

FRIGIDAIRE

À propos de

l'utilisation et de l'entretien

de votre cuisinière électrique avec
table de cuisson à induction

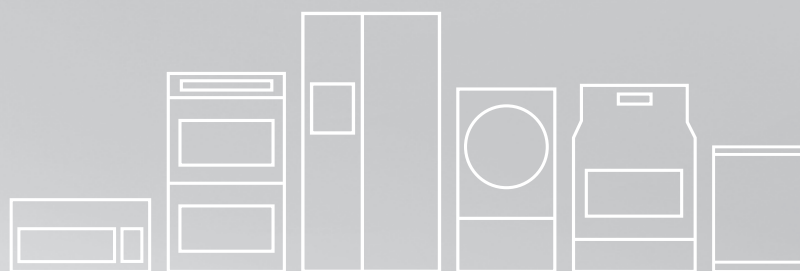


TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3
Avant l'utilisation des commandes des brûleurs de surface	8
Réglage des commandes de surface	12
Avant de régler les commandes du four	16

Commandes du four	19
Entretien et nettoyage	37
Avant d'appeler	41
Garantie	44

NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3
Avant l'utilisation des commandes des brûleurs de surface	8
Conseils quant à l'utilisation des zones de cuisson	9
Mise en conserve	11
Réglage des commandes de surface	12
Fonctionnement des zones de cuisson à induction	13
Zone de maintien au chaud	14
Avant de régler les commandes du four	16
Grille de four Effortless™	17
Commandes du four	19
Affichage de la température (Fahrenheit/Celsius)	21
Réglage en mode de fonctionnement silencieux	21
Préchauffage rapide	22
Réglage de la cuisson au four	23
Cuisson à convection	24
Réglage du temps de cuisson	25
Réglage de la mise en marche différée	26
Maintien au chaud	26
Cuire à l'aide d'une sonde	29
Réglage de la fonction de sabbat	32
Ajustement de la température du four	33
Rétablir les réglages par défaut	33
Nettoyage à la vapeur	34
Autonettoyage	35
Entretien et nettoyage	37
Entretien de la table de cuisson	38
Remplacement de l'ampoule du four	39
Retrait et remise en place de la porte du four	40
Avant d'appeler	41
Garantie	44

Des questions?

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

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

Merci d'avoir choisi Frigidaire.

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

Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à l'adresse www.frigidaire.com

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

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien

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

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée...

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

Économisez temps et argent

Consultez la section « Avant de faire appel au service après-vente ». Les informations contenues dans cette section vous aideront à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

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

Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à l'adresse **<http://www.frigidaire.com>** ou en nous envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

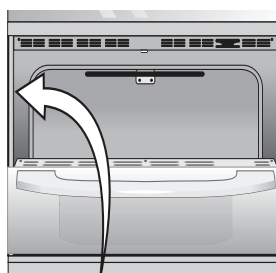
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat

Numéro de modèle Frigidaire

Numéro de série Frigidaire

Emplacement du numéro de série



Emplacement du numéro de série : ouvrez le tiroir du four ou le tiroir chauffant (selon les modèles).

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Mises en garde et avertissements

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

Définitions

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

NOTE

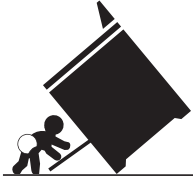
Indique une courte référence informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou pour une utilisation ultérieure.

AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four ou près des brûleurs de surface. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.

AVERTISSEMENT

Risque de basculement



- Le basculement de l'appareil, causé par un enfant ou un adulte, peut entraîner des risques mortels.
- Vérifiez que l'appareil est imbriqué dans le comptoir ou qu'il est fixé aux parois des placards, au mur ou au sol, selon les instructions d'installation.
- Après avoir déplacé l'appareil, assurez-vous que le dispositif anti-renversement a été à nouveau imbriqué dans le comptoir, les parois des placards, le mur ou le sol, selon les instructions d'installation.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures chez les enfants et les adultes.



Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. Essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

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

ATTENTION

Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION

Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical semblable devraient user de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou qu'elles se trouvent près de ce dernier pendant qu'il fonctionne, car le champ électromagnétique de l'appareil pourrait perturber le fonctionnement du simulateur cardiaque ou de tout autre dispositif médical du même genre. Il est recommandé de consulter son médecin ou le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou de votre dispositif médical au sujet de votre situation particulière.

Cet appareil a été vérifié et jugé conforme aux normes des appareils numériques de classe B, en vertu de l'article 18 des règlements de la FCC. Ces normes sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio, laquelle, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, peut causer des interférences nuisibles aux radiocommunications. Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences pour une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant l'appareil), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation à l'aide d'un ou de plusieurs des moyens suivants :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit autre que celui sur lequel est branché le récepteur.

IMPORTANT

Avis de sécurité important : en vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'avertir leurs clients des risques potentiels liés à l'exposition à ces substances.

Déballage, installation et entretien de votre appareil

IMPORTANT

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour déballer, installer et entretenir votre appareil :

- Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Installation correcte : assurez-vous que votre four est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70 et aux codes électriques de votre région. Au Canada, installez l'appareil conformément à la norme C22.1 de la CSA, le Code canadien de l'électricité, partie 1, et les codes et exigences en matière d'électricité de votre région. N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sous recommandation précise dans ce guide. Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.
- Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.
- N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, elle se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.
- Enlevez la porte du four si vous rangez ou mettez au rebut la cuisinière.
- Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas les enfants seuls : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.
- S'appuyer sur le four ou s'asseoir sur la porte ou ses tiroirs pourrait entraîner de graves blessures et endommager l'appareil. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour du four. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous, ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

ATTENTION

- Ne touchez pas aux éléments chauffants ni aux parois intérieures du four : les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les parois intérieures du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.
- Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne chauffez pas de contenants non ouverts : l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.
- Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteufez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Instructions importantes pour les tables de cuisson en vitrocéramique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les renversements peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Si vous essayez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, prenez garde de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Instructions importantes pour l'utilisation de votre table de cuisson

- Sachez quel bouton ou quelle commande tactile correspond à chaque élément de surface. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Arrêtez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée. Cet appareil est équipé de zones de cuisson à induction de différentes dimensions. Choisissez des ustensiles spécifiquement fabriqués et approuvés pour la cuisson à induction. Les casseroles doivent être munies d'un fond plat dont la taille correspond à celle des zones de cuisson à induction. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité de la cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des zones de cuisson adjacentes.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent causer de la fumée et les renversements de graisse peuvent s'enflammer. Une casserole qui s'est vidée lors de la cuisson peut s'endommager et endommager la table de cuisson.
- Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ni chauffer une pièce.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez sa porte et qu'il est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.
- Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles aux emplacements désirés lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes ou la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Instructions importantes pour le nettoyage de votre four

ATTENTION

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

- Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque élément de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

Instructions importantes pour fours autonettoyants

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

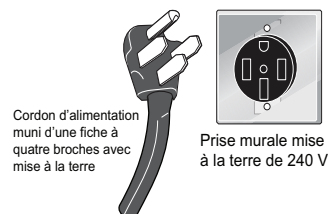
Instructions de mise à la terre

AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Pour les modèles avec cordon d'alimentation :

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique qui présente une tension adéquate et qui est correctement polarisée et mise à la terre selon les codes d'électricité locaux.



Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate et correctement mise à la terre. Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

Pour les modèles sans cordon d'alimentation :

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique qui présente une tension adéquate et qui est correctement polarisée et mise à la terre selon les codes d'électricité locaux. Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate et correctement mise à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES BRÛLEURS DE SURFACE

Zones de cuisson à induction

Votre table de cuisson est équipée de quatre zones de cuisson à induction et d'une zone de maintien au chaud à chaleur radiante (Figure 1).

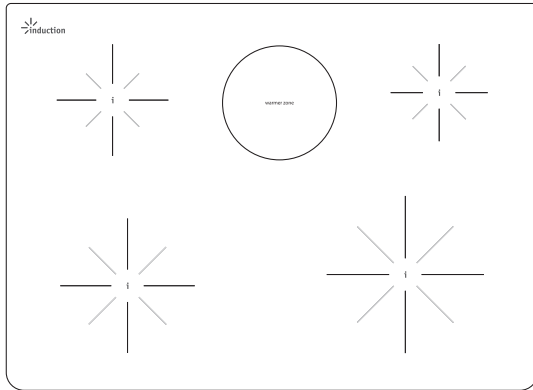


Figure 1 : Table de cuisson par induction

Avantages des zones de cuisson par induction

Rapide et efficace : les zones de cuisson à induction chauffent plus rapidement tout en utilisant moins d'énergie. Les niveaux de puissance de la cuisson par induction permettent d'amener rapidement un liquide à ébullition et de faire mijoter efficacement les aliments.

Table de cuisson moins chaude : une des caractéristiques uniques des zones de cuisson à induction, elles demeurent plus froides qu'un élément radiant même si elles sont allumées. Pratiquement aucune perte de chaleur ne se produit, étant donné que le chauffage commence lorsque l'ustensile est placé sur la zone de cuisson.

Nettoyage facile : les zones de cuisson plus froides facilitent le nettoyage. Les renversements ne collent pas ou ne brûlent pas, ce qui les rend faciles à essuyer.

Détecteur magnétique : la zone de cuisson est dotée d'un capteur qui détecte automatiquement si l'ustensile est magnétique. Cela aide à réduire les « activations accidentelles ».

Détection de la dimension des casseroles : le capteur de détection de la dimension des casseroles détecte automatiquement l'ustensile et adapte la zone de cuisson par induction à la dimension de l'ustensile déposé pour offrir une cuisson plus constante et uniforme.

Table de cuisson plus précise : les tables de cuisson à induction sont plus précises que les modèles électriques ou à gaz, car seule la casserole chauffe. Ce type de cuisson permet de chauffer plus rapidement et sera tout aussi précis lorsque vous réduirez la température pour faire mijoter des aliments.

La cuisson par induction chauffe directement l'ustensile; le chauffage commence seulement lorsque l'ustensile est correctement placé sur la zone de cuisson.

Ustensiles pour cuisson à induction

→ IMPORTANT

Avant d'utiliser les zones de cuisson à induction, assurez-vous de bien lire et de respecter les recommandations et instructions relatives aux ustensiles dans la section traitant de la détection d'ustensile.

Lorsque vous achetez des ustensiles, choisissez des ustensiles conçus pour les tables de cuisson à induction et portant une indication spéciale du fabricant à ce sujet.

Les zones de cuisson ne s'activent pas si l'ustensile n'est pas doté d'une base en matériau magnétique. Pour vérifier si le matériau de la base de l'ustensile est adéquat, utilisez un aimant (Figure 2). Si l'aimant colle sous l'ustensile, cela signifie que le type de matériau avec lequel il a été fabriqué convient à la cuisson par induction.

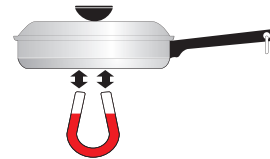


Figure 2 : Vérifier les propriétés magnétiques d'un ustensile

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, il est recommandé d'utiliser seulement des ustensiles de grande qualité à fond épais sur les zones de cuisson à induction. Assurez-vous de suivre toutes les recommandations du fabricant lors de l'utilisation d'ustensiles conçus pour la cuisson à induction.

Types d'ustensile pour cuisson à induction

Les types d'ustensile pour cuisson à induction les plus courants sont :

- **Acier inoxydable :** généralement excellent pour la cuisson par induction. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

→ IMPORTANT

Tous les ustensiles en acier inoxydable ne sont pas magnétiques; l'acier inoxydable n'est pas toujours approprié pour la cuisson à induction.

- **Fonte :** bon pour la cuisson par induction. Cuisson uniforme. Ne faites pas glisser un ustensile en fonte sur la table de cuisson. Les ustensiles en fonte présentant une surface inégale rayeront la table de cuisson en vitrocéramique.
- **Émail vitrifié sur métal ferreux :** les caractéristiques de chauffe varient selon la qualité du matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner la table de cuisson en vitrocéramique.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES BRÛLEURS DE SURFACE

Conseils quant à l'utilisation des zones de cuisson

- Assurez-vous d'utiliser des ustensiles avec une base magnétique.
- Utilisez des ustensiles de qualité munis de fonds lourds pour assurer une meilleure distribution de la chaleur, ce qui permet d'obtenir des résultats de cuisson uniformes.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile repose bien à plat sur la table de cuisson. Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui assure un bon contact avec toute la zone de cuisson à induction. Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (Figure 3).
- Assurez-vous que l'ustensile est bien équilibré et qu'il ne s'incline pas en raison d'une poignée lourde.
- Assurez-vous que la dimension de la casserole convient à la quantité d'aliments à préparer. Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux.
- Ne laissez jamais l'ustensile chauffer sans liquide à l'intérieur. L'ustensile pourrait se briser, fondre ou laisser des marques qui pourraient altérer la table de cuisson.
- Utilisez des ustensiles qui respectent les dimensions minimales et maximales de chaque zone de cuisson.

