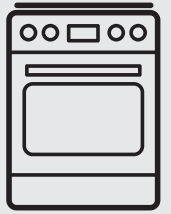




Thinking of you
Electrolux



FR CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Table des matières

Renseignements.....	2
SÉCURITÉ	3-6
Caractéristiques	7-8
Avant d'utiliser l'appareil	9-10
Surface de cuisson	11-12
Réglage des éléments de surface	13-15
Pour commencer	16
Réglage des commandes du four	17-31
• Préchauffage.....	17
• Cuisson	18
• Temps de cuisson	19
• Départ différé	20
• Cuisson à convection.....	21
• Conversion à la convection.....	22
• Rôtissage à convection.....	23
• Cuisson au gril	24-25
• Maintien au chaud.....	26
• Gâteaux et pains.....	26
• Sonde.....	27-28
• Cuisson lente	29
• Mes favoris.....	30
• Réglage du mode sabbat.....	31
Réglage du tiroir réchaud	32-33
Réglage de vos préférences	34-35
• Réglage de l'horloge.....	34
• Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures.....	34
• Choix de l'affichage en °F ou en °C.....	34
• Réglage du mode d'économie d'énergie 12 heures ..	35
• Réglage du mode audio.....	35
• Réglage de la température du four	35
• Restauration des réglages de l'usine.....	35
Réglage du cycle autonettoyant	36-37
Entretien et nettoyage	38-43
• Recommandations pour le nettoyage	38
• Instructions spéciales pour l'entretien de la porte...39	
• Remplacement des ampoules du four	39
• Porte de four	40
• Entretien et nettoyage de la surface de cuisson.....	41
• Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique	41-42
• Retirer et replacer le tiroir	43
Solutions aux problèmes courants	44-46
Garantie	47

Veillez lire et conserver ce guide

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

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

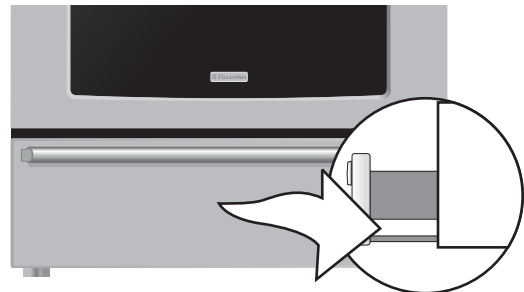
Conservez un dossier pour référence rapide

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux

Emplacement de la plaque de série



NOTE

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.

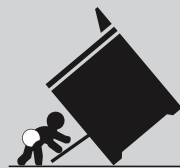


ATTENTION

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



AVERTISSEMENT



Risque de basculer

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer l'appareil et en mourir.
- Vérifiez si le supports anti-basculer a été installé.
- Assurez-vous que le support est ré-installé au mur ou au sol lorsque l'appareil est déplacé.
- N'utilisez pas l'appareil si le support n'est pas installé ou engagé.
- Si vous ne suivez pas ces instructions, la mort ou des brûlures sérieuses peuvent survenir.



Pour vérifier si le support anti-basculer est installé correctement, placez une main de chaque côté et agrippez l'arrière de l'appareil et, délicatement, essayez de le faire basculer vers l'avant. Si le support est correctement installé, l'appareil ne basculera pas vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour connaître les étapes d'installation.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la norme ANSI/NFPA No.70 dernière édition ainsi qu'aux codes de la**

région, ou conformément à la dernière édition de la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région au Canada. N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation. Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

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



AVERTISSEMENT

- **Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière.** Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas le four ou le tiroir réchaud (si fourni) de la cuisinière pour entreposer des articles.**
- **N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.**

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



ATTENTION

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

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les éléments de surface et ceux du four peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**
- **IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.** Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.



ATTENTION

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

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

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

touchant les couvercles. Aussi, il y a un risque d'endommager la surface de cuisson.

