'afficher les changements futurs. Le four est alors correctement réglé en mode Sabbath.



44 Contrôles du four

LA FONCTION SABBAT (SUITE)



Note: Vous pouvez modifier la température lorsque le four est en marche. Utilisez la touche $\overset{+}{hi}$ pour augmenter ou la touche $\overset{-}{lo}$ pour diminuer la température par intervalles de 5°F (2°C). Rappelez-vous que la **commande n'émet pas de signaux sonores lorsqu'une touche est appuyée et que l'écran n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbath est active.

8. Le four peut être ÉTEINT en tout temps en appuyant sur la touche **ANNULER**  (ceci éteint le four seulement). Pour désactiver la fonction Sabbath appuyez et maintenez en même temps les touches $\overset{+}{hi}$ et $\overset{-}{lo}$ pendant au moins 3 secondes. Ceci éteint aussi le four. **SAb** disparaît de l'écran.

Lors d'une panne ou d'une interruption de courant, le four s'éteint. Lorsque le courant revient le four ne se rallume pas automatiquement. **SF** (Sabbath Failure) s'affiché aux écrans du four et des contrôles de la surface de cuisson. La commande électronique est toujours en fonction Sabbath. La nourriture peut être retirée du four de façon sécuritaire même si la fonction Sabbath est encore active. Toutefois le four ne peut pas être rallumé avant la fin du jour du Sabbath. Une fois le jour du Sabbath terminé, désactivez la fonction Sabbath en appuyant et

maintenant enfoncées en même temps les touches $\overset{+}{hi}$ et $\overset{-}{lo}$ pendant au moins 3 secondes. **SAb** disparaît de l'écran et le four peut alors être utilisé de façon habituelle.

Pour plus d'assistance, d'aide pour un usage adéquat de la fonction Sabbath ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbath, s'il vous plaît visitez le site internet <http://www.star-k.org>.

Notes pour l'utilisation de la table de cuisson avec la fonction Sabbath:

- La fonction Sabbath n'est pas disponible pour les tables de cuisson à induction. Lorsque la fonction Sabbath est activée, la table de cuisson se verrouillera et il ne sera plus possible d'activer une zone de cuisson. Si une zone de cuisson était active lors de l'activation du mode Sabbath, elle s'éteindra.

NETTOYAGE DU FOUR

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

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

Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près de l'appareil.

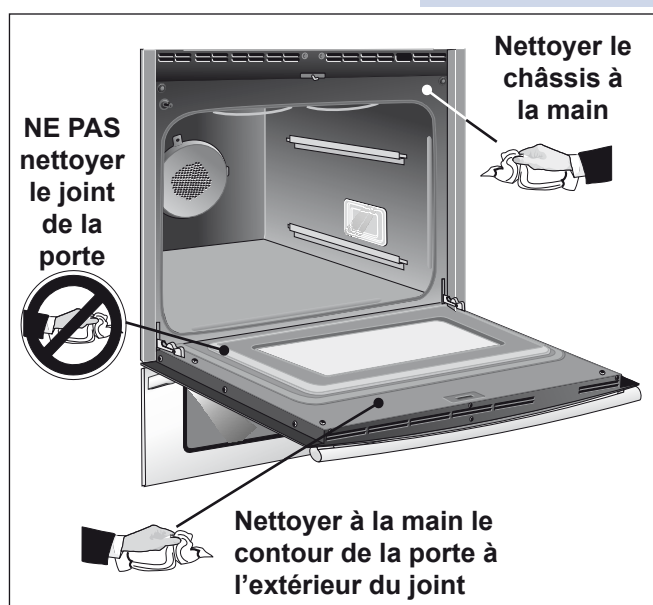
Avant de débuter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est à la position arrêt ou appuyez sur la touche **ANNULER** . Attendez que le four ait suffisamment refroidi.