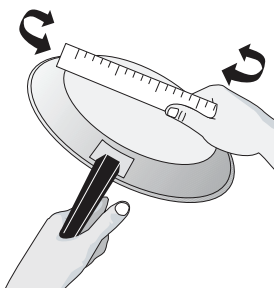


Figure 3 : Vérifier que le fond de l'ustensile est bien plat

⚠ ATTENTION

Ne placez pas d'objets inflammables tels que salières et poivrières en plastique, supports à cuillères ou emballage en plastique sur la table de cuisson quand il est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou prendre feu si elle est placée trop près de batterie de cuisine chaude.

Déplacement des ustensiles sur la table de cuisson

Il est recommandé d'utiliser seulement des ustensiles de grande qualité à fond épais sur les zones de cuisson. Même les ustensiles de qualité peuvent rayer la surface de la table de cuisson. Ne faites pas glisser un ustensile sur la table de cuisson en céramique.

➡ IMPORTANT

- Soulevez toujours l'ustensile avant de le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique. Tout ustensile dont la base est sale ou rugueuse peut rayer ou égratigner la surface en vitrocéramique. Commencez toujours la cuisson avec des ustensiles propres.
- Ne pas laisser une feuille d'aluminium, ou tout autre matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique. Si ces éléments se fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la table de cuisson en céramique.

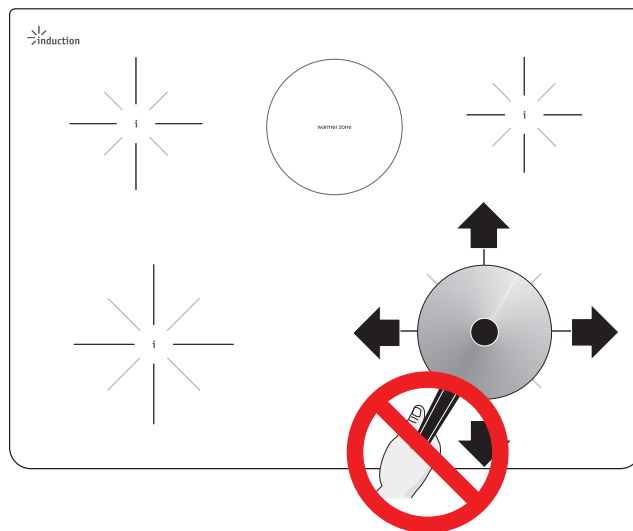


Figure 4 : Ne faites pas glisser les ustensiles

N'importe quel type d'ustensile qui est glissé sur la surface l'éraflera avec le temps. Les éraflures rendront le nettoyage de la table de cuisson en céramique difficile et en dégraderont l'apparence.

Voir « [Entretien et nettoyage](#) » à partir de la [page 37](#) pour en savoir plus sur les tables de cuisson.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES BRÛLEURS DE SURFACE

Détection de casserole

Les capteurs de zone de cuisson situés sous la surface de cuisson doivent remplir certaines conditions spécifiques avant que les zones de cuisson à induction ne puissent fonctionner.

Un message d'erreur de détection de casserole peut apparaître sur l'affichage de la zone de cuisson. Si une zone de cuisson est activée et qu'aucun ustensile n'est détecté, l'écran d'affichage de la zone de cuisson à induction correspondante clignotera au dernier réglage de puissance demandé (Figure 5). Si l'ustensile ne répond pas aux conditions adéquates, les zones de cuisson peuvent ne pas chauffer.



Figure 5 : Réglage du niveau d'amplification de la puissance

Un message d'erreur clignotant, tel qu'illustré à la Figure 5, peut être généré dans ces conditions. Reportez-vous à Figure 6 pour vous aider à corriger le problème avant de tenter de réactiver une zone de cuisson.

Si les problèmes ne sont pas corrigés, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après trois minutes.

NOTE

Il est recommandé de réduire le réglage du niveau de puissance avant de corriger le message de détection de casserole.

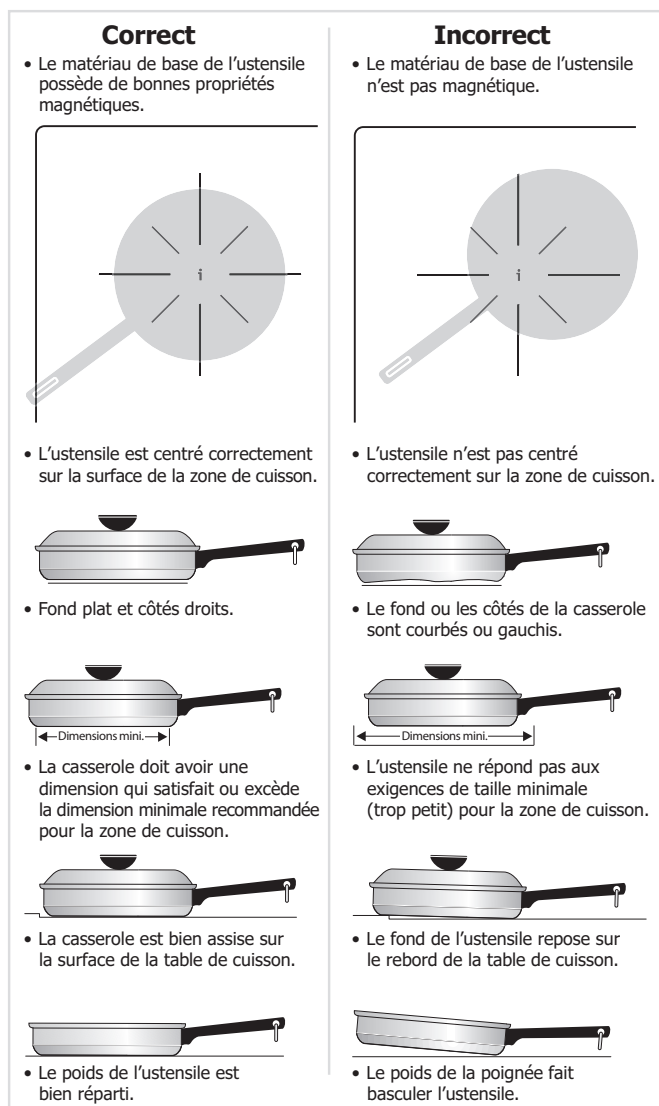


Figure 6 : Problèmes éventuels avec les zones de cuisson

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES BRÛLEURS DE SURFACE

Dimensions minimales et maximales de l'ustensile

Chacune des quatre zones de cuisson à induction requiert une dimension d'ustensile minimale pour pouvoir s'activer. Les cercles incrustés dans la zone de cuisson sont votre guide pour choisir la dimension d'ustensile minimale adéquate pour cette zone. Les plus petits cercles correspondent à la taille minimale de l'ustensile. Les plus grands cercles correspondent à la taille maximale de l'ustensile. La base de l'ustensile doit correspondre à la zone minimale et la zone maximale de cuisson pour que le processus de chauffage puisse commencer. Voir figure 7 ci-dessous pour connaître les dimensions d'ustensile exigées pour chaque zone de cuisson.

Si un ustensile compatible avec l'induction est bien centré, mais trop petit, le dernier réglage de puissance de la zone de cuisson correspondante clignotera et l'ustensile ne chauffera pas. Sélectionnez un ustensile plus grand qui respecte les dimensions minimales requises pour activer la zone de cuisson sélectionnée.

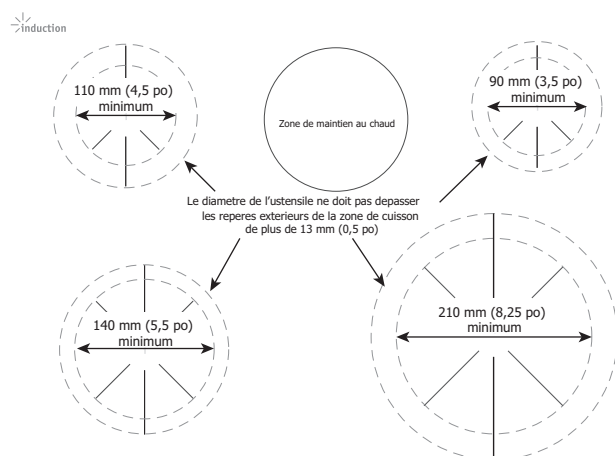


Figure 7 : Dimensions d'ustensile à induction exigées

Il est recommandé de ne pas utiliser un ustensile si le fond de celui-ci dépasse de plus de 13 mm (1/2 po) l'un ou l'autre des cercles les plus grands incrustés dans la table de cuisson. L'ustensile doit être entièrement en contact avec la surface en vitrocéramique. L'ustensile ne doit pas reposer sur les bords métalliques de la table de cuisson ou y toucher.

Le type et les dimensions des ustensiles, la durée de cuisson, le nombre de zones de cuisson utilisées et leurs réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée au-delà des différentes zones de cuisson. Les zones de cuisson à induction, ainsi que les surfaces qui les entourent, peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Assurez-vous de lire toutes les mises en garde.

Ustensiles chauds et chaleur résiduelle

! ATTENTION

Contrairement aux éléments radiants, les zones de cuisson à induction ne deviennent pas rouges lorsqu'elles sont chaudes. La surface en vitrocéramique peut être chaude en raison de la chaleur résiduelle transférée à partir des ustensiles, ce qui peut causer des brûlures. Ne touchez pas aux casseroles ni aux ustensiles chauds directement avec vos mains. Utilisez toujours des gants isolants ou des maniques pour protéger vos mains contre les brûlures.

Mise en conserve

! ATTENTION

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

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous auprès du site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture). Assurez-vous de lire toutes les informations disponibles et de suivre leurs recommandations pour la mise en conserve.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve avec une cuisinière dotée d'une table de cuisson en vitrocéramique, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les motifs circulaires de la zone de cuisson de 2,5 cm (1 po) au plus. Nous vous recommandons d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les cuisinières à table de cuisson à éléments en serpent et à table de cuisson en vitrocéramique.
- Utilisez de l'eau chaude du robinet pour l'amener plus rapidement à ébullition. Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord le réglage de température le plus élevé. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Il est préférable de mettre en conserve de petites quantités et des quantités plus légères.
- Évitez de laisser les bains-marie et les cuiseurs sous pression à une chaleur élevée pendant une période de temps prolongée.
- Alternez d'élément de surface entre chaque lot pour permettre aux éléments et aux surfaces environnantes de refroidir. Essayez d'éviter de mettre en conserve à l'aide du même brûleur pendant une journée complète.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

Fenêtres d'affichage de la table de cuisson

Le dossier de la cuisinière comprend une fenêtre d'affichage numérique pour chaque zone de cuisson de la table de cuisson. Les niveaux de puissance et les messages sont contrôlables grâce à l'utilisation de l'affichage et des commandes tactiles correspondantes.

Réglages de puissance disponibles

Les commandes de la table de cuisson (Figure 8) affichent des niveaux de puissance variant entre **Lo**, **Hi** et **Pb** (Figure 9) dans une fenêtre d'affichage située en dessous de chaque cadran de commande. Les réglages vont de 1,5 à 9,5 (Figure 10) par incréments de 0,5.

Aidez-vous du tableau « Réglages de puissance suggérés pour les zones de cuisson » à la page 13 pour déterminer le niveau de puissance adapté aux aliments que vous préparez.

Réglage du niveau d'amplification de la puissance (Pb)

Lors du réglage de l'une des zones de cuisson à induction au niveau **Hi** (élevé), les lettres **Pb** (« Power Boost » [amplification de la puissance]) s'affichent pendant 10 minutes maximum (Figure 9). Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, la zone de cuisson réduit automatiquement le réglage sur **Hi** (élevé). Le réglage **Pb** est seulement disponible immédiatement après l'activation de la zone de cuisson et en appuyant sur la touche **Hi**.

Message d'élément de surface chaud (HE) via la fenêtre

Lorsque vous utilisez une zone de cuisson, il se peut que la table de cuisson devienne très chaude. Une fois la zone de cuisson éteinte, la table de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Le message **HE** (Figure 11) correspondant est affiché tant que la table de cuisson n'est pas refroidie.

Message d'indication d'erreur ESEC (Er)

Un message d'erreur s'affiche et fait clignoter **Er** (Figure 12) au branchement ou suite à une panne de courant pour toute commande d'élément de surface qui n'est pas sur la position OFF. Si une panne de courant survient, réglez toutes les commandes des éléments de surface sur **OFF** (Figure 8). De cette façon, les commandes des éléments de surface seront remises à zéro.

Reprogrammez également l'horloge (page 20). Une fois que les commandes des éléments de surface ont été réglées sur **off** et que l'horloge a été réglée avec l'heure correcte du jour, elles devraient retrouver leur fonctionnement normal. Si, après avoir suivi ces directives, les commandes des éléments de surface ne fonctionnent toujours pas et que le message **Er** apparaît encore sur l'un ou l'autre des afficheurs, communiquez avec votre réparateur autorisé pour obtenir de l'aide.