- **Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.** Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Évitez de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir-réchaud (si fourni)**—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four ou un tiroir-réchaud chaud. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four ou le tiroir-réchaud.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers l'orifice situé au haut de l'encadrement avant derrière la porte du four et visible lorsque cette dernière est ouverte. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez pas d'objets en plastique ou conducteurs de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four ou des grilles du tiroir-réchaud (si fourni).** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four ou le tiroir-réchaud est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.

- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite ou la grille du tiroir-réchaud de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

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

FOURS AUTONETTOYANTS

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



ATTENTION

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

AVIS IMPORTANT

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

CONSERVEZ CES MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Caractéristiques de l'appareil

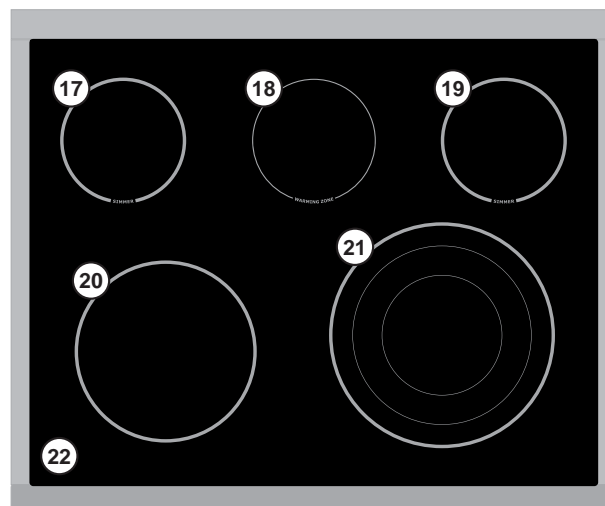
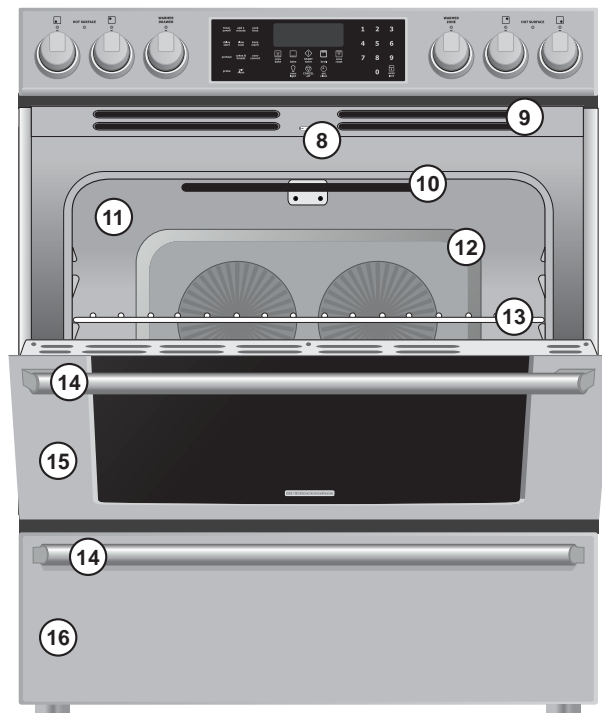


Les caractéristiques de votre cuisinière:

1. Contrôleur électronique avec minuterie et horloge
2. Contrôle de l'élément avant gauche
3. Contrôle de l'élément arrière gauche
4. Contrôle du tiroir réchaud
5. Contrôle de la zone réchaud
6. Contrôle de l'élément arrière droit
7. Contrôle de l'élément avant droit

