



*Thinking of you*  
**Electrolux**



.....  
**EN** INDUCTION RANGE  
**FR** CUISINIÈRE À INDUCTION  
**SP** ESTUFA DE INDUCCIÓN

.....  
USE AND CARE GUIDE  
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
GUÍA DE USO Y CUIDADO

## Table des matières

Renseignements.....	2
<b>SÉCURITÉ</b> .....	3-5
Caractéristiques .....	6-9
Introduction.....	10-11
• Branchement, modes d'affichage des commandes et minuteries .....	10
• Verrouillage des commandes et lampes du four.....	11
<b>Réglages pour de meilleurs résultats</b> .....	12-13
<b>Cuisson à induction</b> .....	14-15
<b>Réglage des commandes d'induction</b> .....	16-19
• Partage de la puissance.....	19
<b>Réglage des commandes du four</b> .....	20-42
• Préchauffage rapide .....	20
• Cuisson .....	21
• Utilisation de la fonction temps de cuisson .....	22
• Utilisation de la fonction temps de cuisson avec fin de la cuisson .....	23
• Gril .....	24-25
• Cuisson à convection .....	26
• Utilisation de la fonction conversion à la convection ..	27
• Rôtissage à convection.....	28-29
• Sonde .....	30-31
• Gril à convection.....	32
• Maintien au chaud .....	33
• Cuisson lente .....	34
• Perfect Turkey <sup>MC</sup> (dinde) .....	35
• Décongélation.....	36
• Déshydratation .....	36-37
• Fermentation du pain .....	37
• Sauvegarde et rappel de mes recettes préférées.....	38
• Cuisson à étapes multiples .....	39-40
• Réglage du mode sabbat.....	41-42
<b>Réglage des commandes du four inférieur</b> .....	43-45
• Cuisson au four.....	43-44
• Maintien au chaud .....	44-45
<b>Réglage de vos préférences</b> .....	46-51
• Réglage de l'horloge (CLO) .....	46
• Réglage de l'affichage de l'horloge (CLO).....	46
• Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures (CLO) .....	47
• Réglage de la température en °F ou en °C (F-C).....	47
• Réglage du mode d'économie d'énergie 12 heures (ES)..	48
• Réglage du mode audio (AUD) .....	48
• Réglage de la température du four (UPO) .....	49
• Réglage de la température du four inférieur (UPO).....	49
• Restauration des réglages de l'usine (RST) .....	50
• Tableau des préférences de l'utilisateur.....	51
<b>Autonettoyage</b> .....	52-53
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	54-61
• Recommandations pour le nettoyage .....	54-55
• Entretien de la table de cuisson .....	56
• Nettoyage de la table de cuisson .....	56-57
• Dépose de la porte du four .....	58-59
• Remplacement des ampoules du four .....	60-61
<b>Solutions aux problèmes courants</b> .....	62-65
<b>Liste des abréviations affichées par l'appareil</b> .....	66
<b>Garantie</b> .....	67

## Veillez lire et conserver ce guide

Merci d'avoir choisi **Electrolux**, la nouvelle marque de qualité en matière d'électroménager. Ce *Guide d'utilisation et d'entretien* fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil.

Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

## À noter pour s'y reporter rapidement

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux

## REMARQUE

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à l'adresse [www.electroluxappliances.com](http://www.electroluxappliances.com) ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

## Des questions?

Pour joindre le service sans frais aux États-Unis et au Canada: **1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)**

Pour obtenir de l'aide et de l'information sur les produits en ligne, visitez le site à l'adresse [www.electroluxappliances.com](http://www.electroluxappliances.com)

## Instructions de sécurité importantes

### Sachez reconnaître les symboles, les avertissements et les étiquettes de sécurité.

Les mesures de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque présenté ci-dessous.

#### AVERTISSEMENT

Ce symbole vous avertit à propos des situations pouvant causer des dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.

#### ATTENTION

Ce symbole vous avertit à propos des situations pouvant causer des dommages matériels ou des blessures.

Lisez toutes les instructions de sécurité suivantes avant d'utiliser votre appareil.

- **Enlevez tout le ruban adhésif et le matériel d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223 aux États-Unis ou aux normes CAN/ACG B149.1 et CAN/ACG B149.2 au Canada, et conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 aux États-Unis ou à la norme C22.1 de la CSA, Code canadien de l'électricité, partie 1, au Canada, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.

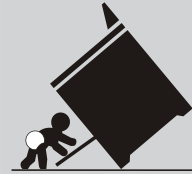
Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.

- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, des pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement ou toute autre pièce.**

#### 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 stimulateur cardiaque ou de tout autre dispositif médical du même genre. Il est recommandé de consulter votre médecin ou de demander de l'information au fabricant de votre stimulateur cardiaque ou de votre dispositif médical au sujet de votre situation particulière.

### AVERTISSEMENT



#### Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.
- Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



Pied de mise à niveau de la cuisinière



Support anti-renversement

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

Cet appareil a été vérifié et jugé conforme aux normes d'un appareil numérique 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 émet une énergie radiofréquence et peut, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, 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.
- **Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise fournie dans ce guide.** Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.

**Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.**

## Instructions de sécurité importantes

### AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- N'utilisez pas le four ni le tiroir chauffant (si l'appareil en est muni) comme espace de rangement.
- Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière peut causer des blessures graves et endommager la cuisinière. Ne laissez pas des enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

### ATTENTION

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

- Ne laissez pas les enfants seuls: les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- Enlevez la porte du four si vous entreposez la cuisinière ou si vous la mettez au rebut.
- Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir du four inférieur, près des éléments de surface ni dans le tiroir de rangement. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- Revêtements protecteurs: 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.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE CUISSON DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS, AUX ÉLÉMENTS DU FOUR NI À LA SURFACE INTERNE DES FOURS.** Tous les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones situées près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones

comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.

- **Portez des vêtements appropriés: ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas de matériaux inflammables ni de vêtements entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ni de la farine: étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- **N'utilisez que 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 venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.
- **Ne chauffez pas de contenants non ouverts: l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

### IMPORTANT

Cet appareil ne fonctionnera pas lors d'une panne électrique. Lorsque l'alimentation revient, vous devez régler l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser votre cuisinière.

#### Instructions importantes pour l'utilisation de votre table de cuisson

- **Sachez quelle commande fait fonctionner chaque élément de surface.** Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de bonne dimension :** cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à la zone de cuisson améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments:** 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 autres zones de cuisson.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés:** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.

## Instructions de sécurité importantes

- **Ustensiles émaillés** : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une table de cuisson.
- **Pour flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.**

### Modèles munis d'une table 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 éclaboussures peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson**: si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

### Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four ou le tiroir du four inférieur (le cas échéant)** : tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- **Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four**. Il est situé sous le dossier pour les modèles munis d'une table de cuisson en vitrocéramique. 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 pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles de four**. Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Faites preuve d'extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille** : la lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le grill.
- **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium**. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

- **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 32 °F (0 °C) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

### Instructions importantes pour le nettoyage de votre cuisinière

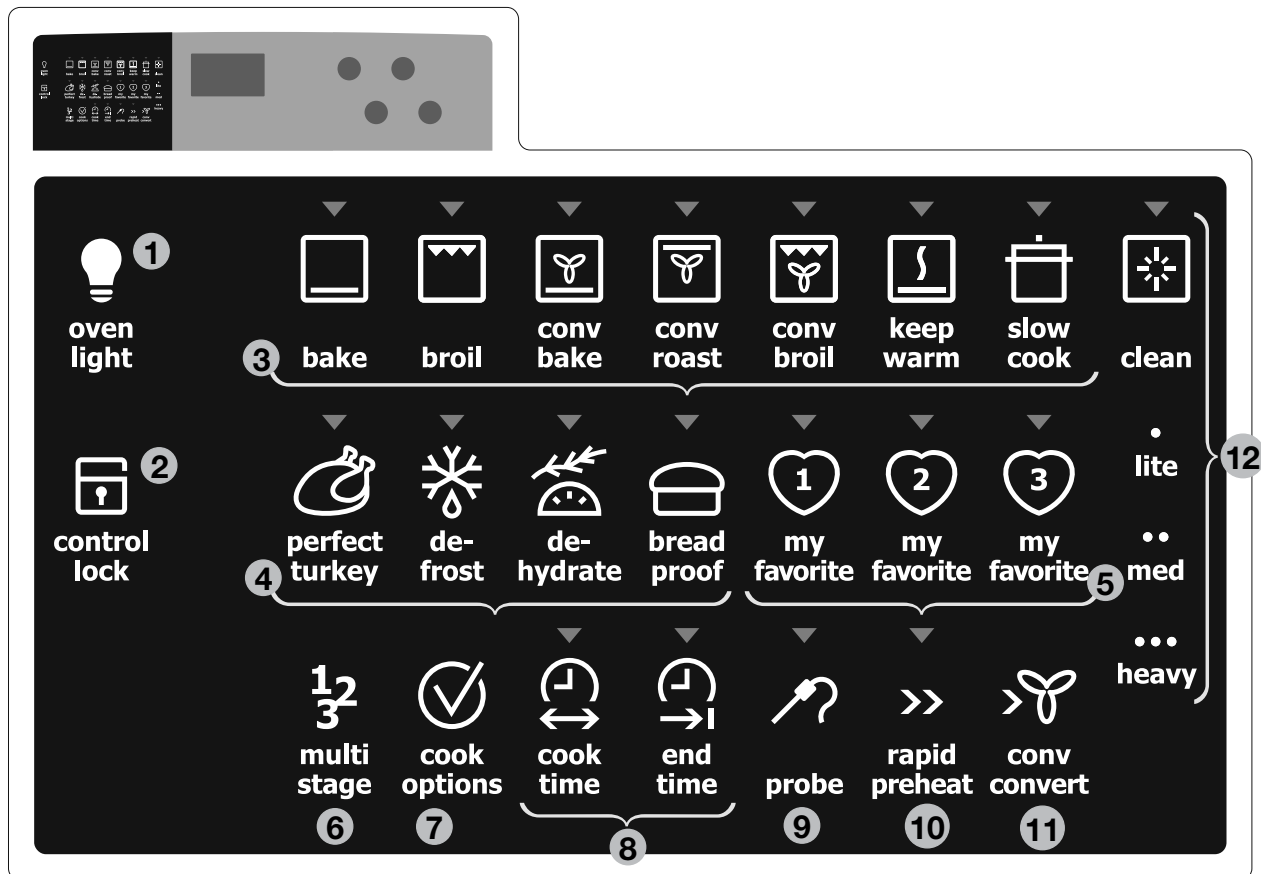
- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu**. Portez une attention particulière à la zone située sous chacun des éléments de surface. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols: suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation**. N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation: ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur son filtre**. Suivez les instructions de nettoyage du fabricant.

### Fours autonettoyants

- **Nettoyez seulement au cycle d'autonettoyage les pièces indiquées dans ce guide**. Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez les grilles de four, la lèchefrite et sa grille, ainsi que tout ustensile ou aliment du four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours**: aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Évitez de nettoyer le joint de la porte**: le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

### Avis de sécurité important

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

Caractéristiques et options du four Wave-Touch<sup>MC</sup>

1. Lampes intérieures du four Luxury-Lighting<sup>MC</sup> - page 11
2. Verrouillage des commandes - page 11
3. Modes de cuisson standards
  - Cuisson - page 21
  - Gril - page 24
  - Cuisson à convection Perfect-Convect<sup>3MC</sup> - page 26
  - Rôtissage à convection Perfect-Convect<sup>3MC</sup> - page 28
  - Gril à convection Perfect-Convect<sup>3MC</sup> - page 32
  - Maintien au chaud - page 33
  - Cuisson lente - page 34
4. Modes de cuisson spécialisés
  - Perfect Turkey<sup>MC</sup> (dinde) - page 35
  - Décongélation - page 36
  - Déshydratation - page 36
  - Fermentation du pain - page 37
5. Recettes préférées - page 38
6. Cuisson à étapes multiples Perfect Program<sup>MC</sup> - page 39
7. Options de cuisson
8. Temps de cuisson
  - Temps de cuisson - page 22
  - Fin de la cuisson - page 23
9. Sonde - pages 30 et 31
10. Préchauffage rapide - page 20
11. Conversion à la convection - page 27
12. Autonettoyage - pages 52 et 53

## Réglages minimal et maximal des fonctions

Fonction	Temp. min.	Temp. max.
Cuisson (four supérieur)	76 °C/170 °F	260 °C/500 °F
Cuisson (four inférieur)	76 °C/170 °F	232 °C/450 °F
Fermentation du pain	Lo (bas) (30 °C/85 °F)	Hi (élevé) (38 °C/100 °F)
Gril	148 °C/300 °F	288 °C/550 °F
Cuisson à convection	76 °C/170 °F	260 °C/500 °F
Rôtissage à convection	76 °C/170 °F	260 °C/500 °F
Gril à convection	148 °C/300 °F	288 °C/550 °F
Maintien au chaud	66 °C/150 °F	88 °C/190 °F
Cuisson lente	Lo (Bas) (108 °C/225 °F)	Hi (Élevé) (135 °C/275 °F)
Déshydratation	38 °C/100 °F	108 °C/225 °F
PERFECT TURKEY (Dinde parfaite)	148 °C/300 °F	260 °C/500 °F

## Touches et affichage du four Wave-Touch<sup>MC</sup>



### 13. Touches Perfect-Pair<sup>MC</sup> du four

- Four supérieur Sure-2-fit<sup>MC</sup>
- Four inférieur

### 14. Préférences de l'utilisateur - pages 46 à 51

Voici les options offertes dans les préférences de l'utilisateur :

- Réglage de l'horloge - pages 10 et 46
- Réglage de l'affichage de l'horloge - page 46
- Mode 12 heures ou 24 heures - page 47
- Fahrenheit / Celsius - page 47
- Mode économie d'énergie 12 heures marche/arrêt - page 48
- Mode audio - page 48
- Réglage UPO (réglage de la temp.) ou réinitialisation - page 49
- Restauration des réglages de l'usine - page 50

### 15. Affichage du four

### 16. Minuteries - page 10

### 17. Touches CANCEL (annuler) et START (mise en marche)

### 18. Touches numériques

### Réglages min. et max. des fonctions de minuterie

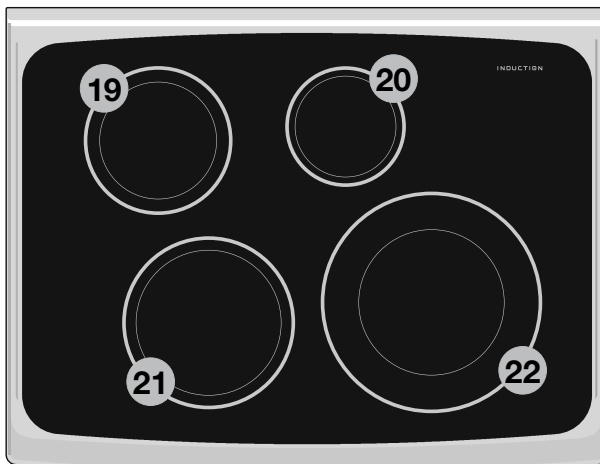
Fonction	Temps min.	Temps max.
Minuterie 1	1 min	23 h 59 min
Minuterie 2	1 min	11 h 59 min
Horloge 12 heures	1 heure	23 h 59 min
Horloge 24 heures	0 heure	23 h 59 min
Temps de cuisson 12 heures	1 min	11 h 59 min
Temps de cuisson 24 heures	1 min	23 h 59 min
Fin de la cuisson 12 heures	1 heure	12 h 59 min
Fin de la cuisson 24 heures	0 heure	23 h 59 min
Période de nettoyage	Éclairage (2 heures)	Heavy (robuste) (4 heures)