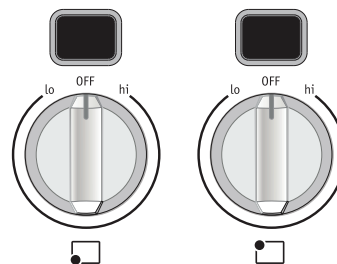


Figure 8 : Commandes d'une table de cuisson à induction



Figure 9 : Indications de réglage de puissance



Figure 10 : Plages de niveaux de puissance



Figure 11 : Affichage des éléments chauds



Figure 12 : Indication d'erreur ESEC

Message de verrouillage via fenêtre

Le message (- -) apparaît lorsque le mode verrouillage, autonettoyage ou sabbat est actif (Figure 13). Voir « Réglage de la fonction de verrouillage du four » à la page 22 pour plus de détails.



Figure 13 : Indication d'erreur ESEC

→ IMPORTANT

Les zones de cuisson à induction ne fonctionnent pas lorsque le four est en mode sabbat. Pour plus de détails sur le mode sabbat, reportez-vous à la section « Réglage de la fonction de sabbat » à la page 32.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

Fonctionnement des zones de cuisson à induction

Commencez la plupart de vos cuissons à un réglage plus élevé, puis diminuez-le.

Les niveaux de puissance suggérés (indiqués dans le tableau) peuvent varier légèrement en fonction du matériau de l'ustensile ou de la quantité d'aliments à préparer.

Assurez-vous d'utiliser des ustensiles de bonne qualité dotés d'une base magnétique dont les dimensions répondent aux exigences de dimensions minimales et maximales.

Tableau 1 : Niveaux de puissance suggérés

Réglages	Type de cuisson
Amplification de la puissance (Pb)	Sert à faire chauffer des casseroles contenant une grande quantité d'aliments ou à amener de grandes quantités d'eau à ébullition
Élevé (8,0 - Hi)	Sert à commencer la majorité des recettes, à amener l'eau à ébullition et à cuire à feu vif dans une poêle
Moyen élevé (5,0 - 8,0)	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
Moyen (4,0 - 5,0)	Permet de maintenir une ébullition lente, d'épaissir les sauces ou de cuire des légumes à la vapeur
Moyen bas (2,0 - 4,0)	Pour mijoter, pocher, cuire en ragoût (3,0 ou moins correspond à un réglage de mijotage)
Bas (Lo - 2,0)	Permet de maintenir chaud, de faire fondre, de faire mijoter

NOTE

- Les réglages de puissance sont basés sur une cuisson avec des casseroles de dimensions moyennes et dotées de couvercles. Assurez-vous d'effectuer tous les ajustements de réglage nécessaires afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles.
- La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le type des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

Recommandations pour le préchauffage des ustensiles

Sachez que la cuisson par induction peut réduire le temps requis pour préchauffer un ustensile par rapport à la cuisson sur un élément radiant ou un élément au gaz.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four, surveillez toujours les aliments et demeurez attentif jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

Utilisation des zones de cuisson à induction :

IMPORTANT

N'oubliez pas que la cuisson par induction chauffe l'ustensile très rapidement.

- Placez l'ustensile de cuisson à induction sur la zone de cuisson souhaitée.
- Pour activer une zone de cuisson, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers le réglage souhaité.
- Réglez le niveau de puissance en tournant le bouton. Cela augmentera ou diminuera le niveau de puissance par incréments de 0,5 entre 1,5 et 9,5. **Lo** est le niveau de puissance le plus bas qui soit disponible.
- Une fois la cuisson terminée, mettez le bouton de commande sur la position **off** et enlevez l'ustensile.

Bruits de fonctionnement de la table de cuisson

Les processus électroniques liés à la cuisson par induction peuvent créer certains bruits de fond. Il se peut que vous entendiez un léger bourdonnement lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson.

Ces bruits sont normaux et font partie du processus de cuisson par induction.

Certains ustensiles produiront des bourdonnements selon le type de matériau dont ils sont faits ou leur fabrication. Il se peut que ce bourdonnement soit plus évident si le contenu de l'ustensile est froid. Au fur et à mesure que l'ustensile se réchauffera, le bruit diminuera. Le niveau de bruit diminuera également si le réglage du niveau de puissance est réduit.

NOTE

Lorsque vous utilisez une table de cuisson à induction, les bruits de fonctionnement sont plus présents au réglage d'amplification de la puissance (Pb). Toutefois, il est anormal que des bruits de très grande intensité soient produits durant la cuisson par induction.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

Zone de maintien au chaud

! AVERTISSEMENT

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

La zone de maintien au chaud sert à maintenir les aliments (légumes, jus, plats mijotés, soupes, ragoûts, pains, pâtisseries et assiettes à dîner pouvant aller au four) à leur température de service (Figure 14).

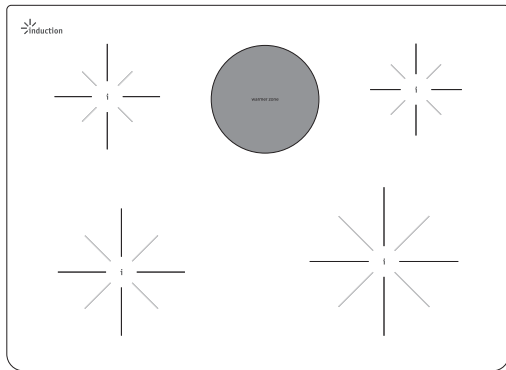


Figure 14 : Emplacement de la zone de maintien au chaud sur la table de cuisson

➔ IMPORTANT

Utilisez toujours des aliments déjà chauds. Ne réchauffez pas des aliments froids sur la zone de maintien au chaud. Tous les aliments placés sur la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle afin d'en préserver la qualité.

Pour des résultats optimaux :

- Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, choisissez un couvercle qui laisse l'humidité s'échapper.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et d'être très difficile à enlever.
- N'utilisez que de la vaisselle, des ustensiles et des casseroles dont l'emploi est recommandé pour l'usage au four et sur la table de cuisson.

! ATTENTION

- Contrairement aux éléments radiants, les zones de cuisson ne deviennent pas rouges lorsqu'elles sont chaudes. La surface en vitrocéramique peut être chaude en raison de la chaleur résiduelle transférée à partir des ustensiles, ce qui peut causer des brûlures.
- Ne touchez pas aux casseroles ni aux ustensiles chauds directement avec vos mains. Utilisez toujours des gants isolants ou des maniques pour protéger vos mains contre les brûlures.
- Les zones de cuisson peuvent sembler avoir refroidi une fois éteintes. Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude en raison de la chaleur résiduelle et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
- Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la surface de cuisson lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer s'ils sont placés trop près d'un ustensile chaud.

➔ IMPORTANT

- Le message **HE** (élément chaud) s'affiche dès que l'élément chauffant est arrêté et reste affiché jusqu'à ce que la ou les surfaces de cuisson aient suffisamment refroidi.
- Ne laissez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau qui peut fondre entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.
- Si l'ustensile n'est plus centré sur une zone de cuisson à induction active, le détecteur d'ustensile le détectera et l'ustensile cessera de chauffer. L'affichage de la zone de cuisson correspondante clignotera jusqu'à ce que l'ustensile soit replacé au centre de la zone de cuisson.
- Si l'ustensile est correctement replacé au centre de la zone de cuisson, la cuisson reprendra. Les commandes de la zone de cuisson garderont en mémoire le réglage du niveau de puissance pendant une période allant jusqu'à 3 minutes.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

Sélection de la température de la zone de maintien au chaud

Si l'aliment que vous désirez réchauffer n'est pas indiqué dans le tableau (Tableau 2), commencez par une température moyenne et ajustez au besoin (Figure 15). La plupart des aliments peuvent être maintenus aux températures de service en utilisant le réglage de température moyenne.

Tableau 2 : Réglages recommandés pour les aliments

Aliment	Température
Pains/pâtisseries	lo (bas)
Plats mijotés	lo (bas)
Assiettes garnies de nourriture	lo (bas)
Œufs	lo (bas)
Jus de viande	lo (bas)
Viandes	med (moyen)
Sauces	med (moyen)
Soupes (crèmes)	med (moyen)
Ragoûts	med (moyen)
Légumes	med (moyen)
Fritures	Hi (élevé)
Boissons chaudes	Hi (élevé)
Soupes (liquides)	Hi (élevé)

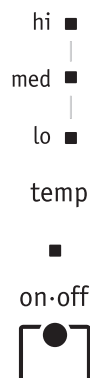


Figure 15 : Ajustement de la zone de maintien au chaud

Utilisation de la zone de maintien au chaud :

1. Disposez l'ustensile sur la zone de maintien au chaud.
2. Appuyez sur . Le voyant de la zone de maintien au chaud s'allume.
3. Appuyez sur **temp** une fois. Le tableau de commande émettra un bip et le voyant de réglage **lo** s'allumera.
4. Appuyez sur **temp** pour régler la température désirée.
5. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **on-off**. Le voyant de la zone de maintien au chaud s'éteindra et le tableau de commande émettra un bip.

! ATTENTION

- La zone de maintien au chaud fonctionne à la chaleur radiante et elle ne rougit pas lorsqu'elle est chaude. Pour éviter d'éventuelles brûlures, servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour déplacer ou retirer les aliments de la zone de maintien au chaud, car les ustensiles et les assiettes seront chauds.
- Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
- Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé sous le tableau de commande. Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par cet évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four.

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

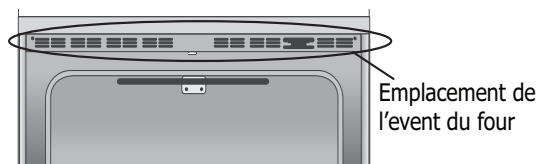


Figure 16 : Ne pas bloquer l'évent du four

Types de grilles de four

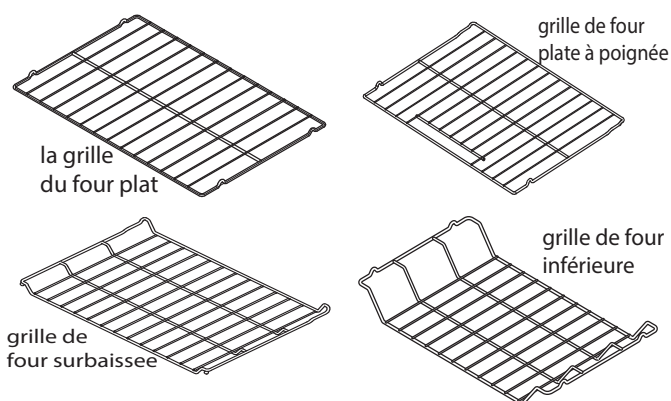


Figure 17 : Types de grille de four

- La grille de four plate (ou la grille de four plate à poignée) peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.
- La grille de four surbaissée (certains modèles) offre des positions supplémentaires par rapport à une grille de four plate standard. Sa conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille.
- La grille de four inférieure (certains modèles) vous permet d'optimiser l'espace de cuisson du four en utilisant la position de grille la plus basse pour cuire ou rôtir de grosses pièces de viande.
- La « Grille de four Effortless™ » est décrite dans la [page 17](#).

Disposition, retrait et remise en place des grilles

⚠ AVERTISSEMENT

Avant d'effectuer un cycle d'autonettoyage, retirez complètement toutes les grilles de four et tout accessoire du four pour éviter d'endommager les grilles. Si les grilles de four ne sont pas retirées avant un autonettoyage, elles perdront leur revêtement spécial et ne glisseront plus facilement dans la cavité du four.

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures. Veillez à enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage.

- Pour disposer les grilles de four, veuillez le faire uniquement lorsque ce dernier est froid (ou avant de l'allumer).
- Pour retirer une grille : tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.
- Pour remettre la grille en place : placez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez légèrement l'avant de la grille et glissez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

➡ IMPORTANT

Ne pas aligner les parois du four, racks, en bas ou toute autre partie de la gamme de papier d'aluminium. Cela va modifier la distribution de la chaleur, produire des résultats de cuisson médiocres et peut causer des dommages permanents à l'intérieur du four. Pendant des températures auto nettoyer le four sera assez chaud pour faire fondre la feuille.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Grille de four Effortless™

! ATTENTION

Enlevez toutes les grilles et accessoires du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si vous laissez les grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, la grille Effortless™ coulissera moins bien et le brillant de la finition des grilles du four ternira ou deviendra bleu. Enlevez toutes les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section « [Entretien et nettoyage](#) » commençant à la [page 37](#).

Avant de monter ou de démonter la grille de four Effortless™, assurez-vous que le four et les grilles du four sont entièrement froids au toucher et que vous pouvez prendre les grilles entre vos mains sans danger. Ne prenez jamais des pièces chaudes dans vos mains.

Certains modèles sont équipés d'un système de grille spécial qui allonge automatiquement la grille de four pour faciliter l'accès à vos aliments. La grille s'allonge lorsque vous ouvrez ou fermez la porte du four ([Figure 18](#)).