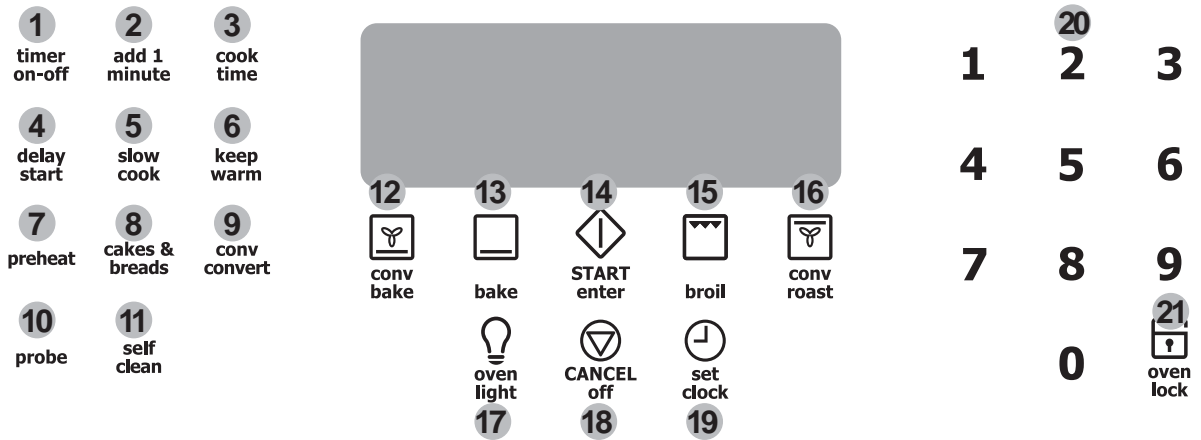
8. Loquet d'autonettoyant de la porte du four
9. Événement du four
10. Élément gril
11. Intérieur du four autonettoyant à convection
12. Système convection double
13. Grilles de four ajustables
14. Poignée fait d'une seule pièce
15. Porte de four pleine grandeur avec fenêtre
16. Tiroir réchaud

17. Élément radiant de 6"
18. Zone réchaud
19. Élément radiant de 6"
20. Élément radiant de 9"
21. Élément radiant triple de 6" / 9" / 12"
22. Table de cuisson en vitrocéramique



Note: Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle.

Caractéristiques et options du panneau de commandes



1. Minuterie
2. Ajouter 1 minute
3. Temps de cuisson
4. Départ différé
5. Cuisson lente
6. Garder chaud
7. Préchauffage
8. Gâteau et pain
9. Conversion à convection
10. Cuisson avec sonde
11. Auto-nettoyage
12. Cuisson par convection
13. Cuisson
14. Départ
15. Gril
16. Rôtir par convection
17. Lampe du four
18. Annuler
19. Horloge
20. Touches numériques
21. Verrou du four

Réglages minimum & maximum des fonctions

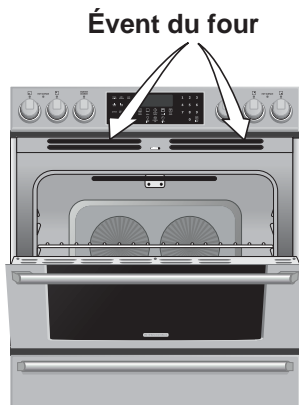
Fonction	Temp. Min.	Temp. Max.
Cuisson	170°F / 77°C	550°F / 288°C
Gril	400°F / 204°C	550°F / 288°C
Cuisson par Conv.	170°F / 77°C	550°F / 288°C
Rôtissage par Conv.	170°F / 77°C	550°F / 288°C
Garder chaud	170°F / 77°C	170°F / 77°C
Cuisson lente	Lo (225°F / 108°C) Hi (275°F / 135°C)	

Temps minimum & maximum des fonctions

Fonction	Temps Min.	Temps Max.
Minuterie	1 min	11 hr 59 min
Horloge 12 hr	1:00 hr	12 hr 59 min
Horloge 24 hr	0:00 hr	23 hr 59 min
Temps de cuisson 12 hr	1 min	11 hr 59 min
Temps de cuisson 24 hr	1 min	11 hr 59 min
Départ différé 12 hr	1:00 hr	12 hr 59 min
Départ différé 24 hr	0:00 hr	23 hr 59 min
Nettoyage	2:00 hr	4:00 hr

Position de l'évent du four

Un évent est situé sur le panneau avant, au-dessus de la 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 dans le four et des bons résultats de cuisson. Ne bloquez jamais l'évent du four.



