

FR Four Encastré / Micro-Ondes

Manuel d'Utilisation



Electrolux

Table des matières

Renseignements.....	2
SÉCURITÉ	3-8
Renseignements utiles	9-12
Caractéristiques	13-16
Introduction.....	17-18
• Branchement, modes d'affichage des commandes et minuteries.....	17
• Verrouillage des commandes et lampes du four	18
Réglages pour de meilleurs résultats.....	19-20
Réglage des commandes du four micro-ondes	21-35
• Temps de cuisson.....	21
• Modes de cuisson au capteur	22
• Mais soufflé.....	24
• Cuisson automatique.....	24
• Dégeler	26
• Réchauffer	27
• Cuisson par convection	28
• Griller par convection.....	29
• Cuire automatiquement	30
• Rôtir automatiquement	31
• Griller automatiquement	32
• Préchauffage / Cuisson lente	33
• Cuisson rapide	34
Réglage des commandes du four inférieur.....	36-58
• Préchauffage rapide	36
• Cuisson.....	37
• Temps de cuisson.....	38
• Temps de cuisson avec fin de cuisson	39
• Gril	40-41
• Cuisson à convection	42
• Conversion à la convection	43
• Rôtissage à convection	44-45
• Sonde	46-47
• Gril à convection.....	48
• Maintien au chaud	49
• Cuisson lente.....	50
• Dinde	51
• Décongélation	52
• Déshydratation	52
• Fermentation du pain	53
• Mes préférences.....	54
• Cuisson à étapes multiples	55-56
• Mode Sabbat	57-58
Réglage de vos préférences.....	59-63
• Réglage de l'horloge	59
• Réglage de l'affichage de l'horloge (CLO)	59
• Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures (CLO).....	60
• Choix de l'affichage en °F ou en °C (F-C).....	60
• Réglage du mode d'économie d'énergie 12 heures (ES).....	61
• Réglage du mode audio (AUD)	61
• Réglage de la température du four (UPO)	62
• Restauration des réglages de l'usine (RST).....	62
• Tableau des préférences de l'utilisateur	63
Autonettoyage du four inférieur.....	64-65
Entretien et nettoyage du four inférieur	66-70
• Recommandations pour le nettoyage	66-67
• Retrait de la porte du four.....	68-69
• Remplacement des ampoules du four.....	70
• Entretien de vos grilles Luxury Glide™	71
Entretien et nettoyage du four à micro-ondes.....	72
Solutions aux problèmes courants.....	73-75
Avant un appel de service pour le four à micro-ondes.....	76
Garantie.....	77

Veuillez lire et conserver ce guide

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

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

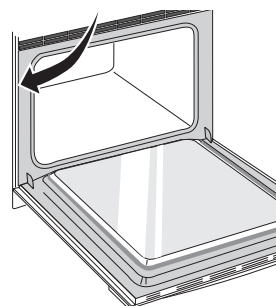
Conservez un dossier pour référence rapide

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux

Emplacement de la plaque de série



NOTES

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à l'adresse www.electroluxappliances.ca ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Des questions?

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

Pour obtenir de l'aide et de l'information sur les produits en ligne, visitez le <http://www.electroluxappliances.ca>

Ce que vous devez savoir au sujet des consignes de sécurité

Les mises en garde et les importantes consignes de sécurité apparaissant dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Il faut exercer son bon sens, de la prudence et de l'attention en installant en entretenant et en utilisant cet appareil.

TOUJOURS communiquer avec le revendeur, l'agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, mots et étiquettes de sécurité



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT — Risques ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence de sévères blessures ou la mort.



ATTENTION

ATTENTION — Risques ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence des blessures mineures ou des dommages matériels.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

Prendre les précautions suivantes:

- **NE PAS** essayer de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.
- **NE PLACER** aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **NE PAS** utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts: (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.

AVERTISSEMENT

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques. Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes:

- **Lire toutes** les instructions avant de se servir de l'appareil.
- **LIRE ET SUIVRE** les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" et aux INSTRUCTIONS d'INSTALLATION.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés – par exemple des bocaux en verre fermés – peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'utilisez cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. **NE PAS** utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le séchage des aliments, et non pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- **NE PAS** couvrir ni bloquer les ouvertures de l'appareil.
- **NE PAS** entreposer ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit près de l'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 61 (porte du four) et à la page 65 (porte micro-ondes).

ATTENTION

Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four:

- **NE PAS trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.**
- Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
- **Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.**
- **NE PAS** utiliser la cavité comme espace de rangement. **NE LAISSER** ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire le risque de blessures personnelles:

- Ne pas trop chauffer le liquide.
- Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
- Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
- Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
- En plongeant une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.

Si la lumière du four à micro-onde ne s'allume pas, communiquer avec un BUREAU DE SERVICE ELECTROLUX AUTORISÉ.

Mesures 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 les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil.**
Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais d'enfants jouer avec les matériaux 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 l'appareil 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 l'appareil à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.

- **Entretien par l'utilisateur: ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans ce manuel.** Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et

éviteriez d'endommager l'appareil.

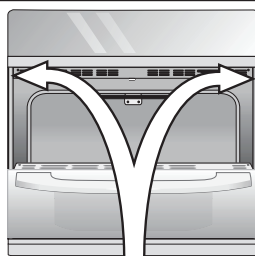
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, des pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement ou toute autre pièce.**

AVERTISSEMENT

Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Installez le dispositif anti-renversement sur la cuisinière et/ou la structure selon les instructions d'installation.
- Assurez-vous d'enclencher de nouveau le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.
- 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.



Trous de montage du dispositif anti-renversement

Pour une installation adéquate du dispositif anti-renversement, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.

Effectuez une vérification visuelle de la présence des vis du dispositif anti-renversement pour vous assurer qu'il a été installé correctement.

Vérifiez l'installation du dispositif en ouvrant la porte du four et en appliquant sur cette dernière une légère pression vers le bas. La cuisinière ne devrait pas basculer vers l'avant.



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 de l'appareil peut causer des blessures graves et endommager l'appareil.**
Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil ni jouer autour de celui-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire renverser l'appareil 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 l'appareil. En voulant atteindre ces objets, les enfants risquent de se blesser gravement.

- **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.
- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil: les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (par ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou près de celui-ci.
- **Ne laissez pas les enfants seuls: ne les laissez pas seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI À LA SURFACE INTERNE DES FOURS.** Tous les éléments chauffants du four peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. 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 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 gants ou mitaines isolants : des gants isolants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'un gant isolant.

- **Ne chauffez pas de contenants non ouverts :** l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- **Enlevez la porte du four si vous entreposez la cuisinière ou si vous la mettez au rebut.**



IMPORTANT

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, éteignez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant se rétablit, celui-ci se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four:** 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.** L'évent est situé au dessus des portes. 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 l'évent du four ou près de celui-ci. 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 gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les gants isolants 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 d'enlever cette dernière.
- **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 gril.
- **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 0°C (32°F) pendant au moins trois heures avant de le mettre en marche.

Instructions importantes pour le nettoyage de votre cuisinière

- **Nettoyez la cuisinière régulièrement pour vous assurer que toutes les pièces sont exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone se trouvant sous chaque élément 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 autonettoyant les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de commencer le cycle autonettoyant du four, enlevez

la lèchefrite ainsi que tout ustensile ou aliment se trouvant dans le 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 le cycle autonettoyant d'un appareil électroménager. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Avis de sécurité important

La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige que le gouverneur de cet État publie une liste des substances connues pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes liés au système reproducteur et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Federal Communications Commission: Déclaration sur l'interférence de fréquence radio (É.-U. seulement)

Cet équipement produit et utilise une énergie fréquences ISM et, s'il n'est pas installé ni utilisé conformément aux instructions du fabricant, il risque de causer des interférences avec la réception de radio et télévision. Cet équipement a été testé et trouvé conforme aux limites portant sur l'équipement ISM en vertu de la partie 18 du règlement de la FCC, qui visent à fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'existe aucune garantie qu'une interférence ne surviendra pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause une interférence à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et éteignant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger l'interférence en faisant ce qui suit:

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- De déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur
- De déplacer le four à micro-ondes loin du récepteur
- Brancher le four sur une autre prise afin que le four et le récepteur soient sur différents circuits.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences causées par des modifications non autorisées au four à micro-ondes. C'est la responsabilité de l'utilisateur de corriger l'interférence.

Le four à micro-ondes

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

Ne **JAMAIS** se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens.

S'assurer à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four.

En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les événements à l'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four est conçu seulement pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance de ce four est de 900 watts calculée par la méthode d'essai CEI. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

La sécurité

- Vérifiez que les aliments sont cuits conformément aux températures recommandées par le United States Department of Agriculture (Ministère de l'agriculture des États-Unis).

Temp	Aliment
71°C (160°F)	Pour le porc, la viande hachée, le blanc de poulet sans os, le poisson, les fruits de mer, les œufs frais et les aliments préparés surgelés.
74°C (165°F)	Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent.
77°C (170°F)	Les blancs de volaille.
82°C (180°F)	La viande brune de volaille.

Pour vérifier que les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne **JAMAIS** laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

- **TOUJOURS** utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne **JAMAIS** entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.

La cuisson aux micro-ondes

- Posez l'aliment au centre de la cavité du four. Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent fumer ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point.
Ces signes incluent:
 - La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
 - Le fond du plat est très chaud au toucher.
 - Les cuisses de poulet se détachent facilement.
 - La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
 - Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

Les aliments

Aliments	À faire	À ne pas faire
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	• Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des courges, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper.	• Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer des œufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écale.
Maïs soufflé	• Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes. • Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche popcorn.	• Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépassez le temps indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	• Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brassé celui-ci ce dernier faire le "test du poignet" avant de donner le biberon à bébé.	• Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots. • Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine.
Généralités	• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures. • Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour que la chaleur soit uniforme. • Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre. • Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées. • Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture. • Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

Les ustensiles et comment couvrir les aliments

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. La plupart des ustensiles dont on dispose habituellement dans un ménage peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Le tableau ci-dessous vous aidera à décider quel ustensiles et matériaux devraient être utilisés pour chaque mode.

Ustensiles et matériaux	Micro-ondes seulement	Convection, Griller, Cuisson Lente	Cuisson rapide, Rôtissage rapide
Papier d'aluminium	OUI - Un petit morceau non froissé de papier d'aluminium posé sur les aliments peut être utilisé pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement. Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5 cm des parois du four.	OUI - Pour protéger	OUI - Pour protéger
Contenant d'aluminium	NON	OUI - Griller. Ne pas couvrir	OUI - Peut être utilisé si rempli au 3/4 de nourriture. Gardez à 5 cm des murs du micro-ondes et ne couvrez pas.
Plats à brunir	OUI - N'excédez pas le temps de préchauffage. Suivez les directions du fabricant.	NON	NON
Vitrocéramique (Pyroceram®)	OUI - Excellent	OUI - Excellent	OUI - Excellent
Verre résistant à la chaleur	OUI - Excellent	OUI - Excellent	OUI - Excellent
Verre, non résistant à la chaleur	NON	NON	NON
Couvercle, verre	OUI	OUI - Griller	OUI
Couvercle, métal	NON	OUI - Griller	NON
Plats de métal	NON	OUI	OUI - N'utilisez pas de couvercle de métal
Métal, misc.: plats à bordure métallique, vis, poignées. Attaches de métal	NON	NON	NON
Sac de cuisson pour le four	OUI - Bon pour grosses pièces de viande ou nourriture qui doit être attendrie. N'utilisez PAS d'attaches métalliques.	OUI - Griller	OUI - N'utilisez PAS d'attaches métalliques.
Assiettes de papier	OUI - Pour réchauffer	NON	NON

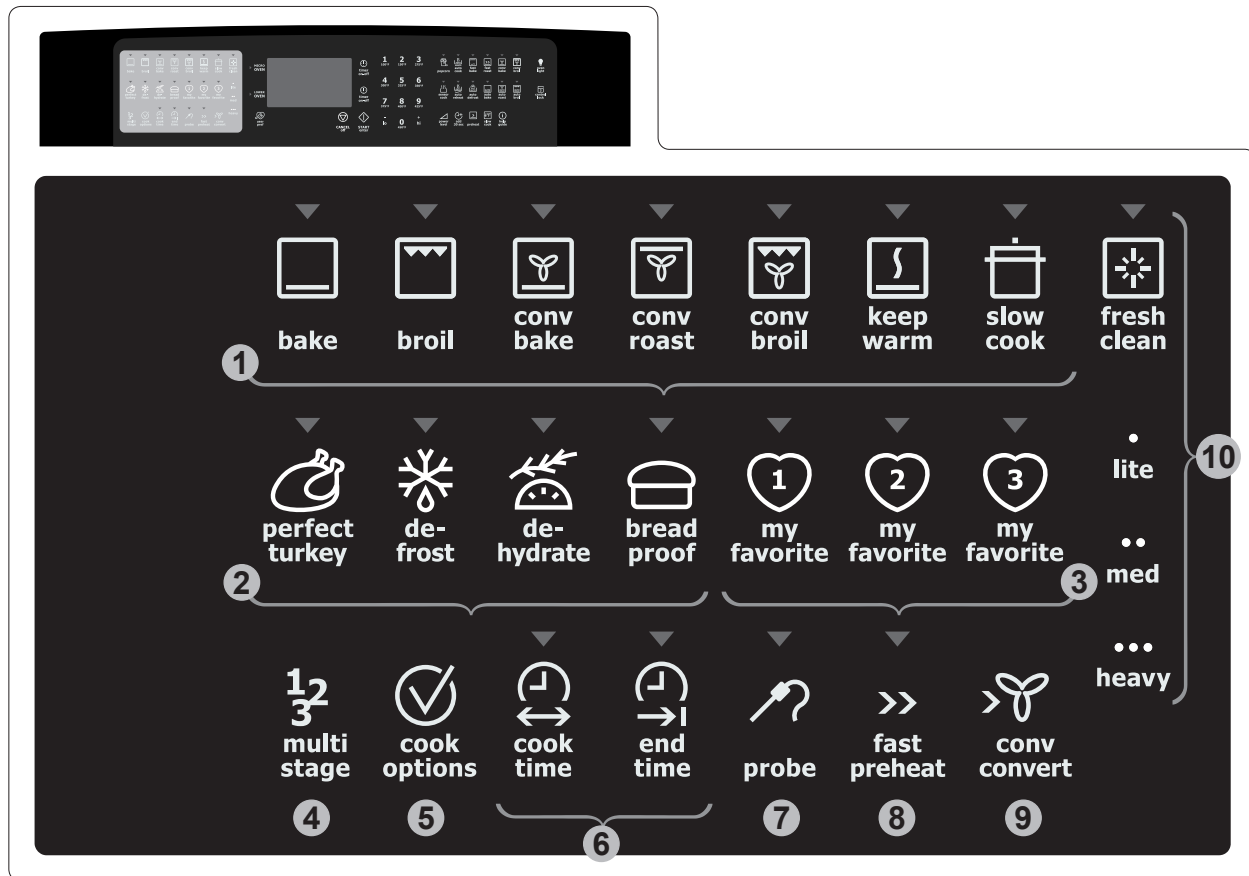
Ustensiles et matériaux	Micro-ondes seulement	Convection, Griller, Cuisson Lente	Cuisson rapide, Rôtissage rapide
Essuie-tout	OUI - Pour couvrir pour cuisson et réchauffage. N'utilisez pas de papier recyclé qui peut contenir des fibres métalliques.	NON	NON
Papier, fait pour le four	OUI	OUI - Pour des températures jusqu'à 400°F. N'utilisez pas pour griller.	OUI - Pour des températures jusqu'à 400°F.
Contenant de plastique fait pour le micro-ondes.	OUI - Utilisez pour réchauffer et dégivrer. Certains plastiques ne sont pas conçus pour la cuisson de nourriture avec beaucoup de gras et sucre. Suivez les instructions du fabricant.	NON	NON
Plastique, Thermoset®	OUI	OUI - Sont résistants à la chaleur jusqu'à 425°F. N'utilisez pas pour griller.	OUI
Emballage de plastique	OUI - Utilisez des marques spécialement conçues pour le micro-ondes. NE laissez PAS le plastique toucher la nourriture. Assurez-vous d'une ventilation pour que la vapeur s'échappe.	NON	NON
Poterie, plats de porcelaine	OUI - Vérifiez les recommandations du fabricant pour que le plat soit sécuritaire pour le micro-ondes.	OUI	OUI - Doit être conçu pour le micro-ondes ET le four.
Styromousse	OUI - Pour réchauffer	NON	NON
Papier ciré	OUI - Bon pour couvrir pour la cuisson et le réchauffage.	NON	NON
Osier, bois, paille	OUI - Peut être utilisé pour de courtes périodes. N'utilisez pas avec de la nourriture contenant beaucoup de gras ou de sucre. Peut noircir.	NON	NON