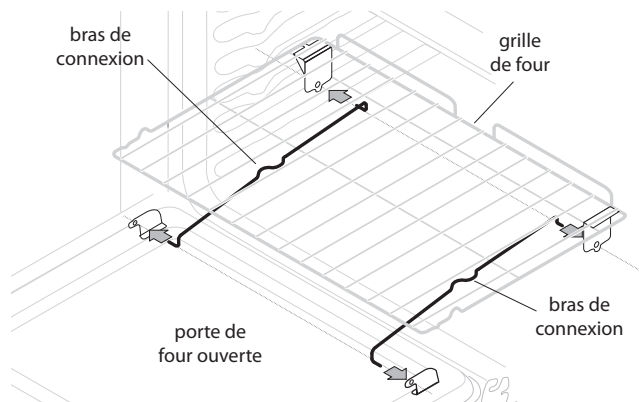


Figure 18 : Grille de four Effortless™

➔ IMPORTANT

La grille de four Effortless™ peut être utilisée aux positions 1, 2 ou 3 ([Figure 19](#)). Si une autre grille est placée à une position, il vous sera impossible de fermer complètement la porte et cela pourrait endommager la porte du four, la cavité ou les supports de connecteur de la porte.

N'essayez pas d'utiliser la grille de four Effortless™ à la position 4 ou 5.

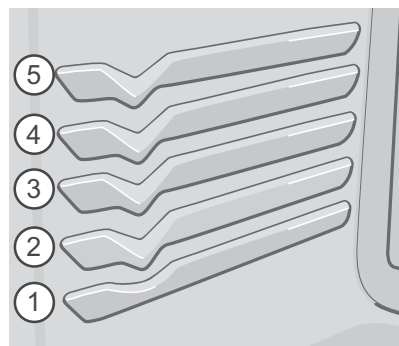


Figure 19 : Positions des grilles

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Pour monter le système de grille de four Effortless™ :

1. Trouvez toutes les pièces requises. Vous aurez besoin de la grille de four fournie (la grille de four Effortless™ est une grille plate possédant un revêtement foncé spécial sur ses côtés gauche et droit) et des 2 bras de connexion en chrome.
2. Assurez-vous que le four est froid avant de continuer.
3. Ouvrez la porte du four.
4. Placez la grille du four dans les positions 2, 3 ou 4 seulement (Figure 19). Assurez-vous que les supports de connecteur de grille sont placés à l'arrière du four et qu'ils pointent vers le bas (Figure 20).

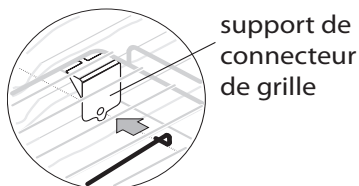


Figure 20 : Le support doit se trouver à l'arrière de la cuisinière

5. Montez un bras de connexion à la fois. En gardant la porte du four ouverte et la grille du four en place, placez une extrémité du bras de connexion dans l'ouverture du support de connecteur de la porte (Figure 21) et l'autre extrémité dans l'ouverture du support de connecteur de la grille (Figure 22). La grille du four devra peut-être être réglée vers l'intérieur ou vers l'extérieur pendant qu'elle est dans sa position, afin que sa longueur corresponde à celle du bras de connexion.

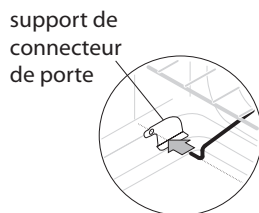


Figure 21 : Bras de connexion/connecteur de porte

6. Tout en maintenant le bras de connexion en place, tournez-le afin que ses extrémités pointent vers le haut (Figure 23). Le bras de connexion devrait désormais être verrouillé en place (Figure 24).
7. Répétez les étapes 5 et 6 pour le second bras de connexion.
8. Une fois que les deux bras de connexion sont bien en place, assurez-vous de tester le fonctionnement de la grille de four en fermant délicatement la porte du four. La grille de four devrait se déplacer librement vers l'intérieur et vers l'extérieur du four lorsque la porte est ouverte ou fermée.

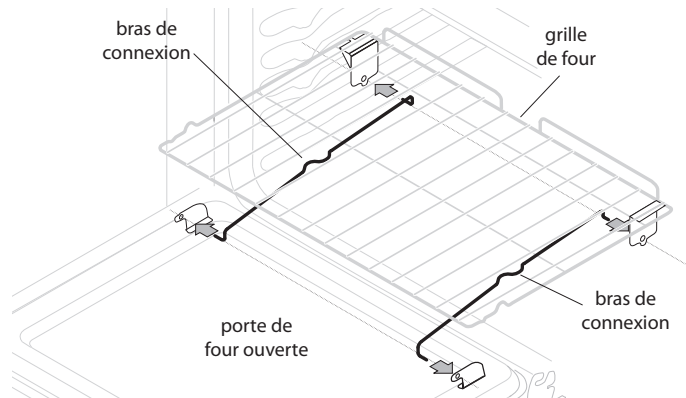


Figure 22 : Montage de la grille de four Effortless™

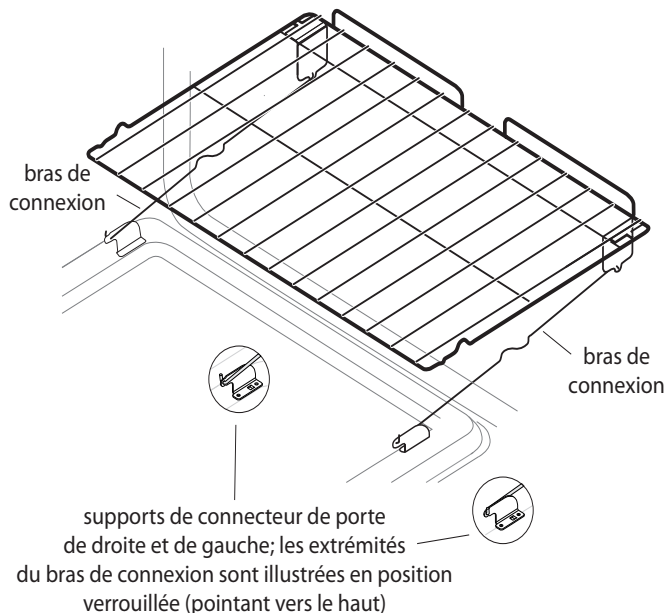


Figure 23 : Grille de four Effortless™ après le montage

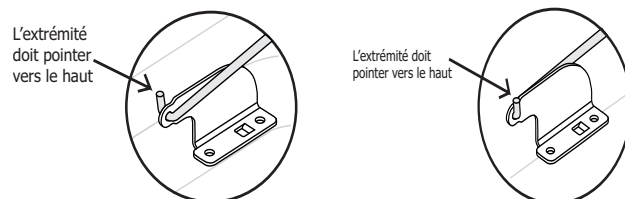
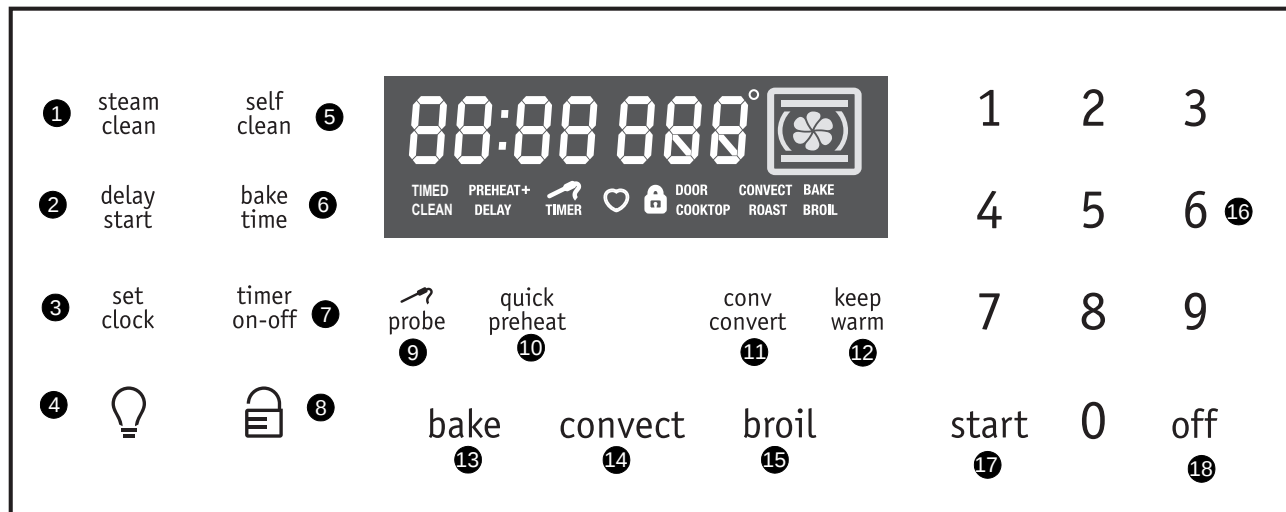


Figure 24 : Supports gauche et droit, vers le haut

COMMANDES DU FOUR



Fonctions des commandes du four

Pour une utilisation optimale de votre appareil, prenez le temps de vous familiariser avec les caractéristiques et les fonctions du modèle de votre four. Vous trouverez des instructions détaillées sur chacune des caractéristiques et fonctions des commandes de votre four dans cette section du manuel d'utilisation.

- 1. steam clean (nettoyage à la vapeur)** : permet de nettoyer le four à la vapeur.
- 2. delay start (mise en marche différée)** : cette fonction permet de programmer un temps de cuisson ou un cycle d'autonettoyage différé.
- 3. set clock (réglage de l'horloge)** : permet de régler l'heure de l'horloge au moyen des touches numériques.
- 4. oven light (lampe du four)** : sert à allumer et à éteindre la lumière du four.
- 5. self clean (autonettoyage)** : permet de sélectionner la fonction d'autonettoyage.
- 6. bake time (temps de cuisson)** : sert à entrer la durée du temps de cuisson.
- 7. timer on-off (minuterie marche/arrêt)** : sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.
- 8. oven lockout (verrouillage du four)** : sert à verrouiller le tableau de commande et la porte du four.
- 9. probe (sonde)** : permet de vérifier la température interne des aliments pour obtenir le niveau de cuisson désiré.
- 10. quick preheat (préchauffage rapide)** : sert à préchauffer rapidement le four avant d'entamer la cuisson.
- 11. conv convert (conversion à la convection)** : sert à convertir les températures de cuisson régulières de vos recettes en températures de cuisson par convection.
- 12. keep warm (maintien au chaud)** : sert à garder les aliments et les assiettes au chaud.
- 13. bake (cuisson au four)** : sert à sélectionner la fonction de cuisson au four.
- 14. convect (convection)** : sert à régler les fonctions de cuisson, de rôtissage ou de gril à convection.
- 15. broil (gril)** : sert à sélectionner la fonction de cuisson au gril.
- 16. numeric keypad (clavier numérique)** : permet d'entrer la température et la durée.
- 17. start (mise en marche)** : sert à démarrer toutes les fonctions de cuisson.
- 18. off (arrêt)** : sert à arrêter ou annuler toute fonction entrée précédemment, à l'exception de l'heure du jour et de la minuterie.

COMMANDES DU FOUR

Tableau 3 : Réglages minimum et maximum des fonctions

Fonction ^a	Mode	Temp./durée/heure min.	Temp./durée/heure max.
Préchauffage rapide		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Gril		LO (bas) 204 °C (400 °F)	HI (élevé) 288 °C (550 °F)
Cuisson à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Gril à convection		204 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Sonde thermique		Lo (bas) 60 °C (140 °F)	Hi (élevé) 99 °C (210 °F)
Minuterie	12/24 h Mode	1 min	11:59 h/min
Horloge	12 h Mode 24 h Mode	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
Mise en marche différée	12 h Mode 24 h Mode	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
Temps de cuisson	12/24 h Mode	1 min	5:59 h/min
Durée de l'autonettoyage		2 heures	4 heures
Maintien au chaud			3 heures

a. Ce tableau indique les durées, les heures ou les températures minimales et maximales permises pour les différentes fonctions.

Réglage de l'horloge

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

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

1. Appuyez sur **set clock**. **CLO** s'affiche.
2. Appuyez sur **1 3 0** sur le clavier numérique pour régler l'heure sur 1 h 30. **CLO** restera affiché.
3. Appuyez sur **start**. **CLO** disparaît et l'horloge indique la nouvelle heure sélectionnée.

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

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

Affichage de la température (Fahrenheit/ Celsius)

Les touches **broil** et **self clean** commandent les modes d'affichage de température Fahrenheit (F) ou Celsius (C). Le régulateur du four peut être programmé pour afficher la température en °F ou en °C. Par défaut, le four est programmé pour afficher les températures en °F.