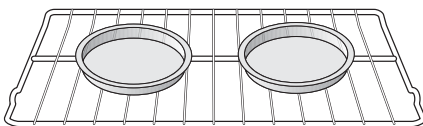
ATTENTION

Certains modèles sont munis d'une soufflerie qui fonctionne pendant les modes de cuisson et autonettoyant afin de garder toutes les composantes internes froides. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l'arrêt de l'appareil, jusqu'à ce que les composantes aient refroidi.

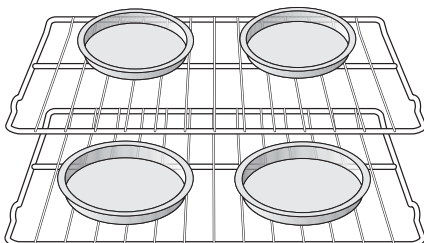
Circulation de l'air dans le four

Si vous utilisez une grille, centrez-la dans le four. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez-les tel qu'illustré plus bas.

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 2" à 4" (5.1 à 10.2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



Cuisson sur une seule grille



Cuisson sur plusieurs grilles

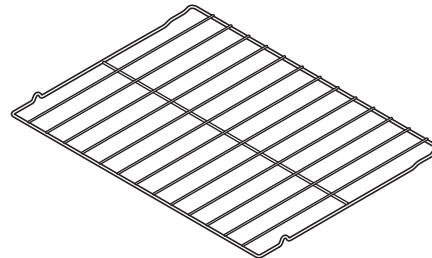
Types de grille du four

ATTENTION

Portez toujours des gants isolants lorsque vous ajustez les grilles du four. Attendez que le four ait complètement refroidi si possible. Les grilles du four peut être chaudes et causer des brûlures.

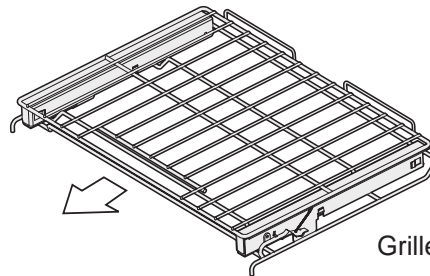
L'appareil est muni d'une ou de plusieurs grilles parmi les types suivants; la grille plate, la grille extensible et la grille décalée.

La grille plate peut être utilisée pour la plupart des cuissons et peut être placée à la plupart des positions.



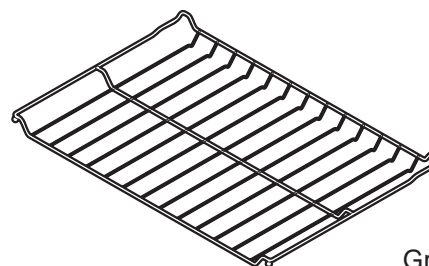
Grille plate

La grille extensible vous permet d'éloigner sans effort votre nourriture du four.



Grille extensible

La grille décalée est utilisée pour maximiser l'espace de cuisson. La grille du four (décalée) peut être utilisée sur la position des grilles la plus basse pour rôtir de larges coupes de viandes ou volailles ou pour un type de cuisson spécifique tel qu'indiqué sur le tableau ci-dessous.



Grille décalée

Grille de four extensible

➔ IMPORTANT

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

La grille de four entièrement extensible facilite la préparation des plats. Surtout lorsqu'il s'agit de plats très lourds. La grille de four extensible possède deux glissières qui vous permettent de sortir les aliments du four facilement, sans entrer en contact avec les parois du four.

Retrait et remise en place de la grille

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

Tout en maintenant levé le levier de dégagement, tirez sur la grille à glissière (fig 2) du four jusqu'à ce que vous atteignez la butée d'arrêt de la grille. De vos deux mains, saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière. Inclinez légèrement l'avant de la grille vers le haut à la butée d'arrêt, puis continuez de tirer sur la grille pour la sortir du four (fig 3). Assurez-vous de saisir ensemble les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière - les deux parties de la grille sont indépendantes et sont difficiles à tenir séparément.