## Affichage des commandes de la table de cuisson à induction Wave-Touch<sup>MC</sup>



Commandes de la table de cuisson - pages 15 à 18

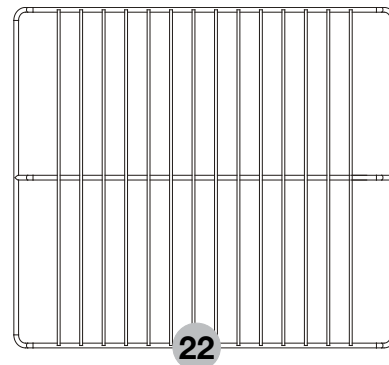
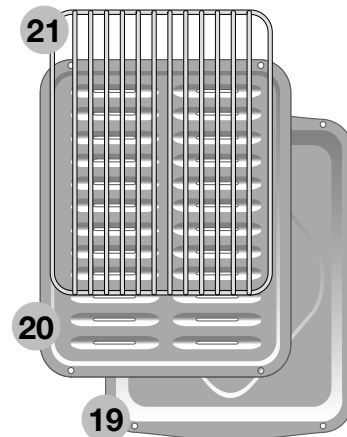
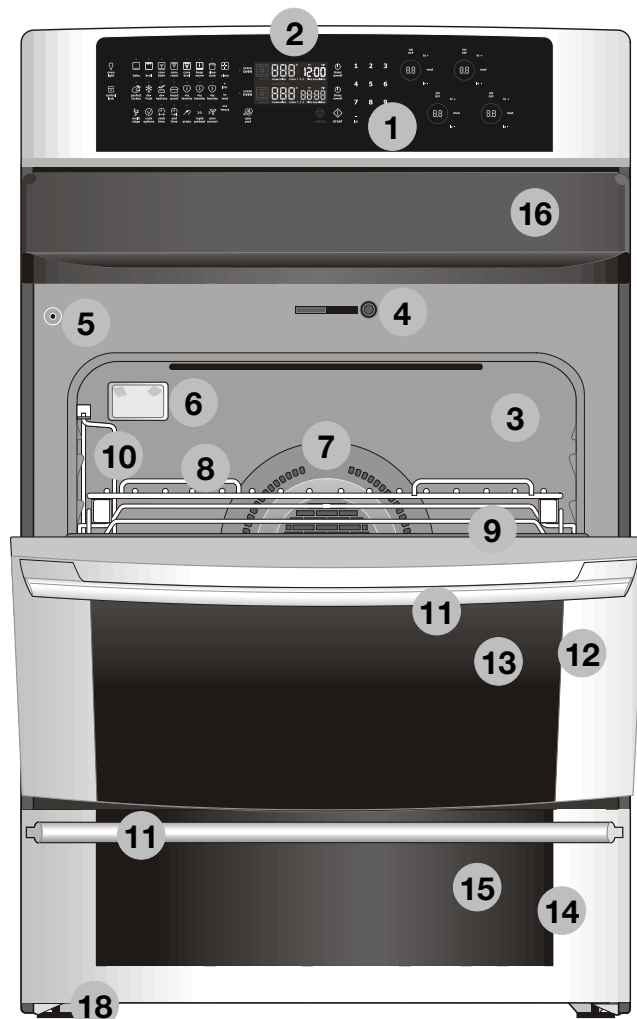
- 19. Commande et zone de cuisson à induction arrière gauche de 7 po (17,8 cm)
- 20. Commande et zone de cuisson à induction arrière droit de 6 po (15,2 cm)
- 21. Commande et zone de cuisson à induction avant gauche de 8 po (20,3 cm)
- 22. Commande et zone de cuisson à induction avant droit de 10 po (25,4 cm)



## Caractéristiques de la cuisinière Wave-Touch<sup>MC</sup>

Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes:

1. Tableau de commande tactile en verre Wave-Touch<sup>MC</sup>.
2. Commandes électroniques du four et des éléments de surface et minuteries Wave-Touch<sup>MC</sup>.
3. Intérieur bleu de cobalt du four supérieur autonettoyant Sure-2-fit<sup>MC</sup>.
4. Loquet d'autonettoyage de la porte du four.
5. Interrupteur automatique intérieur pour la lampe de la porte du four.
6. Système d'éclairage à halogène Luxury-Lighting<sup>MC</sup> de style projecteur pour l'intérieur du four supérieur.
7. Système de ventilateur de convection Perfect-Convect<sup>3MC</sup>.
8. Grille de four télescopique Luxury-Glide<sup>MC</sup> entièrement extensible.
9. Une grille de four plate/une surbaissée (non illustrée).
10. Capteur de la grille du four.
11. Grandes poignées monobloc en métal des portes des fours supérieur et inférieur.
12. Garnitures et panneaux extérieurs de couleurs assorties ou en acier inoxydable.
13. Hublot teinté et pleine largeur de la porte du four.
14. Four inférieur Perfect-Pair<sup>MC</sup>.
15. Hublot de la porte du four inférieur.
16. Table de cuisson cintrée aux couleurs assorties ou en acier inoxydable facile à nettoyer.
17. Table de cuisson en vitrocéramique (non illustrée).
18. Pieds de mise à niveau et support anti-renversement (inclus).
19. Lèchefrite.
20. Grille de la lèchefrite.
21. Grille de rôtissage à convection
22. Grille inférieure de four.



## Réglage de l'horloge après le branchement

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

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

Si vous entrez une heure non valide, les commandes émettront trois bips. Entrez une heure valide et appuyez sur **START** (mise en marche). Si vous appuyez sur **CANCEL** (annuler), l'horloge affichera «12:00».

Sélectionnez la touche des préférences de l'utilisateur pour modifier l'heure dans d'autres situations comme pour le réglage de l'heure avancée.

## Modes d'affichage Wave-Touch<sup>MC</sup>

### Mode de veille

Les commandes restent en mode de veille (*fig. 1*) lorsqu'elles ne sont pas utilisées, à moins qu'un élément soit encore chaud. Seule l'horloge demeurera affichée pendant ce mode. Vous devrez réactiver le tableau de commande pour utiliser toute fonction.

### Mode de réveil

Réactivation des commandes (*fig. 2*) tactiles du tableau d'affichage. Si l'on n'appuie pas sur le tableau d'affichage dans les deux minutes qui suivent, celui-ci retourne en mode de veille. Pour amorcer une cuisson, vous devez sélectionner le four supérieur, le four inférieur ou un élément de surface. Les préférences de l'utilisateur seront accessibles pendant ce mode, ainsi que les minuteries, les lampes du four et le verrouillage des commandes.



Mode de veille

Fig. 1



Mode de réveil

Fig. 2

## Minuteries

Les deux minuteries fournies avec le four servent de dispositifs de rappel supplémentaires dans la cuisine. Lorsqu'il reste moins d'une (1) minute à la minuterie, l'affichage amorce le compte à rebours en secondes. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie active émet des bips, «00:00» s'affiche et la touche de la minuterie clignote.

Les réglages suivants s'appliquent aux minuteries:

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

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur <b>TIMER</b> (minuterie).	
2. Entrez 5 minutes.	<b>5</b>
3. Appuyez sur <b>TIMER</b> (minuterie).	

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

## REMARQUE

La minuterie n'influe pas sur le processus de cuisson.

## Modification des réglages

Le four supérieur et le four inférieur fonctionnent par le biais d'un logiciel, ainsi ils peuvent tous deux fonctionner en même temps avec des réglages différents. Il est important de comprendre qu'avant de régler le four supérieur et le four inférieur ou d'en modifier les réglages, vous devez d'abord **sélectionner** celui que vous souhaitez régler ou modifier.

Le tableau d'affichage vous indiquera lequel des fours est actuellement **sélectionné** pour permettre le réglage ou les modifications en affichant un petit triangle rouge à côté de l'indication du four supérieur ou du four inférieur (fig. 1).

Si le triangle rouge apparaît à côté de l'indication du four supérieur, mais que vous désirez régler le four inférieur ou en modifier les réglages, appuyez sur **LOWER OVEN** une fois pour modifier la sélection du four. Puis, effectuez les réglages/modifications. Vous pouvez passer d'un four à l'autre et modifier les réglages en tout temps. Vous pouvez également modifier les réglages de la table de cuisson sans avoir à sélectionner un four.

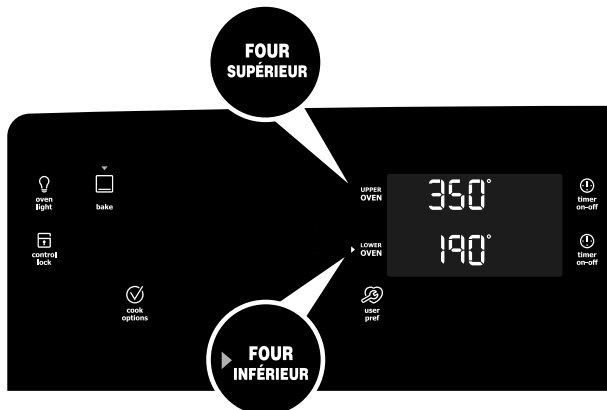


Fig. 1

## Affichage de la température de préchauffage


Lorsqu'une fonction de cuisson commence pour l'un ou l'autre des fours, le tableau d'affichage indiquera la véritable température du four lors du préchauffage. Une fois que le four a atteint la température programmée, seule la température programmée du four demeurera affichée.


## Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes permet de verrouiller les commandes du four, de la table de cuisson et du four supérieur. Lorsque les commandes sont verrouillées, il est impossible d'allumer ou d'éteindre la lampe du four supérieur.

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

Consultez l'exemple suivant pour verrouiller le four supérieur et la table de cuisson.

Exemple	
Étapes	Appuyez
Pour verrouiller les commandes, appuyez sur la touche <b>CONTROL LOCK</b> (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.	
Pour déverrouiller les commandes, appuyez sur la touche <b>CONTROL LOCK</b> (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.	


**DOOR**  clignotera sur l'afficheur jusqu'à ce que la porte soit bien verrouillée. Une fois que la porte est verrouillée, le voyant du dispositif de verrouillage de la porte s'allume. «LOC» apparaîtra alors sur l'afficheur du four supérieur seulement.

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

Si un élément est toujours chaud lorsque le verrouillage des commandes est utilisé, «HE» s'affiche sur le tableau d'affichage.

## Éclairage intérieur Luxury-Lighting<sup>MC</sup>

Votre appareil est doté d'un éclairage intérieur Luxury-Lighting<sup>MC</sup> qui allume et éteint graduellement les lampes du four supérieur et du four inférieur.

La touche  permet de régler l'éclairage intérieur du four.

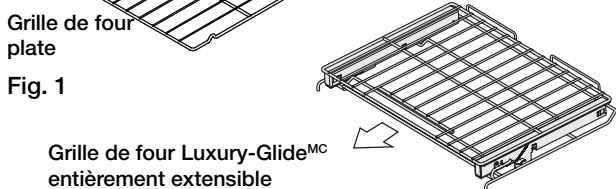
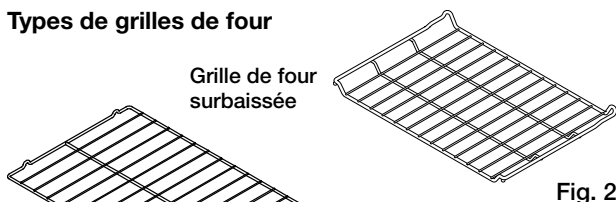
Ce modèle est muni de deux lampes halogènes situées dans le four supérieur et d'une lampe d'appareil électroménager régulière située sur la paroi arrière du four inférieur.

Les lampes du four S'ALLUMENT automatiquement lorsque la porte du four supérieur est ouverte. Les lampes demeurent allumées jusqu'à ce que la porte du four se referme.

Pour remplacer les ampoules des lampes intérieures, consultez la partie «Remplacement des ampoules du four» de la section **Entretien et nettoyage**.

## Grilles du four supérieur

### Types de grilles de four



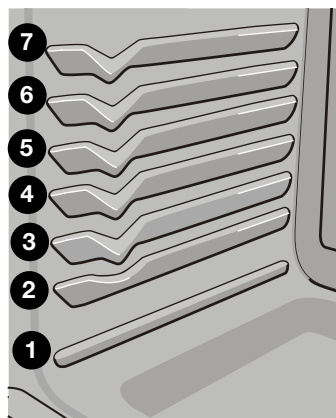
### ATTENTION

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

La grille de four plate (fig. 1) peut être placée dans toutes les positions de grille et peut être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

La grille de four surbaissée (fig. 2) offre plus d'options relatives à la hauteur et s'utilise dans toutes les positions de grille. Pour maximiser l'espace disponible pour la cuisson d'une grosse dinde, nous suggérons d'installer la grille près du bas du four (position de grille 1 ou 2) [reportez-vous à la fig. 4]. N'allongez pas la grille surbaissée au-dessus de la porte du four lorsqu'elle se trouve à la position de grille la plus basse.

La grille de four entièrement extensible **Luxury-Glide<sup>MC</sup>** (fig. 3) facilite la préparation des plats, surtout pour les plats plus lourds. La grille est conçue avec des glissières à roulements qui facilitent le retrait des aliments de la cavité du four sans effort.

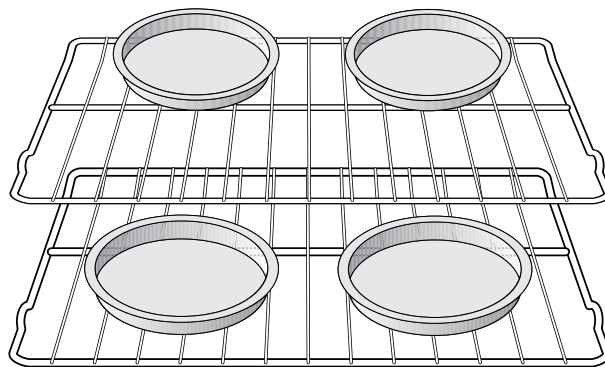
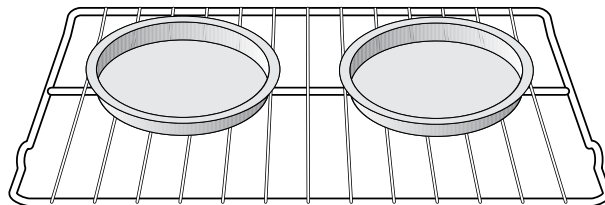


### Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur la grille aux positions 2 et 5 (reportez-vous à la fig. 4). Pour des résultats optimaux lors de la cuisson d'un gâteau sur une grille de four surbaissée, placez l'ustensile sur la grille à la position 2 ou 3.

### Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson supérieurs, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre une circulation d'air adéquate. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas entre eux, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ni le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour des aliments (reportez-vous aux figures 5 et 6).



## Grilles de four supérieur (suite)

### ATTENTION

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

### REMARQUE

**NE TENTEZ PAS** de fermer la porte du four avant que toutes les grilles soient bien en place à l'intérieur du four. Assurez-vous que la grille de four entièrement extensible entre en contact avec le capteur de grille vertical situé à l'arrière sur la paroi gauche du four (consultez l'article 10, page 9).

### Retrait et remise en place de la grille de four Luxury-Glide<sup>MC</sup> entièrement extensible

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

Tout en maintenant levé le levier de dégagement, tirez sur la grille à glissière du four jusqu'à ce que vous atteignez la butée d'arrêt de la grille (fig. 2). De vos deux mains, saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière. À la butée, soulevez légèrement l'avant de la grille et continuez de tirer cette dernière vers l'extérieur du four (fig. 3). Assurez-vous de bien tenir les parties supérieure et inférieure de la grille lorsque vous la sortez du four ou que vous la manipulez à l'extérieur de ce dernier, car ces parties de la grille à glissière se déplacent indépendamment l'une de l'autre et sont difficiles à manipuler, à moins qu'elles ne soient tenues ensemble.

Pour remettre la grille à glissière en place, saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille, soulevez la grille et placez-la de niveau entre les parois de la cavité du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement vers le haut et faites-la glisser complètement en place. Il se peut que vous deviez exercer une certaine force pour vous assurer que la grille de four est bien enclenchée.

### Retrait et remise en place des grilles plates et surbaissées

- Pour retirer la grille, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la (non montré).
- Pour remettre la grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement vers le haut et faites-la glisser complètement en place (non illustré).