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

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

Préparation du four avant le cycle autonettoyant

1. Retirez tout excès de renversement dans la cavité du four avant de débuter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge avec de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface, car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte. Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.
3. Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.
4. Les grilles et leurs supports doivent être enlevés du four durant le cycle autonettoyant. S'ils ne sont pas enlevés le cycle autonettoyant ne pourra pas démarrer et "Remove Racks" apparaîtra à l'écran pour indiquer que les grilles et les supports sont toujours présents dans le four. Lorsque le cycle de nettoyage sera terminé réinstallez les supports et les grilles.



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

46 Instructions de nettoyage

CYCLE AUTONETTOYANT



Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson) qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide. Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte. Habituellement cela prend environ une heure.

Pour régler un cycle autonettoyant:

1. Retirez les grilles, supports de grilles et tous les ustensiles du four.
2. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte est bien fermée.
3. Appuyez sur la touche **NETTOYER** .
4. Appuyez sur la touche **LÉGER** • pour un cycle de 2 heures; sur **MOYEN** ••, pour un cycle de 3 heures ou sur **LOURD** •••, pour un cycle de 4 heures.
5. Appuyez sur la touche **DÉPART** . L'icône “**DOOR**  ” clignote.
6. Aussitôt que la commande électronique est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée, l'icône “**DOOR**  ” arrête de clignoter et reste allumé.

Note: La porte du four se barre complètement en 15 secondes environ.

Pour régler un cycle autonettoyant avec un arrêt automatique:

1. Suivez les instructions ci-dessus.
2. Appuyez sur la touche **OPTIONS DE CUISSON**  pour activer les options.
3. Appuyez sur la touche **TEMPS D'ARRÊT** .
4. Entrez l'heure à laquelle vous désirez que le cycle se termine (exemple pour “6:00”;  ).
5. Appuyez sur la touche **DÉPART** .

Lorsque le cycle autonettoyant est complété:

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

Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant:

Si un cycle autonettoyant doit être arrêté ou interrompu à cause d'une fumée excessive:

1. Appuyez sur la touche **ANNULER** .
2. Lorsque le four a suffisamment refroidi (après environ 1 heure), et que l'icône “**DOOR**  ” s'éteint, la porte du four peut être ouverte.

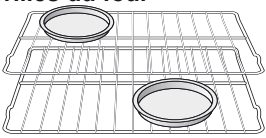
⚠ AVERTISSEMENT Durant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **NE** laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil; ils peuvent se brûler s'ils touchent aux surfaces chaudes.

⚠ ATTENTION **NE FORCEZ PAS LA PORTE DU FOUR POUR L'OUVRIR.** Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin du cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD.**

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Nettoyage des différentes parties de l'appareil.

Avant de nettoyer une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées et que le four est FROID. ENLEVEZ LES ÉCLABOUSSURES ET SALETÉS ÉPAISSES DÈS QUE POSSIBLE. DES NETTOYAGES FRÉQUENTS RÉDUISENT LE NOMBRE DE GRANDS NETTOYAGES PAR LA SUITE.

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Parties peintes, en verre et en plastique (Pièces de la carrosserie et moulures décoratives)	<i>Pour le nettoyage général</i> , utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon en tissu. <i>Pour la saleté rebelle et la graisse accumulée</i> , appliquez un détergent liquide sur la tache. Laissez pénétrer de 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs à vaporiser ou de tampons à récurer sur aucun de ces matériaux. Ces produits peuvent endommager de façon permanente les surfaces.
Panneau de commandes	<i>Avant de nettoyer le panneau de commandes</i> , mettez toutes les commandes à OFF (ARRÊT). Vaporisez légèrement un nettoyeur liquide sur le panneau de commande. Essuyez avec un chiffon doux ou une serviette de papier. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer, car ils peuvent endommager la surface du panneau de commande.
Émail Lèchefrite et grilles de lèchefrite	L'utilisation délicate d'un tampon saponifié 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 saponifié. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.
Acier inoxydable, chrome Pièces décoratives, grilles du four et support de grilles du four	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon propre. Rincez à l'eau claire à l'aide d'un chiffon. Couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez. Les nettoyeurs conçus spécialement pour l'acier inoxydable sont recommandés. Rincez tout résidu de nettoyeur sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur.
Grilles du four 	Les grilles du four et les supports de grilles du four doivent être enlevées du four pendant le cycle autonettoyant. Si ils ne sont pas retirés, le cycle ne fonctionnera pas. Nettoyez-les tel que décrit sous l'item plus haut.
Porte du four	Pour nettoyer la porte du four, lavez-la à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon propre. NE SUBMERGEZ PAS la porte dans l'eau.
Joint du four	NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four. Le joint est essentiel à l'étanchéité de la porte. Il faut prendre soin de ne pas frotter, endommager ni retirer ce joint.