Pour remettre la grille en place, saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière, soulevez la grille et placez-la de niveau entre les parois de la cavité du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement au niveau de la butée d'arrêt. Une fois dépassé la butée d'arrêt, maintenez la grille de niveau et glissez-la complètement dans le four.

Il se peut que vous deviez exercer une certaine force pour vous assurer que la grille de four est bien enclenchée..

➔ IMPORTANT

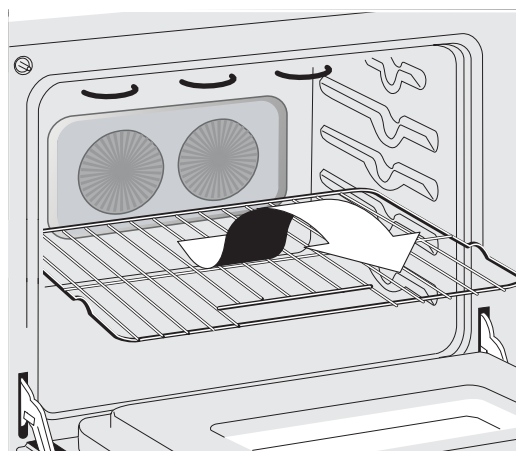
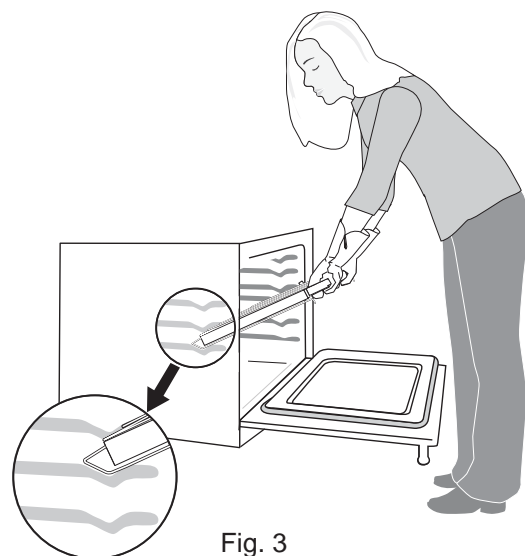
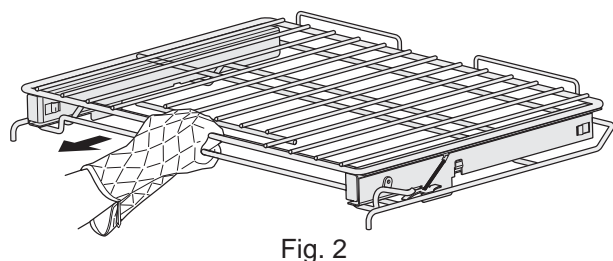
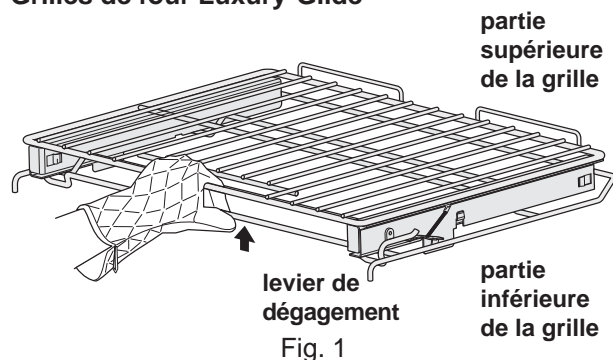
NE TENTEZ PAS de fermer la porte du four avant que toutes les grilles soient bien en place à l'intérieur du four.