Grille de four extensible Luxury-Glide<sup>MC</sup>

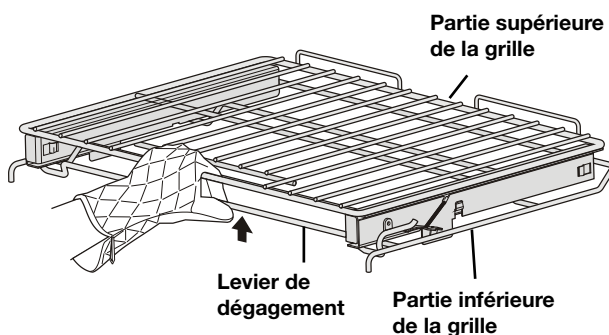


Fig. 1

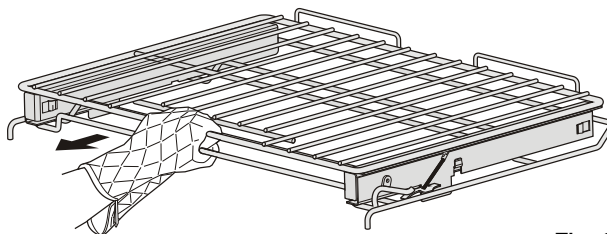


Fig. 2

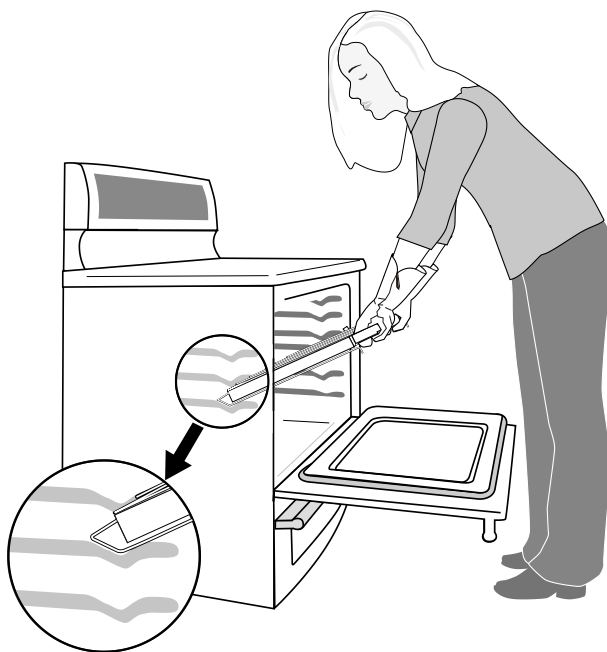


Fig. 3

## Ustensiles pour cuisson à induction

### Types d'ustensile pour cuisson à induction

Lors de l'achat d'ustensiles pour la table de cuisson à induction, recherchez des ustensiles spécialement identifiés par le fabricant comme étant compatibles avec la cuisson à induction (ces ustensiles sont souvent identifiés par les mentions **induction ready** ou **induction capable**). Assurez-vous de suivre toutes les recommandations du fabricant lors de l'utilisation d'ustensiles conçus pour la cuisson à induction.

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 (fig. 1).

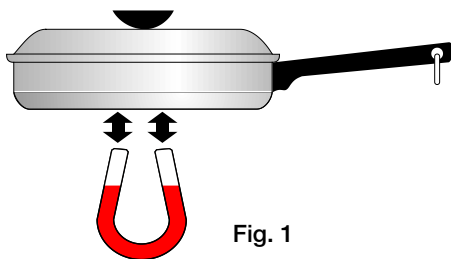


Fig. 1

Types d'ustensile pour cuisson à induction les plus courants:

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

**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 chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner la table de cuisson en vitrocéramique.

### REMARQUES

- Tous les aciers inoxydables ne peuvent pas être facilement magnétisés; le fait d'être fabriqué en acier inoxydable ne signifie pas qu'un ustensile convient à la cuisson à induction.
- Les ustensiles en aluminium, cuivre, verre ou métal non ferreux qui ne sont pas conçus pour la cuisson par induction ne seront pas détectés par les capteurs de zone de cuisson et ils ne chaufferont pas.

## Détecteur de casserole

### Capteurs de la zone de cuisson

#### ➔ IMPORTANT

Certaines conditions d'erreur d'ustensile peuvent être détectées par les capteurs situés sous la surface de cuisson. Si l'ustensile ne répond pas aux conditions adéquates, les zones de cuisson peuvent ne pas chauffer. Corrigez les problèmes avant d'essayer d'activer la table de cuisson.

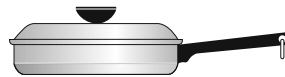
Réviser la liste de conditions ci-dessous:

#### Correct

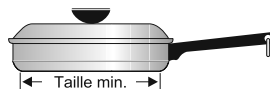
- Le matériau de base de l'ustensile possède de bonnes caractéristiques magnétiques.



- L'ustensile est centré correctement sur la surface de la zone de cuisson.



- Fond plat et côtés droits.



- La casserole doit avoir une dimension qui satisfait ou excède la dimension minimale recommandée pour la zone de cuisson.



- La casserole repose complètement sur la surface de la table de cuisson.



- Le poids de l'ustensile est bien réparti.

#### Incorrect

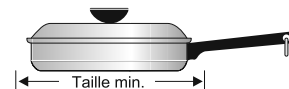
- Le matériau de base de l'ustensile n'est pas magnétique.



- L'ustensile n'est pas centré correctement sur la surface de la zone de cuisson.



- Le fond ou les côtés de la casserole sont courbés ou gauchis.



- L'ustensile ne répond pas aux exigences de taille minimale (trop petit) pour la zone de cuisson utilisée.



- Le fond de l'ustensile repose sur le rebord de la surface de cuisson.



- Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile.

## Détecteur de casserole (suite)

Utilisez seulement des ustensiles de qualité en bon état. Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles de qualité à fond lourd. Cela permet de mieux distribuer la chaleur, améliorant par le fait même les résultats 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.

Utilisation de votre table de cuisson à induction :

- La dimension de la casserole doit être le plus près possible du dessin de la surface de cuisson et elle doit convenir à la quantité d'aliments préparée.
- Utilisez uniquement des ustensiles propres. N'utilisez pas de casseroles sales couvertes de résidus de graisse.
- Ne laissez pas les casseroles chauffer sans liquide à l'intérieur. Cela pourrait causer des **dommages permanents** sous la forme de bris, de fontes ou de marques qui pourraient altérer la table de cuisson en vitrocéramique. (Ce type de dommages n'est pas couvert par la garantie.)

## Dimensions minimales et maximales des ustensiles

Les quatre zones de cuisson à induction de la table de cuisson à induction exigent une grandeur minimale de casserole pour chaque emplacement.

Si la casserole est **trop petite**, l'anneau de chauffage rouge ne sera pas affiché sur l'écran de la zone de cuisson, indiquant un problème possible avec la taille de la casserole (fig. 1). Une casserole trop petite ne chauffera pas. Lorsque la zone de cuisson est prête à être chauffée, l'indicateur de chauffage rouge s'affichera pour la zone de cuisson (fig. 2).



Fig. 1

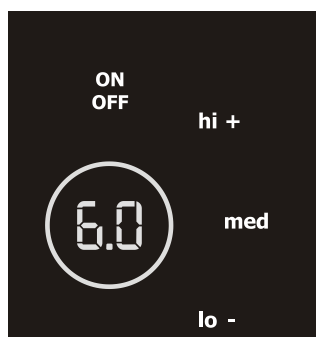


Fig. 2

Le cercle interne de chaque zone de cuisson (fig. 1) indique la dimension minimale de la casserole pour cette zone (se reporter à la fig. 3). Le dessous de la casserole doit couvrir **complètement** l'anneau interne pour permettre une cuisson adéquate.

### Exigences en matière de dimension minimale des casseroles pour chaque zone de cuisson

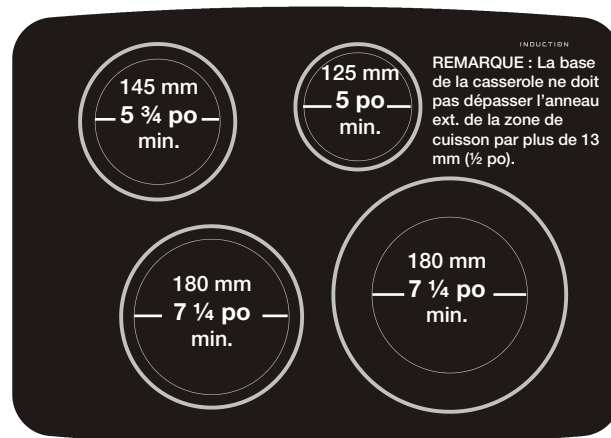


Fig. 3

L'anneau externe de chaque zone de cuisson, dont la limite est désignée par un trait épais (fig. 3), est utile pour déterminer la dimension maximale des casseroles pour chaque zone de cuisson. Après avoir centré l'ustensile sur la zone de cuisson, assurez-vous qu'il ne dépasse pas l'anneau extérieur de plus de 13 mm (1/2 po). La casserole doit être **COMPLÈTEMENT** en contact avec la surface en vitrocéramique sans que le dessous de l'ustensile touche aux garnitures métalliques de la table de cuisson.

## → IMPORTANT

Corrigez tout problème avant d'essayer d'activer la table de cuisson. Lorsque les problèmes ont été corrigés, l'indicateur de chauffage rouge s'affichera pour la zone de cuisson (fig. 2).

## Avant d'utiliser la table de cuisson à induction

Le tableau de commande de la table de cuisson à induction est doté de quatre fenêtres à affichage numérique pour faciliter le réglage de chacune des zones de cuisson (fig. 1). Ces réglages sont montrés sur les écrans de type DEL.

### REMARQUE

- Contrairement aux tables de cuisson en vitrocéramique standard, les tables de cuisson à induction ne chauffent pas et ne rougissent pas lorsqu'elles sont activées. Seule la casserole chauffe. De plus, les zones de cuisson à induction ne peuvent être activées sans qu'une casserole fabriquée au moyen d'un matériau magnétique comme l'acier ou la fonte y soit installée adéquatement. Cette fonction aide à réduire les activations accidentelles.

### ON/OFF (marche/arrêt) de la zone de cuisson

Chaque fenêtre d'affichage de zone de cuisson est dotée d'une touche d'activation **ON OFF** (marche/arrêt). Appuyez une fois sur la touche **ON OFF** (marche/arrêt) de la zone de cuisson pour l'activer. Lorsqu'une zone de cuisson est activée, **0.0** (fig. 2) s'affiche à l'écran. Si l'une des flèches **hi+** (élevé), **med** (moyen) ou **lo-** (bas) n'est pas enfoncée dans un délai de 5 secondes, la demande d'activation de la zone de cuisson est annulée.

Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez une fois sur la touche **ON/OFF** (marche/arrêt) correspondante.

### Réglages de puissance de cuisson à induction

Une fois activée, chaque zone de cuisson vous permet de choisir parmi 23 niveaux de puissance différents. Cela comprend les réglages suivants **Lo** (bas) (fig. 3), **1.2, 1.4, 1.6, 1.8, 2.0, 2.2, 2.4, 2.6, 2.8, 3.0, 3.5, 4.0, 4.5, 5.0** (fig. 4), **5.5, 6.0, 6.5, 7.0, 8.0, 9.0, Hi** (élevé) (fig. 5) et **Pb** (se reporter à la fig. 6).

Le réglage le plus élevé, **Pb** (Power Boost [amplification de la puissance]) offre un niveau de puissance maximal pendant une période pouvant aller jusqu'à 10 minutes (fig. 6). Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, la zone de cuisson réduit automatiquement le réglage à **Hi** (élevé). Le réglage **POWER BOOST** (amplification de la puissance) est seulement accessible immédiatement après l'activation d'une zone de cuisson au moyen de la touche **hi+** (élevé).

Si **Pb** est activée, mais que le réglage **Hi** (élevé) est choisi au lieu de **Pb**, appuyez une fois sur la touche **lo-** (bas) pour réduire au réglage **Hi** (élevé).

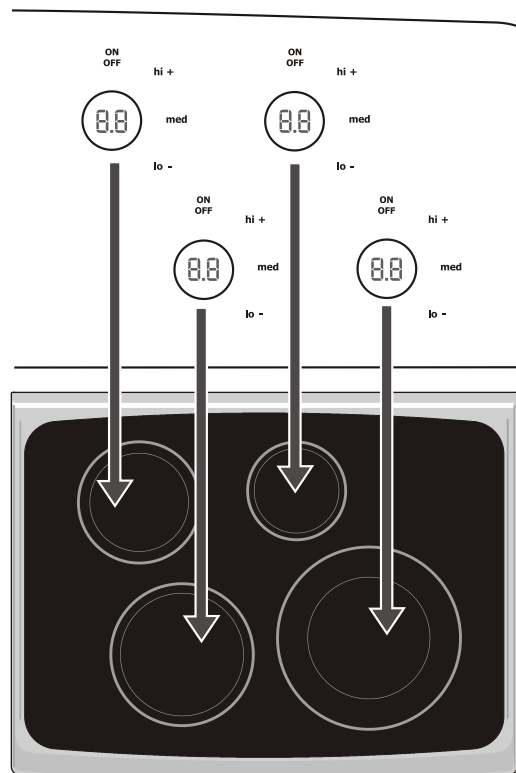


Fig. 1



Fig. 2

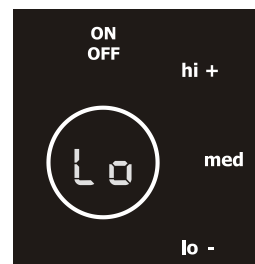


Fig. 3



Fig. 4

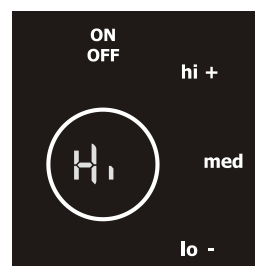


Fig. 5

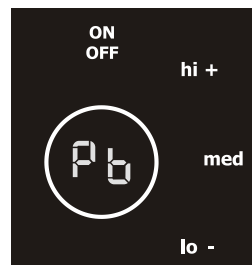


Fig. 6

## Avant d'utiliser la table de cuisson à induction (suite)

### Modifications de la puissance

Les touches hi+ (augmenter) et lo- (diminuer) permettent des réglages graduels offrant une précision accrue pour les modifications de réglages aux intensités de cuisson faibles (Lo à 3.0). Les modifications d'intensité de cuisson élevée (entre 7.0 et Hi) seront plus rapides (fig. 1).

Modifications des réglages d'affichage	
Réglage	Modification graduelle
Bas (Lo à 3.0)	0,2
3.0 à 7.0	0,5
Élevé (7.0 à Hi)	1

Fig. 1

### Réglages de puissance de cuisson à induction

Utilisez le tableau suivant (fig. 2) pour déterminer le réglage de puissance d'induction appropriée pour l'aliment que vous préparez:

Suggestions de réglages de puissance de cuisson à induction	
Réglage	Type de cuisson
Amplification de la puissance (Pb)	Utilisez ce réglage pour commencer le chauffage d'un ustensile qui contient une grande quantité d'aliments, ou pour amener de l'eau à ébullition dans une grande casserole.
Élevé (de 8 à Hi)	Pour commencer la plupart des recettes, amener l'eau à ébullition, cuire à feu vif dans une poêle.
Moyen élevé (de 5 à 8)	Pour poursuivre une ébullition rapide, frire et frire à grande friture.
Moyen (de 3 à 5)	Maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces ou cuire des légumes à la vapeur.
Moyen bas (de 2 à 3)	Poursuivre la cuisson, pocher ou cuire lentement.
Bas (de Lo à 2)	Maintenir au chaud, faire fondre ou mijoter.

Fig. 2

### Message de surface chaude (HE)

#### ATTENTION

- Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles fonctionnent ou après qu'elles ont été éteintes. D'ailleurs, les zones de cuisson à induction ne rougissent pas lorsqu'elles sont allumées. La surface en vitrocéramique peut être chaude en raison de la chaleur résiduelle transférée à partir des ustensiles, ce qui peut causer des brûlures.

Après l'utilisation de l'une ou l'autre des zones de cuisson, la surface en vitrocéramique PEUT être chaude en raison de la chaleur résiduelle transférée à partir des ustensiles, ce qui peut causer des brûlures. Même si vous éteignez la zone de cuisson, la table de cuisson reste **CHAUDE** pendant un certain temps.

Le tableau de commande de la table de cuisson surveille la température de la table de cuisson et affiche le message «HE» (HOT ELEMENT [élément chaud]) (se reporter à la figure 3), ainsi que le clignotement de l'anneau rouge lorsque la table de cuisson est trop **CHAUDE** pour être touchée. Le voyant HE reste **ALLUMÉ** tant que la surface est chaude et **S'ÉTEINT** une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi.

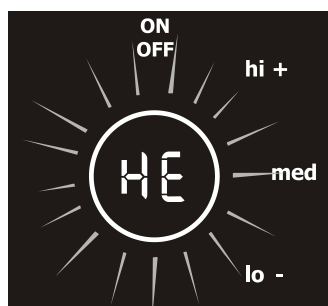


Fig. 3

#### REMARQUE

Si le message HE (élément chaud) demeure affiché, la zone de cuisson peut être activée à nouveau et utilisée pour la cuisson.