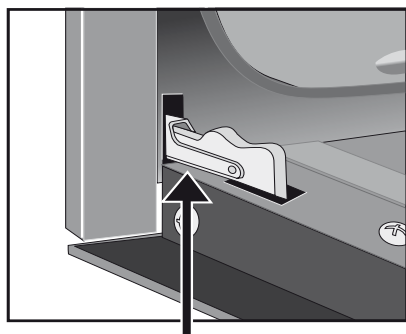
48 Instructions de nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

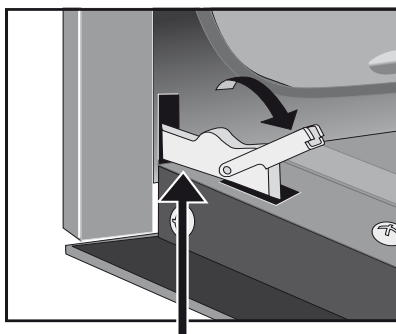
Un entretien et un nettoyage spéciaux sont nécessaires pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau fourni au début de la section Entretien et nettoyage dans ce manuel.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE DU FOUR

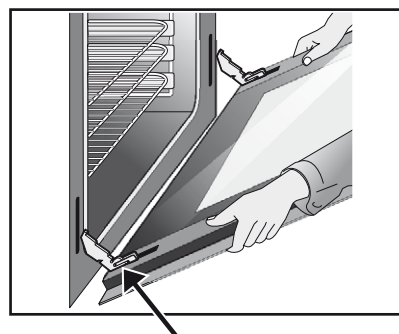
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les loquets mobiles situés sur chaque charnière vers le devant de l'appareil. Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur les loquets mobiles pour les soulever.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports de charnières. Continuez à tirer la porte vers vous en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières.
4. Pour remettre la porte en place procédez à l'inverse. Assurez-vous que les supports des charnières sont bien engagés avant de libérer les bras des charnières.



Loquet en position normale



Loquet en position engagée permettant le retrait



Porte complètement dégagée de l'appareil

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR L'ENTRETIEN DE LA PORTE

Certaines portes de four en verre peuvent se briser.

Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Égratigner, frapper, faire subir un choc ou créer un stress sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

LAMPE INTÉRIEURE DU FOUR

La lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte du four.

La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur le panneau de commandes.

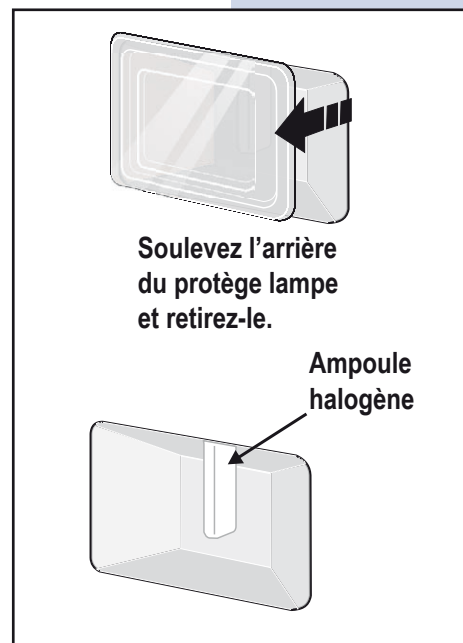
La lampe est protégée par un protège-lampe en verre. Le protège lampe peut être enlevé pour être nettoyer ou pour changer l'ampoule.

CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.