Pour changer l'affichage de la température :

1. Pour savoir si l'affichage des températures est en °F ou °C, maintenez la touche **broil** enfoncée pendant 6 secondes. **550°** s'affichera sur le tableau de commande, **broil** clignotera et un bip se fera entendre. Si **F** apparaît, l'affichage de la température est réglé en °F. Si **C** apparaît, l'affichage de la température est réglé en °C.
2. Appuyez sur **self clean** pour passer des degrés **Fahrenheit** aux degrés **Celsius**, ou vice versa. L'afficheur indiquera **F** ou **C**.
3. Appuyez sur **start** pour accepter la modification ou sur **off** pour l'annuler.

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

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

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

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

Réglage en mode de fonctionnement silencieux

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

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

1. Pour régler le four en mode de fonctionnement sonore ou silencieux, appuyez sur la touche **delay start** et tenez-la enfoncée. -- -- s'affiche et **DELAY** clignote. Au bout de 6 secondes **bEEP On** ou **bEEP OFF** apparaît.
2. Appuyez sur **self clean** pour passer du mode de fonctionnement sonore normal au mode de fonctionnement silencieux, ou vice-versa. L'afficheur indique **bEEP On** ou **bEEP OFF**. Si **bEEP On** est affiché, l'appareil fonctionne avec les sons et les bips habituels. Si **bEEP OFF** est affiché, l'appareil fonctionne en mode silencieux.
3. Appuyez sur **start** pour accepter la modification ou sur **off** pour l'annuler.

NOTE

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

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de verrouillage du four

La touche  permet d'activer le verrouillage du four. Lorsqu'elle est active, cette fonction verrouille automatiquement la porte du four, le tableau de commande et la table de cuisson et empêche la mise en marche du four. Elle ne désactive ni l'horloge, ni la minuterie, ni l'éclairage intérieur du four.

Pour activer le verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, **door Loc** s'affiche, un bip se fait entendre et **DOOR** et l'icône  clignotent sur l'afficheur.
3. Une fois la porte verrouillée, **DOOR** et l'icône du cadenas cessent de clignoter et restent affichés.

NOTE

Le verrouillage ne sera pas enclenché si la zone de maintien au chaud est active.

Pour réactiver le fonctionnement normal du four :

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

Réglage de la minuterie

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

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off**. **-- --** s'affiche et **timer** clignote. Appuyez sur les touches numériques pour régler la minuterie à la durée désirée.
2. Appuyez sur **start**. Le temps commence alors à s'écouler et **Timer** reste affiché. Une fois le temps écoulé, **End** et **Timer** apparaissent sur l'afficheur. L'horloge émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **timer on-off**.
3. Pour annuler le décompte de la minuterie avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **timer on-off**.

NOTE

Si vous n'appuyez pas sur **start** dans les 25 secondes, la minuterie redeviendra l'heure du jour. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.

Lampe du four

Le four est muni de deux lampes qui s'allument automatiquement lorsque la porte du four est ouverte. Il est possible d'allumer les lampes du four lorsque la porte de ce dernier est fermée en appuyant sur la touche de l'éclairage du four du tableau de commande. L'éclairage ne fonctionne pas lors d'un cycle d'autonettoyage. Il restera éteint tant que la porte n'est pas déverrouillée. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas laisser la lumière du four pendant la cuisson sur.

Appuyez sur  pour allumer ou éteindre les lampes du four :

Voir « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 39 pour remplacer les lampes.

Préchauffage rapide

La fonction **quick preheat** est utilisée lorsque les recettes exigent de préchauffer le four. Un bip sera émis pour indiquer le moment où il faut placer la nourriture dans le four. Le préchauffage peut être programmé à des températures situées entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). Il n'est pas nécessaire lorsque vous faites rôtir des aliments ou cuire des plats mijotés. Pour les plats à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la cuisson au four standard ou la cuisson à convection pour de meilleurs résultats.

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

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur **quick preheat**. **350°** s'affiche.
3. Appuyez sur **start**. **350°** et **PREHEAT+** s'affichent lorsque le four est en préchauffage.
4. Appuyez sur **off** lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction de préchauffage.

Pour modifier la température de préchauffage en cours de préchauffage (exemple : faire passer la température de 190 °C (350 °F) à 218 °C (425 °F)) :

1. Appuyez sur **quick preheat**. **3 5 0°** s'affiche.
2. Appuyez sur **4 2 5** pour entrer la nouvelle température de préchauffage, puis sur **start**. **4 2 5°** s'affiche. La touche **bake** fait afficher la température de four sélectionnée et poursuivra la cuisson au réglage choisi.
3. Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le four.

NOTE

Le ventilateur de convection démarrera dès que le four est réglé sur la cuisson à convection. Une icône de ventilateur tournant dans un carré s'affichera pour indiquer que le ventilateur de convection est en marche. Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur. Appuyez sur **off** pour arrêter la cuisson à tout moment.

4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **off**.

Réglage de la cuisson au four

La touche **bake** permet de régler le four pour une cuisson normale. Si vous désirez effectuer un préchauffage rapide, reportez-vous à la section « [Préchauffage rapide](#) » à la [page 22](#). Le four peut être programmé pour la cuisson à une température allant de 77 °C à 288 °C (170 °F à 550 °F). La température de cuisson par défaut est 177 °C (350 °F).

Pour régler la température de cuisson sur 190 °C (375 °F) :

⚠ ATTENTION

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

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur **bake**. Le réglage par défaut, à savoir **350°**, s'affiche.
3. Appuyez sur **3 7 5**.
4. Appuyez sur **start**.

Lorsque la fonction **bake** est active, le four commence à préchauffer. **PREHEAT+** s'affiche alors, ainsi que la température du four à partir de 38 °C (100 °F). En outre, le ventilateur de convection se met en marche jusqu'à la fin du préchauffage. Lorsque le four atteint la température définie, un signal sonore retentit pour indiquer que le four est prêt et le ventilateur de convection s'arrête. **375°** s'affiche.

5. Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le four.

📌 NOTE

Pour arrêter cette fonction, appuyez à tout moment sur **off**.

Pour changer la température de cuisson (ex. : faire passer la température de 190 °C (375 °F) à 218 °C (425 °F)) :

1. Appuyez sur **bake**. **375°** s'affiche.
2. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **start**. Le nouveau réglage s'affiche.

Pour des résultats de cuisson optimaux :

- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats.
- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 ([Figure 25](#)).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la [Figure 26](#).
- Laissez un espace d'au moins 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler. Réglez à une position plus basse si vous utilisez des grilles surbaissées.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. Ce faisant, la température du four risque de baisser et le temps de cuisson d'augmenter.

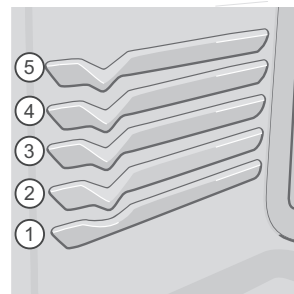


Figure 25 : Positions des grilles

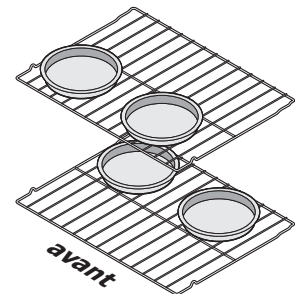


Figure 26 : Espacement des plats

COMMANDES DU FOUR

Cuisson à convection

La cuisson à convection utilise les trois éléments chauffants et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four (Figure 27). Cette meilleure distribution de la chaleur permet d'obtenir une cuisson uniforme des aliments. La cuisson avec plusieurs grilles peut légèrement augmenter le temps de cuisson pour certains aliments, mais cette fonction permet toujours d'accélérer la cuisson. Certains aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément avec la cuisson à convection.

Avantages de la cuisson à convection :

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

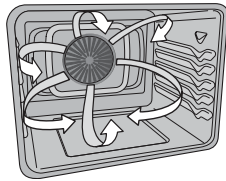


Figure 27 : Circulation de l'air en mode convection

Réglage de la cuisson à convection

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

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

⚠ ATTENTION

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

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur **convect**. **Convect** et **bake** clignoteront et la température par défaut 350° s'affichera.
3. Appuyez sur **3 7 5**. **Convect** et **bake** continueront à clignoter et 375° s'affichera.
4. Appuyez sur **start**. La température réelle du four et l'icône du ventilateur s'afficheront. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 190 °C (375 °F). **375°**, **CONVECT** et **BAKE** s'afficheront, ainsi que l'icône du ventilateur.
5. Placez la nourriture dans le four.

Conseils pour la cuisson à convection :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Utilisez la cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four. Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la Figure 29. Laissez un espace d'au moins 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (Figure 28).
- Cuisez les biscuits et les petits pains sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il se peut que vous deviez réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. Ce faisant, la température du four diminuera et cela pourrait augmenter le temps de cuisson.

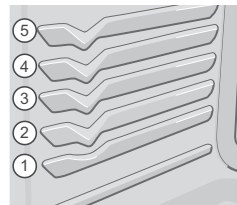


Figure 28 : Positions des grilles

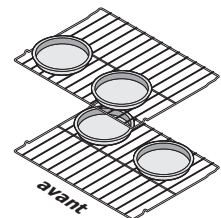


Figure 29 : Espacement des plats

📌 NOTE

Le ventilateur de convection démarrera dès que le four est réglé sur la cuisson à convection. Une icône de ventilateur tournant dans un carré s'affichera pour indiquer que le ventilateur de convection est en marche. Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

Appuyez sur **off** pour arrêter la cuisson à tout moment.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Réglage de la conversion à la convection

La conversion à la convection permet de convertir automatiquement les recettes à cuisson conventionnelle à la cuisson à convection. Lorsqu'elle est réglée correctement, cette fonction est conçue pour afficher la température convertie (réduite). L'option de conversion à la convection ne peut être utilisée qu'avec le mode de cuisson à convection. Elle peut être utilisée avec la fonction de mise en marche différée et une durée de cuisson. Si la conversion à convection est utilisée avec les fonctions « Bake time » et « Delay start », **CF** (« check food » : vérifiez les aliments) apparaît sur le tableau de commande lorsque 75 % du temps de cuisson programmé auront été atteints. Le tableau de commande émettra alors 3 longs bips à intervalle régulier, jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. **End** s'affiche sur le tableau de commande et celui-ci continue à émettre un bip à intervalle régulier jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **off**.

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

ATTENTION

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

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur **convect**. **Convect** et **bake** clignotent et **350°** apparaît sur l'afficheur.
3. Appuyez sur **4 0 0**. **Convect** et **Bake** continuent de clignoter et **400°** apparaît.
4. Appuyez sur **start**.
5. Programmez une **durée de cuisson** ou une **mise en marche différée** si nécessaire. Voir « Réglage de la mise en marche différée » à la page 26 et « Réglage du temps de cuisson » à la page 25.
6. Appuyez sur **convect convert** pour que le four commence à chauffer. La température affichée sera 14 °C (25 °F) plus basse que la température d'origine. La température réelle du four et l'icône du ventilateur s'afficheront. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 190 °C (375 °F), et **375°, CONVECT, BAKE** et l'icône du ventilateur s'afficheront sur le tableau de commande.
7. Placez la nourriture dans le four.

NOTE

Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, la conversion à la convection ne sonnera pas et affichera le message **CF**.

Appuyez sur **off** pour arrêter la cuisson à tout moment.

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

Réglage du temps de cuisson

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

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

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez la ou les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake**. **350°** s'affiche.
4. Appuyez sur **start**. La température réelle du four s'affichera.
5. Appuyez sur **bake time**. -- -- s'affichera sur le tableau de commande.
6. Entrez la durée de cuisson désirée en appuyant sur **3 0**.
7. Appuyez sur **start**. Une fois que la fonction de cuisson minutée a débuté, l'heure s'affiche.
8. Appuyez sur **off** lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour annuler la cuisson minutée. Un temps de cuisson de **0** minute peut également être entré pour annuler la fonction de cuisson minutée et conserver le mode de cuisson en cours.

Lorsque la durée de cuisson minutée s'est écoulée :

1. **End** et l'heure apparaissent. Le four s'éteint automatiquement.
2. Le régulateur émet 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **off**.

NOTE

Le temps de cuisson peut être réglé sur une durée allant de 1 minute à 5 heures et 59 minutes. Le temps restant peut être affiché dans la section minuterie de l'affichage en appuyant sur **bake time** à n'importe quel moment de la cuisson.

Lorsque la cuisson en mode Bake time commence, un bip retentit lorsque la température prédéfinie est atteinte.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la mise en marche différée

ATTENTION

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

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

Pour programmer le four pour une mise en marche différée avec la fonction Bake. (exemple : cuisson à 375 °F pendant 30 minutes, mise en marche à 5:30) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake**. **350°** s'affiche.
4. Appuyez sur **3 7 5** pour entrer la température souhaitée.
5. Appuyez sur **start**. La température réelle du four s'affichera.
6. Appuyez sur **bake time**.
7. Entrez **3 0** à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur **start**.
9. Appuyez sur **delay start**.
10. Entrez l'heure de début souhaitée en appuyant sur **5 3 0** à l'aide du pavé numérique.
11. Appuyez sur **start**.