## Réglage de la table de cuisson à induction Wave-Touch<sup>MC</sup>

### Recommandations pour le préchauffage

La cuisson par induction peut réduire le temps habituellement requis pour préchauffer un ustensile par rapport à la cuisson sur élément radiant ou un élément au gaz. Lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four, surveillez toujours les aliments et demeurez toujours attentif jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

### Réglage des zones de cuisson

N'oubliez pas d'utiliser des ustensiles qui répondent aux exigences de la zone de cuisson utilisée (se reporter aux pages 14 et 15). Déposez l'ustensile contenant les aliments préparés sur la zone de cuisson avant de régler les commandes de la table de cuisson.

#### Pour activer une ou plusieurs zones de cuisson:

1. Si nécessaire, réactivez le tableau de commande.
2. Placez les aliments préparés dans un ustensile de type et de dimension appropriés sur la zone de cuisson désirée. Assurez-vous de centrer l'ustensile sur la zone de cuisson de sorte qu'il couvre complètement l'anneau interne indiqué sur la surface de la zone.
3. Appuyez sur la touche **ON/OFF** (marche/arrêt) pour choisir la zone de cuisson désirée. Un bip retentit, l'affichage de la zone de cuisson choisie affiche un anneau de chauffage rouge et le réglage de puissance indique **0.0**, indiquant que la zone est prête. Si aucune autre touche n'est enfoncée dans un délai de 5 secondes, la demande d'activation de la zone de cuisson s'annule.
4. Réglez le niveau de puissance désiré pour la zone de cuisson en appuyant sur les touches **hi+** (élevé), **med** (moyen) (niveau de puissance 5.0) ou **lo-** (bas). Si la touche **hi+** (élevé) est enfoncée une fois, la zone de cuisson s'active au niveau de puissance maximale **Pb** (Power Boost [amplification de la puissance]). Si la touche **lo-** (bas) est enfoncée une fois, la zone de cuisson s'active au niveau de puissance minimale.

#### Pour éteindre les zones de cuisson :

1. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **ON/OFF** (marche/arrêt) pour éteindre la zone de cuisson.
2. Lorsque toute zone de cuisson est **ÉTEINTE**, le voyant de surface chaude (HE) peut s'allumer si la température de la zone est trop **CHAUDE**. Le voyant de surface chaude (HE) restera allumé jusqu'à ce que la table de cuisson ne soit plus **CHAUDE**.



### ATTENTION

- **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 paraître froides lorsqu'elles fonctionnent ou après qu'elles ont été éteintes. D'ailleurs, les zones de cuisson à induction ne rougissent pas lorsqu'elles sont allumées. **La surface en vitrocéramique peut être chaude** en raison de la chaleur résiduelle transférée à partir des ustensiles, ce qui peut causer des brûlures.



### IMPORTANT

Si l'**ustensile n'est plus centré sur une zone de cuisson à induction active**, le détecteur de casserole détectera la situation et l'ustensile **ne sera plus chauffé**. La fenêtre d'affichage de la zone de cuisson touchée n'affichera **pas d'anneau rouge de chauffage**, indiquant le besoin de centrer l'ustensile. Les commandes de la zone de cuisson garderont en mémoire le réglage du niveau de puissance pendant une période allant jusqu'à 3 minutes avant que la zone s'éteigne automatiquement. Si l'ustensile est remis de façon appropriée au centre de la zone de cuisson, l'anneau de chauffage rouge de l'affichage s'allumera à nouveau. La zone de cuisson touchée recommencera à chauffer au niveau de puissance conservé en mémoire.



### REMARQUES

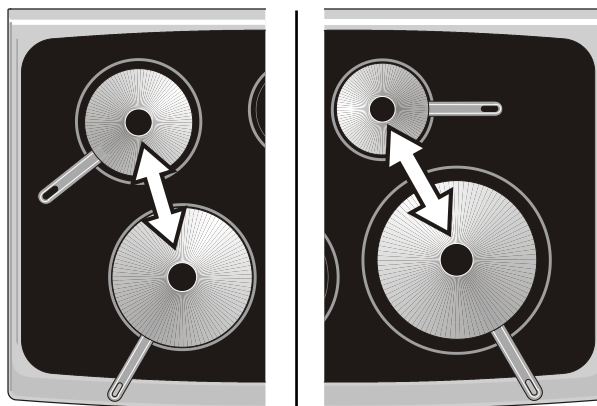
- Si vous souhaitez utiliser le niveau **Hi** (élevé) au lieu du niveau **Pb** (Power Boost [amplification de la puissance]) lorsque vous activez une zone de cuisson, appuyez une fois sur la touche **hi+** et sur la touche **lo-** pour passer de **Pb** à **Hi**.
- Utilisez les touches **hi+** ou **lo-** pour régler la puissance en tout temps pendant la cuisson. Pour faire défiler rapidement les niveaux de puissance, appuyez sur la touche **hi+** ou **lo-** et maintenez-la enfoncée jusqu'à l'obtention du niveau de puissance souhaité. Une fois que vous avez réglé le niveau de puissance de la zone de cuisson, les aliments commencent à chauffer à ce niveau jusqu'à ce que vous le changiez manuellement.

## Partage de la puissance d'induction

### Fonctionnement du partage de la puissance

Votre table de cuisson est équipée de quatre zones de cuisson à induction divisées entre deux sections de chauffage. Les zones de cuisson de droite et de gauche (se reporter à la figure 1) sont alimentées par deux convertisseurs à induction indépendants : un convertisseur pour chacune des deux sections de chauffage. Les deux zones de cuisson se trouvant dans la même section se partagent la puissance du même convertisseur. On appelle ce phénomène le « partage de la puissance ».

Si deux casseroles sont placées sur les deux zones de cuisson de droite, le dernier niveau de puissance à avoir été réglé sera **maintenu**, alors que le premier peut connaître une légère réduction de puissance.



Section des zones de cuisson de gauche      Section des zones de cuisson de droite  
Fig. 1



### Pour de meilleurs résultats

**Conseils sur le partage de la puissance :**  
Pour éviter le partage de la puissance, vous pouvez choisir de conserver le même niveau de puissance pour deux aliments à la fois en plaçant les casseroles de sorte qu'il y en ait une sur la section de chauffage gauche et une autre sur la section de chauffage droite. Voir l'exemple de positionnement des casseroles à la figure 2.

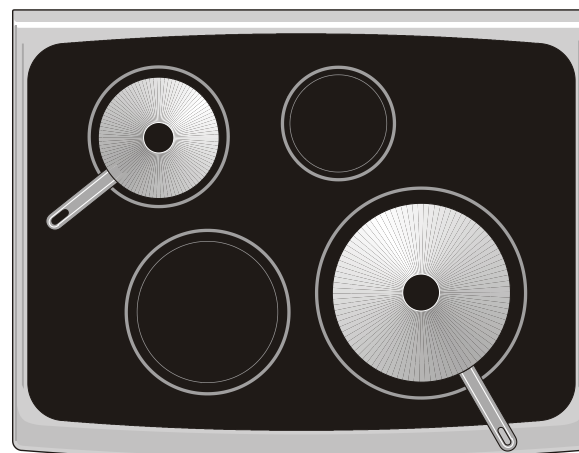


Fig. 2

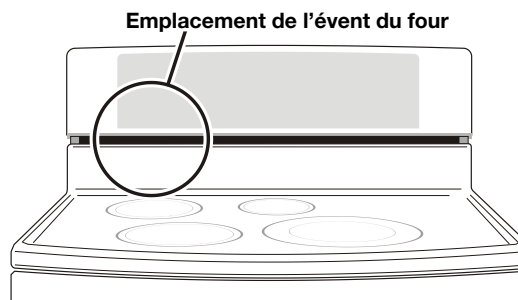
### Bruits de fonctionnement

Le processus électronique qui se produit au cours de la cuisson par induction peut créer certains bruits de fond inhabituels. Il se peut que vous entendiez un léger bourdonnement pendant que vous cuisinez. Ces bruits sont normaux et font partie du processus de cuisson par induction. Certains ustensiles produiront des bourdonnements plus intenses, selon leur type de matériau de fabrication. Il se peut que ces bruits sourds soient plus évidents si le contenu de la casserole est froid; au fur et à mesure que la casserole se réchauffera, les bruits diminueront. Si vous réduisez le niveau de puissance de la zone de cuisson, l'intensité des bourdonnements diminuera aussi.

Il est à noter que ces bruits seront plus évidents lorsque vous ferez de la cuisson au niveau « **Pb** ». Toutefois, il est anormal que des bruits de très grande intensité soient produits durant la cuisson par induction.

### Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé sous le côté gauche du tableau de commande. Lorsque le four est en fonction, l'air chaud s'échappe par l'évent de manière naturelle. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson dans le four supérieur. **Ne placez pas d'articles sur la table de cuisson de manière à obstruer cette zone.**



## Préchauffage rapide

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

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





- Cuisson au four
- Cuisson à convection
- Rôtissage à convection

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

- Température réglée automatiquement (par défaut) : 176 °C / 350 °F
- Température de préchauffage rapide min.: 76 °C / 170 °F
- Température de préchauffage rapide max.: 260 °C / 500 °F

## Réglage du préchauffage rapide

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson).	
3. Appuyez sur <b>COOK OPTIONS</b> (options de cuisson).	
4. Appuyez sur <b>RAPID PREHEAT</b> (préchauffage rapide).	
5. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

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

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

## REMARQUE

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

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

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



## Pour de meilleurs résultats

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

## Cuisson dans le four supérieur

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

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




- Préchauffage rapide
- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson
- Probe (sonde)

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

- Température réglée automatiquement (par défaut): **176 °C / 350 °F**
- Température de cuisson min. : **76 °C / 170 °F**
- Température de cuisson max. : **260 °C / 500 °F**

## Réglage de la cuisson pour le four supérieur




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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson).	
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

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

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

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson).	
3. Entrez <b>425 °F</b> .	<b>425</b>
4. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	



### Pour de meilleurs résultats

- Placez les aliments sur une grille à la position 2 ou 5.
- Si vous utilisez la grille de four surbaissée, placez-la à la position 2 ou 3.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur les grilles à la position 2 et 5.



### REMARQUE

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

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

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

## Utilisation du temps de cuisson dans le four supérieur

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







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

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

### REMARQUE

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

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
Préchauffez le four au besoin.	
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson).	
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	
4. Appuyez sur <b>COOK OPTIONS</b> (options de cuisson).	
5. Appuyez sur <b>COOK TIME</b> (temps de cuisson).	
6. Entrez 30 minutes.	<b>30</b>
7. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

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

## Utilisation du temps de cuisson avec la fonction fin de la cuisson dans le four supérieur

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

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

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



### REMARQUES

- Lorsque vous programmez la fonction **END TIME** (fin de la cuisson), assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste.
- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Vous pouvez également utiliser la fonction **COOK TIME** (temps de cuisson) sans la fonction **END TIME** (fin de la cuisson). Consultez la page 22.

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson).	
3. Entrez <b>375 °F</b> .	<b>375</b>
4. Appuyez sur <b>COOK OPTIONS</b> (options de cuisson).	
5. Appuyez sur <b>COOK TIME</b> (temps de cuisson).	
6. Entrez <b>50</b> minutes.	<b>50</b>
7. Appuyez sur <b>END TIME</b> (fin de la cuisson).	
8. Entrez <b>5:30</b> .	<b>530</b>
9. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

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

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

## Cuisson au grill dans le four supérieur

Utilisez le mode de cuisson au grill pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. Ce mode de cuisson n'est offert que dans le four supérieur.

Utilisez le mode de cuisson au grill à convection pour cuire des viandes plus épaisses qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et le ventilateur de convection pour obtenir des résultats de brunissement optimaux (p. 32).

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

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



### AVERTISSEMENT

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



### ATTENTION

- **Ne vous servez pas** de la lèchefrite sans sa grille.
- **Ne couvrez pas** la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du grill et pour éviter les éclaboussures, **n'utilisez pas** la grille de rôtissage pendant la cuisson au grill.



### Pour de meilleurs résultats

- Utilisez les casseroles et les positions de grille recommandées pour chaque type de viande préparé (p. 25, fig. 3 et 4).
- Pour brunir les aliments de façon optimale, laissez le four préchauffer pendant 5 à 6 minutes avant de placer la nourriture dans le four.



## Réglage du grill

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

### Exemple

#### Étapes

#### Appuyez

1. Placez la grille dans la lèchefrite, puis placez la viande sur la grille. Assurez-vous de respecter tous les avertissements et toutes les mises en garde.
2. Disposez les grilles du four selon les recommandations (p. 25, fig. 2 et 4). Assurez-vous de placer les aliments préparés et la lèchefrite directement sous l'élément du grill. **Laissez la porte du four légèrement entrouverte (environ 10 cm [4 po]) en position grill (p. 25, fig. 1).**
3. Appuyez sur la touche **UPPER OVEN** (four supérieur). 
4. Appuyez sur **BROIL** (grill). 
5. Appuyez sur **START** (mise en marche). 



### REMARQUE

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

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

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

## Réglage du grill

La grille de la lèche-frite (le cas échéant) est munie de fentes qui permettent à la graisse des viandes de s'écouler dans la lèche-frite. Placez la viande préparée sur la grille, puis mettez cette dernière sur la lèche-frite, comme indiqué sur la figure 3.

### Durées recommandées pour la cuisson au grill

Servez-vous du tableau de cuisson au grill (fig. 2) afin de connaître les durées approximatives recommandées pour la cuisson au grill et pour chaque type de viande figurant sur la liste. Augmentez ou diminuez ces durées, ou changez la position de la grille pour obtenir le degré de cuisson désiré.

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

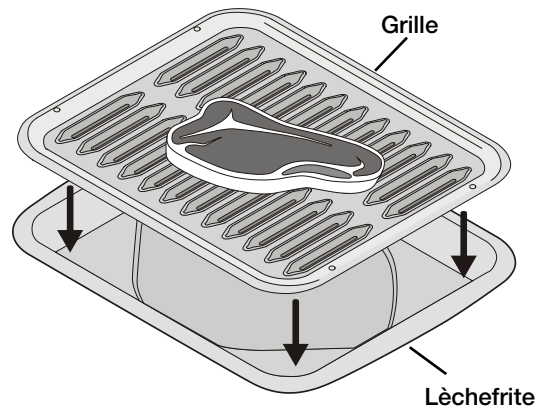
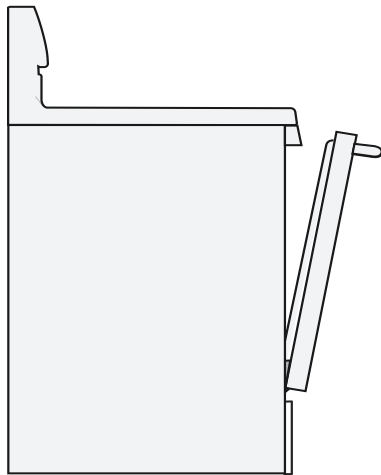


Fig. 3



Position grill  
Fig. 1

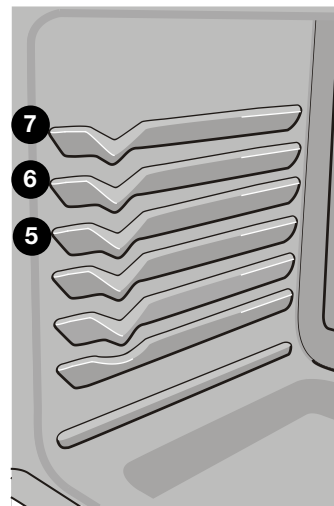


Fig. 4

Tableau de cuisson au grill

Aliments	Position de la grille	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 <sup>er</sup> côté	2 <sup>e</sup> côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 <sup>e</sup> ou 7 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °F)	6	4	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 <sup>e</sup> ou 7 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °F)	7	5	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 <sup>e</sup> ou 7 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °F)	8	7	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaiss.	6 <sup>e</sup>	288 °C (550 °F)	8	6	Bien cuit
Poulet, avec os	5 <sup>e</sup>	232 °C (450 °F)	20	10	Bien cuit
Poulet, désossé	6 <sup>e</sup>	232 °C (450 °F)	8	6	Bien cuit
Poisson	6 <sup>e</sup>	260 °C (500 °F)	13	n/a	Bien cuit
Crevettes	5 <sup>e</sup>	288 °C (550 °F)	5	n/a	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaiss.	7 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °F)	9	7	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaiss.	6 <sup>e</sup>	288 °C (550 °F)	10	8	Bien cuit

\*Servez-vous de la grille de four surbaissée lorsque vous utilisez la position 7.