VÉRIFICATION Pour vérifier si un plat va au four à micro-ondes, le placer dans le four et mettre le four en marche à la puissance maximale pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne faut pas l'employer.

ACCESSOIRES De nombreux accessoires pour four à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluer soigneusement ses besoins avant d'en faire l'acquisition. Un thermomètre pour micro-ondes permettra de vérifier la cuisson et de s'assurer que les aliments sont cuits à point et à la bonne température.

Electrolux n'est pas responsable des dommages au four résultant de l'utilisation d'accessoires.

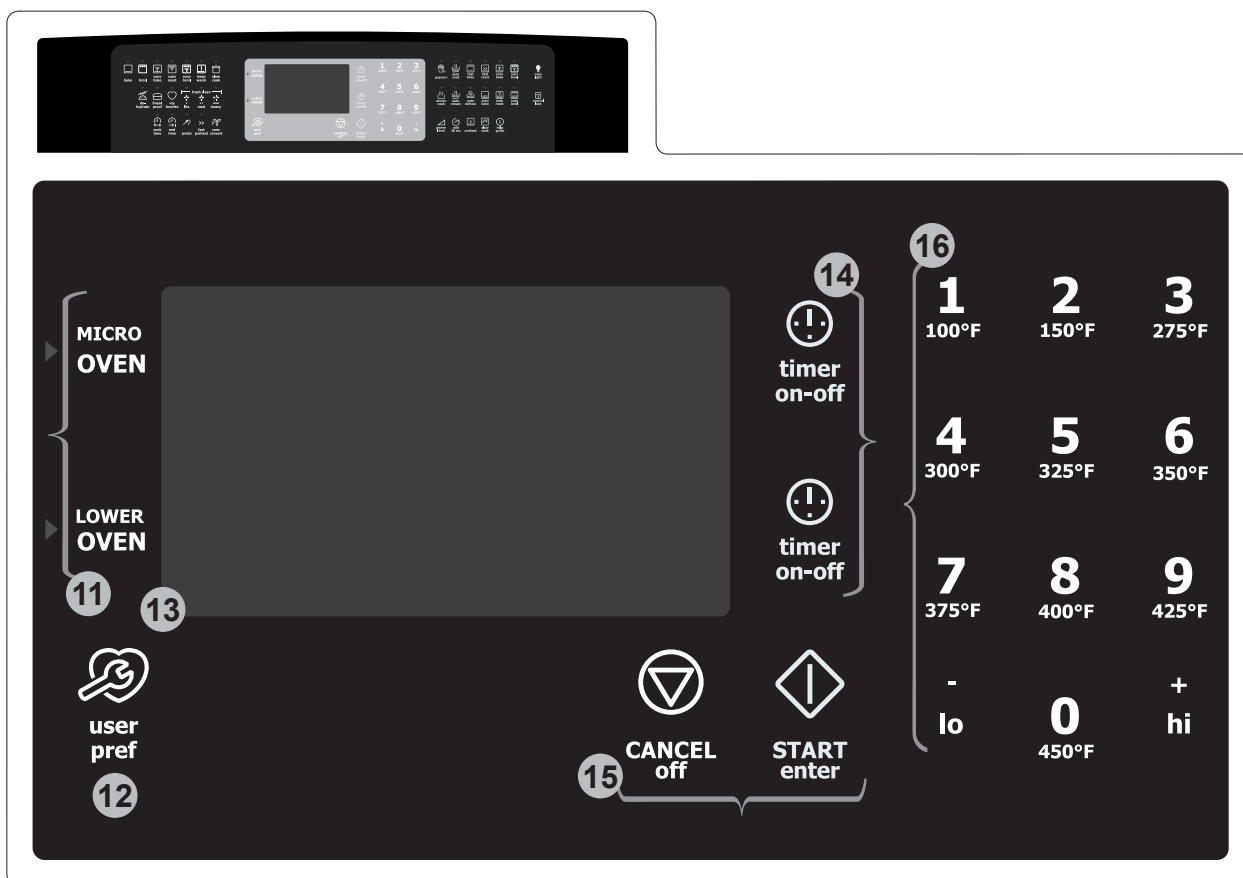
Caractéristiques Wave-Touch^{MC} et options du four



1. Modes de cuisson standards
 - Cuisson
 - Gril
 - Cuisson à convection Perfect-Convec^{3MC}
 - Rôtissage à convection Perfect-Convec^{3MC}
 - Gril à convection Perfect-Convec^{3MC}
 - Maintien au chaud
 - Cuisson lente
2. Modes de cuisson spécialisés
 - Perfect Turkey^{MC}
 - Décongélation
 - Déshydratation
 - Fermentation du pain
3. Réglages préférés
4. Cuisson à étapes multiples Perfect Program^{MC}
5. Options de cuisson
6. Temps de cuisson
 - Temps de cuisson
 - Fin de la cuisson
7. Sonde
8. Préchauffage rapide
9. Conversion à la convection
10. Nettoyage frais

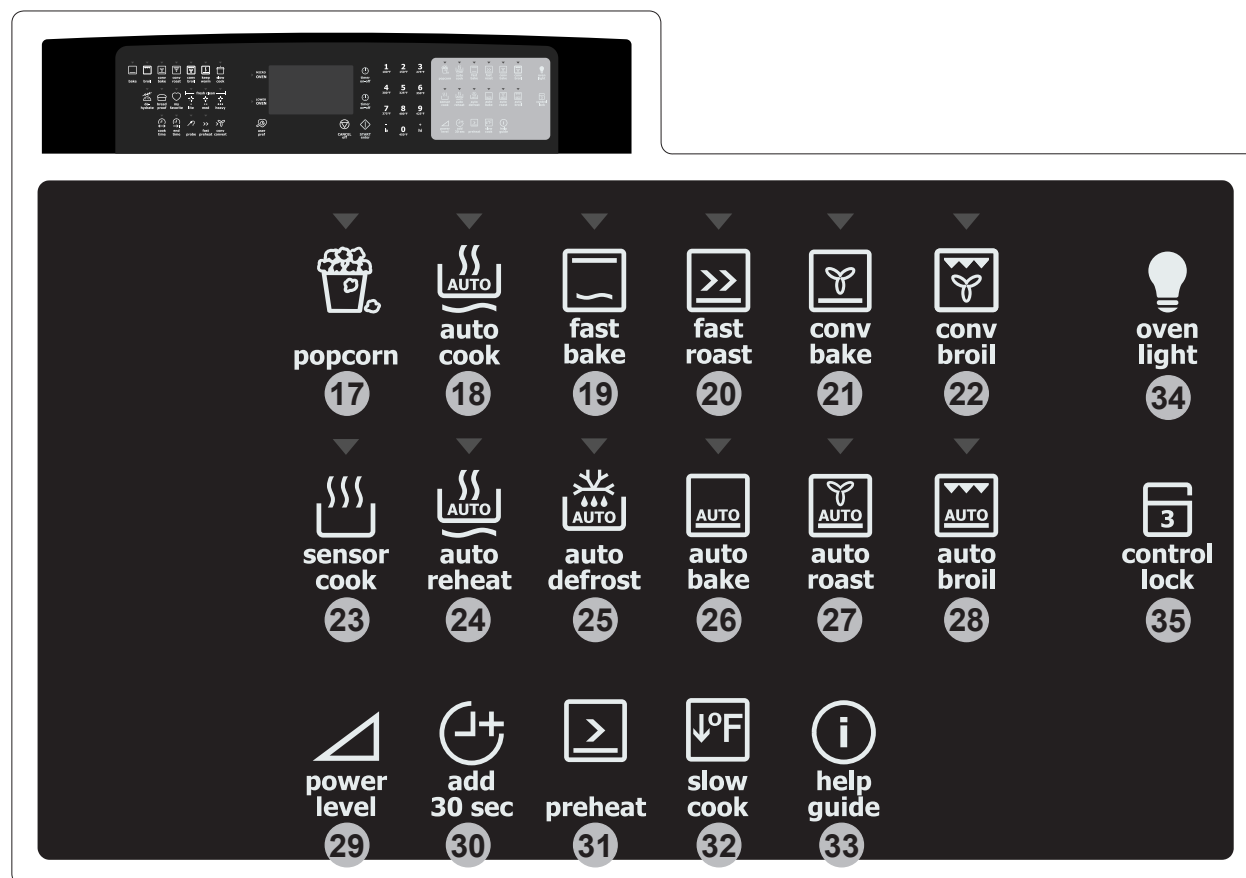
Réglage minimal et maximal des fonctions		
Fonction	Temp. min.	Temp. max.
Bake (cuisson)	170°F / 76°C	550°F / 288°C
Bread Proof (fermentation du pain)	85°F / 30°C	100°F / 38°C
Broil (gril)	300°F / 148°C	550°F / 288°C
Conv Bake (cuisson à conv.)	170°F / 76°C	550°F / 288°C
Conv Roast (rôtissage à conv.)	170°F / 76°C	550°F / 288°C
Conv Broil (gril à convection)	300°F / 148°C	550°F / 288°C
Keep Warm (maintien au chaud)	150°F/66°C	190°F/88°C
Slow Cook (cuisson lente)	Lo (bas) 225°F / 108°C	Hi (haut) 275°F / 135°C
Dehydrate (déshydratation)	100°F / 38°C	225°F / 108°C
Perfect Turkey (dinde)	170°F / 76°C	550°F / 288°C

Touches Wave-Touch^{MC} et affichage du four



- 11.** Touches Perfect-Pair^{MC} du four
- Four supérieur à micro-ondes
 - Four inférieur Sure-2-fit^{MC}
- 12.** Préférences de l'utilisateur
- Réglage de l'horloge
 - Réglage de l'affichage de l'horloge
 - Mode 12 heures ou 24 heures
 - Fahrenheit / Celsius
 - Mode économie d'énergie 12 heures marche/arrêt
 - Mode audio
 - Réglage de la température
 - Restauration des réglages de l'usine
- 13.** Affichage du four
- 14.** Minuteries
- 15.** Touches CANCEL (Annuler) et START (Mise en marche)
- 16.** Touches numériques

Réglage minimal et maximal de la minuterie		
Fonction	Temps min.	Temps max.
Minuterie 1	1 min	11 hr 59 min
Minuterie 2	1 min	11 hr 59 min
Horloge 12 hr	1:00 hr	11 hr 59 min
Horloge 24 hr	0:00 hr	23 hr 59 min
Temps cuisson 12 hr	1 min	11 hr 59 min
Temps cuisson 24 hr	1 min	11 hr 59 min
Fin cuisson 12 hr	1:00 hr	12 hr 59 min
Fin cuisson 24 hr	0:00 hr	23 hr 59 min
Durée autonettoyant	Lite (Léger) 2 hr	Heavy (Élevé) 4 hr

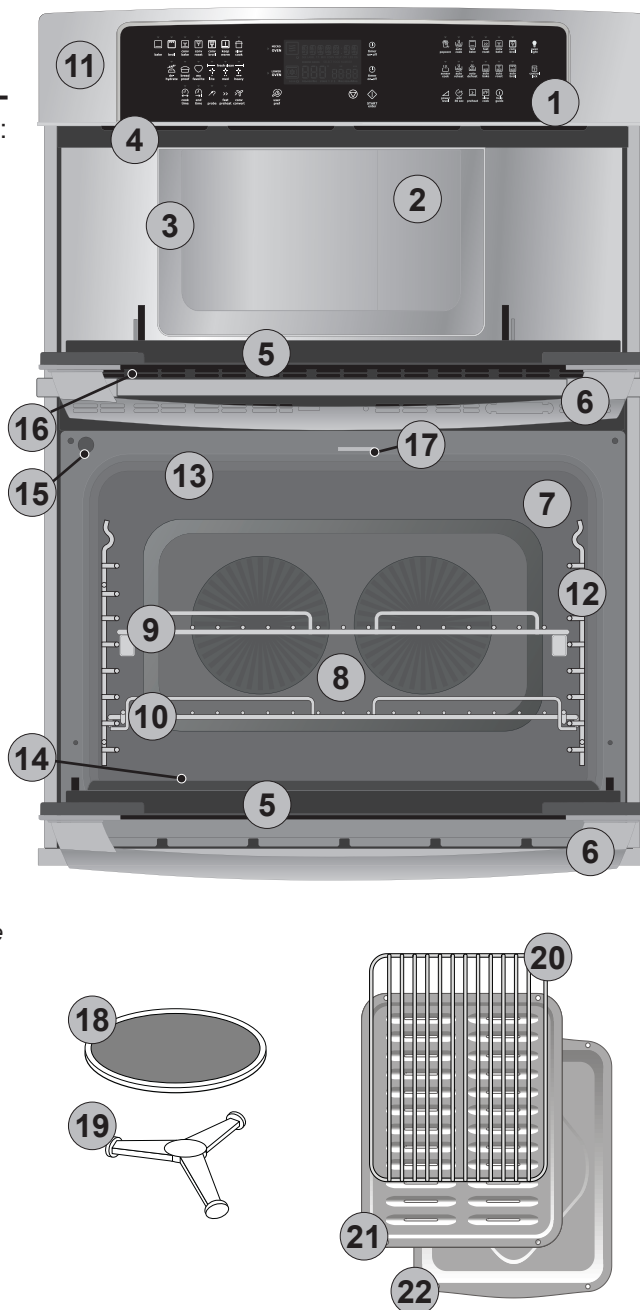
Options Wave-Touch^{MC} du four micro-ondes