Grilles de four régulières

Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

Pour remettre une grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Grilles de four Luxury-Glide^{MC}



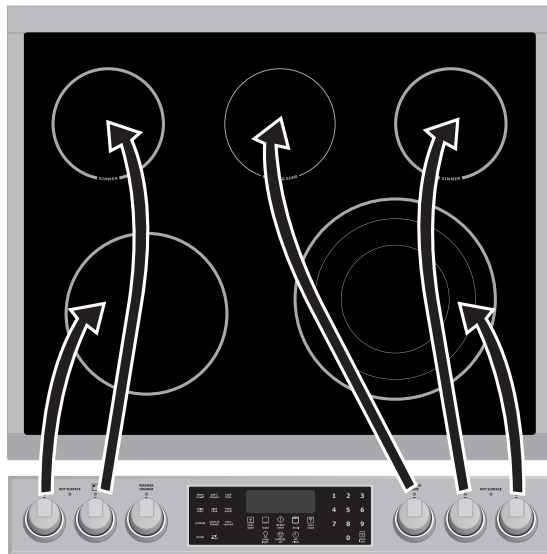
À propos de la table de cuisson vitrifiée

La table de cuisson vitrifiée possède des éléments de surface radiants situés sous la vitre. Le graphisme sur la vitre indique l'emplacement des éléments. Assurez-vous que le diamètre de votre ustensile correspond au diamètre de l'élément sur la table de cuisson. La chaleur est transférée à travers la vitre jusqu'à votre ustensile. Seuls les ustensiles à fond plat doivent être utilisés. Le type et la grosseur de l'ustensile, le nombre d'éléments en utilisation et la puissance des éléments sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur transmise en dehors des limites des éléments. Les régions situées hors de ces limites peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures.

À propos des éléments de surface

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, il devient rouge. Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'allume et s'éteint (cycle) automatiquement. L'élément retient assez de chaleur pour fournir une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il est éteint. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Ceci permettra à la chaleur résiduelle de compléter la cuisson.

Votre appareil possède des éléments radiants de différentes puissances. La capacité de chauffer les aliments augmente en quantité en même temps que la puissance des éléments.

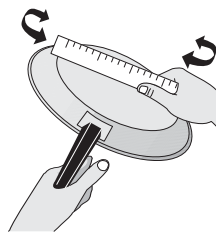


NOTE

Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de la chaleur demandé. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum (HI), ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat.

Veillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **Nettoyage général** et la section **Avant d'appeler le service** dans ce manuel.

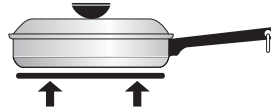
Ustensiles adéquats



Le fond de la casserole doit être plat. Vérifiez si le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle.

* Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine spéciaux comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs en s'assurant toutefois, qu'ils sont conformes aux exigences ci-dessous.

BON



- **Fond plat et côtés droits.**
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- La casserole doit être de diamètre semblable à l'élément.

MAUVAIS

- Fonds incurvés et déformés.



- La casserole déborde de l'élément de plus de 2.5 cm (1").



- La poignée est trop lourde et fait basculer la casserole.



- L'élément déborde autour de la casserole.



Note: Utilisez toujours les ustensiles pour l'usage auquel ils ont été conçus. Suivez les instructions du fabricant. Certains ustensiles de cuisine ne peuvent être utilisés au four ou sur les éléments.

12 Surface de cuisson

Types de matériaux des ustensiles

Le type de matériau des ustensiles détermine l'homogénéité de la chaleur et la rapidité de la transmission de celle-ci de la surface de cuisson au fond de l'ustensile. Les matériaux disponibles les plus populaires sont:

ALUMINIUM- Excellent conducteur de chaleur. Certains types de nourriture font brunir l'ustensile (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux marques). Si l'ustensile est glissé sur la table de cuisson en vitrocéramique, il risque de laisser des marques métalliques ressemblant à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

CUIVRE- Excellent conducteur de chaleur mais décolore rapidement. Peut laisser des marques métalliques sur la table de cuisson vitrocéramique (voir Aluminium plus haut).

ACIER INOXYDABLE- Conducteur de chaleur lent donnant des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

FONTE- Conducteur de chaleur pauvre par contre il la conserve bien. Cuit également une fois que la température de cuisson est atteinte. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique.