Fig. 2

## Cuisson à convection

La cuisson à convection fait partie du système Perfect-Convect<sup>3MC</sup>. La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur dans le four de façon uniforme et continue. Cette distribution améliorée de la chaleur permet d'obtenir une cuisson uniforme ainsi que d'excellents résultats. La durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue, mais vous économiserez tout de même du temps.

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

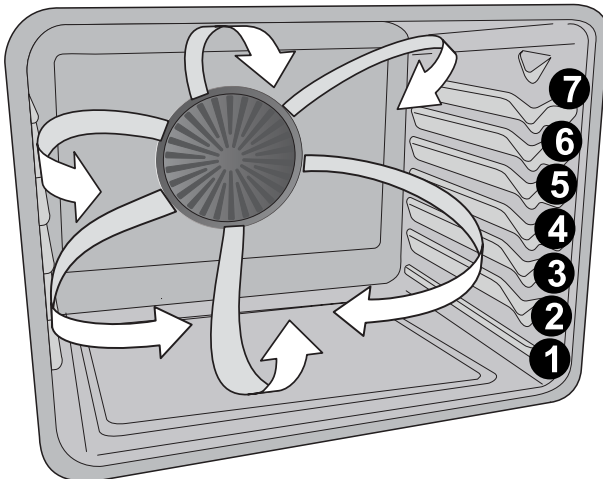
Si les instructions de votre recette ont été écrites pour la cuisson standard et que vous désirez vous servir de la cuisson à convection, suivez les instructions de l'option de **conversion à la convection**. L'option de conversion à la convection ajustera automatiquement la température du four pour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

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

- Conversion à la convection
- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec fin de la cuisson
- Probe (sonde)
- Préchauffage rapide

### Avantages de la cuisson à convection :

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



## Réglage de la cuisson à convection

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

- Température réglée automatiquement (par défaut) : 176 °C / 350 °F
- Température de cuisson min. : 76 °C / 170 °F
- Température de cuisson max. : 260 °C / 500 °F

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>LOWER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>CONV BAKE</b> (cuisson à convection).	
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

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

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



### Pour de meilleurs résultats

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



### REMARQUE

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

## Utilisation de la fonction conversion à la convection

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

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

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



### Pour de meilleurs résultats

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



### REMARQUE

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

## Réglage de la conversion à la convection

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>LOWER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>CONV BAKE</b> (cuisson à convection).	
3. Appuyez sur <b>COOK OPTIONS</b> (options de cuisson).	
4. Appuyez sur <b>CONV CONVERT</b> (conversion à la convection).	
5. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

Une fois que vous avez appuyé sur **START** (mise en marche), l'affichage du four indique **PRE-HEATING** (préchauffage). Une fois que le four a atteint la température convertie programmée, la fonction **PRE-HEATING** (préchauffage) s'arrête et un bip retentit pour indiquer que le four est prêt.

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

Lorsque vous utilisez la conversion à la convection avec l'option de temps de cuisson, le temps restant clignote quand 75 % du temps de cuisson s'est écoulé. Le tableau de commande émettra également des bips à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

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

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

## Rôtissage à convection

### Fonctionnement du rôtissage à convection

Le rôtissage à convection fait partie du système Perfect-Convect<sup>3MC</sup>. Le rôtissage à convection combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. De plus, il n'est pas nécessaire de diminuer la température du four lorsque vous utilisez le mode de rôtissage à convection.

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

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

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

- Température automatique par défaut : 176 °C / 350 °F
- Minimum : 76 °C / 170 °F
- Maximum : 260 °C / 500 °F

### Avantages du rôtissage à convection:

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



### Pour de meilleurs résultats

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et la volaille.
- Placez la nourriture en utilisant les positions de grille recommandées pour le type d'aliment préparé.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson. Reportez-vous au tableau du rôtissage à convection pour obtenir des renseignements supplémentaires (p. 29, fig. 2).

## Réglage du rôtissage à convection

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>CONV ROAST</b> (rôtissage à convection).	
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée).	

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

Une fois que le four a atteint la température programmée, la fonction PRE-HEATING (préchauffage) s'arrête et un bip retentit pour indiquer que le four est prêt.



### REMARQUE

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

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

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

## Recommandations pour le rôtissage

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

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

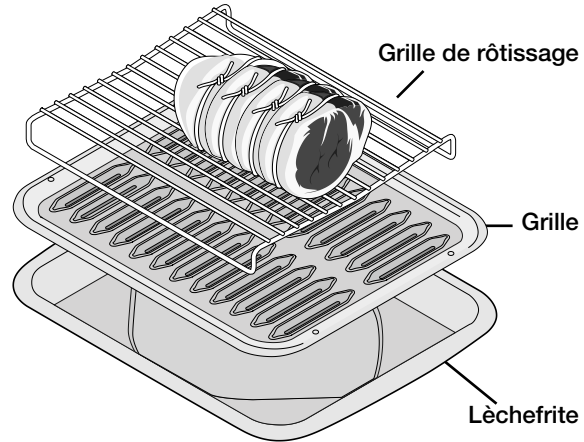


Fig. 1

Tableau du rôtissage à convection

Viande	Poids	Temp. du four	Temp. int.	Minutes par 0,45 kg (1 lb)	
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	*	25-30
	Rôti de faux-filet	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	*	25-30
	Rôti de filet	de 0,9 à 1,4 kg (de 2 à 3 lb)	204 °C (400 °F)	*	15-25
Volaille	Dinde entière**	de 5,4 à 7,3 kg (de 12 à 16 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8-10
	Dinde entière**	de 7,3 à 9,1 kg (de 16 à 20 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10-15
	Dinde entière**	de 9,1 à 10,9 kg (de 20 à 24 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
	Poulet	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	de 177 à 191 °C (de 350 à 375 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
Porc	Rôti de jambon frais	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40
	Rôti de palette	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-30
	Longe	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-25
	Jambon précuit	de 2,3 à 3,2 kg (de 5 à 7 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40

Fig. 2

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

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

## Sonde

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

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

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

- Par défaut : 76 °C / 170 °F
- Minimum : 54 °C / 130 °F
- Maximum : 98 °C / 210 °F

## Réglage de la sonde

### Insertion appropriée de la sonde

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

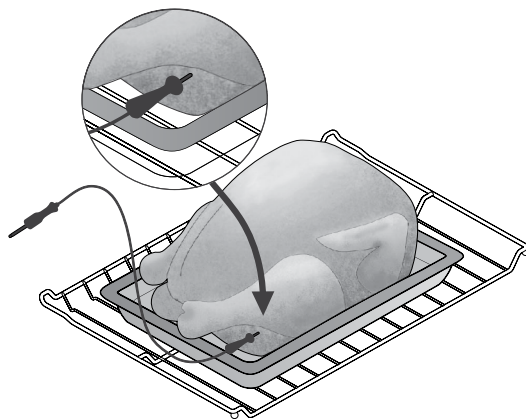


Fig. 1

## → IMPORTANT

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

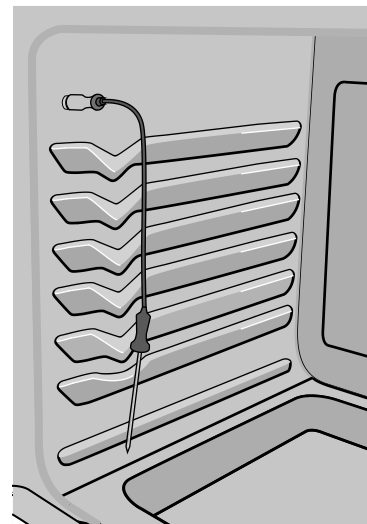


Fig. 2

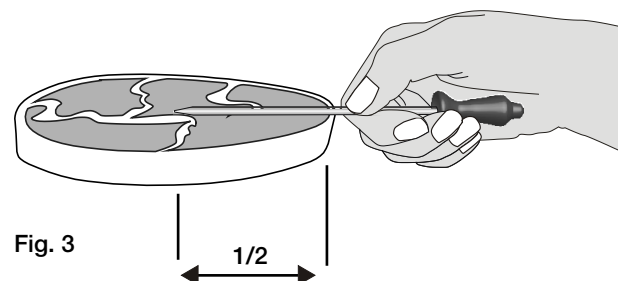







Fig. 3

## Réglage de la sonde



Consultez l'exemple ci-dessous pour régler la température de la sonde à 180 °F (82 °C) lorsque la fonction rôtissage à convection est employée et que la température du four est réglée à 325 °F (163 °C).

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

### Exemple

Étapes	Appuyez
1. Insérez la sonde dans la nourriture et placez la nourriture dans le four (p. 30, fig. 1).	
2. Branchez la sonde <b>COMPLÈTEMENT</b> dans la prise réservée à cette dernière à l'intérieur du four (p. 30, fig. 2) et fermez la porte du four.	
3. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur)	
4. Appuyez sur <b>CONV ROAST</b> (rôtissage à convection).	
5. Entrez <b>325</b> .	<b>325</b>
6. Appuyez sur <b>COOK OPTIONS</b> (options de cuisson)*.	
7. Appuyez sur <b>PROBE</b> (sonde).	
8. Entrez <b>180</b> .	<b>180</b>
9. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

### REMARQUE

En tout temps pendant le processus de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche  pour consulter la température interne de la viande, rapportée par la sonde. Appuyez sur  deux fois pour consulter ou modifier la température réglée de la sonde.

\* Vous pouvez passer les étapes 6 à 8 si vous utilisez la température de réglage par défaut de la sonde (76 °C [170 °F]).

## Gril à convection

Le gril à convection fait partie du système Perfect-Convect<sup>3MC</sup>. Utilisez le mode de cuisson au gril à convection pour cuire des viandes plus épaisses qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et le ventilateur de convection pour obtenir des résultats de brunissement optimaux. Ce mode de cuisson n'est offert que dans le four supérieur.

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

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

### AVERTISSEMENT

Si un feu se produit dans le four, fermez la porte du four et ÉTEIGNEZ le four. Si le feu continue, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. **Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu.** La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.


### ATTENTION

- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium.** La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, **n'utilisez pas la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.**
- Utilisez les ustensiles et les positions de grille recommandés (p. 25, fig. 2 et 4).
- Pour des résultats optimaux, préchauffez le four de 5 à 6 minutes.

## Réglage du gril à convection

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer le mode de cuisson au gril à convection du four supérieur immédiatement avec le réglage automatique (par défaut).

### Exemple

Étapes	Appuyez
1. Placez la grille dans la lèchefrite, puis placez la nourriture sur la grille. Assurez-vous de respecter tous les avertissements et toutes les mises en garde.	
2. Disposez les grilles du four selon les recommandations (p. 25, fig. 2 et 4). Assurez-vous de placer les aliments préparés et la lèchefrite directement sous l'élément du gril. <b>Fermez la porte du four</b> (p. 25, fig. 1).	
3. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
4. Appuyez sur <b>CONV BROIL</b> (gril à convection).	
5. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

### REMARQUE

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

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

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

## Maintien au chaud

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

- Cook time (temps de cuisson)
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

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

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



### AVERTISSEMENT

- **DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE.** Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Le non-respect de cette précaution peut favoriser la prolifération de bactéries et causer des empoisonnements alimentaires ou rendre malade.
- Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, n'utilisez pas la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.



### REMARQUE

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

## Réglage de la fonction de maintien au chaud

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>KEEP WARM</b> (maintien au chaud).	
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

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

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

## Cuisson lente

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

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

- Cook time (temps de cuisson)
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

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

- Hi (élevé) : 134 °C / 275 °F (par défaut) pour une cuisson allant de 4 à 5 heures
- Lo (bas) : 108 °C / 225 °F pour une cuisson allant de 8 à 9 heures



### Pour de meilleurs résultats

- Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire.
- Si vous utilisez une seule grille de four, placez-la à la position 2 ou 3.
- Positionnez les grilles en fonction de la taille des ustensiles de cuisson utilisés lorsque vous cuisez plusieurs aliments en même temps.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent ou de la laisser ouverte pour vérifier la cuisson des aliments. Plus il y a de perte de chaleur, plus la cuisson des aliments est longue.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle lâche ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants.
- Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en graisse, les os et la forme du rôti.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

## Réglage de la cuisson lente

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur)*.	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>SLOW COOK</b> (cuisson lente).	
3. Appuyez sur <b>-lo</b> pour choisir l'option <b>Lo (bas)</b> (fig. 2).	<b>-</b> <b>lo</b>
4. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

\*Sélectionnez le four inférieur pour utiliser la cuisson lente dans le four inférieur.



Fig. 1



Fig. 2

## REMARQUE

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

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

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

## Perfect Turkey<sup>MC</sup> (dinde)

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

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

Avant de régler la fonction Perfect Turkey (dinde), ou si vous souhaitez modifier la température de la sonde, lisez et respectez les instructions de **réglage de la sonde** (Se reporter aux étapes 6 à 9, p. 31).



### REMARQUES

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

## Réglage de la fonction Perfect Turkey<sup>MC</sup> (dinde)

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour utiliser la fonction Perfect Turkey (dinde) au réglage par défaut de 163 °C (325 °F) et la sonde au réglage par défaut de 82 °C (180 °F).

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande et placez la dinde dans le four (p. 30, fig. 1).	
2. Branchez la sonde dans la prise réservée à cette dernière à l'intérieur du four supérieur.	
3. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
4. Appuyez sur <b>PERFECT TURKEY</b> (dinde). L'indicateur de sonde clignote et la fonction Perfect Turkey ne se met en marche que lorsque la sonde est branchée.	
5. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

Tableau de cuisson Perfect Turkey (dinde)

Viande	Poids	Temp. du four	Temp. interne	Minute par 0,45 kg (1 lb)	
	Dinde entière*	de 5,4 à 7,3 kg (de 12 à 16 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8-10
	Dinde entière*	de 7,3 à 9,1 kg (de 16 à 20 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10-15
Volaille	Dinde entière*	de 9,1 à 10,9 kg (de 20 à 24 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
	Poulet	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	de 177 à 191 °C (de 350 à 375 °F)	82 °C (180 °F)	12-16

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

## Décongélation




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

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

- Cook time (temps de cuisson)
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

## Réglage de la décongélation

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Placez les aliments dans le four et appuyez sur <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	
2. Appuyez sur <b>DEFROST</b> (décongélation).	
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

## REMARQUES

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

## Déshydratation




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

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

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

## Réglage du mode de déshydratation

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	
2. Appuyez sur <b>DEHYDRATE</b> (déshydratation).	
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée).	

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

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

## Réglage du mode de déshydratation



### Pour de meilleurs résultats

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

## Fermentation du pain

Le mode de fermentation du pain conserve une température chaude utile pour faire lever les produits contenant de la levure. Le mode de fermentation du pain ne peut être programmé que dans le four supérieur.

Le mode de fermentation du pain peut être combiné à la fonction suivante :

- Mes préférences

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

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



### Pour de meilleurs résultats

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

## Réglage du mode de fermentation du pain

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>BREAD PROOF</b> (fermentation du pain).	
3. Appuyez sur la touche <b>-lo</b> (diminuer) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous atteigniez 30 °C (85 °F).	<b>- lo</b>
4. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	



### REMARQUE

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

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

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




## Mes préférences

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

Chaque touche vous permet de sauvegarder une caractéristique de cuisson, une température de four et un temps de cuisson, soit pour le four supérieur ou le four inférieur.

## Sauvegarde de mes préférences



Toutes les touches Mes préférences s'afficheront lorsque le four supérieur ou le four inférieur est sélectionné. L'exemple ci-dessous indique comment sauvegarder des instructions de cuisson pour le four supérieur.

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Entrez des instructions de cuisson à l'aide des touches et ajoutez toutes les options que vous désirez sauvegarder et utiliser ultérieurement.	
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	
4. Appuyez sur la touche <b>MY FAVORITE</b> (mes préférences) qui ne contient aucune donnée et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.	
5. Appuyez sur <b>CANCEL/off*</b> (annuler/arrêt).	

Le tableau de commande émet un bip et un voyant lumineux rouge s'allume au-dessus du réglage préféré que vous avez sélectionné pour indiquer que votre recette favorite a été sauvegardée.