- 17. Maïs soufflé
- 18. Cuisson automatique
- 19. Cuisson rapide
- 20. Rôtissage rapide
- 21. Cuisson par convection
- 22. Grillage par convection
- 23. Cuisson par senseur
- 24. Réchauffage automatique
- 25. Dégivrage automatique
- 26. Cuisson automatique
- 27. Rôtissage automatique
- 28. Grillage automatique
- 29. Niveau de puissance
- 30. Ajouter 30 secondes
- 31. Préchauffage
- 32. Cuisson lente
- 33. Guide d'aide
- 34. Lumière de four
- 35. Verrou de four

Caractéristiques de l'appareil Wave-Touch^{MC}

Votre appareil possède les caractéristiques suivantes :

1. Tableau de commande tactile en verre.
2. Intérieur acier inoxydable du four supérieur à micro-ondes.
3. Ventilateur convection du micro-ondes.
4. Évent du four micro-ondes.
5. Porte pleine largeur avec vitre teintée.
6. Grandes poignées en métal.
7. Intérieur bleu de cobalt du four inférieur autonettoyant avec système d'éclairage à halogène.
8. Système de ventilateur de convection double.
9. Grille de four télescopique entièrement extensible.
10. Une grille de four standard.
11. Garnitures et panneaux extérieurs de couleurs assorties ou en acier inoxydable.
12. Support des grilles de four avec capteur.
13. Élément gril.
14. Élément caché cuisson.
15. Interrupteur de lumière de four.
16. Évent du four micro-ondes.
17. Loquet d'autonettoyant de la porte du four.
18. Plateau tournant.
Le placer sur le support et l'arbre d'entraînement. Il peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Ne le retirer que pour le nettoyer.
19. Support amovible du plateau tournant.
Placer soigneusement le support du plateau tournant au centre du four.
20. Grille de rôtissage à convection.
21. Couvercle de la lèchefrite.
22. Lèchefrite.



Réglage de l'horloge après le branchement

Le four vous indiquera d'entrer l'heure après une **panne de courant** ou **après que vous aillez 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^{MC}

Mode de veille

Les commandes restent en mode de veille lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Seule l'horloge demeurera affichée pendant ce mode. Vous devrez réactiver le tableau de commande pour utiliser toute fonction.

Mode de réveil

Pour réveiller les commandes, appuyez sur le tableau d'affichage. Si l'on ne sélectionne aucune fonction dans les deux minutes qui suivent, celui-ci retourne en mode de veille. Pour amorcer une cuisson, vous devez sélectionner le four micro-ondes ou le four inférieur. Les préférences de l'utilisateur seront accessibles pendant ce mode, ainsi que les minuteries, les lampes du four et le verrouillage des commandes.

Minuteries

Les deux minuteries fournies avec le four servent de dispositifs de rappel supplémentaires dans la cuisine. Lorsqu'il reste moins d'une heure à la minuterie, l'affichage amorce le compte à rebours en minutes et en secondes. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie active émet des bips sonores et "0:00" clignote.

Les réglages suivants s'appliquent aux minuteries :

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

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur TIMER (Minuterie)	
2. Entrez 5 minutes	5
3. Appuyez sur TIMER (Minuterie)	

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

NOTES

La minuterie n'influence pas le processus de cuisson.



Mode de veille

Fig. 1



Mode de réveil

Fig. 2

Modification des réglages

Le four micro-ondes 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 inférieur 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 micro-ondes ou du four inférieur (fig. 1).

Si le triangle rouge apparaît à côté de l'indication du four micro-ondes, 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.

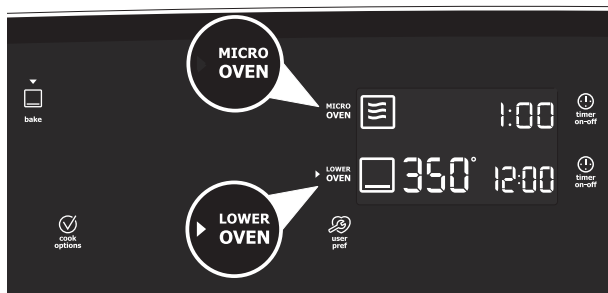


Fig. 1

Affichage de la température de préchauffage

Lorsqu'une fonction de cuisson commence dans le four inférieur, 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.

L'affichage de la température de préchauffage est disponible avec les options suivantes:

- Cuisson au four
- Cuisson à convection

Verrouillage des commandes

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

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

Exemple	
Étape	Appuyez
Pour verrouiller, appuyez sur la touche CONTROL LOCK (Verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.	 3sec
Pour déverrouiller, appuyez sur la touche CONTROL LOCK (Verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.	 3sec

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

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

Éclairage intérieur halogène

Votre appareil est doté d'un éclairage intérieur halogène qui allume et éteint graduellement les lampes du four inférieur.

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

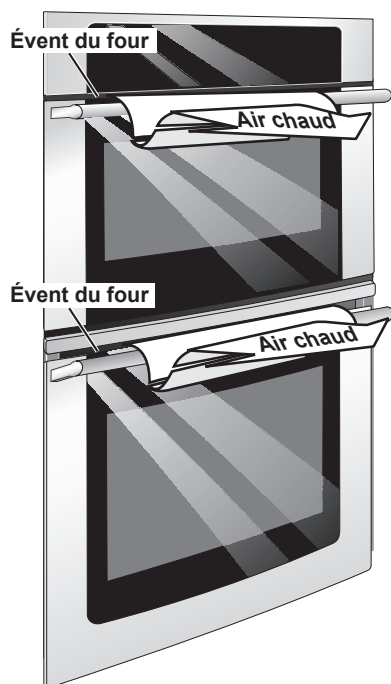
Ce modèle est muni de deux lampes halogènes situées dans le four inférieur.

Les lampes du four S'ALLUMENT automatiquement lorsque la porte du four inférieur 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**.

Position de l'évent du four

Un évent est situé au-dessus de chaque porte. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et de bons résultats de cuisson. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent, ce qui est normal. Ne bloquez pas cet évent.



Supports des grilles du four inférieur et événements des fours

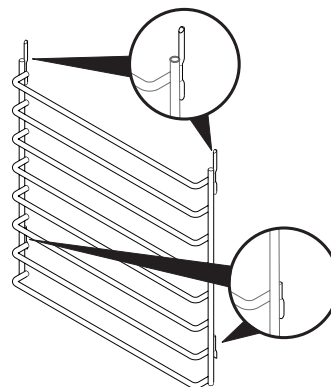
Installation des supports de grilles



ATTENTION

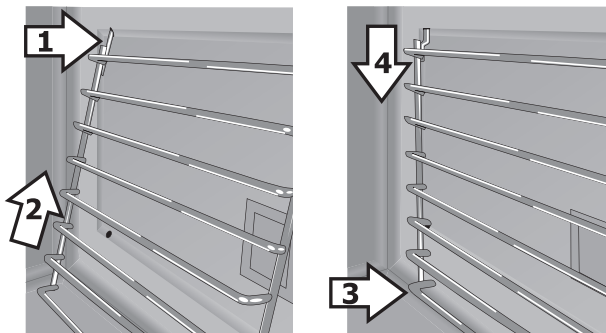
Installez toujours les supports des grilles du four avant de mettre le four en marche (lorsque le four est froid)

Pour faciliter l'installation des supports de grilles du four recouvertes de porcelaine, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur toutes les broches de supports indiquées ci-dessous.



Pour installer les supports de grilles du four :

1. Inclinez légèrement le support de grille du four et insérez les broches dans les trous au-dessus de la cavité du four (Flèche 1).
2. Insérez la grille dans les trous supérieurs en alignant les broches inférieures avec les trous inférieurs (Flèche 2).
3. Une fois que les broches supérieures sont en place, maintenez le support de grille du four dans l'alignement du côté du four et insérez les broches inférieures dans les trous inférieurs (Flèche 3).
4. Glissez les broches inférieures dans les trous inférieurs. Une certaine force peut être nécessaire pour mettre la grille en place (Flèche 4).



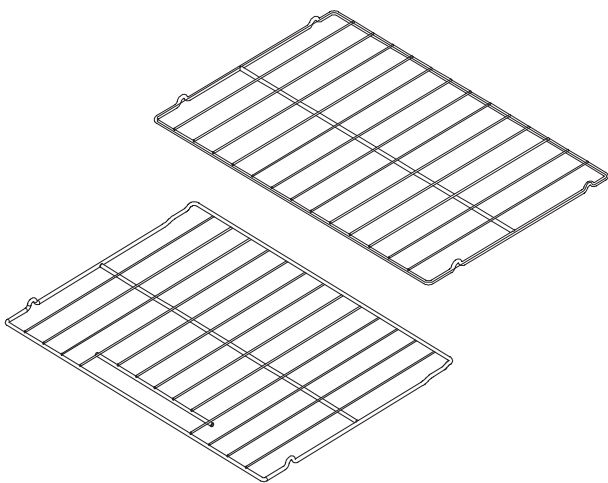
Pour retirer le support de grille du four en vue d'un cycle d'autonettoyage, inversez la procédure permettant d'installer les supports de grille.

Grilles du four inférieur

ATTENTION

Utilisez toujours des maniques ou des gants isolants lorsque vous retirez les aliments ou déplacez les grilles du four. Si possible, attendez que le four ait complètement refroidi. Les grilles de four peuvent être très chaudes et causer des brûlures.

La grille de four plate peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.



Disposition, retrait et remise en place des grilles plates ou surbaissées

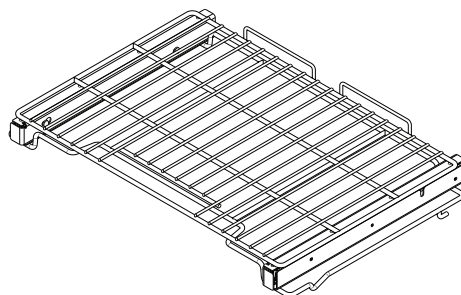
- Pour retirer : Tirez la grille vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.
- Pour remettre en place : Placez la grille sur les guides des parois du four. Soulevez légèrement l'avant vers le haut et glissez la grille de four en place.

NOTE

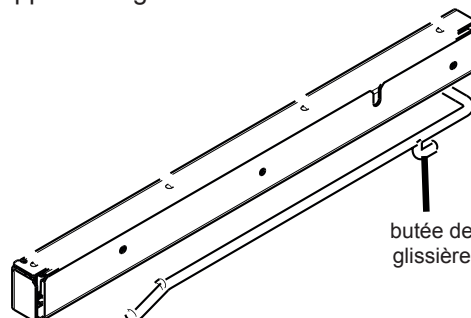
Retirez toutes les grilles, y compris les supports de grille, avant de commencer un cycle d'autonettoyage.

Grilles de four Luxury Glide™

La grille entièrement extensible Luxury-Glide™ facilite la préparation des aliments. Cette grille possède des glissières qui permettent de sortir la grille hors du four sans avoir à la glisser sur les parois du four.



Les grilles de four Luxury Glide™ installent comme tous les autres grilles. Avant de glisser le rack tout le chemin, soulevez l'arrière du rack légèrement pour régler la butée de descente au-dessus du rail de l'échelle. Assurez-vous de faire glisser la grille tout le chemin dans la butée de descente attrape les supports de grille d'échelle.



La partie coulissante de la grille peut facilement être insérée ou retirée dans cette position lorsque le cadre de la grille reste bloqué dans les supports.

Cela permet de maintenir en place les ustensiles sur la grille Luxury Glide™ et de les coulisser facilement afin de surveiller la cuisson des aliments sans avoir à les sortir du four.

Temps de cuisson

Le four peut être programmé pour 99 minutes 59 secondes (99.59). Indiquer les secondes après les minutes même si le nombre de secondes est égal à zéro.

- Supposons que l'on veuille cuire pendant cinq minutes à 100 %:

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	MICRO OVEN
2. Indiquer le temps de cuisson.	500
3. Appuyer sur la touche START .	

Réglage du niveau de puissance

Dix niveaux de puissance sont prévus. Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

Touche	Niveaux de puissance	Noms donnés aux niveaux de puissance
0	100%	High (élevé)
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High (mi-élevé)
6	60%	
5	50%	Medium (moyen)
4	40%	
3	30%	Med Low / Defrost (mi-faible/ décongélation)
2	20%	
1	10%	Low (faible)

Décongélation manuelle

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas au easy defrost chart (tableau décongélation facile) ou encore si la quantité est supérieure ou inférieure aux valeurs indiquées dans la colonne quantité, il faut décongeler manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance 30. Suivre exactement la procédure des 3 étapes trouvée sous Cuisson chronométrique. Estimer la durée de décongélation et appuyer sur 3 pour 30 % lorsque vous sélectionnez le **power level** (niveau de puissance).

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 5 minutes pour une livre (453g). Par exemple, choisir 5 minutes pour une livre (453g) de sauce à spaghetti.

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps indiqué, utiliser le niveau de puissance 30 pendant des périodes d'une minute jusqu'à obtention de la décongélation complète.

Si les aliments congelés sont dans un récipient en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps strictement nécessaire pour les retirer du récipient, puis les déposer dans un plat convenant aux micro-ondes.

- Supposons que l'on veuille décongeler des aliments pendant 5 minutes à 30 %.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	MICRO OVEN
2. Préciser la durée de décongélation.	500
3. Appuyer sur POWER LEVEL	
4. Appuyer sur 3	3
5. Appuyer sur la touche START .	

Sensor Modes (Modes de cuisson au capteur)

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Il permet de régler les durées de cuisson et la puissance de chauffe en fonction des divers aliments et de leur quantité.

Utilisation des modes de cuisson au capteur :

1. Un fois le four branché, attendre 2 minutes avant d'utiliser les modes de cuisson au capteur
2. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
3. Le four fonctionne lorsqu'il s'agit d'aliments conservés à la température de rangement normal. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à la température de la pièce.
4. Vous pouvez programmer la sélection de modes de cuisson au capteur Sensor Modes avec un réglage des temps de cuisson.
5. Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle du tableau, on doit tenir compte des conseils fournis dans un livre de cuisine pour four à micro-ondes.
6. Au cours de la première période de cuisson ou réchauffage au capteur, **SENSING** s'affiche. Ne pas ouvrir la porte du four au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Si ces consignes ne sont pas respectées, un message d'erreur s'affiche et la cuisson commandée par le capteur s'arrête. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et choisir le temps de cuisson et le niveau de puissance.