Lorsque la fonction de mise en marche différée démarre, la température programmée apparaît. **Delay**, **bake** et l'heure apparaissent. Une fois que l'heure de départ programmée est atteinte, la température réelle du four s'affiche sur le tableau de commande et **delay** disparaît. Le four commence à cuire à la température programmée au préalable.

Maintien au chaud

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

Après 3 heures en mode **Keep Warm**, le four s'éteint. La fonction peut être utilisée sans autre fonction de cuisson ou peut être programmée pour démarrer automatiquement après une durée de cuisson ou une mise en marche différée.

Conseils pour le maintien au chaud :

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

Pour paramétrer la fonction Keep warm :

1. Disposez les grilles et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur **keep warm**. « **HLd** » s'affiche.
3. Appuyez sur **start**. Si vous n'appuyez pas sur la touche **start** dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction **keep warm** sera annulée.
4. Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur **off**.

Pour programmer la fonction de manière à ce qu'elle démarre automatiquement :

1. Disposez les grilles et placez les aliments dans le four. Réglez le four correctement pour la cuisson minutée ou la mise en marche différée.
2. Appuyez sur **keep warm**. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud sera annulée.
3. Appuyez sur **start**. **HLd** disparaît de l'afficheur et la température s'affiche. Le maintien au chaud est réglé pour démarrer automatiquement à la fin de la cuisson minutée.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du gril

Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. L'association de la lèchefrite et de la grille permet d'éloigner la graisse des sources de forte chaleur du gril. Si la lèchefrite et la grille ne sont pas fournies, vous pouvez les acheter en ligne sur <http://www.frigidaire.com>.

Pour régler le gril sur 260 °C (500 °F) :

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

Utilisez des maniques ou des gants isolants lorsque le four est chaud. Lors de la cuisson au gril, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent suffisamment chauds pour causer des brûlures. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

1. Préchauffez le four pendant 5 minutes avant de démarrer la cuisson au gril. Si vous utilisez une grille à rôtir, préchauffez d'abord le four pendant 5 à 10 minutes. Positionnez la grille du four et placez-y la lèchefrite. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément du gril. Fermez la porte du four.



Figure 30 : Positionnement de la grille (G); lèchefrite et grille (D)

2. Appuyez sur **broil. 550°** s'affiche. Si vous souhaitez baisser la température, appuyez sur la température souhaitée avant de continuer. La température minimum pour la cuisson au gril est de 204 °C (400 °F). Appuyez sur **start**. La cuisson au gril débute. **5 0 0°** s'affiche. Passez les aliments au gril sur un côté jusqu'à ce qu'ils brunissent. Retournez-les et faites-les cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez. Tirez la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four. Pour arrêter ou annuler la fonction Broil, appuyez sur **off**.

Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du gril pendant 5 minutes. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre

Tableau 4 : Recommandations relatives à la cuisson au gril^{a, b, c}

Aliment	Position de la grille	Température	Temps de cuisson (en minutes)		Température interne	Cuisson
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4e ou 5e	288 °C (550 °F)	6	4	63 °C (145 °F)	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4e ou 5e	288 °C (550 °F)	7	5	71 °C (160 °F)	À point - bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4e ou 5e	288 °C (550 °F)	8	7	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	4e ou 5e	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet – avec os	3e	232 °C (450 °F)	20	10	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet – désossé	3e ou 4e	232 °C (450 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	3e	260 °C (500 °F)	13	—	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	3e	288 °C (550 °F)	5	—	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5e	288 °C (550 °F)	5	4	57 °C (135 °F)	Saignant
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3e ou 4e	288 °C (550 °F)	9	7	63 °C (145 °F)	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3e ou 4e	288 °C (550 °F)	10	8	77 °C (170 °F)	Bien cuit

- a. Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes pouvant causer des intoxications alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson entre à point et saignante du bœuf frais. Pour une viande bien cuite : 77 °C (170 °F).
- b. La cuisson au gril est une cuisson sous la chaleur directe, ce qui génère de la fumée. S'il y a une présence excessive de fumée, placez l'aliment le plus loin possible de l'élément. Surveillez toujours les aliments avec attention pour éviter de vous brûler.
- c. Utilisez une grille surbaissée si vous choisissez de placer la grille sur la position la plus haute. Surveillez attentivement les aliments et vérifiez la cuisson.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du gril à convection

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire des pièces de viande, de poisson et de volaille plus épaisses. La cuisson par gril à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Ce mode de cuisson utilise l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four. La fonction de gril à convection peut être programmée pour cuire à des températures comprises entre 204 °C et 288 °C (400 °F et 550 °F). 288 °C (550 °F) est la température par défaut. Voir [Tableau 4](#).

Pour régler la température du gril à convection sur 260 °C (500 °F) :

ATTENTION

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

1. Disposez d'abord les grilles à l'intérieur du four. Appuyez sur **convect**; **350°** s'affiche et **convect** et **bake** clignotent.
2. Appuyez encore deux fois sur **convect**; **550°** s'affiche sur le tableau de commande et **convect** et **broil** clignotent.
3. Appuyez sur **5 0 0**.
4. Appuyez sur **start**. **CONVECT**, **BROIL**, **500°** et l'icône du ventilateur apparaissent.
5. Après que le four a préchauffé pendant 5 minutes, placez-y les aliments.

NOTE

La tonalité de préchauffage ne retentit pas pour cette fonction.

Conseils pour la cuisson au gril à convection :

- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du gril pendant 5 minutes.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Utilisez toujours la lèchefrite et sa grille lorsque vous effectuez une cuisson au gril. Elle permet de garder la graisse loin de la chaleur intense provenant de l'élément chauffant du gril.
- Ne vous servez jamais d'une lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu.
- Si vous utilisez une grille à rôtir (disponible par commande postale), préchauffez le four pendant 5 à 10 minutes avant la cuisson. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- La cuisson au gril à convection est généralement plus rapide que la cuisson au gril traditionnelle. Vérifiez le degré de cuisson après le temps de cuisson minimal recommandé.

Réglage du rôtissage à convection

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

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

AVERTISSEMENT

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

1. Disposez les grilles et placez la nourriture à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect**; **350°** s'affichera sur le tableau de commande et **convect** et **bake** clignoteront.
3. Appuyez à nouveau sur **convect**. **350°** s'affichera sur le tableau de commande et **convect** et **roast** clignoteront.
4. Entrez **3 7 5** à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur **start**; la température réelle du four s'affichera sur le tableau de commande. **Convect**, **roast** et l'icône du ventilateur s'afficheront. Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Utilisez une lèchefrite et sa grille ainsi qu'une grille de rôtissage (disponible par commande en ligne à l'adresse web <http://www.frigidaire.com>). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage supporte la pièce de viande.
- Il n'est pas conseillé de rôtir un poulet sur une grille de rôtissage. Utilisez plutôt un plat profond.
- Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.

Cuire à l'aide d'une sonde

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



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

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

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

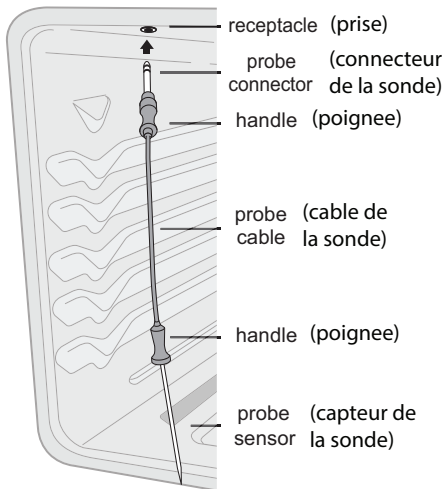


Figure 31 : Utilisation de la sonde

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. Insérez et retirez toujours la sonde à l'aide de ses poignées (voir Figure 31).
- Pour éviter les brûlures après avoir utilisé la sonde, faites preuve de prudence lorsque vous la débranchez de la prise ou que vous la retirez de l'aliment. La sonde peut être très chaude. Portez toujours des maniques pour protéger vos mains.
- Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage, vérifiez que la sonde est retirée du four. La température élevée de l'autonettoyage risque d'abîmer ou de détruire la sonde.
- Pour ne pas abîmer la sonde, décongelez complètement les aliments avant de l'insérer.

Pour placer correctement la sonde :

- Insérez la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment (Figure 32). Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.

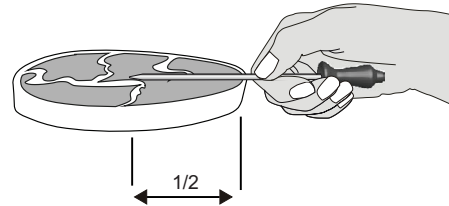


Figure 32 : Sonde insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment

- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas. Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment. Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour une volaille ou une dinde, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine (Figure 33).

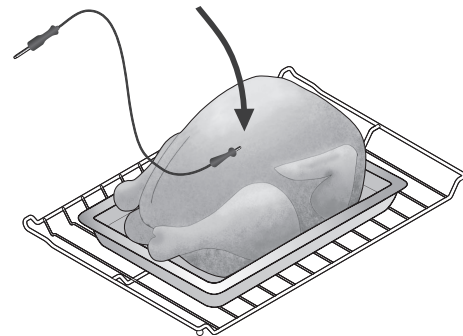


Figure 33 : Sonde insérée dans la partie la plus épaisse de la poitrine

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne rangez pas la sonde dans le four. N'utilisez que la sonde d'origine fournie.
- Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage, vérifiez à nouveau que la sonde est retirée du four.
- N'utilisez que la sonde d'origine fournie avec cet appareil. Le branchement d'une autre sonde ou de tout autre dispositif sur la prise de la sonde risquerait d'endommager les commandes du four, l'électronique et la prise.

COMMANDES DU FOUR

Pour relier la sonde au four :

1. Insérez la sonde dans la nourriture.
2. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
3. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise située à l'intérieur du four (assurez-vous que le four est froid). La prise de la sonde est située dans le coin supérieur gauche de la cavité du four (Figure 34).

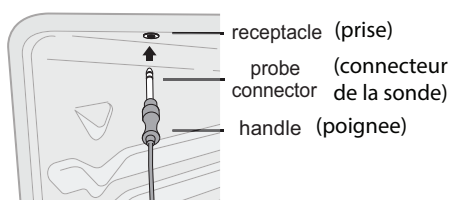


Figure 34 : Connecteur de la sonde

4. Lorsque la sonde est détectée, un signal sonore est émis, l'icône de la sonde s'allume et la température réelle de la sonde s'affiche sur le tableau de commande (Figure 35).
5. Fermez la porte du four.



Figure 35 : Sonde détectée affichant sa température

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

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

Tableau 5 : Températures internes de cuisson minimum selon les recommandations de l'USDA

Type d'aliments	Température interne
Viande hachée et mélanges de viande	
Bœuf*, porc, veau, agneau	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet	73 °C (165 °F)
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	62 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Volaille	
Poulet et dinde, entiers	73 °C (165 °F)
Rôti et poitrine de volaille	73 °C (165 °F)
Ailes et cuisses de volaille	73 °C (165 °F)
Canard et oie	73 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	73 °C (165 °F)
Porc frais	71 °C (160 °F)
Jambon	
Frais (cru)	71 °C (160 °F)
Précuit (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
Œufs et plats à base d'œufs	
Œufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes
Plats à base d'œufs	71 °C (160 °F)
Restes et plats mijotés	73 °C (165 °F)

*Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes à l'origine d'intoxications alimentaires peuvent survivre. » (Source : *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA Rév. Juin 1985.)

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

COMMANDES DU FOUR

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

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

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

1. Appuyez sur la touche **probe** et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** jusqu'à ce que **Continu** s'affiche (voir figure ci-dessous), puis appuyez sur **start** pour accepter le réglage.



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

1. Appuyez sur la touche **probe** et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** jusqu'à ce que **CAnCEL** s'affiche (voir figure ci-dessous), puis appuyez sur **start** pour accepter le réglage.



Message « PROBE TOO HOT » (sonde trop chaude) :

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

NOTE

Lors du processus de cuisson, la température interne de l'aliment est affichée par défaut. Pour voir la température cible, appuyez sur la touche **probe** une fois. Après 6 secondes, la température interne de l'aliment s'affiche. Pour garantir la précision, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise tant que la température interne visée n'est pas atteinte.

Si la sonde est retirée uniquement de la prise, la fonction **probe** sera annulée, mais le four poursuivra la cuisson. Si la sonde est retirée uniquement de l'aliment, la fonction **probe** restera active et peut éventuellement générer un message « probe too hot ».

Pour voir la température cible en cours de cuisson, appuyez sur la touche **probe** une fois. Utilisez les touches numériques pour modifier la température. Appuyez sur la touche **start** pour accepter une modification.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de sabbat

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



Les touches **bake time** et **start** sont utilisées pour régler la fonction de sabbat.

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

Appuyez simultanément sur les touches **bake time** et **delay start** pour activer la fonction de sabbat. Le mode sabbat ne peut être utilisé qu'avec la fonction de cuisson au four. Une fois qu'il a été réglé correctement pour une cuisson en mode sabbat, le four fonctionnera dans ce mode tant que ce dernier ne sera pas annulé. Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine.