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

## Rappel d'un réglage

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>MY FAVORITE</b> (mes préférences).	
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

## Supprimer/écraser un réglage

Lorsque vos trois réglages préférés ont été sauvegardés, vous pouvez choisir de remplacer l'un d'entre eux. Suivez les mêmes instructions que pour la sauvegarde d'une recette; sélectionnez le réglage que vous souhaitez remplacer et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes.

Il n'est pas nécessaire de supprimer l'un de vos réglages préférés pour en sauvegarder un autre. Sélectionnez l'une des touches de préférence que vous ne souhaitez plus conserver et sauvegarder les nouvelles instructions de cuisson avec les instructions d'écrasement.

## Cuisson à étapes multiples Perfect Program<sup>MC</sup>

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

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

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




## Réglage de Multi Stage (étapes multiples)

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





### Exemple pour deux étapes

Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>MULTI STAGE</b> (étapes multiples).	<b>1/2/3</b>

### Étape 1

- Appuyez sur **BAKE** (cuisson). 
- Entrez **350** °F. **350**
- Appuyez sur **START/enter** (mise en marche/entrée). 
- Entrez **60** minutes. **60**
- Appuyez sur **START/enter** (mise en marche/entrée). 

### Étape 2

- Appuyez sur **BROIL** (gril). 
- Entrez **500** °F. **500**
- Appuyez sur **START/enter** (mise en marche/entrée). 
- Entrez **4** minutes. **4**
- Appuyez sur la touche **START/enter** (mise en marche/entrée) deux fois pour programmer deux étapes et démarrer la cuisson.  

## Réglage de Multi Stage (étapes multiples)

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


### Exemple pour trois étapes

Étapes	Appuyez
--------	---------

1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
--	-------------------

2. Appuyez sur <b>MULTI STAGE</b> (étapes multiples).	<b>1/3</b>
---	------------


#### Étape 1

3. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson).	
---------------------------------------	---

4. Entrez 350 °F.	<b>350</b>
-------------------	------------

5. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée).	
--	---

6. Entrez 60 minutes.	<b>60</b>
-----------------------	-----------

7. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	
---	---

#### Étape 2

8. Appuyez sur <b>BROIL</b> (gril).	
-------------------------------------	---


9. Entrez 500 °F.	<b>500</b>
-------------------	------------

10. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	
--	---

11. Entrez 4 minutes.	<b>4</b>
-----------------------	----------

12. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée).	
---	---


#### Étape 3

13. Appuyez sur la touche <b>KEEP WARM</b> (maintien au chaud).	
---	---

14. Entrez 170 °F	<b>170</b>
-------------------	------------

15. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	
--	---

16. Entrez 15 minutes.	<b>15</b>
------------------------	-----------

17. Appuyez <i>deux fois</i> sur la touche <b>START</b> (mise en marche) pour commencer la cuisson immédiatement.	
---	---

## Mode sabbat

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

Avant de régler le mode sabbat, vous devez d'abord programmer le mode **BAKE** (cuisson) et la température du four supérieur ou inférieur, l'option **COOK TIME** (temps de cuisson), au besoin. Tous les réglages faits avant la programmation du mode sabbat seront visibles sur les afficheurs. Si l'option **COOK TIME** (temps de cuisson) est programmée avant l'entrée de l'appareil en mode sabbat, celui-ci émettra un bip à la fin du temps de cuisson.

Lorsque le mode sabbat est activé, la table de cuisson ne peut pas être utilisée.

Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine et l'appareil reste allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées. Si l'une ou l'autre des fonctions de cuisson est annulée lorsque l'appareil est en mode sabbat, aucun signal sonore ni visuel ne témoignera de cette annulation.

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

**Prendre note :** Il est recommandé d'appuyer deux fois sur la touche **START** (mise en marche) si vous avez changé la température du four pendant que le mode sabbat était activé. Cela permet d'assurer que le four demeure en fonction, même si la température du four réglée est hors de la plage des températures. Si la température du four est réglée hors de sa plage de température, le four sélectionnera la température par défaut la plus près. Tentez de régler la température du four à nouveau.

Si une panne de courant survient durant le sabbat ou une fête juive, l'appareil **S'ÉTEINDRA**. Lorsque le courant est rétabli, l'appareil ne retourne pas automatiquement aux réglages originaux du mode de cuisson. Le message **SF** apparaît sur le tableau d'affichage du four et «- -» dans les fenêtres d'affichage des zones de cuisson, indiquant l'échec du mode sabbat (fig. 1 et 2).

Après une panne de courant, les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, même si l'appareil est encore en mode sabbat.



Fig. 1

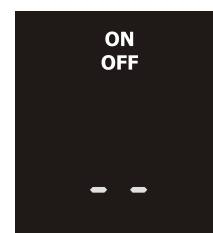
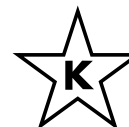



Fig. 2

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



## Réglage du mode sabbat

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur) ou <b>LOWER OVEN</b> (four inférieur).	UPPER OVEN ou LOWER OVEN
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson). Assurez-vous d'effectuer tout changement supplémentaire aux réglages du four avant de passer à l'étape 3.	
3. Pour activer le mode sabbat, appuyez simultanément sur les touches <b>LO</b> (bas) et <b>HI</b> (élevé) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira).	- + <b>lo et hi</b>

Une fois que l'appareil est bien programmé en mode sabbat, le message «**Sab**» (fig. 1) apparaît sur l'affichage du four et «- -» apparaît sur chaque affichage de table de cuisson jusqu'à ce que le mode sabbat soit annulé (fig. 2).



Fig. 1

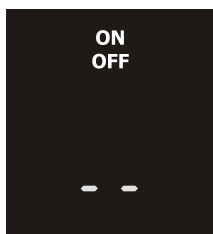


Fig. 2

## Annulation du mode sabbat

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez simultanément sur les touches <b>LO</b> (bas) et <b>HI</b> (élevé) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira).	- + <b>lo et hi</b>
2. Toute fonction de cuisson active réglée arrêtera automatiquement lorsque le mode sabbat est annulé.	

## REMARQUES

Les seules touches accessibles lorsque l'appareil est réglé en mode sabbat sont , ,  et les touches numériques.

Vous pouvez régler la température du four une fois que la cuisson est commencée (fêtes juives seulement). Pour régler la température du four, choisissez le four, appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson), puis entrez la nouvelle température désirée (77 à 288 °C [170 à 550 °F]) et appuyez sur **START** (mise en marche). N'oubliez pas que le régulateur de four n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements une fois que le mode sabbat est réglé.

## Four inférieur Perfect Pair<sup>MC</sup>

Le four inférieur offre deux modes de base, la cuisson et le maintien au chaud. Le four inférieur est idéal pour réchauffer des plats comme la pizza, les plats mijotés, les pommes de terre au four et les aliments préparés surgelés. Servez-vous de la fonction de maintien au chaud pour garder les aliments cuits à la température où ils seront servis.

Ces caractéristiques sont disponibles pour le four inférieur:

- Cuisson au four
- Cuisson lente (p. 34).
- Maintien au chaud

### AVERTISSEMENT

- **ÉLOIGNEZ LES ENFANTS DU FOUR INFÉRIEUR LORSQU'IL EST CHAUD. LE NON-RESPECT DE CETTE MISE EN GARDE PEUT CAUSER DES BRÛLURES.**

### Recommandations pour le four inférieur

- Lorsque vous placez des aliments dans le four inférieur, utilisez toujours une tôle à biscuits ou un plat avec quatre bords verticaux pour éviter que les aliments ne glissent et ne tombent du plat.
- **NE TAPISSEZ PAS LE TIROIR DU FOUR NI LA GRILLE AU MOYEN DE PAPIER D'ALUMINIUM.** Vous pourriez endommager votre four.
- La hauteur maximale des aliments et des ustensiles pouvant aller dans le four inférieur est de 10,2 cm (4 po). La largeur maximale est de 38,1 cm (15 po). **Surveillez de près les aliments qui pourraient dépasser la hauteur maximale recommandée de 10,2 cm (4 po).**
- Dans le four inférieur, utilisez des ustensiles assez grands pour contenir les aliments ainsi que les jus créés durant la cuisson.
- **N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir ou sur les surfaces qui l'entourent, ce qui le rendra très difficile à enlever.** À la place, utilisez un couvercle ou du papier d'aluminium. Dans le tiroir, n'utilisez que des ustensiles dont l'usage est recommandé pour le four supérieur.

### ATTENTION

- Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les aliments du four inférieur. La grille du tiroir, l'intérieur du tiroir, les ustensiles et les assiettes peuvent être chauds.
- Si un feu se produit dans le four, fermez le tiroir et éteignez le four. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. **Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu.** La farine peut être explosive.



### Pour de meilleurs résultats

- La grille du four inférieur doit toujours être en place pendant la cuisson ou le maintien au chaud. Assurez-vous que la grille est placée avec les côtés du bas tournés vers l'intérieur du tiroir (fig. 1). Vous créez ainsi de l'espace pour que l'air circule entre le tiroir et la nourriture.
- Pour obtenir de meilleurs résultats avec le four inférieur, faites la cuisson des pâtisseries, des plats mijotés recouverts de chapelure et des aliments de boulangerie dans le four supérieur.
- Lorsque vous utilisez le four inférieur, évitez de l'ouvrir trop souvent; cela permettra de minimiser la perte de chaleur. Si vous ouvrez le tiroir de façon répétée, le temps de cuisson augmente et les résultats de cuisson peuvent être inégaux. Les temps de cuisson du four inférieur peuvent différer légèrement de ceux du four supérieur.

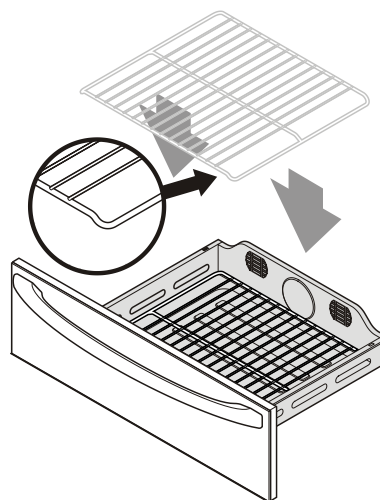


Fig. 1

## Cuisson dans le four inférieur

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

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



- Cook time (temps de cuisson)
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

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

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

## Réglage de la cuisson pour le four inférieur

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur <b>LOWER OVEN</b> (four inférieur).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson).	
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

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

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

### REMARQUE

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

## Fonction de maintien au chaud du four inférieur

Utilisez la fonction de maintien au chaud pour conserver la chaleur des aliments cuits.

Lorsque vous utilisez la fonction de maintien au chaud, commencez toujours le réchauffage avec des aliments déjà chauds. Ne faites pas réchauffer des aliments froids.

La fonction de maintien au chaud peut être programmée avec les options suivantes :

- Cook time (temps de cuisson)
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

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

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

Si vous entrez une température qui n'est pas contenue dans cette échelle, le tableau de commande ajustera automatiquement la température pour la mettre au réglage accessible le plus près.

### AVERTISSEMENT

- **DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE.** Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

### REMARQUES



- Le four inférieur ne fonctionne pas lorsque le four supérieur est en mode d'autonettoyage ou quand le dispositif de verrouillage des commandes est activé.
- Si vous tentez de mettre en marche le mode d'autonettoyage ou le dispositif de verrouillage des commandes lorsque le four inférieur est en fonction, le tableau de commande du four refusera votre demande en émettant trois bips.

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

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

## Réglage du maintien au chaud du four inférieur

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction de maintien au chaud du four inférieur à une température de départ de 88 °C / 190 °F.

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur <b>LOWER OVEN</b> (four inférieur).	<b>LOWER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>KEEP WARM</b> (maintien au chaud).	
3. Appuyez sur la touche <b>+hi</b> (augmenter) pour augmenter la température à 88 °C (190 °F).	<b>+ hi</b>
4. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	



### REMARQUES

- Utilisez la touche **+hi** (augmenter) pour augmenter la température par défaut de la fonction de maintien au chaud. Servez-vous de la touche **-lo** pour diminuer la température.
- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.

## Conseils de nettoyage du four inférieur


Pour faciliter le nettoyage, le four inférieur doit être nettoyé dès qu'il a refroidi. Pour minimiser l'accumulation d'éclaboussures et de particules d'aliments, nettoyez après chaque utilisation. Lorsque vous préparez des aliments qui éclaboussent, couvrez-les avec un couvercle calorifuge ou du papier d'aluminium. Utilisez une solution d'eau et de détergent doux pour nettoyer le tiroir du four et les côtés. Enlevez les tâches tenaces à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif. **N'UTILISEZ PAS** de produits de nettoyage commerciaux pour fours dans le tiroir chauffant.

## Sélection de la température






Pour la fonction de maintien au chaud, consultez le tableau des réglages recommandés apparaissant ci-dessous. Si l'aliment que vous désirez réchauffer n'est pas indiqué dans le tableau, utilisez la température par défaut de 76 °C (170 °F). Si vous désirez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre. La plupart des aliments peuvent être conservés à une température de service de 76 °C (170 °F). Lorsque vous devez garder au chaud des aliments combinés (par exemple, une viande avec deux légumes et des petits pains), utilisez le réglage à 76 °C (170 °F).

Maintien au chaud	
Réglages recommandés pour chaque aliment	
Aliments	Température
Boissons chaudes	88 °C (190 °F)
Aliments frits	88 °C (190 °F)
Légumes	76 °C (170 °F)
Soupes (crèmes)	76 °C (170 °F)
Ragoûts	76 °C (170 °F)
Compotes	76 °C (170 °F)
Viandes	76 °C (170 °F)
Sauces	66 °C (150 °F)
Œufs	66 °C (150 °F)
Assiettes à dîner avec nourriture	66 °C (150 °F)
Plats mijotés	66 °C (150 °F)
Pains/pâtisseries	66 °C (150 °F)

## Préférences de l'utilisateur Wave-Touch<sup>MC</sup>



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

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

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

## Réglage de l'horloge (CLO)

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur <b>USER PREF</b> (préférences de l'utilisateur).	
2. Entrez « 1:30 » ou utilisez les touches <b>+hi/-lo</b> (augmenter/diminuer) pour avancer à « 1:30 ».	<b>130</b>
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL/off</b> (annuler/arrêt) pour le refuser.	

## Réglage de l'affichage de l'horloge (CLO)

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

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



Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>USER PREF</b> (préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode d'affichage pré-réglé de l'horloge (fig. 1).	
2. Appuyez sur <b>+hi</b> (augmenter) et <b>-lo</b> (diminuer) pour passer à l'option <b>CLO off</b> (horloge désactivée) (fig. 2).	+ - <b>hi ou lo</b>
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL/off</b> (annuler/arrêt) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

### REMARQUE

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

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

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

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



Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>USER PREF</b> (préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode d'affichage pré réglé de l'horloge (fig. 1).	
2. Appuyez sur <b>+hi</b> (augmenter) ou <b>-lo</b> (diminuer) pour passer à l'affichage de l'heure sur <b>24 heures</b> (fig. 2).	+ - <b>hi ou lo</b>
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL/off</b> (annuler/arrêt) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

## Réglage de la température en °F ou en °C (F-C)

Le tableau de commande peut être réglé pour afficher en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius et peut aussi effectuer des tâches dans les deux modes. Le mode d'affichage de la température pré réglé à l'usine est en Fahrenheit.

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



Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur <b>USER PREF</b> (préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode Fahrenheit/Celsius (fig. 1).	
2. Appuyez sur <b>+hi</b> (augmenter) ou <b>-lo</b> (diminuer) pour passer à l'option <b>C</b> (fig. 2).	+ - <b>hi ou lo</b>
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL/off</b> (annuler/arrêt) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

## Réglage du mode d'économie d'énergie 12 heures (ES)

Le régulateur de four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine, qui arrête le four si ce dernier fonctionne depuis plus de 11 heures 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

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



Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>USER PREF</b> (préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode d'économie d'énergie 12 heures pré-réglé (fig. 1).	
2. Appuyez sur <b>+hi</b> (augmenter) ou <b>-lo</b> (diminuer) pour passer à l'option <b>off</b> (désactivé) (fig. 2).	+ - <b>hi ou lo</b>
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL/off</b> (annuler/arrêt) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

## Réglage du mode audio (AUD)

Le mode audio vous permet de choisir entre six niveaux de volume pour les commandes du four. Vous pouvez désactiver le volume puis revenir plus tard au réglage comportant tous les sons et les signaux sonores normaux émis par l'appareil. Les fonctions de préchauffage et de temps de cuisson continueront à émettre des bips pour vous avertir lorsqu'il est temps de mettre les aliments au four, puis de les en retirer.