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps restant avant la fin de la cuisson est indiqué sur le four. On peut ouvrir la porte lorsque ce temps de cuisson restant s'affiche. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.

7. Excepté pour le maïs soufflé, si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise lors de la cuisson d'autres aliments, l'indication **ERREUR** s'affiche.
8. Il y a un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyer sur la touche **help guide** lorsque l'indicateur **HELP (AIDE)** est affiché.

Manières de couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux quand ils sont couverts. Procéder selon les instructions fournies dans le tableau pour ces aliments.

1. Couvercle.
2. Pellicule plastique: Utiliser une pellicule plastique recommandée pour les fours à micro-ondes. Couvrir

le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.

3. Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus grand que la largeur du papier, utiliser deux morceaux de papier placés de manière à ce qu'ils se chevauchent d'au moins 2,5 cm (1 po).

S'assurer, lorsque l'on retire l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.

Sensor Cook (Senseur)

Vous pouvez cuire de nombreux aliments en appuyant sur la touche **SENSEUR** et sur le chiffre de l'aliment. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous vouliez cuire une pomme de terre au four.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN	MICRO OVEN
2. Appuyez SENSOR COOK	
3. Appuyez 2 baked potato (pomme de terre au four)	2
4. Appuyez START	

NOTES

1. Le résultat final variera selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifier la température des aliments après chauffage. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à chauffer manuellement.
2. Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
3. Vous pouvez programmer ce réglage avec plus ou moins de temps de cuisson. Appuyer une ou deux fois sur la touche **POWER LEVEL** avant d'appuyer sur la touche **DÉPART**.

Tableau Sensor Cook

Aliment	Quantité	Marche à suivre															
1. Ground Meat (viande hachée)	0.25 - 2.00 lb	Utilisez ce réglage pour cuire du boeuf ou de la dinde hachés en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placez les fricadelles sur une grille allant au micro-ondes et couvrez de papier ciré. Placez la viande hachée dans une cocotte et couvrez avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retournez les fricadelles ou tournez la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Après la cuisson, laissez reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.															
2. Baked Potato (pommes de terre au four)	1 - 8 med.	Piquer les pommes de terre. Les placer sur un essuie-tout et les déposer sur le plateau tournant. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.															
3. Frozen Veggies (légumes surgelés)	0.25 - 1.25 lb	Ne pas ajouter d'eau. Mettez sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer recouvert pendant 3 minutes.															
4. Fresh Veggies, Soft																	
Brocoli	0.25 - 2.0 lb	Laver et placer dans une cocotte. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique. Après la cuisson, remuer si possible. Laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes pour une cuisson plus croquante.															
Choux de Bruxelles	0.25 - 2.0 lb																
Chou	0.25 - 2.0 lb																
Chou-fleur (en bouquets)	0.25 - 2.0 lb																
Chou-fleur (entier)	1 medium																
Épinards	0.25 - 1.0 lb																
Zucchini	0.25 - 2.0 lb																
Pommes cuites	2 - 4 medium																
5. Fresh Veggies, Hard																	
Carottes en tranches	0.25 - 2.0 lb	Les placer dans un bol. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Posez un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.															
Maïs en épi	2 - 4 pcs.																
Haricots verts	0.25 - 2.0 lb																
Courge d'hiver																	
- en dés	0.25 - 2.0 lb																
- en moitié	1 - 2																
6. Frozen Entrees (Entrées surgelées)	6 - 17 oz	Utilisez pour les hors d'oeuvres surgelés prêts à servir. Les résultats seront satisfaisants pour la plupart des marques. Faites quelques essais pour trouver votre marque préférée. Sortez le paquet de la boîte emballage et suivez les indications pour couvrir. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 1 à 3 minutes.															
7. Chicken Breast (poitrine de poulet)	0.25 - 2.00 lb	Couvrez avec du film plastique ventilé. Quand le four s'arrête, retournez. Protéger avec de petits morceaux plats de papier aluminium les zones qui cuisent trop rapidement. Après la cuisson, laissez reposer, à couvert, 2 à 3 minutes. Le poulet doit être à 70°C (160°F).															
8. Rice (riz)	0.5 - 2.0 tasses	Placez le riz dans une cocotte profonde et ajoutez le double d'eau. Couvrez d'un couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrez et laissez reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.															
<table> <tr> <th>Riz</th><th>Eau</th><th>Taille de la cocotte</th></tr> <tr> <td>.5 tasse</td><td>1 tasse</td><td>1.5 pintes</td></tr> <tr> <td>1 tasse</td><td>2 tasses</td><td>2 pintes</td></tr> <tr> <td>1.5 tasses</td><td>3 tasses</td><td>2.5 or 3 pintes</td></tr> <tr> <td>2 tasses</td><td>4 tasses</td><td>3 pintes ou plus</td></tr> </table>			Riz	Eau	Taille de la cocotte	.5 tasse	1 tasse	1.5 pintes	1 tasse	2 tasses	2 pintes	1.5 tasses	3 tasses	2.5 or 3 pintes	2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus
Riz	Eau	Taille de la cocotte															
.5 tasse	1 tasse	1.5 pintes															
1 tasse	2 tasses	2 pintes															
1.5 tasses	3 tasses	2.5 or 3 pintes															
2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus															
9. Bacon	1 - 6 tranches	Préparer sur le plateau à bacon. Poser jusqu'à six tranches non cuites de bacon sur le plateau. Lorsque la cuisson est terminée, enlever du plateau et poser sur un essuie-tout pour absorber le gras. Laissez reposer pendant 1 minute. Le bacon sera croustillant et délicieux.															
0. Fish / Seafood (poisson / fruit de mer)	0.25 - 2.0 lb	Disposer en anneau autour d'un plat (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes.															

Popcorn (Maïs soufflé)

Vous pouvez cuire du popcorn en appuyant sur une touche rapide. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.



AVERTISSEMENT

Ne pas placer le popcorn de micro-onde directement sur la platine en métal car le métal sur le métal peut produire des étincelles. Toujours utiliser le plateau de popcorn/lard fourni avec l'unité pour cuisiner du popcorn.

- Supposons que vous voulez faire éclater un sac de 3,5 onces de maïs soufflé.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	
2. Appuyez POPCORN .	
3. Appuyez 2 pour la grosseur régulière	2
4. Appuyez START	

Quantité	
1. Snack (collation)	sac de 1.5-1.75 oz
2. Regular (régulier)	sac de 3.0 - 3.5 oz

Marche à suivre

N'utiliser que du maïs soufflé pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques et choisir celle qui donne les meilleurs résultats. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté. Utiliser le plateau de pop-corn/lard fourni avec votre unité pour cuisiner du pop-corn rapidement et efficacement. Ce capteur fonctionne bien avec la plupart des marques de maïs soufflé pour le four à micro-ondes. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir votre favori. Ne faire éclater qu'un sachet à la fois. Déplier le sac et le placer dans le four selon les instructions.



NOTES

1. Le résultat final variera selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifier la température des aliments après chauffage. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à chauffer manuellement.
2. Vous pouvez programmer ce réglage avec plus ou moins de temps de cuisson.

Auto Cook (Cuisson Auto)

Votre four dispose de touches pratiques pour vous aider dans la préparation des repas. Les réglages auto cook calculeront automatiquement le bon temps de cuisson et le niveau de puissance de micro-ondes pour les aliments indiqués dans les tableaux suivants.

- Supposons que vous vouliez faire fondre 1/2 tasse de beurre.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN	
2. Appuyez AUTO COOK .	
3. Appuyez 3 pour Melt, Soften (fondre, ramollir).	3
4. Appuyez START pour confirmer.	
5. Appuyez 3 pour Butter (beurre).	3
6. Appuyez START pour confirmer.	
7. Appuyez 2 pour 1/2 tasse.	2
8. Appuyez START .	



NOTES

1. Vous pouvez programmer ce réglage avec plus ou moins de temps de cuisson. Appuyer une ou deux fois sur la touche POWER LEVEL avant d'appuyer sur la touche START.
2. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise (indiquée dans le tableau qui suit), un signal sonore vous avertira. Pour cuire une quantité supérieure ou inférieure à celle inscrite au tableau, suivez les directives d'un livre de cuisine aux micro-ondes.
3. Le résultat final variera selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifiez la température des aliments après la cuisson. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à cuire manuellement.

Tableau Auto Cook

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Pizza	1 - 6 tranches (6 - 8 oz)	Utilisez ce réglage pour réchauffer des restants de pizza réfrigérés. 1 pointe est environ 1/8e d'une pizza de 12 po ou 1/12e d'une pizza de 16 po. Si possible, placer une serviette en papier sur une grille allant aux micro-ondes.
2. Beverage (Boissons)	0.5 - 2.0 tasses	Ce réglage est parfait pour amener une boisson froide à une meilleure température pour boire. Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour éviter une «éruption». Il faut entrer beverage par mesure de 0,1 tasse.
3. Melt, Soften (Fondre, Ramollir)		<u>NE COUVREZ PAS.</u>
1- Ice Cream (Crème Glacée)	1 pinte 1/2 gallon	Appuyez sur 1 pour une pinte (0,47 litre). Appuyez sur 2 pour 1/2 gallon (1,89 litres).
2- Cream Cheese (Fromage à la crème)	3 oz 8 oz	Appuyez sur 1 pour 3 onces (90 ml). Appuyez sur 1 pour 8 onces (235 ml).
3- Butter (Beurre)	2 tbsp 1/2 tasse	Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé. Appuyez sur 1 pour 2 cuillerées à table (2 tbsp). Appuyez sur 2 pour 1/2 tasse.
4- Chocolate (Chocolat)	1 tasse 1 carré	Appuyez sur 1 pour 1 tasse de brisures (1 cup chips). Appuyez sur 2 pour 1 carré (1 square).
4. Snacks (Casse-croûtes)		
1- Microwave Pizza (Pizza pour Micro-ondes)	1 (6 - 8 oz)	Utilisez avec une pizza congelée pour micro-ondes. Retirez de la boîte et déballez. Suivre les instructions de la boîte ou du disque pour la rendre croustillante.
2- Hand-held Snacks (Casse-croûte tenu dans la main)	3 - 4 oz	Utilisez pour les frites congelées, les bâtonnets de fromage, amuse-gueules, etc. Retirez de la boîte. Suivre les instructions de la boîte pour envelopper et couvrir. Faire attention en retirant du four car le casse-croûte pourrait être très chaud.
3- Hand-held Snacks (Casse-croûte tenu dans la main)	5 - 6 oz	Utilisez pour les frites congelées, les bâtonnets de fromage, amuse-gueules, etc. Retirez de la boîte. Suivre les instructions de la boîte pour envelopper et couvrir. Faire attention en retirant du four car le casse-croûte pourrait être très chaud.
4- Chicken Nuggets (Pépites de poulet)	0.3 - 1.0 lb	Placer les pépites de poulet congelé sur une assiette plate en les espaçant; couvrir les aliments avec une serviette de papier. Après la cuisson, ouvrir la porte, replacer, fermer la porte et appuyer sur START . Laisser reposer, couvert, 1 à 3 minutes.
5- Frozen Kid's Meal (Repas congelé pour enfants)	6 - 8 oz	Utiliser cette touche pour les plats cuisinés congelés. Vous aurez des résultats satisfaisants avec la plupart de marques. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirer la boîte de son emballage et suivre les instructions pour couvrir. Après la cuisson, laisser reposer, couvert, 1 à 3 minutes.
6- Hot Dogs	1 - 6	Placer le hot dog dans un petit pain. Envelopper chaque petit pain dans une serviette en papier. Entrer la quantité de hot-dog désirée et appuyer sur START .

Auto Defrost (Dégeler)

La touche Auto Defrost décongèle automatiquement tous les aliments indiqués au tableau ci-dessous.

- Supposons que l'on veuille décongeler un steak de 2 livres.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN	
2. Appuyez AUTO DEFROST	
3. Appuyez sur 2 pour un steak.	2
4. Entrer le poids en appuyant sur les touches 2 et 0 . (Ex: 2,0 livres steak.)	20
5. Appuyez START . Le four s'arrêtera afin de pouvoir examiner la viande.	
6. À la fin de la première étape, ouvrir la porte. Retournez le steak et protégez les parties chaudes. Refermez la porte. Appuyez START .	

À la fin de la décongélation, couvrir et laisser reposer.

NOTES

1. Pour décongeler d'autres aliments dont le poids est supérieur ou inférieur à celui autorisé au tableau, utilisez la cuisson minutée à la puissance 30%. Voir décongélation manuelle.
2. Vous pouvez programmer ce réglage avec plus ou moins de temps de cuisson. Appuyer une ou deux fois sur la touche **Power Level** avant d'appuyer sur la touche **Start**.
3. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise (indiquée dans le tableau qui suit), un signal sonore vous avertira.
4. Vérifier les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après la dernière étape, des petites portions peuvent être encore gelées. Laisser reposer de manière à ce que la décongélation se poursuive. Ne pas décongeler jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.
5. Protéger les grosses pièces pour éviter la cuisson partielle alors que le cœur est encore congelé. Utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les bords et les parties minces des pièces à décongeler.

Tableau Auto Defrost

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Ground Meat (Viande hachée)	0.5 - 3.0 lb	Retirez les morceaux dégelés après chaque étape. Laisser reposer, couvert, 5 à 10 minutes.
2. Steaks/Chops/ Fish (Bifteck/Côtelettes/ Poisson)	0.5 - 4.0 lb	Après chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition des aliments et protéger les parties chaudes ou décongelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirer les morceaux presque entièrement décongelés. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
3. Chicken Pieces (Morceaux de poulet)	0.5 - 3.0 lb	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez ou enlevez toutes pièces chaudes ou décongelées. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.
4. Roast (Roti)	2.0 - 4.0 lb	Commencer par dégeler avec le côté gras en dessous. Après chaque étape, tourner le rôti. Protéger les parties chaudes avec du papier d'aluminium. Laisser reposer, couvert, 30 à 60 minutes.
5. Casserole (Plat en sauce)	2 - 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. À la fin, remuer, recouvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.
6. Soup (Soupe)	1 - 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. À la fin, remuer, recouvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.

Auto Reheat (Réchauffer)

La touche réchauffer inclut deux manières différentes de réchauffer vos plats favoris.

La fonction sensor reheat (réchauffer par senseur) décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Il permet de régler les durées de cuisson et la puissance de chauffe en fonction des divers aliments et de leur quantité. Lire la section sur la cuisson par capteur pour plus d'informations.