Pour remplacer la lampe du four:

ATTENTION, ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT REFROIDI.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait.
3. Pour enlever le protège lampe, placez vos doigts à l'arrière du protège et exercez une pression vers l'avant, soulevez ensuite l'arrière du protège lampe.
4. Remplacez l'ampoule halogène en prenant soin de ne pas la toucher avec les doigts, mettez des gants. Le contact des doigts sur l'ampoule halogène peut endommager cette dernière.
5. Pour replacer le protège lampe procédez de façon inverse.

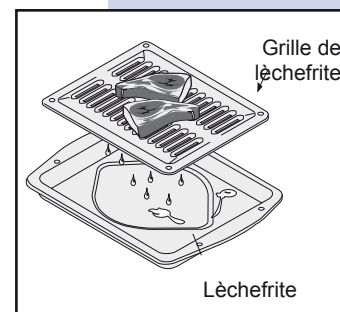


CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DE LA LÈCHEFRITE

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

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

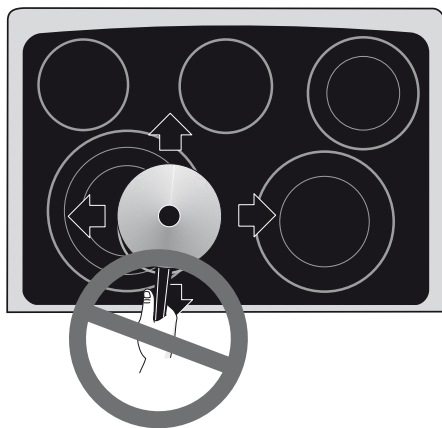
Nettoyez la lèchefrite dès que possible après utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Mais attention, un récurage trop énergique pourrait l'endommager.



50 Nettoyage et entretien général

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

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



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

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

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

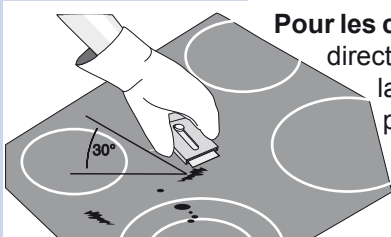
RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

⚠ ATTENTION

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

⚠ AVERTISSEMENT

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



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

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

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE (SUITE)

⚠ ATTENTION

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

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

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

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

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



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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

Un entretien et un nettoyage particuliers sont nécessaires pour maintenir une belle apparence des pièces en acier inoxydable. Reportez-vous au tableau au début de la section **Entretien et nettoyage général** dans ce manuel.

Problèmes de cuisson

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

Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions

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

IMPORTANT

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

LE CONTRÔLEUR DU FOUR ÉMET DES SIGNAUX SONORES ET AFFICHE UN CODE D'ERREUR "F"

- Le contrôleur électronique a décelé une défectuosité. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Programmer à nouveau le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la touche **ANNULER** et communiquez avec un service d'entretien autorisé.

INSTALLATION

- Placez une grille au centre du four et un niveau sur la grille. Communiquez avec l'agence responsable de l'installation si la grille et le découpage de l'armoire sous le four ne sont pas de niveau.
- L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que l'appareil n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et de niveau. Communiquez avec le fabriquant d'armoires de cuisine pour corriger le problème.

RIEN NE FONCTIONNE DANS LE FOUR

- Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote. Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction.
- Le câblage n'est pas installé et/ou branché. Le cordon doit être fourni par le consommateur. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.
- Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.
- Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
- Le cordon est trop court ou la prise électrique est trop loin. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique.
- Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four.
- Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire.
- Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché après que le four ait été installé et ai servi. Appelez un réparateur autorisé.

LA LAMPE DU FOUR NE FONCTIONNE PAS

- L'ampoule est brûlée ou dévissée. Voir les instructions sous "Lampe du four" pour remplacer ou revisser l'ampoule.

54 Solutions aux problèmes courants

LE CYCLE AUTONETTOYANT NE FONCTIONNE PAS

- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Assurez-vous que vous avez retiré les grilles ainsi que les supports des grilles du four avant de débiter le cycle de nettoyage.
- Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Nettoyage du four".