Le niveau de volume pré-réglé à l'usine est ajusté à 5. Reportez-vous à l'exemple ci-dessous lorsque vous modifiez les réglages du volume.



Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur <b>USER PREF</b> (préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode <b>AUD</b> pré-réglé.	
2. Appuyez sur <b>+hi</b> (augmenter) ou <b>-lo</b> (diminuer) pour choisir le volume désiré (fig. 1) ou sélectionner l'option <b>off</b> (fig. 2).	+ - <b>hi ou lo</b>
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL/off</b> (annuler/arrêt) pour le refuser.	



Fig. 1





Fig. 2

## Réglage de la température du four – Écarts programmables par l'utilisateur (UPO)

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

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

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour diminuer la température dans le four supérieur.

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche <b>USER PREF</b> (préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode <b>UPO</b> préréglé (fig. 1).	
2. Appuyez sur <b>-lo</b> (diminuer) pour réduire la température.	<b>- lo</b>
3. Appuyez sur <b>-lo</b> (diminuer) et rendez-vous jusqu'à « -10 » (fig. 2).	<b>- lo ou 10</b>
4. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL/off</b> (annuler/arrêt) pour le refuser.	

Pour augmenter la température, appuyez sur **+hi** (augmenter).

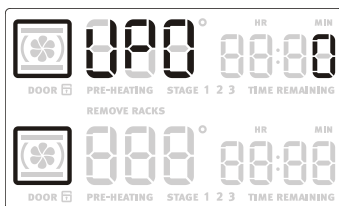


Fig. 1

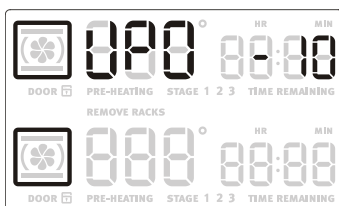




Fig. 2

## Réglage de la température du four inférieur (UPO)

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température de 19 °C (35 °F) par rapport au réglage normal.

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur <b>USER PREF</b> (préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode <b>UPO</b> préréglé (fig. 1).	
2. Appuyez sur <b>+hi</b> (augmenter) pour augmenter la température (fig. 2).	<b>+ hi</b>
3. Appuyez sur <b>+hi</b> (augmenter) et rendez-vous jusqu'à « 10 » (fig. 2).	<b>+ hi ou 10</b>
4. Appuyez sur <b>START/enter</b> (mise en marche/entrée) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL/off</b> (annuler/arrêt) pour le refuser.	

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

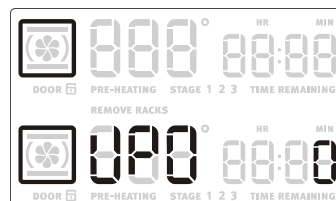


Fig. 1

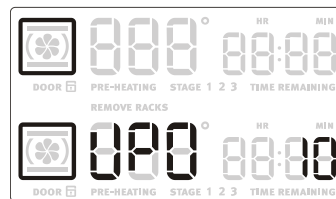


Fig. 2

## Restauration des réglages de l'usine (RST)

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

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


Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur <b>USER PREF</b> (préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode de restauration des réglages de l'usine (fig. 1).	
2. Appuyez sur <b>+hi</b> (augmenter) ou <b>-lo</b> (diminuer) pour sélectionner l'option <b>yes</b> (oui) dans le menu du mode de réinitialisation (fig. 1).	-    + <b>lo</b> ou <b>hi</b>
3. Appuyez sur <b>CANCEL/off</b> (annuler/arrêt) si vous ne souhaitez plus réinitialiser les commandes.	



Fig. 1



Fig. 2

## Tableau des préférences de l'utilisateur

Le tableau suivant vous aidera à naviguer parmi les préférences de l'utilisateur.

Options des préférences de l'utilisateur		
Préférence	1 <sup>re</sup> option	2 <sup>e</sup> option*
Réglage de l'horloge		
Affichage de l'horloge		
Affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures		
°F ou °C		
Mode d'économie d'énergie 12 heures		
Mode audio*		
Mode UPO du four supérieur		
Mode UPO du four inférieur		

\* Le mode audio offre six réglages différents.

## Avant de commencer un programme d'autonettoyage

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

Observez les précautions suivantes lorsque vous utilisez le programme d'autonettoyage :

- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage pour fours ni d'enduits protecteurs à l'intérieur du four ni autour de sa cavité.
- **Ne nettoyez pas** le joint de la porte du four. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint (fig. 1).
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage sur le joint de la porte. Les résidus de produits chimiques pourraient endommager le joint.
- **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte.
- **Enlevez** la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles ainsi que le **papier d'aluminium**. Ces articles ne résistent pas à de hautes températures de nettoyage.
- Toutes les grilles **DOIVENT** être retirées du four. Si les grilles se trouvent à l'intérieur du four pendant que vous essayez de régler un programme d'autonettoyage, l'afficheur indiquera **REMOVE RACKS** (enlevez les grilles) [fig. 2]. Le tableau de commande ne commencera aucun programme d'autonettoyage tant que les grilles du four ne seront pas enlevées.
- **Essuyez toute éclaboussure excessive** se trouvant dans la cavité du four **avant** de commencer le programme d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- **Ne laissez pas** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface en porcelaine. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Durant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** un enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

### ⚠ ATTENTION

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

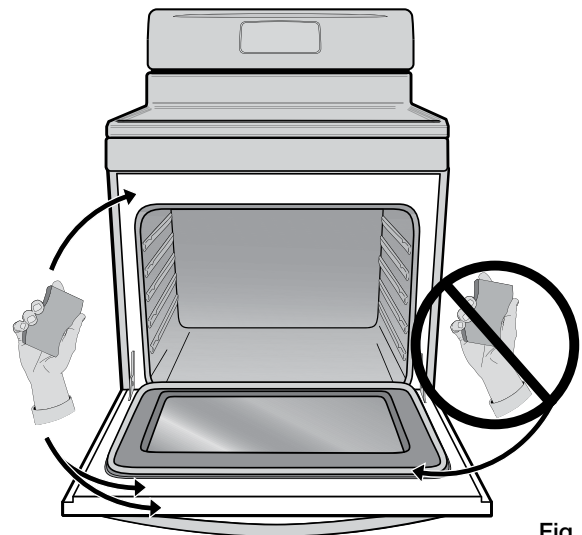


Fig. 1

**REMOVE RACKS**

Fig. 2

## Réglage du mode d'autonettoyage

Le mode d'autonettoyage offre trois options différentes pour nettoyer le four supérieur. Vous pouvez régler l'autonettoyage pour différents degrés de saleté: **LITE** (léger) [2 heures], **MED** (moyen) [3 heures] ou **HEAVY** (robuste) [4 heures]. L'exemple ci-dessous montre comment régler le four supérieur pour que l'autonettoyage commence immédiatement au réglage moyen (3 heures):

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Enlevez les grilles de four et appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>CLEAN</b> (nettoyage).	
3. Sélectionnez <b>MED</b> (moyen) ou <b>LITE</b> (léger) ou <b>HEAVY</b> (robuste).	<b>med</b>
4. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

Après que vous avez appuyé sur **START** (mise en marche), le loquet motorisé de la porte du four verrouillera automatiquement la porte. L'icône **DOOR LOCK** (verrouillage de la porte) clignotera (fig. 1). Une fois que la porte est bien verrouillée, cette icône restera allumée pendant toute la durée du programme d'autonettoyage. Après l'autonettoyage, le four peut prendre de 30 à 40 minutes pour refroidir et se déverrouiller. Le message «Hot» (chaud) (fig. 2) s'affichera durant cette période. Après que le four a refroidi, l'icône **DOOR LOCK** (verrouillage de la porte) clignotera et s'éteindra pour indiquer que la porte est déverrouillée.

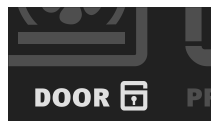


Fig. 1



Fig. 2

### → IMPORTANT

- Il est impossible de commencer un programme d'autonettoyage si une zone de cuisson est toujours active ou si le verrouillage des commandes est activé.
- Vous ne pouvez utiliser les zones de cuisson de la table de cuisson pendant un cycle d'autonettoyage.
- Si le programme d'autonettoyage que vous avez réglé a été interrompu par une panne de courant, il se peut que votre four ne soit pas nettoyé complètement. Après que le courant a été rétabli et que la porte s'est déverrouillée, programmez un autre cycle d'autonettoyage, au besoin.

## Réglage du mode d'autonettoyage différé

Il se peut que vous vouliez régler votre four pour qu'il effectue un programme d'autonettoyage plus tard (jusqu'à 12 heures plus tard). La touche **END TIME** (fin de la cuisson) permet de déterminer quand l'autonettoyage devra se terminer.

Vous devrez allouer suffisamment de temps minuté pour permettre au four d'effectuer le type de programme d'autonettoyage que vous aurez choisi (2, 3 ou 4 heures). Souvenez-vous d'ajouter de 30 à 40 minutes supplémentaires pour laisser le four refroidir et lui permettre de déverrouiller la porte.

L'exemple ci-dessous montre comment régler le four supérieur pour qu'il fasse un programme d'autonettoyage léger (2 heures) qui se terminera à 8 h.

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Enlevez les grilles et appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (four supérieur).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>CLEAN</b> (nettoyage).	
3. Sélectionnez <b>LITE</b> (léger).	<b>lite</b>
4. Appuyez sur <b>COOK OPTIONS</b> (options de cuisson).	
5. Appuyez sur <b>END TIME</b> (fin de la cuisson).	
6. Entrez 800.	<b>800</b>
7. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	

### REMARQUES

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (annuler) à n'importe quel moment durant l'autonettoyage. Après que vous avez annulé le programme d'autonettoyage, n'essayez pas d'ouvrir la porte du four avant que l'icône **DOOR LOCK** (verrouillage de la porte) se soit éteinte.
- Si vous désirez programmer un cycle d'autonettoyage différé dont le départ se fera dans une période allant de 12 à 24 heures, appuyez sur **USER PEF** (préférences de l'utilisateur) pour désactiver le mode d'économie d'énergie 12 heures (ES) et régler le mode d'affichage de l'heure (CLO) à 24 heures.

## Recommandations pour le nettoyage

Type de surface	Recommandations pour le nettoyage
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pièces peintes garniture décorative, aluminium et boutons de commande (certains modèles)</li> </ul>	<p>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. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez.</p> <p>N'utilisez pas de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tableau de commande, membrane de clavier de commande</li> </ul>	<p>Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes en position OFF (arrêt), activez le verrouillage du four (certains modèles) et le verrouillage de la table de cuisson (certains modèles), puis enlevez les boutons de commande (certains modèles). N'utilisez pas de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon à vaisselle 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 du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pièces émaillées à revêtement en porcelaine et revêtement de porte</li> </ul>	<p>En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif imbibé d'eau savonneuse, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque, et ce, pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de produire des taches ternes, même après le nettoyage.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur du four</li> </ul>	<p>Pour l'intérieur du four, retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer la fonction d'autonettoyage. Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. <b>N'utilisez pas</b> de produits de nettoyage pour fours ni d'enduits protecteurs à l'intérieur du four ni autour de sa cavité. Vous pourriez endommager son fini de porcelaine. Assurez-vous de lire toutes les instructions de la section sur l'autonettoyage afin de prendre connaissance de précautions de nettoyage très importantes.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grilles du four</li> </ul>	<p>Enlevez les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Retirez-les du four, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Joint d'étanchéité de porte et porte de four</li> </ul>	<p>Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. <b>Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte.</b> 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.</p> <p><b>Ne nettoyez pas le joint de la porte du four.</b> 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.</p>

**Recommandations pour le nettoyage**

Type de surface	Recommandations pour le nettoyage
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Surface de cuisson en vitrocéramique</b></li></ul>	<p>Ne pulvérisez pas de produit de nettoyage sur le dessus de la table de cuisson.</p> <p>Reportez-vous à la partie « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Fini en acier inoxydable (certains modèles)</b></li></ul>	<p>Nettoyez les taches tenaces avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.</p> <p>Utilisez seulement des nettoyeurs et des produits à polir qui sont spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Frottez toujours dans le sens du grain du métal pour éviter de l'endommager. N'utilisez pas de produit de nettoyage à concentration élevée en chlore ou en chlorure. N'utilisez pas de produit de récurage fort.</p> <p>Procédez au polissage avec un chiffon non pelucheux. Assurez-vous d'essuyer l'excès de produit nettoyant/à polir de la surface métallique pour éviter la formation de taches bleuâtres qui ne pourront être enlevées lors du chauffage du four.</p>

## Entretien de la table de cuisson

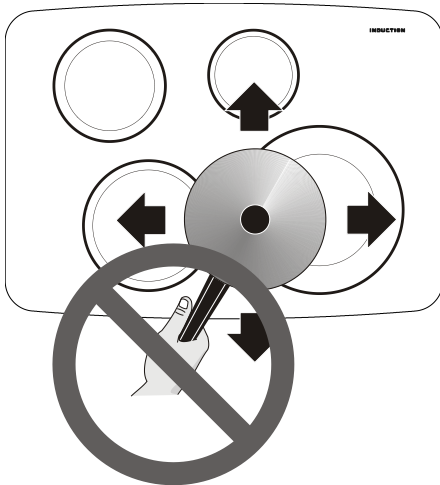
*Un nettoyage régulier et approprié est essentiel au maintien du bon état de votre table de cuisson en vitrocéramique.*

Avant d'utiliser votre table de cuisson 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 la surface de cuisson laisse sur la vitre une protection aidant à prévenir les égratignures et les abrasions.

Les ustensiles de cuisine dont les fonds sont inégaux ou sales peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. Même lorsqu'ils sont propres, le fait de faire glisser des ustensiles sur la table de cuisson 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, à l'aide de la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson.

### NE PAS:

- 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.
- Faire glisser d'objets en verre ou en métal sur la table de cuisson.



## Nettoyage de la table de cuisson

### ⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à l'ARRÊT (OFF) et que la table de cuisson est REFROIDIE.

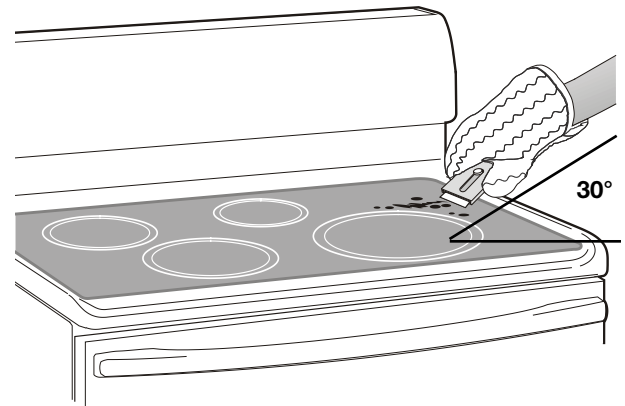
#### Saleté légère à modérée :

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

#### Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur les parties salies. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures 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, comme il est montré. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.



## 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 en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme de la corrosion par piqûres sur 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 épaisses ou carbonisées.

**N'utilisez pas les produits suivants sur la table de cuisson :**

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage agressifs comme le javellisant, l'ammoniaque ou les produits de nettoyage pour four; ils risquent de marquer ou décolorer la surface.
- N'utilisez pas de papier essuie-tout, de chiffons ou d'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.



### Précautions spéciales concernant l'utilisation d'aluminium sur la table de cuisson

**Papier d'aluminium :** L'utilisation du papier d'aluminium sur une table de cuisson chaude peut endommager celle-ci. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez pas de papier d'aluminium sur la table de cuisson, près des zones de cuisson chaudes.

## → 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.

## Porte de four munie de charnières Luxury-Hold<sup>MC</sup>

### ATTENTION

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

### IMPORTANT

La porte du four est lourde. Soyez prudent lorsque vous devez la retirer et la soulever. Ne soulevez pas la porte du four par la poignée.