La fonction auto reheat (réchauffer automatiquement) calcule automatiquement le temps exact de réchauffage ou de cuisson et les niveaux de puissance micro-ondes pour les aliments indiqués sur le tableau plus bas.

NOTES

1. Pour réchauffer des aliments différents ou des quantités différentes à ceux listés, servez-vous du mode manuel.
2. Vous pouvez programmer ce réglage avec plus ou moins de temps de cuisson.

- Supposons que vous vouliez réchauffer 2 petits pains frais ou 2 muffins.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN	
2. Appuyez AUTO REHEAT .	
3. Appuyez sur 2 pour auto reheat (réchauffer automatiquement).	2
4. Appuyez START pour confirmer.	
5. Appuyez sur 1 pour des petits pains ou muffins.	1
6. Appuyez START pour confirmer.	
7. Sélectionnez une quantité, en appuyant sur 2.	2
8. Appuyez START	

1. Tableau Sensor Reheat

Quantité	Marche à suivre
4 - 36 oz	Déposer les aliments dans un plat ou un bol légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Couvrir avec le couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utiliser de préférence ces deux premiers dans le cas de grandes quantités ou d'aliments denses comme les ragoûts. Après réchauffage, remuer soigneusement si cela est possible. Couvrir à nouveau et les laisser reposer de 2 à 3 minutes. Les aliments devraient être très chauds. Si ce n'est pas le cas, poursuivre le réchauffage en précisant la durée et le niveau de puissance.

2. Tableau Auto Reheat

Food	Amount	Marche à suivre
1. Fresh Rolls/ Muffins (Petit pains/ muffins frais)	1 - 10	Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguets, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Arranger sur une assiette, couvrir avec une serviette en papier. Pour des petits pains ou des muffins réfrigérés, il pourrait être nécessaire de doubler la quantité entrée afin obtenir la bonne température pour servir. Par exemple, entrer une quantité de 2 pour 1 muffin réfrigéré. Sélectionnez la quantité désirée et appuyez sur START.
2. Frozen Rolls/ Muffins (Petit pains/muffins congelés)	1 - 10	Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguets congelés, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Arranger sur une assiette, couvrir avec une serviette en papier. Sélectionnez la quantité désirée et appuyez sur DÉPART.
3. Pasta (Pâtes)	1 - 6 cups	Utiliser cette touche pour réchauffer des pâtes en sauce réfrigérées en boîte ou faites à la maison. Pour des pâtes à la température ambiante, utiliser l'option Less [moins]. Pour des pâtes sans sauce, doubler la quantité par réglage. Par exemple, mesurer 2 tasses de nouilles cuites et programmer 1 tasse. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Sélectionnez la quantité désirée et appuyez sur DÉPART. Après la cuisson, laisser reposer, couvert, 2 à 3 minutes.

28 Pour régler les fonctions du four micro-ondes

Cette section présente les instructions et procédures de cuisson spécifiques à la cuisson par convection.

Le four ne doit pas être utilisé sans que le plateau tournant soit installé et la rotation ne doit jamais être entravée. Le plateau tournant peut être retiré pour préchauffer le four et pour préparer des aliments à cuire directement sur le plateau.

AVERTISSEMENT

L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour le four en retirant les aliments ou le plateau tournant du four.

CHAUFFAGE PAR CONVECTION

Le chauffage par convection fait circuler l'air chaud dans tout l'espace du four pour que les aliments deviennent rapidement dorés et croustillants de part en part.

Pour régler les niveaux de température en cuisson par convection

Il y a dix niveaux de température pré-réglés.

Onze niveaux de puissance sont prévus. Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente.

Touche numérique de température	Température pré-réglée
1	100 °F
2	150 °F
3	275 °F
4	300 °F
5	325 °F
6	350 °F
7	375 °F
8	400 °F
9	425 °F
0	450 °F

Préchauffage et Cuisson par convection

Votre four peut être programmé pour combiner le préchauffage et la cuisson par convection. Vous pouvez préchauffer à la même température que la température de convection ou changer à une température plus ou moins élevée.

Convection Bake (Cuisson par convection)

- Supposons que vous vouliez cuire par convection à 350°F pendant 20 minutes.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	MICRO OVEN
2. Appuyez CONV. BAKE .	
3. Sélectionnez la température (350°F) en appuyant le chiffre 6.	6
4. Appuyez START .	
5. Entrez le temps de cuisson en appuyant les touches numériques.	2000
6. Appuyez START .	

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

- Température réglée automatiquement (par défaut): **350°F/176°C**
- Température minimale de cuisson au gril: **100°F/38°C**
- Température maximale de cuisson au gril: **450°F/232°C**

Convection Broil (Griller par convection)

Utilisez la fonction Griller par convection pour les biftecks, morceaux de poulet, chops et plusieurs autres nourritures. Seulement que le temps de cuisson est nécessaire; la température sera de 450°F et ne peut pas être changée.

- Supposons que vous vouliez griller un steak pendant 15 minutes.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	
2. Appuyez CONV. BROIL .	
3. Entrez le temps de cuisson en appuyant les touches numériques.	1500
4. Appuyez START .	



ATTENTION

L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour le four en retirant les aliments ou le plateau tournant du four.



NOTES

Votre four atteindra la température pour griller en 7 à 10 minutes dépendant de la température de la pièce et la puissance disponible.

Même si la plupart du temps le temps de cuisson est réglé pour le maximum du temps de gril, vérifiez toujours votre nourriture au temps minimum recommandé pour cette nourriture. Ceci éliminera le besoin de reprogrammer le four pour du temps additionnel. Refermez simplement la porte du four et appuyez **START** pour continuer.

Auto Bake (cuire automatiquement)

auto bake fait automatiquement cuire au four les gâteaux, les carrés au chocolat, muffins, et frites.

- Supposons que vous vouliez cuire un gâteau Bundt.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	
2. Appuyez AUTO BAKE .	
3. Sélectionnez le réglage voulu. Ex: pour un gâteau, appuyez la touche 1.	1
4. Appuyez START .	

NOTES

Vous pouvez programmer ce réglage avec plus ou moins de temps de cuisson.

ATTENTION

L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour le four en retirant les aliments ou le plateau tournant du four.

Tableau Auto Bake

Aliment	Quantité	Grille	Marche à suivre
1. Bundt cake (Gâteau Bundt)	1 gâteau	Sans	Idéal pour préparation à gâteau toute prête ou votre propre recette. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à bundt beurré et fariné, enfourner. Laisser refroidir avant de décorer et servir.
2. Cookies (Biscuits)	1 ou 2 plaques de cuisson	1 pizza pan Sans	Idéal pour de la pâte à biscuit réfrigérée. Suivre les recommandations ou la recette et répartir la pâte sur une plaque de cuisson beurré et fariné. Les biscuits doivent faire environ 8 mm d'épaisseur et 5 cm de diamètre pour les meilleurs résultats. Enfourner à la fin du préchauffage. Laisser refroidir avant de servir.
		2 pizza pans Haute	
3. Muffins	6 - 12 tasses	1 pan Sans	Idéal pour préparation à muffins toute prête ou votre propre recette pour 6-12 muffins moyens. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à muffins. Enfourner à la fin du préchauffage.
	or 2 moules à muffins	2 pans Haute	
4. French fries (Frites)	(90-680g)	1 plaques de cuisson	Utilisez des pomme de terre frites surgelés.
	1 ou 2 plaques de cuisson	Pas de support	Vous n'avez pas à préchauffer le four pour cuire les frites. Placez les frites surgelés sur une plaque de cuisson.
	Utiliser 2 plaques si > 340 g	2 plaques de cuisson avec support haut	Pour des frites allumettes, appuyez deux fois sur PUISSANCE pour programmer moins de temps de cuisson avant d'appuyez DÉPART.

Auto Roast (rôtir automatiquement)

auto roast fait automatiquement rôtir le poulet, la dinde, le blanc de dinde ou le porc.

- Pour faire rôtir un poulet de 2,5 livres:

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	
2. Appuyez AUTO ROAST .	
3. Sélectionnez le réglage voulu. Ex: pour du poulet, appuyez la touche 1.	1
4. Appuyez START .	
5. Entrez le poids en appuyant les touches 2 5. Ex: 2.5 lb.	25
6. Appuyez START .	

Après la fin du cycle de rôtissage à convection, une tonalité longue retentit. Suivre les consignes du message affiché.

NOTES

- Vous pouvez programmer ce réglage avec plus ou moins de temps de cuisson.
- Si vous essayez d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, une tonalité d'erreur sonnera.

ATTENTION

L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour le four en retirant les aliments ou le plateau tournant du four.

Tableau Auto Roast

Aliment	Quantité	Grille	Marche à suivre
1. Chicken (Poulet)	2.5 - 7.5 lb	Basse	À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
2. Turkey (Dinde)	6.5 - 16 lb	Basse	Assaisonner au goût. Placez sur la grille basse. la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F et de 180° F pour la viande brune.
3. Turkey breast (Blanc de dinde)	3 - 6 lb	Basse	Assaisonner au goût. Placez sur la grille basse. la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F.
4. Pork (Porc)	2 - 3.5 lb	Basse	Le filet de porc désossé est recommandé pour sa cuisson uniforme. Placez sur la grille basse. Après la cuisson, retirez du four, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes. La température interne doit être de 160° F.

Auto Broil (griller automatiquement)

auto broil fait griller automatiquement les hamburgers, le poulet en morceaux, les biftecks et les tranches de poisson.

- Pour faire griller deux hamburgers:

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	
2. Appuyez AUTO BROIL .	
3. Sélectionnez le réglage voulu. Ex: pour des hamburgers, appuyez la touche 1 .	1
4. Appuyez START .	
5. Entrez la quantité en appuyant la touche 2 .	2

Pour avoir des hamburgers bien cuits ou saignants, actionnez la commande **PUISSANCE** pour choisir respectivement More(plus) ou Less(moins). Voir les réglages de plus ou moins de durée.

- 6. Appuyez **START**. 

Après la fin du cycle de préchauffage de gril, le four s'arrête et des instructions sont affichées, suivez ce que dit le message. Ouvrez la porte et placez les hamburgers dans le four, refermez la porte.

- 7. Appuyez **START**. 

NOTES

- Vous pouvez programmer ce réglage avec plus ou moins de temps de cuisson.
- Si vous essayez d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, une tonalité d'erreur sonnera.

ATTENTION

L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour le four en retirant les aliments ou le plateau tournant du four.

Tableau Auto Broil

Setting/Food	Amount	Default	Rack	Procedure
1. Hamburgers	1 - 8 pieces 0.25 lb each	1 piece	Low	Use this setting to broil hamburger patties. Place on low rack.
2. Chicken pieces	0.5 - 3.5 lb	0.5 lb	Low	Arrange pieces on low rack. After cooking, let stand, 3-5 minutes. Dark meat should be 180°F, and white meat should be 170°F.
3. Steaks	0.5 - 2 lb	0.5 lb	Low	Use this setting to broil steaks from 3/4" to 1" thick. Individual boneless steaks broil evenly. Place steak on low rack. For well done, touch POWER LEVEL once; for rare, touch POWER LEVEL twice.
4. Fish steaks	0.5 - 2 lb	0.5 lb	Low	Use this setting to broil fish steak which is 3/4" to 1" thick. Place on low rack.

Preheat (préchauffage)

Votre four peut être programmé pour le préchauffage. Cette fonction est pré-réglée à 350°F. La température peut être changée de 100°F à 450°F.

- Suppose you want to preheat to 375°F.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	MICRO OVEN
2. Appuyez PREHEAT .	
3. Sélectionnez la température (375°F) en appuyant la touche numérique 7.	7
4. Appuyez START .	

Lorsque le four atteindra la température programmée, un signal sonore vous avertira.

Si la porte du four n'a pas été ouverte, le four va automatiquement retenir la température programmée pendant 30 minutes. Après ce temps, un signal sonore vous avertira et le four s'éteindra.

Slow Cook (cuisson lente)

slow cook est pré-réglé à 300°F pour 4 heures. La température peut être changée en dessous de 300°F. Le temps de cuisson ne peut pas être changé. Cette fonction peut être utilisé comme une mijoteuse.

- Supposons que vous vouliez régler la température à 275°F.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	MICRO OVEN
2. Appuyez SLOW COOK .	
3. Sélectionnez la température (275°F) en appuyant la touche numérique 3.	3
4. Appuyez START .	

NOTE

Si vous ne désirez pas modifier la température, sautez l'étape 3.

34 Pour régler les fonctions du four micro-ondes

Cuisson Rapide

Ce four a deux réglages préprogrammés qui permettent une cuisson rapide avec à la fois la chaleur en convection et les micro-ondes.

	Température de four	Puissance micro-ondes
Fast Roast (Rôtissage rapide)	300°F	30%
Fast Bake (Cuisson rapide)	325°F	10%

À l'exception des aliments qui se cuisent mieux avec simplement la chaleur par convection, la plupart des aliments bénéficient d'une cuisson hybride à combinaison faible (Fast Bake) ou forte (Fast Roast) d'appoint micro-ondes.

Le mariage de ces deux méthodes de cuisson donne des viandes juteuses, non desséchées et tendres, et des pains à texture fine, avec juste la bonne dose de doré et de croustillant.

Les températures peuvent être modifiées, mais pas la puissance des micro-ondes.

La température du four peut être fixée de 38 à 232° C (100-450° F). Quand l'affichage montre SELECT TEMP, toucher niveau de température voulue. Ex: Fast Roast, 7. La température changera à 375°F automatiquement.

- Supposons que vous vouliez cuire un gâteau pendant 25 minutes avec **fast bake**.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	MICRO OVEN
2. Appuyez FAST BAKE .	
3. Sélectionnez la température en appuyant sur une touche numérique.	7
4. Appuyez START .	
5. Entrez le temps de cuisson en appuyant les touches numériques.	2500
6. Appuyez START .	



NOTE

Si vous ne désirez pas modifier la température, sautez l'étape 3.

Plus ou moins de temps de cuisson

Si vous vous rendez compte que vous préférez Senseur, Auto Cuisson, Popcorn, Réchauffer ou Dégeler soient un peu plus long, appuyez sur la touche **POWER LEVEL** une fois après avoir appuyé sur votre choix de touches ou avant d'appuyer sur la touche **START**. L'écran affichera MORE (plus).

Si vous vous rendez compte que vous préférez Senseur, Auto Cuisson, Popcorn, Réchauffer ou Dégeler soient un peu moins long, appuyez sur la touche **POWER LEVEL** deux fois après avoir appuyé sur votre choix de touches ou avant d'appuyer sur la touche **START**. L'écran affichera LESS (moins).

Démarrage rapide

Le **démarrage rapide** est un raccourci pour régler la durée entre 1 et 9 minutes au niveau de puissance 100.