LE FOUR DÉGAGE BEAUCOUP DE FUMÉE LORS DE LA CUISSON AU GRIL

- La porte du four est fermée. Lors de la cuisson au gril, elle devrait être entrouverte.
- La viande est trop proche de l'élément du gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de gril. Préchauffez l'élément de gril pour saisir rapidement la viande.
- La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédant de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.
- Le couvercle de la lèchefrite est du mauvais côté. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours le couvercle sur la lèchefrite, les nervures vers le haut, les fentes vers le bas, pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.
- La lèchefrite a été utilisée sans son couvercle ou le couvercle a été couvert de papier d'aluminium. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle ou **NE COUVREZ PAS** le couvercle de papier d'aluminium.
- Le four a besoin d'être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisinez souvent au gril. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée.

LA SALETÉ N'A PAS COMPLÈTEMENT DISPARU APRÈS LE CYCLE AUTONETTOYANT

- Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à recurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité.
- Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.

MAUVAIS RÉSULTATS DE CUISSON

- De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir les instructions sous "cuisson au four". Voir **Ajustement de la température du four**.

FLAMMES À L'INTÉRIEUR DU FOUR OU FUMÉE SORTANT DE LA BOUCHE D'AÉRATION

- Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Essayez l'excès d'éclaboussures.

UN ÉLÉMENT DE SURFACE NE CHAUFFE PAS

- L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez un fusible. S'il s'agit d'une surcharge ou d'un mauvais raccordement du câble armé fourni avec l'appareil, faites corriger la situation par un électricien qualifié.
- Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer.
- Mauvais bouton de commande choisi. Assurez-vous que la commande appropriée est activée.
- Aucun ustensile n'a été placé sur une zone de cuisson, ou le matériau de l'ustensile n'est pas adéquat à la cuisson par induction.

L'ÉLÉMENT DE SURFACE EST TROP CHAUD OU PAS ASSEZ CHAUD

- Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue.
- Utilisation d'ustensile trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, à fond plat et équilibré.
- Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences.
- Utilisez seulement des casseroles à fond plat, non bosselées, bien équilibrées et d'épaisseur moyenne ou élevée. Les casseroles dont le fond est plat chauffent plus rapidement que celles dont le fond est bombé. La rapidité du chauffage dépend des matériaux utilisés et du poids des casseroles. Les casseroles à paroi d'épaisseur moyenne ou élevée chauffent de façon uniforme. Les aliments risquent de brûler plus facilement dans une casserole à paroi mince.

LA NOURRITURE NE CUIT PAS ÉGALEMENT

- Mauvais ustensiles utilisés. Choisissez des ustensiles à fond plat, de la bonne dimension par rapport à élément.
- Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.

MARQUES MÉTALLIQUES SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage à abrasifs doux pour enlever ces marques.

56 Solutions aux problèmes courants

MARQUES BRUNES SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir. Reportez-vous à la section **Surface de cuisson en vitrocéramique** dans ce guide.
- Utilisation de produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique. N'utilisez que des produits et une méthode de nettoyage recommandés. Reportez-vous à la section **Surface de cuisson en vitrocéramique** dans ce guide.

ZONE DE DÉCOLORATION SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Humidifiez la surface avec de l'eau et appliquez de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. Frottez avec un papier essuie-tout propre et humidifié, jusqu'à la disparition de la tache. Enlevez le reste de crème, puis appliquez une petite quantité de crème de nettoyage pour la table de cuisson et polissez à l'aide d'un papier essuie-tout propre. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre. Reportez-vous à **Surface de cuisson en vitrocéramique** dans ce guide.

ÉGRATIGNURES OU MARQUES D'ABRASION SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviendront moins visibles à l'usage.
- Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section **Surface de cuisson en vitrocéramique** dans ce guide.
- Utilisation d'ustensiles à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section **Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments** dans ce Guide.

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous devez faire appel au service de réparation

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

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis, à Puerto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Puerto Rico, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier les obligations contenues dans cette garantie ni à y apporter des ajouts. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA

1 877 435-3287

Electrolux Major Appliances North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

Canada

1 800 265-8352

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