Si vous désirez utiliser l'éclairage du four durant le sabbat,

appuyez sur  avant d'activer le mode sabbat. Lorsque la

lampe du four est allumée et que la fonction de sabbat est activée, la lampe du four demeure allumée jusqu'à ce que la fonction de sabbat soit désactivée. Si vous voulez éteindre la lampe du four, assurez-vous de le faire avant d'activer la fonction de sabbat.

IMPORTANT

Il est conseillé de désactiver toutes les fonctions de cuisson autres que celle de la cuisson au four lorsque le mode sabbat est activé. Le réglage de l'éclairage du four, de l'heure de début et de l'heure de fin n'est possible qu'avant l'activation du mode sabbat.

Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four (ex. : cuisson à 177 °C (350 °F)) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake**. **3 5 0°** s'affiche.
4. Appuyez sur **start**. La température réelle du four s'affiche.

IMPORTANT

Si vous désirez régler le four pour une cuisson minutée ou une mise en marche différée, vous pouvez le faire maintenant. Autrement, ignorez cette étape et passez à l'étape 6. Pour « Réglage de la mise en marche différée », reportez-vous à la section [page 26](#). Pour « Réglage du temps de cuisson », reportez-vous à la section [page 25](#). Souvenez-vous que le four s'éteint après une cuisson minutée (Bake Time) ou une mise en marche différée (Delay Start). Celles-ci ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives. La durée maximale de cuisson est de 5 heures 59 minutes.

5. Le four s'allume et commence à chauffer.

6. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** et **delay start** et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** s'affiche. Une fois que **SAb** apparaît, la commande du four cesse de sonner ou d'afficher les changements et le four est correctement réglé pour l'option Sabbath.
7. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant d'abord sur la touche **off** (ceci éteint le four seulement).
8. Pour désactiver le mode sabbat, appuyez simultanément sur les touches **bake time** et **delay start** et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** disparaît.

ATTENTION

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

NOTE

- La table de cuisson est verrouillée lorsque le mode sabbat est actif. Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson commence en appuyant sur **bake**, puis sur les touches numériques. Par exemple, pour passer de 177 °C à 191 °C (350 °F à 425 °F), appuyez sur **4 2 5**. Appuyez ensuite deux fois sur **start**.
- Seuls le pavé numérique et les touches **bake**, **start** et **off** fonctionneront une fois la fonction sabbat activée. Aucune des autres fonctions ne peut être utilisée en mode sabbat. L'affichage ne montrera aucun changement de température et aucun signal sonore ne sera émis lorsque le four est programmé en mode sabbat.

En cas de panne de courant en mode sabbat :

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

Pour désactiver le mode sabbat :

Appuyez simultanément sur les touches **bake time** et **delay start** et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** disparaîtra de l'affichage et les fonctions normales du four et de la table de cuisson peuvent de nouveau être utilisées.

Ajustement de la température du four

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

Pour augmenter la température du four :

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

Pour diminuer la température du four :

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

NOTE

Les réglages de température réalisés avec cette fonction ne modifieront pas les températures du mode rôtissage ou du cycle d'autonettoyage.

Les réglages de la température du four sont permanents et resteront dans la mémoire de l'appareil tant qu'ils n'auront pas été changés manuellement ou si toutes les commandes sont réinitialisées. Même une panne de courant ne réinitialise pas ces changements. Suivez à nouveau la même procédure si vous souhaitez choisir un autre réglage ou utilisez ces instructions pour rétablir les réglages par défaut.

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

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil est programmé avec des réglages par défaut. Avec le temps, l'utilisateur peut modifier ces réglages. Les options suivantes sont dotées de réglages qui peuvent être modifiés ou qui l'ont peut-être été depuis l'achat de l'appareil :

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

NOTE

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

Pour remettre les commandes du four aux réglages par défaut :

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

COMMANDES DU FOUR

Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur steam clean est une méthode rapide et sans agent chimique qui vous facilite la tâche lors des nettoyages réguliers de votre four. Cette fonction peut être utilisée avant le nettoyage manuel du four pour aider à déloger la saleté qui se trouve sur la sole.

ATTENTION

N'ajoutez pas d'ammoniaque, de nettoyeurs à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi. Vous pourriez vous brûler si le four est encore chaud.

Pour effectuer un nettoyage à la vapeur :

1. Le four doit être à la température de la pièce. Si la température du four est supérieure à la température de la pièce, le nettoyage à la vapeur ne pourra pas être lancé. Assurez-vous que le four est froid. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés de la sole du four.
3. Versez 227 ml (8 oz) d'eau distillée ou filtrée sur la sole du four ([Figure 36](#)). Fermez la porte du four.

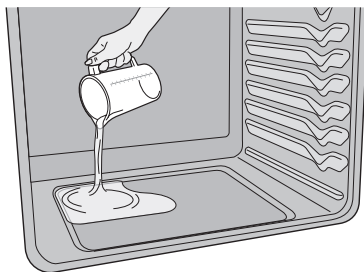


Figure 36 : Ajouter 227 ml (8 oz) d'eau distillée

4. Appuyez sur **steam clean**. **StCn** s'affichera ([Figure 37](#)).



Figure 37 : Nettoyage à la vapeur sélectionné

5. Appuyez sur **start**.
6. Le cycle de nettoyage à la vapeur dure 20 minutes. Le temps restant s'affiche.
7. Un signal sonore retentira à la fin du cycle et le message **End** sera affiché. Appuyez sur **off** pour afficher de nouveau l'heure du jour.
8. Lorsque le cycle de nettoyage à la vapeur est terminé, ouvrez la porte du four en vous tenant à l'écart afin de ne pas recevoir la vapeur qui s'échappera. Le cycle de nettoyage à la vapeur comporte une étape de refroidissement, vous pouvez donc utiliser immédiatement un chiffon doux ou une éponge pour enlever l'eau qui pourrait se trouver dans la cavité du four.
9. Essuyez la cavité et la sole du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four ([Figure 38](#)).

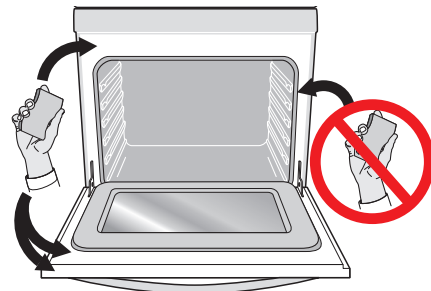


Figure 38 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du nettoyage à la vapeur. Le nettoyage à la vapeur est particulièrement efficace pour nettoyer les résidus situés sur la sole du four. Le nettoyage des taches rebelles ou cuites peut nécessiter un nettoyage manuel. Voir « [Nettoyage des différents composants de votre four](#) » à la page 37.

De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître à proximité de l'évent du four. Cela est normal. Le joint du four peut devenir humide, ne l'essuyez pas. Ouvrez la porte en position cambrée pour permettre un séchage à l'air.

L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent des minéraux (eau dure) et laissera des dépôts dans la cavité du four. Dans un tel cas, essuyez la cavité du four avec du vinaigre ou du jus de citron. Utilisez de l'eau distillée ou filtrée.

Si la porte du four est ouverte durant le nettoyage à la vapeur, un bip se fera entendre et **d-0** s'affichera sur le tableau de commande. Fermez la porte du four. Gardez la porte du four fermée pendant le nettoyage à la vapeur.

Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé en mode de mise en marche différée. Si le nettoyage à la vapeur ne donne pas un résultat satisfaisant, effectuez un autonettoyage. Voir « [Autonettoyage](#) » à la page 35.

Autonettoyage

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

IMPORTANT

Respectez les précautions suivantes :

- Retirez complètement toutes les grilles de four et tout accessoire de la cavité du four pour ne pas endommager les grilles. Si les grilles de four ne sont pas retirées avant un autonettoyage, elles perdront leur revêtement spécial et ne glisseront plus facilement dans la cavité du four.
- Retirez tous les articles du four et de la table de cuisson, dont les ustensiles et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage.
- Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole ni aucune autre partie de la cuisinière. Cela nuirait à la répartition de la chaleur, ce qui entraînerait de mauvais résultats de cuisson, et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Lors des températures du cycle d'autonettoyage, le four est suffisamment chaud pour faire fondre le papier.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour de l'une des pièces de la cavité du four.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- Enlevez les renversements excessifs de la cavité du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- Ne laissez pas les renversements à fortes concentrations de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface. Cela risquerait de produire des taches ternes, même après le nettoyage.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou retirer le joint et de ne pas utiliser de produit de nettoyage sur le joint de la porte. (Figure 38). Vous risqueriez d'entraîner des dommages et de réduire l'efficacité du four.

ATTENTION

- Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil. Pendant l'autonettoyage, la cuisinière peut devenir très chaude au toucher.
- Les éléments de cuisson et de gril du four peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. Les éléments risquent d'être encore très chauds et peuvent brûler si vous les touchez avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore très chaud. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque la fonction d'autonettoyage est activée. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après un cycle d'autonettoyage; le four risque d'être encore très chaud.
- Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

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

Lorsque le cycle d'autonettoyage est activé, le moteur du verrou de la porte déclenche le verrouillage de la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur du verrou est actionné ou lorsque des indicateurs ou indications de verrouillage sont affichés. La porte du four est entièrement verrouillée au bout de 15 secondes environ.

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

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

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

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la durée de l'autonettoyage

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

La minuterie automatique met le four en marche et l'arrête à l'heure choisie à l'avance.

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

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

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

Une fois l'autonettoyage terminé :

1. Le four émet 3 bips et **HOT** s'affiche. L'heure du jour, le mot **DOOR** et l'icône  resteront affichés.
2. Une fois que le four a refroidi depuis environ 1 heure, **door OPn** s'affichera et le mot **DOOR** et l'icône  clignoteront jusqu'au déverrouillage de la porte. La porte peut alors être ouverte et l'heure du jour s'affiche de nouveau dans le tableau de commande.

Pour arrêter ou interrompre le cycle d'autonettoyage :

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

Autonettoyage différé :

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

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

Une fois l'autonettoyage terminé :

1. Le four émet 3 bips et **HOT** s'affiche. L'heure du jour, le mot **DOOR** et l'icône du cadenas restent affichés.
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 heure, **door OPn** s'affiche et le mot **DOOR** et l'icône  clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée. La porte du four pourra alors être ouverte et l'heure du jour sera de nouveau affichée.

ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud et à la vapeur de s'échapper.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque la fonction d'autonettoyage est activée. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après un cycle d'autonettoyage; le four risque d'être encore très chaud.

Nettoyage des différents composants de votre four

Avant de nettoyer une partie de votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi. Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse.

Type de surface	Recommandation
Boutons de commande peints et boutons en plastique Pièces peintes Garnitures décoratives peintes Garnitures en aluminium, plastique et vinyle	Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté et laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur ces surfaces, vous risqueriez de les égratigner.
Tableau de commande Tableau de commande tactile Garniture du tableau de commande	Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à off (arrêt), activez le verrouillage des commandes (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau au besoin (certains modèles). N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur ces commandes ou garniture, vous risqueriez de les égratigner. Nettoyez avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau avant d'essuyer le tableau de commande.
Acier inoxydable (certains modèles)	Nettoyez l'acier inoxydable au moyen d'eau chaude savonneuse et d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produit de récurage corrosif. N'utilisez que des produits nettoyeurs pour la cuisine destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.
Acier inoxydable Smudge Proof™ (certains modèles)	Le fini de votre cuisinière peut être en acier inoxydable Smudge Proof™ (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre ou avec une solution à parts égales d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyeurs du commerce comme les nettoyeurs pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyeur qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque.
Pièces en émail vitrifié Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale)	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution composée de 50 % d'eau et 50 % d'ammoniaque. Recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide. Frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et essuyez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil.
Intérieur du four	Retirez les renversements excessifs de la sole du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Nettoyez toutes les saletés se trouvant sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte.
Grilles du four	Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez minutieusement. Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyeur pour vitres entrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
Table de cuisson en vitrocéramique	Reportez-vous aux sections « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » à la page 38 .

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la table de cuisson

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi.

➡ IMPORTANT

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel au maintien du bon état de votre table de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante (disponible dans la plupart des quincailleries, épiceries et grands magasins) sur la surface de cuisson vitrocéramique. 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.

Le frottement d'ustensiles en métal peut laisser des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées immédiatement une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage spéciale. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson. Les ustensiles de cuisine (en fonte, en métal, en céramique ou à revêtement céramique) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson.

Choses à ne pas faire :

- Faire glisser d'objets sur la table de cuisson (Figure 39).
- Utiliser des ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond; remplacez-les par des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- Faire tomber des objets lourds ou durs sur la surface; cela risquerait de la casser.