- Supposons que vous vouliez chauffer une tasse de soupe pendant deux minutes.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez MICRO OVEN .	MICRO OVEN
2. Appuyez la touche 2 .	2

Le four démarrera après 5 secondes, fera son 2 minutes de cuisson et s'arrêtera automatiquement et signalera son arrêt.

Ajouter 30 secondes

add 30 seconds offre un moyen pratique de prolonger la durée de 30 secondes pendant que la minuterie du four fait le compte à rebours. Il ajoutera 30 secondes au temps affiché chaque fois que vous appuyez sur la touche.

Vous pouvez aussi utiliser cette touche pour un démarrage rapide de 30 secondes de cuisson. Aucun besoin d'appuyer sur **START**, le four démarrera automatiquement.

Help (Aide)

La plupart des fonctions ont des aides de cuisson. Si vous désirez les consulter, appuyez **help** lorsque la touche est illuminé dans l'afficheur.

Fast preheat (Préchauffage rapide)

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

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

- Cuisson au four
- Cuisson à convection

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

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

Réglage du préchauffage rapide

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Appuyez sur la touche COOK OPTIONS (Options de cuisson)	
4. Appuyez sur la touche FAST PREHEAT (Préchauffage rapide)	>>
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

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

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

NOTE

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

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

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



Pour de meilleurs résultats

- **Cuisson sur une seule grille de four SEULEMENT.**
- Utilisez les positions de grille 2 ou 3.
- Pour les produits de boulangerie et à base de pâte tels que des gâteaux, des pâtisseries et pains, utilisez les fonctions de cuisson et cuisson à convection pour de meilleurs résultats.

Cuisson dans le four inférieur

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

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

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

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

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

Réglage de la cuisson

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

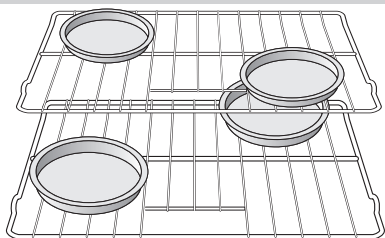
Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

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

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

NOTE

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



Position des plats sur deux grilles

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

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

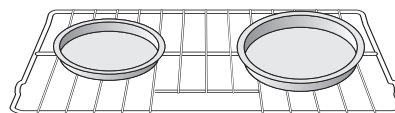
Pour ajouter ou modifier des réglages de cuisson après le début de cette fonction :

- Sélectionnez **LOWER OVEN** (Four inférieur). Changez la température à l'aide des touches **+** et **-**. Chaque fois que vous appuyez sur **+** ou **-**, la température est modifiée de 2°C (5°F). Il est aussi possible d'appuyer **LOWER OVEN**, **BAKE** et d'utiliser les touches numériques.
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.



Pour de meilleurs résultats

- Utilisez seulement une grille en position 4 (grille décalée) et centrez vos plats autant que possible.
- 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, placez les ustensiles sur les grilles à la position 2 (grille décalée) et 7 (grille régulière).
- Préchauffez complètement le four avant de cuire de la nourriture comme des biscuits, gâteaux et pains.
- Les casseroles à fini foncé ou terne absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles à fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles à fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.



Position des plats sur une grille

Utilisation du temps de cuisson dans le four inférieur

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



NOTE

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

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

Exemple	
Étape	Appuyez
Préchauffez le four au besoin.	
1. Appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
4. Appuyez sur la touche COOK OPTIONS (Options de cuisson)	
5. Appuyez sur la touche COOK TIME (Temps de cuisson)	
6. Entrez 30 minutes	30
7. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

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

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

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

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

- Cuisson au four
- 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

NOTE

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

Consultez l'exemple suivant pour programmer une cuisson avec préchauffage dans le four inférieur à une température de 191°C (375°F) pendant 50 minutes qui prendra fin automatiquement à 17h 30:

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

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

Cuisson au grill dans le four inférieur

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 brunissage optimaux.

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 brunissage optimaux.

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, gardez la porte de four fermée 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 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.
- Pour brunir les aliments de façon optimale, laissez le four préchauffer pendant **2 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 inférieur qui débutera immédiatement avec le réglage automatique (par défaut):

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Placez la grille dans la lèchefrite, puis placez la viande sur la grille. Assurez-vous de respecter tous les avertissements et toutes les mises en garde.	
2. Disposez les grilles du four selon les recommandations. Assurez-vous de placer les aliments préparés et la lèchefrite directement sous l'élément du grill. Fermez la porte du four.	
3. Appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
4. Appuyez sur la touche BROIL (Gril)	
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	



NOTE

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

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

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



NOTE

Si vous laissez la porte ouverte pendant une minute lorsque le four est en grill, les commandes électroniques vous afficheront "dr" (porte) pour vous rappeler de fermer la porte. Si la porte n'est pas fermée en dedans de 30 secondes de ce signal, les commandes électroniques annuleront la fonction de grill et retourneront en mode de veille.

Réglage du grill

La grille de la lèchefrite (le cas échéant) est munie de fentes qui permettent à la graisse des viandes de s'écouler dans la lèchefrite. Placez la viande préparée sur la grille, puis mettez cette dernière sur la lèchefrite, comme indiqué sur la figure 1.

Durées recommandées pour la cuisson au grill

Servez-vous du tableau de cuisson au grill (fig. 3) 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.

NOTE

Lorsque vous grillez de la nourriture, gardez la porte de four fermée. La fonction grill est une cuisson par chaleur directe et produira de la fumée. Si la fumée est excessive, placez la nourriture plus loin de l'élément. Gardez toujours un œil sur la nourriture pour prévenir les brûlures.

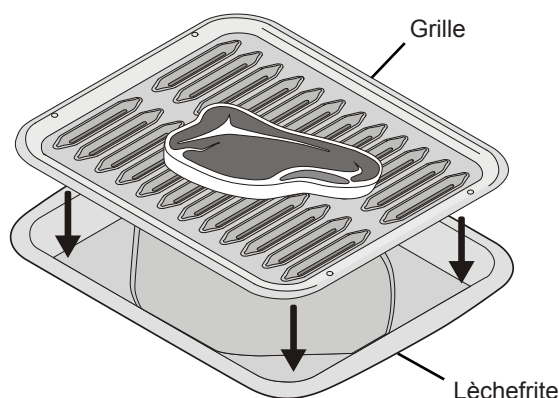


Fig. 1

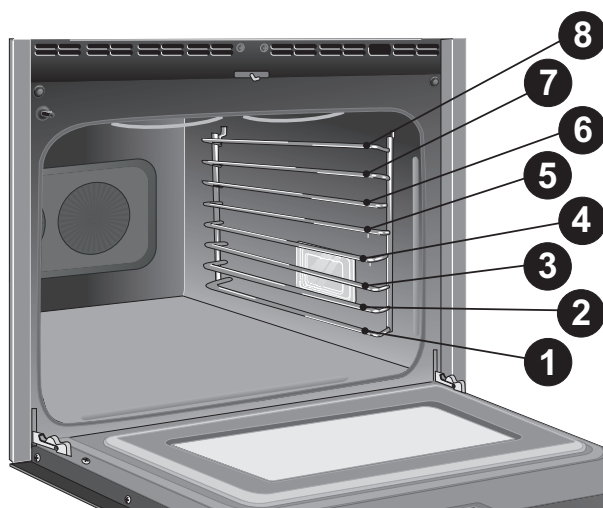


Fig. 2

Tableau de cuisson au grill

Aliment	Position de la grille	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Température interne	Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	7th	288°C (550°F)	6	4	145°F (63°C)	Saignant
	7th	288°C (550°F)	7	5	160°F (71°C)	Medium
	7th	288°C (550°F)	8	7	170°F (77°C)	Bien cuit
Côtelette de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	7th	288°C (550°F)	8	6	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet, avec os	5th	232°C (450°F)	20	10	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet, désossé	7th	232°C (450°F)	8	6	170°F (77°C)	Bien cuit
Poisson	7th	260°C (500°F)	13	0	170°F (77°C)	Bien cuit
Crevettes	5th	288°C (550°F)	5	0	170°F (77°C)	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	7th	288°C (550°F)	6	4	145°F (63°C)	Medium
	5th	288°C (550°F)	10	8	170°F (77°C)	Bien cuit

Fig. 3

Cuisson à convection

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

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

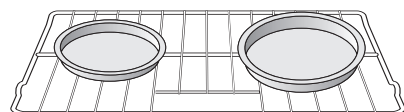
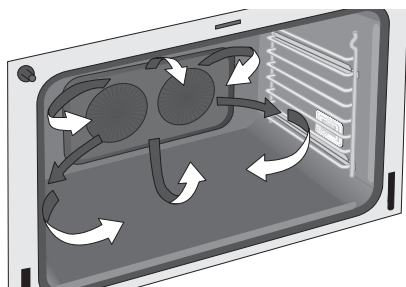
Si les instructions de votre recette ont été écrites pour la cuisson standard et que vous désirez vous servir de la cuisson à convection, suivez les instructions de l'option de **conversion à la convection**. L'option de conversion à la convection ajustera automatiquement la température du four pour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

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

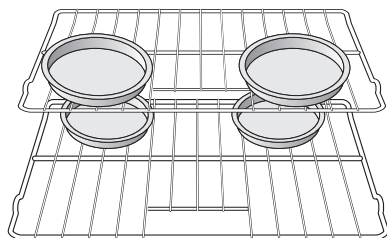
- Conversion à la convection
- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec fin de la cuisson
- Sonde
- Préchauffage rapide

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.



Position des plats sur deux grilles



Position des plats sur une grille

Réglage de la cuisson à convection

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

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

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
2. Appuyez sur la touche CONV BAKE (Cuisson à convection)	
3. Appuyez sur la touche START (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 à une seule grille, utilisez les positions de grille 4 (grille décalée) ou 5 (grille régulière); lorsque vous utilisez deux grilles, utilisez les positions 2 (grille décalée) et 7 (grille régulière).
- 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.

NOTE

- 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

- Lorsque vous faites de la cuisson à une seule grille, utilisez les positions de grille 4 (grille décalée) ou 5 (grille régulière); lorsque vous utilisez deux grilles, utilisez les positions 2 (grille décalée) et 7 (grille régulière).
- 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.



NOTE

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

Réglage de la conversion à la convection

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

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

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

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

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

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

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

Rôtissage à convection

Fonctionnement du rôtissage à convection

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

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

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

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

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

Avantages du rôtissage à convection :

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



Pour de meilleurs résultats

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

Réglage du rôtissage à convection

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
2. Appuyez sur la touche CONV ROAST (Rôtissage à convection)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

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



NOTE

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

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

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

Recommandations pour le rôtissage

Instructions d'utilisation de la grille de rôtissage

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

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

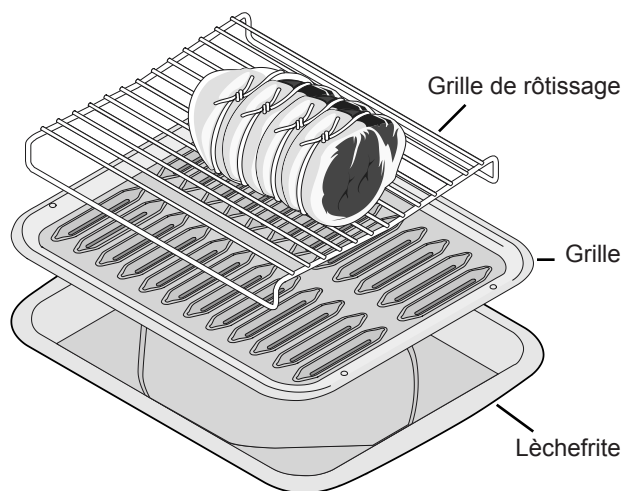


Fig. 1

Tableau du rôtissage à convection

Viande		Poids	Temp. du four	Temp. interne	Min/0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de 1 ^{ère} qualité	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	176°C (350°F)	*	25-30
	Rôti de faux-filet	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	176°C (350°F)	*	25-30
	Rôti de filet	0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	204°C (400°F)	*	15-25
Volaille	Dinde entière**	5,4 à 7,3 kg (12 à 16 lb)	163°C (325°F)	82°C (180°F)	8-10
	Dinde entière**	7,3 à 9,1 kg (16 à 20 lb)	163°C (325°F)	82°C (180°F)	10-15
	Dinde entière**	9,1 à 10,9 kg (20 à 24 lb)	163°C (325°F)	82°C (180°F)	12-16
	Poulet	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	176 à 191°C (350 à 375°F)	82°C (180°F)	12-16
Porc	Rôti de jambon frais	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	163°C (325°F)	71°C (160°F)	30-40
	Rôti de palette	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	163°C (325°F)	71°C (160°F)	20-30
	Longe	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	163°C (325°F)	71°C (160°F)	20-25
	Jambon précuit	2,3 à 3,2 kg (5 à 7 lb)	163°C (325°F)	71°C (160°F)	30-40

Fig. 2

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

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

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 (fig. 1).
- 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.

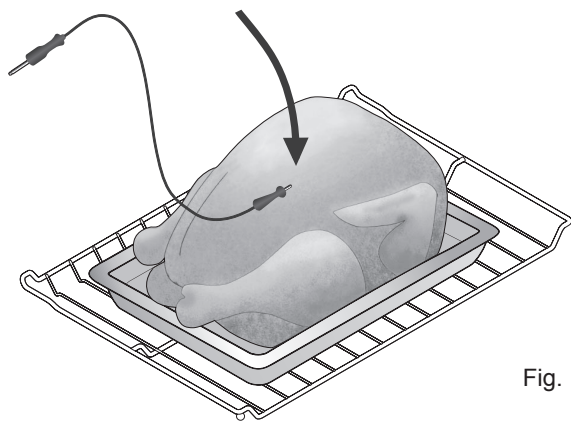


Fig. 1

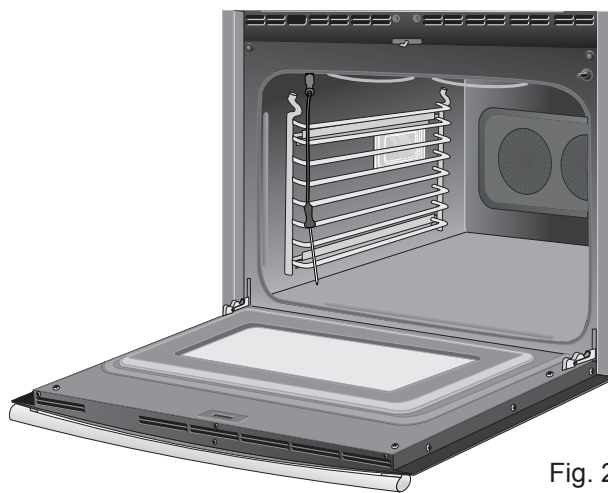


Fig. 2

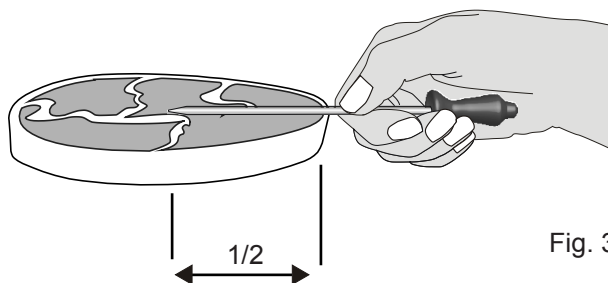


Fig. 3

→ 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.