1. Ouvrez complètement la porte du four (fig. 1).
2. Déverrouillez les verrous des charnières de la porte du four en les tirant vers le haut et en les éloignant du cadre du four au maximum de leur capacité pour les mettre en position de déverrouillage (fig. 2). Au besoin, utilisez un petit tournevis à pointe plate pour vous aider à desserrer les verrous des charnières de la porte.
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte du four (fig. 3).
4. Avant d'effectuer cette étape, préparez-vous à supporter tout le poids de la porte à l'aide de vos deux mains placées de chaque côté de la porte du four. Tenez la porte du four en mettant vos mains vers le milieu, de chaque côté de la porte. Fermez la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit entrouverte d'environ 10 cm (4 po) et continuez de la fermer au-delà de la position de la butée. La porte du four devrait se libérer du cadre d'elle-même (fig. 3).
5. Soulevez doucement la porte en la gardant bien droite et tirez-la légèrement vers le haut puis vers vous jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes se trouvant dans le cadre du four (fig. 3). Après que la porte a été enlevée, déposez-la sur une surface plane en mettant l'intérieur de la porte vers le bas (positionnez la porte de sorte qu'il n'y ait jamais de poids sur sa poignée).

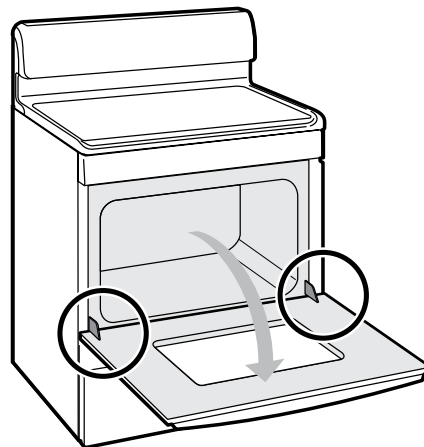


Fig. 1

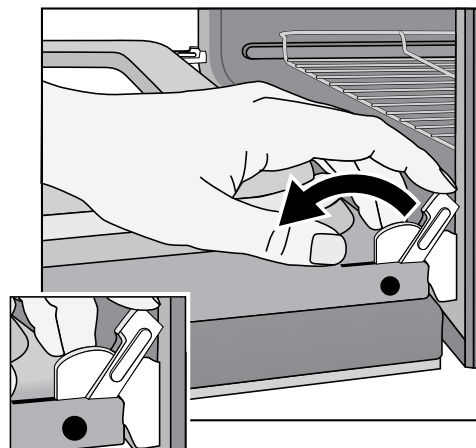


Fig. 2



Fig. 3

## Porte de four munie de charnières Luxury-Hold<sup>MC</sup>

### Remise en place de la porte du four

1. Saisissez fermement la porte du four en mettant une main de chaque côté juste sous la poignée. Lorsque vous tentez d'aligner les bras de charnière de la porte sur les fentes se trouvant dans le cadre de la cuisinière, vous pouvez vous servir de votre genou pour stabiliser la porte avant d'insérer les bras de charnière de la porte dans les fentes qui leur sont destinées (fig. 1).
2. Positionnez la porte au même angle que celui utilisé lors de sa dépose puis, avec précaution, insérez complètement et de la façon la plus droite possible les bras de charnière de la porte dans les fentes qui leur sont destinées. Relâchez doucement la porte pour vous assurer que le four supporte bien son poids.
3. Ouvrez complètement la porte (fig. 2).
4. Lorsque la porte est complètement ouverte, appuyez sur les verrous des charnières de la porte en les poussant vers le cadre du four, jusqu'à ce qu'ils soient en position de verrouillage (fig. 3).
5. Fermez la porte du four.



Fig. 1

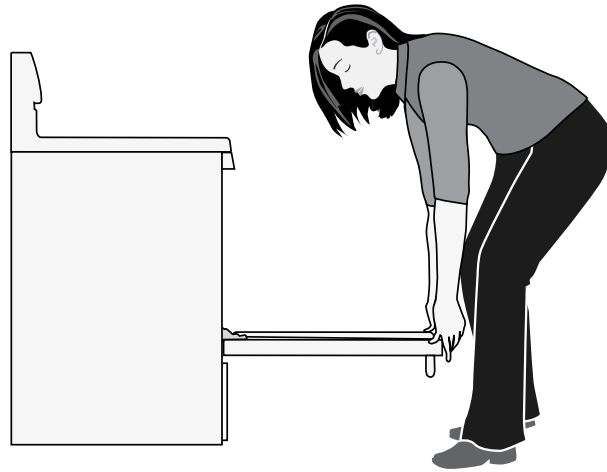


Fig. 2

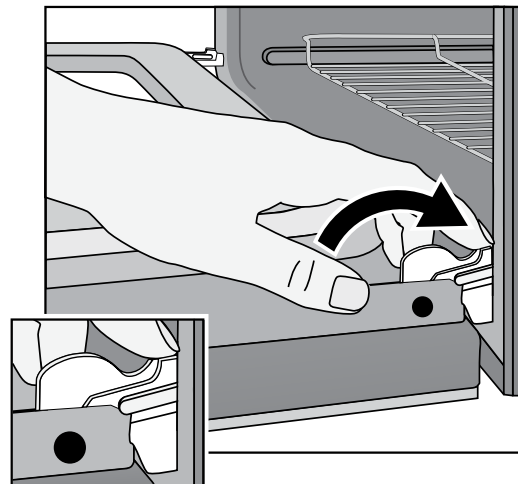


Fig. 3

## Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

### ➔ IMPORTANT

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

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

## Remplacement des ampoules du four supérieur

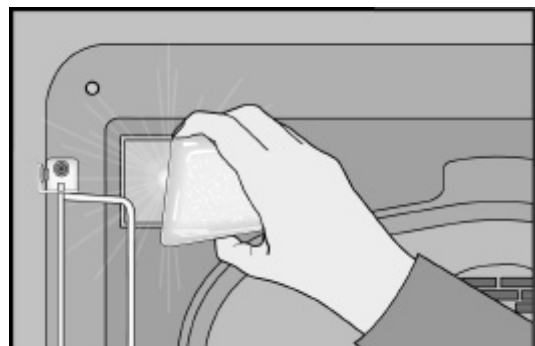
### ⚠ ATTENTION

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

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

### Remplacement des ampoules des lampes internes du four supérieur :

1. Coupez l'alimentation électrique principale ou débranchez la cuisinière.
2. Retirez le protecteur de la lampe interne du four supérieur, tel qu'illustré ci-dessous.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle **ampoule halogène de 40 W de type T4** pour électroménagers. Remarque : Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait la durée de vie de la nouvelle ampoule. Servez-vous d'un papier essuie-tout pour couvrir la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.
4. Remettez le protecteur en verre sur l'ampoule.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure.



## Remplacement de l'ampoule du four inférieur

### Retrait du four inférieur et remplacement de l'ampoule

1. Avant d'enlever le tiroir, assurez-vous d'ÉTEINDRE le four inférieur et de laisser la zone du tiroir refroidir complètement.
2. Tirez le tiroir vers vous. Utilisez un tournevis Phillips pour enlever les deux vis du tiroir situées à l'intérieur de la partie avant du compartiment du tiroir (fig. 1).
3. Utilisez une main pour maintenir l'avant du tiroir en place. Utilisez l'autre main pour tirer la glissière vers vous (fig. 2) jusqu'à ce que le crochet de la glissière se dégage (fig. 3).
4. Pour l'autre côté du tiroir, répétez le procédé à partir de l'étape 3.
5. Lorsque les DEUX crochets des glissières sont dégagés, soulevez soigneusement le tiroir et tirez-le vers vous. Poussez les deux glissières dans la cavité du four inférieur.
6. Remplacez l'ampoule du four inférieur par une ampoule pour électroménagers de 40 W (fig. 5).

### Remise en place du four inférieur

1. Tirez sur les deux glissières et étendez-les complètement à l'extérieur de la cavité du four inférieur.
2. Déposez soigneusement le tiroir sur les deux glissières.
3. Ajustez la position du tiroir sur les glissières de manière à ce que les crochets des glissières soient correctement engagés dans les deux fentes sur les côtés du tiroir (fig. 4).
4. Tirez le tiroir vers l'avant pour aligner ce dernier avec les deux trous de vis des glissières. Utilisez un tournevis Phillips pour remettre les deux vis des côtés internes du tiroir.
5. Remplacez la grille du tiroir si vous l'aviez enlevée.
6. Fermez le tiroir du four inférieur.

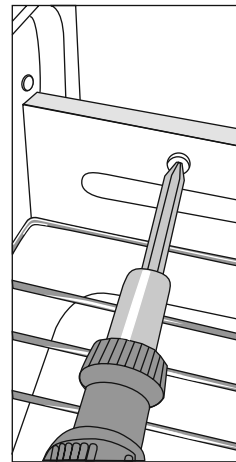


Fig. 1

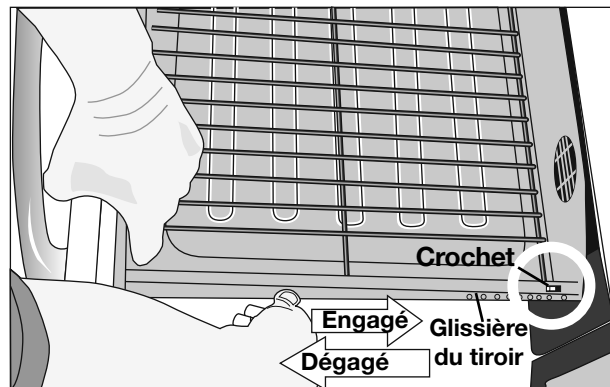
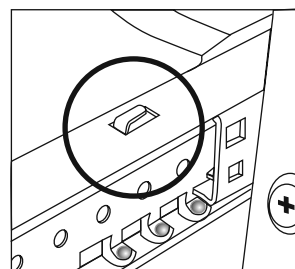
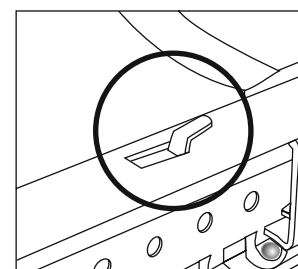


Fig. 2



Crochet de la glissière  
dégagé  
Fig. 3



Crochet de la glissière  
engagé  
Fig. 4

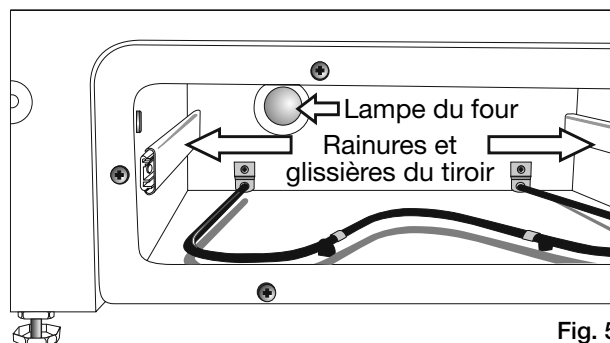


Fig. 5

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

### Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
<b>Mauvais résultats de cuisson.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou ne l'est pas assez, reportez-vous à la rubrique «Réglage de la température du four» de la section <b>Réglage de vos préférences</b> de ce guide.</li> </ul>
<b>La cuisinière ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Reportez-vous à la rubrique «Réglage de l'horloge après le branchement» dans la section <b>Introduction</b>.</li> <li>Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée.</li> <li>Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé.</li> <li>Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.</li> </ul>
<b>Le four ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Reportez-vous à la rubrique «Réglage de l'horloge après le branchement» dans la section <b>Introduction</b>.</li> <li>Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la section <b>Réglage des commandes du four</b> du présent guide ou lisez les instructions contenues dans la liste de vérification <b>La cuisinière ne fonctionne pas</b>.</li> </ul>
<b>La zone de cuisson par induction ne chauffe pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'oubliez pas d'activer la commande de la zone de cuisson adéquate qui correspond à la position de l'ustensile sur la table de cuisson.</li> <li>Assurez-vous que le <b>matériau de l'ustensile</b> dont vous vous servez convient à la cuisson par induction. Utilisez des ustensiles identifiés par le fabricant comme convenant à la cuisson par induction. 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.</li> <li>N'oubliez pas de lire les rubriques traitant de la détection de casserole dans la section sur la <b>cuisson par induction</b> et corrigez tout problème de détection avec la liste de vérification fournie.</li> </ul>
<b>La zone de cuisson par induction semble trop chaud ou pas assez chaud.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvais réglage de puissance. Réglez la puissance à un niveau adéquat.</li> </ul>

Pour toute question ou pour communiquer avec le service après-vente, composez le  
1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

### Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
La zone de cuisson par induction ne chauffe pas de manière égale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles de qualité lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.</li> </ul>
Les zones de cuisson ne rougissent pas lorsqu'elles chauffent un ustensile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les zones de cuisson à induction ne rougissent pas lorsqu'elles chauffent. La cuisson par induction se sert de l'énergie électromagnétique pour produire de la chaleur par induction directement dans l'ustensile sur la table de cuisson.</li> </ul>
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le système de commande du four a décelé une anomalie. Appuyez sur <b>CANCEL</b> (annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Essayez d'utiliser les fonctions <b>BAKE</b> (cuisson) ou <b>BROIL</b> (gril) à nouveau. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez d'utiliser les fonctions <b>BAKE</b> (cuisson) ou <b>BROIL</b> (gril) à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente.</li> </ul>
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre E.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le système de commande de table de cuisson a décelé une défectuosité ou une anomalie. Si le code E persiste, désactivez toute zone de cuisson active. Coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez le réglage de table de cuisson à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur E et appelez un agent de service après-vente.</li> </ul>
Le cycle d'autonettoyage ne commence pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grilles de four non enlevées ou mauvais réglage de la commande du four. Suivez les instructions données dans la section <b>Autonettoyage</b>.</li> </ul>
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Suivez les étapes du paragraphe « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » de la section <b>Autonettoyage</b>.</li> <li>Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage.</li> <li>La sole, la partie supérieure, le cadre du four ou la section de la porte à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte de four.</li> </ul>

### Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions pour la cuisson au grill dans la section <b>Réglage des commandes du four</b>.</li> <li>• Assurez-vous que la porte est ouverte à la position <b>d'arrêt pour grill</b>.</li> <li>• Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du grill. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du grill.</li> <li>• La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.</li> <li>• La grille de la lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Installez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles).</li> <li>• La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.</li> </ul>
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essuyez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous au paragraphe « Cuisson au grill » de la section <b>Réglage des commandes du four</b>.</li> </ul>
L'appareil n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.</li> <li>• La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.</li> </ul>
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.</li> <li>• Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.</li> <li>• Mauvaise installation. Placez la grille du 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.</li> <li>• Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.</li> </ul>

## Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que l'ampoule est bien installée.</li><li>• Remplacez l'ampoule. Reportez-vous à la section sur le <b>remplacement de l'ampoule du four supérieur ou inférieur</b> du présent guide d'utilisation et d'entretien.</li></ul>
Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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 surface de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps.</li><li>• Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section <b>Entretien et nettoyage</b> de ce guide.</li><li>• Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez seulement des ustensiles de qualité à fond plat et lisse.</li></ul>
Marque de métal sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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 surface de cuisson. Utilisez un produit de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</li></ul>
Il y a des stries ou taches brunes sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</li></ul>
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Enlevez-les en utilisant un produit de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles dont le fond est propre et sec.</li></ul>

## Liste des abréviations affichées par l'appareil

Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les abréviations courantes affichées pendant l'utilisation de votre appareil.

Tableau des abréviations			
Description	Description du message	Emplacement de la commande du four	Emplacement de la comm. de la table de cuisson
--	Verrouill. de la table de cuisson		X
CLn	Autonettoyage	X	
CLO	Réglage de l'horloge	X	
dEF	Décongélation	X	
d-O	Porte ouverte	X	
E11*			X
End	Fin de cycle	X	
F10*	Code d'erreur	X	
HE	Élément chaud	X	X
Hi	Réglage élevé	X	X
Hot	Four chaud	X	
Lo	Réglage bas	X	X
Loc	Verrouillage des commandes	X	
Pb	Power Boost (amplification de la puissance)		X
SAb	Mode sabbat	X	
--	Mode sabbat		X
Sd	Mode démo	X	
SF	Échec du mode sabbat	X	
--	Échec du mode sabbat		X
CF	Vérifier les aliments	X	

\* Exemple d'un code d'erreur ou de défaillance.

Les chiffres qui suivent un code E ou F peuvent être différents de ceux qui sont montrés dans l'exemple ci-dessus. Notez le code E ou F (incluant les chiffres). Ce code aidera votre technicien à déterminer le problème et à réparer votre appareil.

# Renseignements concernant la garantie sur les gros appareils électroménagers

67

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

## Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

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

## AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

## Si vous devez faire appel au service de réparation

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

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

### États-Unis

1 800.944.9044

Electrolux Major Appliances North America

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262

### Canada

1 800 668.4606

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario L5V 3E4