FONTE ÉMAILLÉ- Le métal de base de l'ustensile détermine les caractéristiques de transfert thermique. Émaille doit être doux pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

VERRE- Conducteur de chaleur lent. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique parce qu'il peut égratigner la table.

Témoins lumineux - Élément en marche & surface chaude

L'appareil est muni de deux types de témoins lumineux qui s'allument sur le dossier — le témoin lumineux d'élément en marche (**ELEMENT ON**) et le témoin lumineux de surface chaude (**Hot Surface**) (voir Fig. 1).

Les témoins lumineux d'élément en marche (**ELEMENT ON**) est situé sur le dossier au dessus des boutons de contrôles et s'allument lorsque l'élément est en marche. Un rapide coup d'oeil aux témoins lumineux après la cuisson permet de s'assurer que tous les contrôles sont éteints.

Le témoin lumineux de surface chaude (**Hot Surface**) est situé sur le panneau de contrôle entre les boutons de contrôle. Ils demeurent allumés jusqu'à ce que l'élément ait suffisamment refroidi.

Réglages recommandés pour les éléments de surface

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

Réglages recommandés	
Réglage	Type de cuisson
Haut (Hi)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
Moyen haut (8 - 9.5)	Pour garder l'eau en ébullition, frire.
Moyen (6)	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (4 - 5)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Bas (Lo - 3)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le témoin lumineux de surface chaude s'allume lorsque la commande est réglée et reste affiché tant que la vitre n'a pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

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

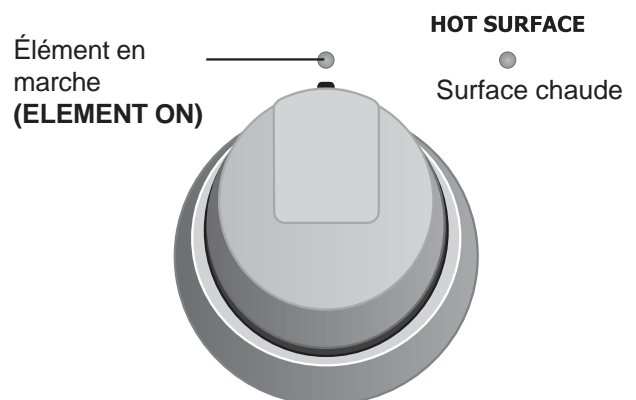


Figure 1

Réglage des éléments radiants simples

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément simple.
2. Appuyez sur le bouton de commande de l'élément et tournez-le dans une direction ou dans l'autre, jusqu'au réglage désiré.
3. Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface avant de retirer l'ustensile.

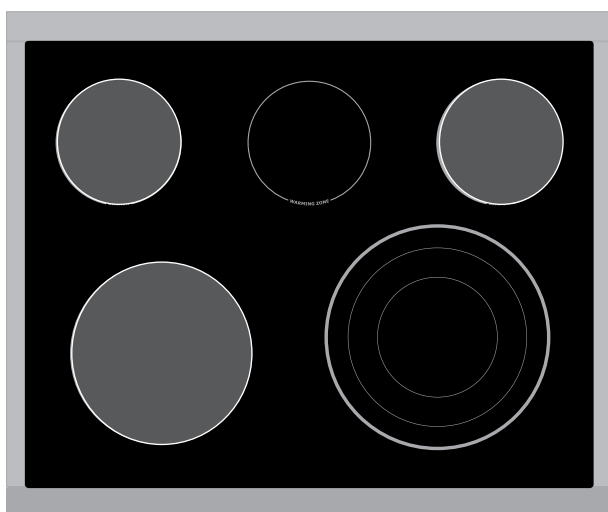
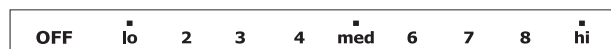
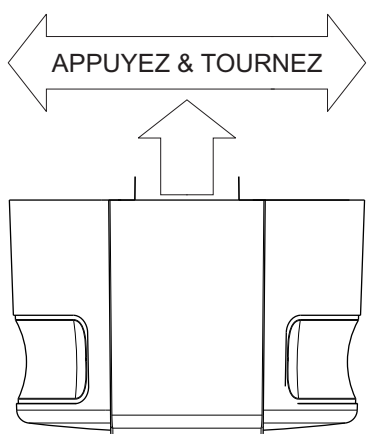