Réglage de la sonde

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Insérez la sonde dans la nourriture et placez la nourriture dans le four (p. 30, fig. 1).	
2. Branchez la sonde COMPLÈTEMENT 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 LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
4. Appuyez sur la touche CONV ROAST (Rôtissage à convection)	
5. Entrez 325	325
6. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
7. Appuyez sur la touche PROBE (Sonde)	
8. Entrez 180	180
9. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

* Vous pouvez passer les étapes 7 à 9 si vous utilisez la température de réglage par défaut de la sonde (76°C [170°F]).

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

NOTE

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

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

Gril à convection

Le gril à convection fait partie du système Perfect-Convect^{3MC}. Utilisez le mode de cuisson au gril à convection pour cuire des viandes plus épaisses qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et le ventilateur de convection pour obtenir des résultats de brunissage optimaux.

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

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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



Pour de meilleurs résultats

- Utilisez les ustensiles et les positions de grille recommandés -voir section *gril*-.
- 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 inférieur immédiatement avec le réglage automatique (par défaut).

Exemple	
Étape	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 (voir section <i>gril</i>). Assurez-vous de placer les aliments préparés et la lèchefrite directement sous l'élément du gril. Fermez la porte du four.	
3. Appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
4. Appuyez sur la touche CONV BROIL (Gril à convection)	
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	



NOTE

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

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

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



NOTE

Griller est une méthode de cuisson qui utilise une température élevée qui peut produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloignez la nourriture de l'élément gril.

Maintien au chaud

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

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

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

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



AVERTISSEMENT

- **DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE.** Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Le non-respect de cette précaution peut favoriser la prolifération de bactéries et causer des empoisonnements alimentaires ou rendre malade.
- 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.



NOTE

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

Réglage de la fonction de maintien au chaud

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

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

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

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

Cuisson lente

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

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

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

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

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



Pour de meilleurs résultats

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

Réglage de la cuisson lente

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

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

Fig. 1

Fig. 2



NOTE

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

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

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

Perfect Turkey^{MC} (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**.

→ IMPORTANT

Pour de meilleurs résultats, la dinde devrait être réfrigérée à 35-40°F lorsque vous activez la fonction.

Lorsque la température interne augmente, le contrôleur calculera (CALC) le temps nécessaire jusqu'à ce que la dinde atteigne la température interne de la sonde. Pendant la phase de rôtissage, le temps restant est calculé et mis à jour une fois à chaque minute et s'affichera en heures et en minutes. Lorsque le temps restant est en bas d'une heure, seulement que les minutes restantes s'afficheront à l'écran.

NOTE

- Vous pouvez appuyer sur CANCEL (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Lorsque la fonction Perfect Turkey est terminée, le four changera automatiquement au mode Garder Chaud et restera actif jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

Réglage de la fonction Perfect Turkey^{MC} (Dinde)

Perfect Turkey est réglé pour cuire la volaille à une température interne fixe. La température du four par défaut est de 325°F, qui est optimale pour la cuisson de la dinde, et ne peut pas être changée.

La sonde assure que la dinde va être cuite à la perfection. La température de la dinde va être mise à jour pendant le processus de cuisson et apparaîtra à l'écran tout au long de la montée de température interne.

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

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

Tableau de cuisson Perfect Turkey (Dinde)

Viande	Poids	Temp.	Temp. interne	Min/0,45 kg (1 lb)	
Volaille	Dinde entière*	5,4 à 7,3 kg (12 à 16 lb)	162°C (325°F)	82°C (180°F)	8-10
	Dinde entière*	7,3 à 9,1 kg (16 à 20 lb)	162°C (325°F)	82°C (180°F)	10-15
	Dinde entière*	9,1 à 10,9 kg (20 à 24 lb)	162°C (325°F)	82°C (180°F)	12-16
	Poulet	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	176 à 191°C (350 à 375°F)	82°C (180°F)	12-16

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

Décongélation

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

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

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

Réglage de la décongélation

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

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

NOTE

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

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 inférieur. Il se peut que le ventilateur de convection fonctionne durant le mode de déshydratation.

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

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

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

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

Réglage du mode de déshydratation

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

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

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

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

Déshydratation



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.

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

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

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

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

Réglage du mode 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	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
2. Appuyez sur la touche BREAD PROOF (Fermentation du pain)	
3. Entrez 85 .	85
4. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

NOTE

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

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

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



Pour de meilleurs résultats

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

Mes préférences

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

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

Sauvegarde de mes préférences

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

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

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

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

Rappel d'un réglage

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
2. Sélectionnez MY FAVORITE (Mes préférences)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Supprimer un réglage

Vous devez 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 pour supprimer.

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

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

Cuisson à étapes multiples Perfect Program^{MC}

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

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

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

Réglage 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 400°F (176°C) pendant une heure. À l'étape 2, pour brunir, rôti à 500°F (260°C) pendant quatre minutes.

Exemple pour 2 étapes	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
2. Appuyez sur la touche MULTI STAGE (Étapes multiples)	1 2 3
— Étape 1 —	
3. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
4. Entrez 400 °F	400
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
6. Entrez 60 minutes	60
7. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Exemple pour 2 étapes	
Step	Press
— Étape 2 —	
8. Appuyez sur la touche BROIL (Gril)	
9. Entrez 500 °F	500
10. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
11. Entrez 4 minutes	4
12. Appuyez sur la touche START (Mise en marche) deux fois pour programmer seulement que 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 1 heure. À l'étape 2, pour brunir, rôti à 500°F (260°C) pendant quatre minutes. À l'étape 3, maintenir chaud pendant 15 minutes.

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

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

Mode Sabbat

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

Avant de régler le mode sabbat, vous devez d'abord programmer le mode **BAKE** (Cuisson) et la température du four ainsi que l'option **COOK TIME** (Temps de cuisson) au besoin. Tous les réglages faits avant la programmation du mode sabbat seront visibles sur les afficheurs.

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

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

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 tous les tableaux d'affichage des commandes indiquant l'échec du mode sabbat (fig. 1).

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



Fig. 1



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

NOTE

Le mode Sabbat n'est pas disponible pour le four à micro-ondes. Lorsque le mode Sabbat est activé, ses contrôles se verrouilleront et il ne sera plus possible de l'activer. Si le four à micro-ondes est actif lorsque le mode Sabbat est réglé, il s'éteindra et se verrouillera.

Réglage du mode sabbat

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

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

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



Fig. 1

Annulation du mode sabbat

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

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

NOTES

Les seules touches accessibles lorsque l'appareil est réglé en mode sabbat sont **hi**, **lo**, ,  et .

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

Préférences Wave-Touch^{MC} de l'utilisateur

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

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

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

Réglage de l'affichage de l'horloge

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

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

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

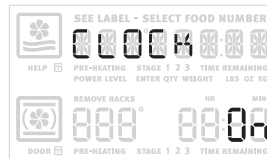


Fig. 2

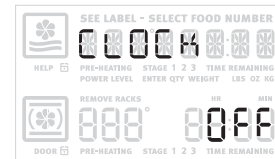


Fig. 3

Réglage de l'horloge

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

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



Fig. 1

NOTE

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

Réglage de l’affichage de l’horloge sur 12 ou 24 heures

Le mode d’affichage de l’horloge vous permet de choisir entre un affichage sur 12 ou 24 heures. Le mode d’affichage préréglé à l’usine est sur 12 heures. Reportez-vous à l’exemple ci-dessous pour faire passer le mode par défaut au mode sur 24 heures.

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

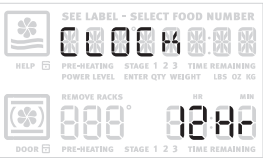


Fig. 1



Fig. 2

Réglage de la température en °F ou en °C

Le tableau de commande peut être réglé pour afficher en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius et peut aussi effectuer des tâches dans les deux modes. Le mode d’affichage de la température préréglé à l’usine est en Fahrenheit. Reportez-vous à l’exemple ci-dessous pour passer de l’affichage de la température par défaut à l’affichage en degrés Celsius.

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



Fig. 1



Fig. 2

Réglage du mode d'économie d'énergie 12 heures

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

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

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



Fig. 1

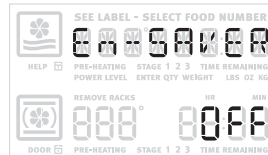


Fig. 2

Réglage du mode audio (AUD)

Le mode audio vous permet de contrôler les sons pour les commandes du four. Vous pouvez désactiver le volume puis revenir plus tard au réglage comportant tous les sons et les signaux sonores normaux émis par l'appareil.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous lorsque vous modifiez les réglages sonores.

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



Fig. 1



Fig. 2

Réglage de la température du four Écart programmable par l'utilisateur

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

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

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

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

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



Fig. 1



Fig. 2

Restauration des réglages de l'usine (RST)

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

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

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



Fig. 1



Fig. 2

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 ^{re} option	2 ^e 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		
Écarts programmables par l'utilisateur		
Restauration des réglages de l'usine		

Avant de commencer un cycle autonettoyant

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 autonettoyant 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 cycle autonettoyant:

- **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 FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. 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.
- Retirez toutes les grilles, y compris les supports de grille, à l'intérieur du four afin d'éviter de les endommager. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer.
- **Essuyez toute éclaboussure excessive** se trouvant dans la cavité du four **avant** de commencer le programme autonettoyant. 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 le cycle autonettoyant, l'extérieur de l'appareil peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** d'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 un cycle autonettoyant. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant le cycle autonettoyant d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Nettoyez
le cadre

Nettoyez
la porte

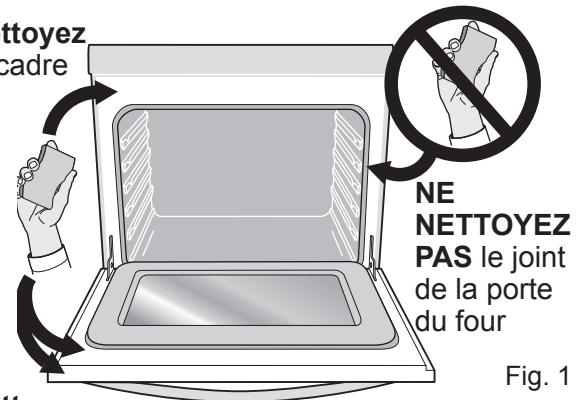


Fig. 1

REMOVE RACKS

Fig. 2

Réglage du mode autonettoyant

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Retirez les grilles et leurs supports et appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
2. Appuyez sur la touche FRESH CLEAN (Nettoyage)	
3. Sélectionnez MED (Moyen) ou encore LITE (Léger) ou HEAVY (Robuste)	med
4. Appuyez sur la touche START (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 cycle autonettoyant.

Après le cycle autonettoyant, 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. Une fois le four refroidi, l'icône **DOOR LOCK** (Verrouillage de la porte) clignote et s'éteint, indiquant le déverrouillage de la porte.



Fig. 1



Fig. 2

→ IMPORTANT

- Il est impossible de commencer un cycle autonettoyant si le verrouillage des commandes est activé.
- Si le cycle autonettoyant 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 autonettoyant, au besoin.

Réglage du cycle autonettoyant différé

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

Vous devrez allouer suffisamment de **temps minuté** pour permettre au four d'effectuer le type de cycle autonettoyant 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 inférieur pour qu'il fasse un cycle autonettoyant léger (2 heures) qui se terminera à 8 h:

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Retirez les grilles et leurs supports et appuyez sur la touche LOWER OVEN (Four inférieur)	LOWER OVEN
2. Appuyez sur la touche FRESH CLEAN (Nettoyage)	
3. Sélectionnez LITE (Léger)	lite
4. Appuyez sur la touche COOK OPTIONS (Options de cuisson)	
5. Appuyez sur la touche END TIME (Fin de la cuisson)	
6. Entrez 800	800
7. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

NOTES

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) à n'importe quel moment durant le cycle autonettoyant. Après avoir annulé le cycle autonettoyant, n'essayez pas d'ouvrir la porte du four avant que l'icône **DOOR LOCK** (Verrouillage de la porte) se soit éteinte.

Recommandations pour le nettoyage	
Type de surface	Recommandations pour le nettoyage
• Aluminium (garnitures) et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. Séchez avec un chiffon propre.
• Boutons de commande peints et boutons en plastique • Pièces de la caisse • Garnitures décoratives peintes	Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez aucun produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (Arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
• Tableau de commande en chrome (certains modèles) • Garnitures décoratives (certains modèles) • Acier inoxydable (certains modèles)	Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à OFF (Arrêt) et enlevez les boutons en les tirant de leur axe. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon. Essorez bien le chiffon avant d'essuyer le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis remettez les boutons en place en poussant. Acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable au moyen d'eau chaude savonneuse et d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produit de récurage trop puissant. N'utilisez que des produits de nettoyage pour la cuisine destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.
• Lèchefrite et grille en émail vitrifié (le cas échéant) • Revêtement de la porte et pièces de la caisse • Pour connaître les instructions de nettoyage du four inférieur, reportez-vous à la section qui lui est dédiée.	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil. Ne pulvérisiez aucun produit de nettoyage pour fours sur le dessus de la table de cuisson.

Recommandations pour le nettoyage	
Type de surface	Recommandations pour le nettoyage
• Grilles du four	Les grilles doivent d'abord être retirées du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez. Pour savoir comment entretenir les grilles de votre four, consultez « Entretien de vos grilles à glissière en émail vitrifié » à la page 71.
• Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyeur pour vitres entrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.

Porte de four munie de charnières Luxury-Hold^{MC}



AVERTISSEMENT

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.

Retrait de la porte du four

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 soigneusement la porte de chaque côté, vers le haut et l'extérieur, jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés des fentes du cadre du four (fig. 3). Lorsque la porte est retirée, assurez-vous de la placer à plat, l'intérieur vers le bas (ne placez jamais la porte de manière à ce que la poignée subisse une charge).