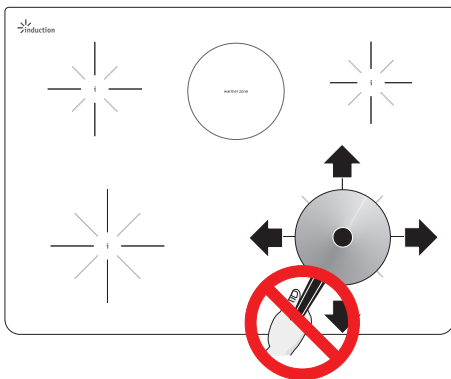


Figure 39 : Ne faites pas glisser les ustensiles

Nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi.

Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur la table de cuisson. Utilisez de l'essuie-tout ou un tampon nettoyeur en plastique non abrasif pour nettoyer la totalité de la table de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur les parties salies. Frottez la zone tachée avec un tampon nettoyeur en plastique non abrasif, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez-la soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface (Figure 40). Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.

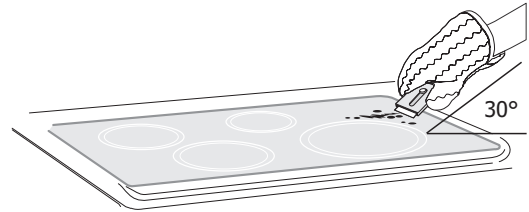


Figure 40 : Nettoyage de la table de cuisson

Plastique ou aliments à teneur élevée en sucre :

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface de la table de cuisson. Des dommages permanents (comme la piqure de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées immédiatement.

Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme illustré). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés tenaces ou brûlées.

➡ IMPORTANT

La table de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon à récurer abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas de produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées se dégageant de l'appareil peuvent être nocives et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.
- Produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage forts comme du javellisant, de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage de four (ces produits risquent de marquer ou de décolorer la surface).
- Du papier essuie-tout, des chiffons ou des éponges encrassés; ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration.

Papier d'aluminium et revêtements de four

Revêtements protecteurs : ne recouvrez pas les grilles du four avec un revêtement ou du papier d'aluminium. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible.

Durant un cycle d'autonettoyage, les températures du four deviennent assez élevées pour faire fondre les ustensiles et les feuilles en aluminium qui auraient été laissés dans le four. Cela risquerait d'endommager de façon permanente le fini en porcelaine et l'intérieur du four.

Astuces de nettoyage pour la lèchefrite

Pour faciliter le nettoyage, recouvrez le bas de la lèchefrite avec une feuille d'aluminium. Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. Pour empêcher la graisse de cuire, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est finie. Utilisez des maniques, car la lèchefrite est extrêmement chaude. Enlevez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez la lèchefrite dès que possible après chaque utilisation. Si nécessaire, utilisez des tampons en laine d'acier imbibés de savon. Un récurage excessif risquerait de rayer la grille.

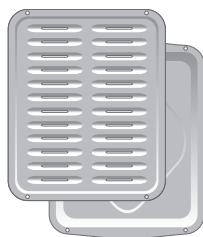


Figure 41 : Lèchefrite et grille

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION

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

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par des protecteurs en verre. Les protecteurs en verre doivent toujours être en place lorsque le four fonctionne (Voir figure 42).

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

1. Coupez l'alimentation électrique principale ou débranchez l'appareil.
2. Retirez la ou les grilles de four qui empêchent l'accès aux lampes du four.
3. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour.
4. Retirez l'ampoule sans la tourner.
5. Remplacez l'ampoule défectueuse par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers.

📌 NOTE

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

6. Réinstallez le dispositif de protection de l'ampoule.
7. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
8. Assurez-vous de remettre l'horloge à jour.

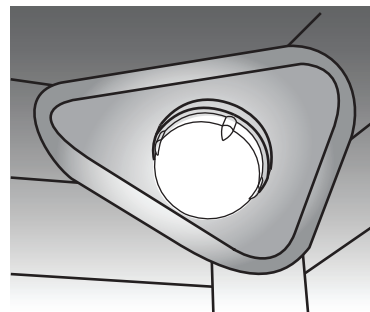


Figure 42 : Ampoule halogène du four encastré

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Retrait et remise en place de la porte du four

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol (Figure 43).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (Figure 44). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Figure 45).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt cambrée (la porte du four s'arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Soulevez les bras des charnières de la porte au-dessus des tiges situées de chaque côté du cadre du four (Figure 45).

Pour remettre la porte du four :

ATTENTION

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

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Figure 45).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (Figure 45 et Figure 46). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 43).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 44).
5. Fermez la porte du four.

IMPORTANT

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

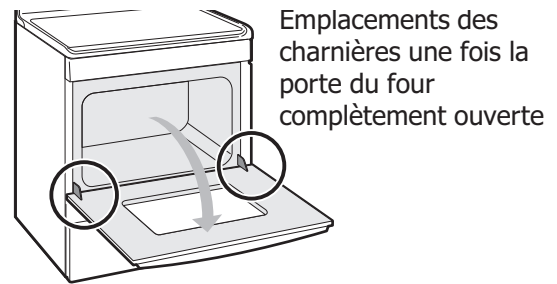


Figure 43 : Emplacement des charnières de la porte

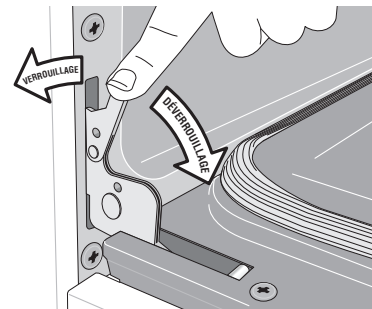


Figure 44 : Verrous de charnière de porte

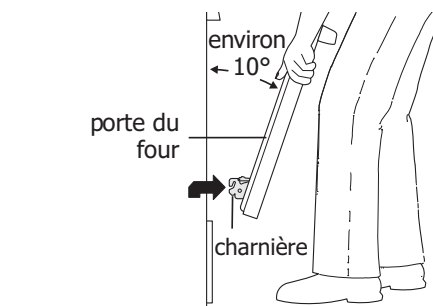


Figure 45 : Maintien de la porte pour le retrait

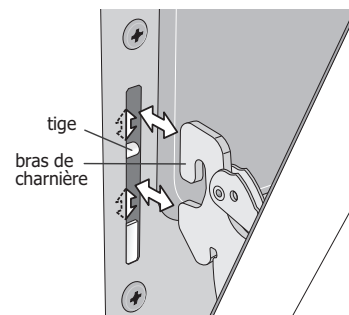


Figure 46 : Remise en place et emplacement des bras de charnière et des tiges

Solutions aux problèmes de cuisson courants

Pour des résultats de cuisson optimaux, chauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtiage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Tableau des problèmes et solutions de cuisson au four

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
Le dessous des biscuits brûle. 	- Les biscuits sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. - La grille de four est trop chargée. - Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite.	- Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur. - Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace de 5,1 cm à 10,2 cm (2 à 4 po) entre eux. - Utilisez une tôle à biscuits de moyenne épaisseur.
Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé. 	- Les gâteaux ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. - La grille est placée trop haut ou trop bas. - Le four est trop chaud.	- Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. - Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. - Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F).
Le centre des gâteaux n'est pas cuit. 	- Le four est trop chaud. - Les dimensions du moule ne sont pas adaptées. - Le moule n'est pas centré dans le four.	- Réduisez la temp recommandée de 13 °C (25 °F). - Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. - Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule de façon à laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci.
Les gâteaux ne sont pas nivelés. 	- La cuisinière n'est pas de niveau. - Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est trop chargée. - Le moule est gauchi. - Lampe du four laissée allumée pendant la cuisson	- Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau la cuisinière. - Assurez-vous de laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) entre chacun des moules. - N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés. - Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée. 	- Le four est trop froid. - Le four est trop chargé. - La porte du four est ouverte trop fréquemment.	- Augmentez la température de four suggérée de 13 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé. - Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. - Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

AVANT D'APPELER

Solutions aux problèmes courants :

Avant d'appeler le service après-vente, consultez la liste ci-dessous pour gagner du temps et de l'argent. Des problèmes et leurs solutions possibles y sont répertoriés.

Problème	Solution
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F ou E.	Le système de commande de four a décelé une défaillance ou une anomalie. Appuyez sur la touche off pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction bake ou broil . Si le code d'erreur E ou F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis réalimentez l'appareil. Réglez l'horloge à l'heure exacte. Essayez une nouvelle fois la fonction bake ou broil . Si le problème persiste, appuyez sur off et appelez un agent de service après-vente.
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les moules de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section « Ajustement de la température du four » de la page 33 si vous pensez que le four chauffe trop ou pas assez. Si votre four ne cuit pas bien, effectuez la vérification suivante : Appuyez sur broil : 550 doit s'afficher. Placez votre main près de la poignée de la porte du four. Vous devriez ressentir un mouvement d'air sur votre main, entre la porte et le tableau de commande. Si c'est le cas, votre appareil fonctionne correctement, et il y a eu une panne de courant à votre domicile. S'il n'y a pas de mouvement d'air, appelez un réparateur pour qu'il remplace votre ventilateur de refroidissement.
L'appareil n'est pas de niveau	Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. Mauvaise installation. Placez la grille de four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à l'obtention du bon niveau. Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les placards sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
La cuisinière est difficile à déplacer/ne peut pas être accédée en vue de son entretien	Les placards ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrés contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture sur la sole du four ou dans sa cavité. Essayez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez la section « Réglage du gril » à la page 27 .
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Reportez-vous à la section « Autonettoyage » à la page 35 .
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 39 .
L'ustensile de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	Réglage incorrect du niveau de puissance de la table de cuisson à induction. Augmentez ou baissez d'un niveau en fonction de la puissance souhaitée.
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques	Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Enlevez-les en utilisant une crème de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles dont le fond est propre et sec.
Il y a des stries ou taches brunes sur la table de cuisson.	Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Voir « Nettoyage de la table de cuisson » à la page 38 .
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.
Bruit de ventilateur qui se produit après que le four soit éteint.	Certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement qui est en marche lors de la cuisson pour refroidir les composants électroniques internes. Il est normal que ce ventilateur continue à fonctionner pendant une longue période, même si le four est éteint.

AVANT D'APPELER

Marques de métal sur la table de cuisson.	Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Utilisez une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Voir « Nettoyage de la table de cuisson » à la page 38 .
Les zones de cuisson ne rougissent pas lorsqu'elles chauffent.	Les zones de cuisson ne deviennent pas rouges même lorsqu'elles sont chaudes. La cuisson par induction se sert plutôt de l'énergie électromagnétique pour produire de la chaleur par induction directement dans l'ustensile.
La zone de cuisson par induction ne chauffe pas ou ne chauffe pas de manière uniforme.	Assurez-vous que la bonne commande est activée pour la zone de cuisson. Assurez-vous d'utiliser des ustensiles dont le type de matériau convient à la cuisson à induction. Utilisez des ustensiles conçus pour les tables de cuisson à induction et portant une indication spéciale du fabricant à ce sujet. Si vous n'êtes pas sûr qu'un type d'ustensile convient, servez-vous d'un aimant pour savoir si vous pouvez l'utiliser. Si l'aimant colle au-dessous de l'ustensile, cela signifie que le type de matériau avec lequel il a été fabriqué est correct pour la cuisson par induction. Assurez-vous de lire le chapitre sur la détection d'ustensile dans la section Cuisson à induction et de résoudre tout problème de détection d'ustensile dans la liste de contrôle fournie. Utilisez des ustensiles de qualité à fond épais.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Reportez-vous aux instructions de la section « Autonettoyage » de la page 35 . Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage. Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, le revêtement de la porte autour du joint, et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit peuvent être nettoyés avec une brosse dure en nylon et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte. Si l'autonettoyage ne nettoie pas bien, effectuez les vérifications suivantes : Appuyez sur broil : 550 doit s'afficher. Placez votre main près de la poignée de la porte du four. Vous devriez ressentir un mouvement d'air sur votre main, entre la porte et le tableau de commande. Si c'est le cas, votre appareil fonctionne correctement, et il y a eu une panne de courant à votre domicile. S'il n'y a pas de mouvement d'air, appelez un réparateur pour qu'il remplace le ventilateur de refroidissement.
Le four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la section Voir « Running H/F 2 » ou lisez les instructions de la rubrique « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Suivez les instructions « Réglage du gril » de la section de la page 27 . Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et l'élément du gril. Enlevez l'excédent de gras sur la viande. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoqueront une fumée excessive.
Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson.	Les substances à grains grossiers comme le sel et le sable qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas les résultats de cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps. Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Voir « Nettoyage de la table de cuisson » à la page 38 . Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
La cuisinière ne fonctionne pas.	L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées. Passez en revue les instructions des diverses fonctions de cuisson décrites dans ce manuel. Le câblage n'est pas terminé.
Les grilles du four décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles du four à gauche dans la cavité du four pendant l'autonettoyage. Retirez les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Nettoyez à l'aide d'un nettoyant abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincer à l'eau propre, sec, et de le remplacer dans le four.

GARANTIE

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous devez faire appel au service de réparation

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

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

États-Unis
1.800.944.9044
Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4