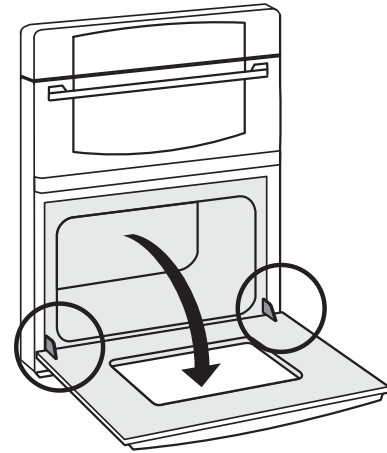


Fig. 1

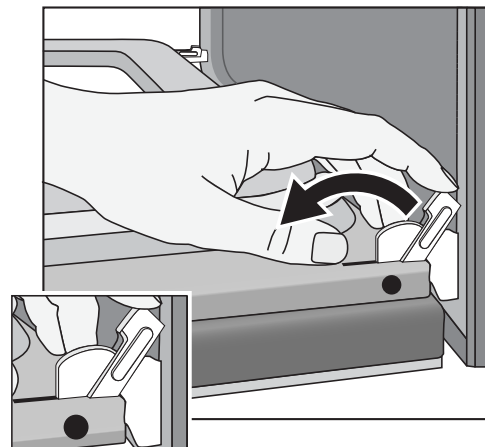


Fig. 2



Fig. 3

Porte de four munie de charnières Luxury-Hold^{MC}

Remise en place de la porte basculante 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. 2



Fig. 1

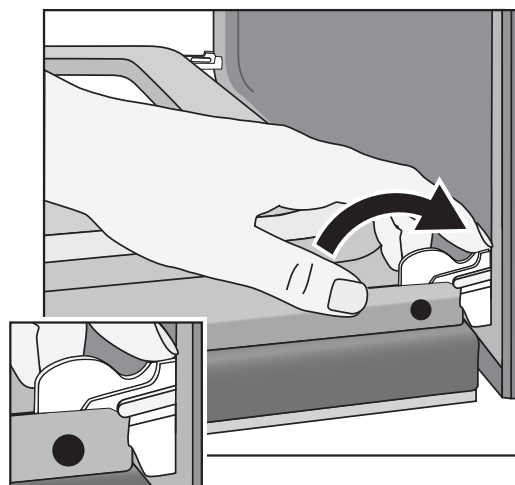


Fig. 3

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 ni avec tout autre objet. Celle-ci pourrait se briser instantanément ou même se casser plus tard de façon inattendue.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre de la porte du four ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.
- Vous pouvez utiliser un 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 de four puissants, de poudres ni d'autres produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte ou de la vitre du four.
- **Ne nettoyez jamais** le joint de la porte du four. Il se nettoie pendant le cycle autonettoyant.

Remplacement des ampoules du four inférieur

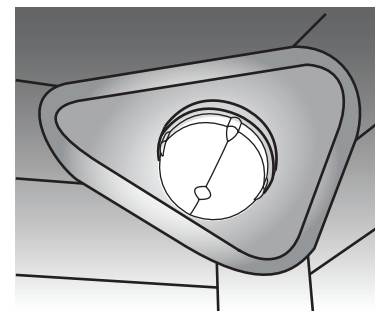
⚠ ATTENTION

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

Les ampoules des lampes du four inférieur 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 inférieur:

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Retirez le protecteur de la lampe interne du four inférieur, tel qu'illustré ci-dessous.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle **ampoule halogène de 40W 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.



Ampoule halogène

Entretien de vos grilles Luxury Glide™

ATTENTION

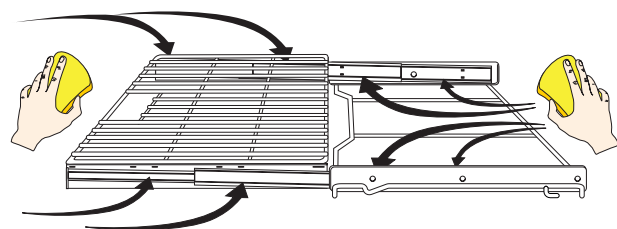
Ne touchez aux grilles du four que lorsque celles-ci sont refroidies. Après la cuisson ou le cycle d'autonettoyage, les grilles sont très chaudes et peuvent causer des brûlures.

Remarques importantes:

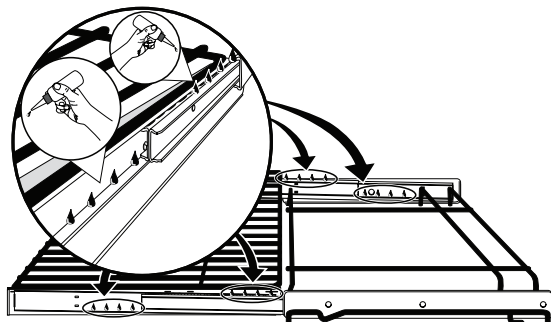
- Retirez toutes les grilles, y compris les supports de grille, avant de commencer un cycle d'autonettoyage.
- N'appliquez pas d'huile de cuisson, d'aérosol de cuisson, ou tout autre produit de lubrification à base d'huile sur les glissières des grilles. N'utilisez que le lubrifiant au graphite sur cette zone. Pour acheter la lubrification de graphite, contactez votre installateur, réparateur ou revendeur.
- Il est important que les parties de la grille en contact avec les parois du four soient toujours légèrement recouvertes d'huile végétale. Appliquez une fine couche d'huile végétale sur les rebords des grilles après chaque cycle d'autonettoyage ou lorsque les grilles commencent à glisser plus difficilement.

Pour lubrifier la grille à glissière:

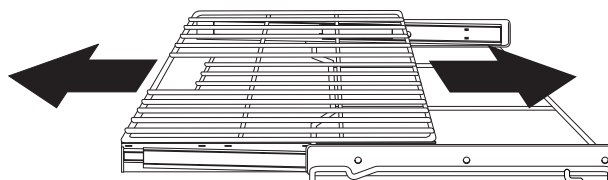
1. Sortez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un morceau de tissu. Déployez complètement la grille.
2. Enlevez les débris et les miettes et de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.



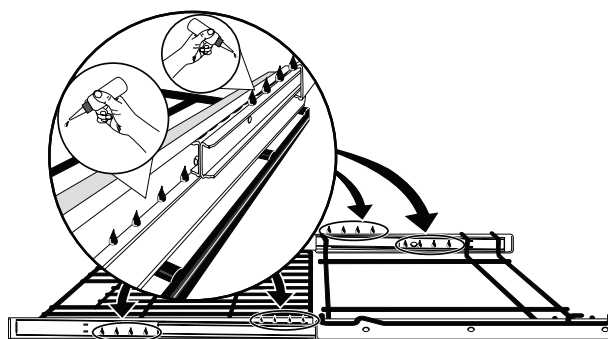
3. Secouez bien le lubrifiant au graphite avant application. Versez quatre gouttes de lubrifiant au graphite sur les glissières (voir zone entourée sur la figure ci-dessous). Répétez cette étape sur les deux côtés de la grille à glissière.



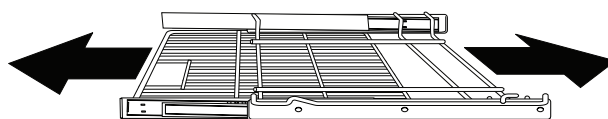
4. Déployez et retournez plusieurs fois la grille pour bien répartir le lubrifiant.



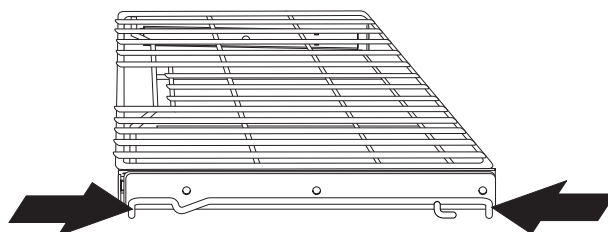
5. Retournez la grille à glissière. Secouez bien le lubrifiant au graphite avant application. Versez quatre gouttes de lubrifiant au graphite sur les glissières. Répétez cette étape sur les deux côtés de la grille à glissière.



6. Déployez et retournez plusieurs fois la grille pour bien répartir le lubrifiant.



7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le cadre extérieur de la grille à glissière, tel qu'indiqué ci-dessous. Si les rebords du cadre sont légèrement lubrifiés, l'ensemble de la grille glissera plus facilement lors des changements de position.



8. Remplacez la grille dans le four avec le côté droit dirigé vers le haut.

Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.

Extérieur

La surface extérieure est recouverte d'une couche de peinture. Nettoyer la surface extérieure à l'eau et au savon; rincer et sécher au moyen d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits chimiques de nettoyage ou de produits abrasifs.

Porte

Essuyer les deux surfaces du hublot à l'aide d'un chiffon humide pour enlever les éclaboussures. Il est plus facile de nettoyer les parties métalliques si on les essuie fréquemment avec un chiffon humide. Éviter de vous servir de vaporisateurs ou d'autres nettoyeurs forts car ils pourraient tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

Panneau tactile de commande

Il faut faire très attention en nettoyant les panneaux de commandes. Si le panneau de commande est sali, ouvrir la porte du four à micro-ondes à convection avant de nettoyer. Essuyer le panneau uniquement avec un linge légèrement imbibé d'eau. Sécher avec un linge doux. Ne pas frotter ni utiliser de nettoyeurs chimiques. Fermer la porte et appuyer sur **STOP/CLEAR**.

Intérieur

Le nettoyage est facile car les parois intérieures n'absorbent qu'une faible quantité de chaleur de telle sorte que les éclaboussures ne cuisent pas. Pour nettoyer les parois intérieures, utiliser un chiffon doux et de l'eau tiède. **NE PAS UTILISER DE PRODUIT ABRASIF OU DE TAMPON À RÉCURER.** Pour les taches tenaces, utiliser du bicarbonate de sodium ou un savon doux. Bien rincer à l'eau chaude. **NE JAMAIS VAPORISER DE PRODUIT À NETTOYER LES FOURS DIRECTEMENT SUR L'UNE OU L'AUTRE PARTIE DE VOTRE FOUR.**

Couvercle du guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes est en mica et nécessite donc une attention spéciale. Maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon fonctionnement du four. Essuyer immédiatement et délicatement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et causer de la fumée ou même s'enflammer. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

Désodorisation

Il peut arriver qu'une odeur persiste dans le four. Pour l'éliminer, mettre dans un récipient pouvant contenir 2 tasses, 1 tasse d'eau, le zeste d'un citron, le jus du citron et plusieurs clous de girofle entiers. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100 %. Conserver ce récipient dans le four jusqu'à ce qu'il soit froid. Essuyer l'intérieur du four avec un chiffon doux.

Plateau tournant et support de plateau tournant

Le plateau tournant et son support peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Les laver dans une eau douce savonneuse; pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et une éponge à récurer tel que décrit ci-dessus. Ces pièces peuvent être mises dans un lave-vaisselle. Les placer sur le plateau supérieur.

Des aliments à forte acidité, comme les tomates ou les citrons, feront décolorer l'émail vitrifié du plateau tournant. Ne pas cuire d'aliments à forte acidité directement sur le plateau tournant; en cas d'éclaboussures, essuyer immédiatement.

L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé, il ne faut donc pas qu'il y ait des excès d'eau ou des éclaboussures à proximité.

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
Mauvaise installation	- Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Contactez un installateur si la grille et le cabinet ne sont pas à niveau. - L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème.
L'appareil ne fonctionne pas.	- Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote. Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée. - Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction. - Le cordon/la prise n'est pas installé(e) et/ou n'est pas relié(e). Le cordon n'est pas fourni avec le four. Contactez un technicien qualifié. - Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un installateur ou un réparateur qualifié. - Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité. - Le cordon est trop court, la prise électrique est trop loin ou il y a un court-circuit dans le cordon. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique. - Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four. - Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. - Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire.
Le four ne fonctionne pas	Assurez-vous que les commandes sont réglées correctement pour le mode de cuisson désiré. Voir "Régler les commandes pour le four inférieur" dans ce manuel d'utilisation ou référez-vous aux instructions "L'appareil ne fonctionne pas" dans ce tableau.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est brûlée ou dévissée. Voir les instructions sous "Lampe du four" pour remplacer ou revisser l'ampoule.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	- Assurez-vous que la porte est fermée. - Assurez-vous d'avoir retiré du four les grilles et leurs supports. - Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Auto-nettoyage du four inférieur".
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.	Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Essuyez l'excès d'éclaboussures.

Avant de faire appel au service après-vente	
Problème	Solution
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	- Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité. - Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.
Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril.	- Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Gril". - La viande est trop proche de l'élément du gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de gril. Préchauffez l'élément de gril pour saisir rapidement la viande. - La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restant pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. - Le couvercle de la lèchefrite est du mauvais côté. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours le couvercle sur la lèchefrite, les nervures vers le haut, les fentes vers le bas, pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. - Le four a besoin d'être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisinez souvent au gril. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée.
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche une erreur F. (ex.: F11)	La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez Annuler pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si la panne demeure, enregistrez le numéro de l'erreur. Appuyez Annuler et contactez votre revendeur autorisé.
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir les instructions à la page suivante.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Nettoyez-les à l'aide d'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.
Les grilles à glissière ne glissent pas facilement	Les grilles à glissière doivent être lubrifiées. Pour savoir comment entretenir les grilles de votre four, consultez « Entretien de vos grilles à glissière en émail vitrifié » à la page 71.

Problèmes de cuisson?

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

Tableau des problèmes de cuisson et des solutions		
Problème de cuisson	Causes	Solutions
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé. 	- Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. - Grille du four surchargée. - Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.	- Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. - Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) d'espace libre tout autour du moule. - Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous. 	- Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. - Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. - Four trop chaud.	- Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. - Utilisez la position de la grille appropriée pour la cuisson. - Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre. 	- Four trop chaud. - Taille de moule incorrecte. - Moule non centré dans le four.	- Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu. - Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. - Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale. 	- La cuisinière n'est pas de niveau. - Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. - Moule déformé.	- Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. - Veillez à conserver dans le four 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) d'espace libre tout autour du moule. - N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue. 	- Four pas assez chaud. - Four surchargé. - La porte du four a été ouverte trop fréquemment	- Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. - Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. - N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimale de cuisson recommandée.

Procédez aux vérifications suivantes avant de faire appel au service des réparations:

Placer dans le four une tasse à mesurer en verre contenant une tasse (250 ml) d'eau et fermer la porte et bien fermer la porte.

Faire fonctionner le four à la puissance 100 % pendant une minute.

- | | | | |
|---|---|-----------|-----------|
| A | La lampe du four s'allume-t-elle? | OUI _____ | NON _____ |
| B | Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il?
(Placer la main au-dessus des événements d'aération à l'avant.) | OUI _____ | NON _____ |
| C | L'eau que vous avez placée dans le four est-elle chaude? | OUI _____ | NON _____ |

Si vous répondez "NON" à l'une de ces questions, vérifiez la prise de courant, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent correctement, COMMUNIQUEZ AVEC LE RÉPARATEUR AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.

Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un réparateur qui n'est pas spécialisé pour ce genre d'appareils.

Renseignements concernant la garantie sur les gros appareils électroménagers

77

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous devez faire appel au service de réparation

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

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

États-Unis

1.800.944.9044

Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada

1 800 265-8352

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