Figure 1 - Emplacement des éléments simples



▶ IMPORTANT

- Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.
- Les boutons n'ont pas besoin d'être positionnés à un réglage particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Reportez-vous au tableau 1 pour connaître les réglages de puissance suggérés.
- Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.
- Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui allume et éteint par intermittence l'élément radiant même au réglage élevé (HI). Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (HI) et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.
- Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisée.

⚠ ATTENTION

Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'articles en plastique comme des salières et des poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

Ne laissez pas de papier d'aluminium, un ustensile vide en verre/porcelaine ou tout autre matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

Réglage de l'élément radiant triple

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément triple.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la droite pour faire chauffer tous les parties de l'élément (inscrit "Triple" - voir figure 1). Si vous voulez utiliser seulement que les deux parties internes, tournez le bouton à la position "dual" (voir figure 2). Si vous voulez utiliser que la petite partie interne, tournez le bouton à la position "inner" (voir figure 2).
 Note: Vous pouvez alterner entre le réglage simple, double ou triple à tout moment durant la cuisson.
3. Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface avant de retirer l'ustensile.

▶ IMPORTANT

- Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.
- Les boutons n'ont pas besoin d'être positionnés à un réglage particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Reportez-vous au tableau 1 pour connaître les réglages de puissance suggérés.
- Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.
- Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui allume et éteint par intermittence l'élément radiant même au réglage élevé (HI). Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (HI) et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.
- Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisée.

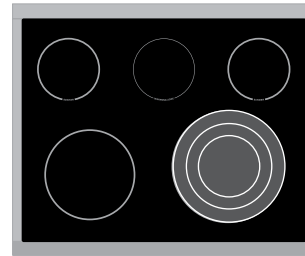


Figure 1 - Cuisson sur tous les parties*

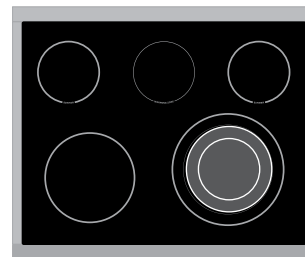


Figure 2 - Cuisson sur les deux parties internes*

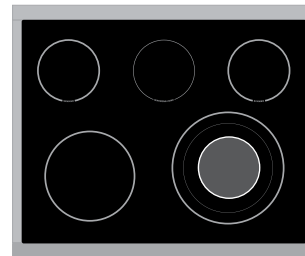


Figure 3 - Cuisson sur la partie intérieure*

*Les zones chauffantes sont illustrées en foncé.

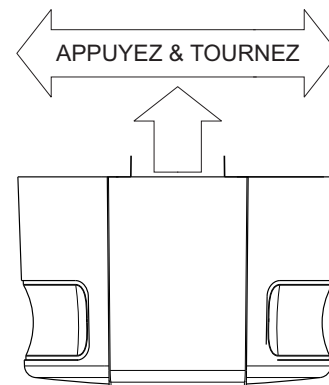


Figure 4 - Bouton de controle d'un élément triple

Réglage de la zone réchaud

Utilisez la zone réchaud pour conserver chaud certains aliments qui sont cuits tels que: les légumes, les sauces, les mets dans une casserole, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes de service utilisables au four.

Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids sur la zone réchaud. Commencez toujours par les mets chauds.

Tous les aliments placés sur la zone réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier aluminium pour conserver leur qualité.



ATTENTION

Contrairement aux éléments radiants conventionnels, la zone ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi.

Utilisez toujours des gants isolants lorsque vous retirez les mets de sur la zone réchaud car les plats seront chauds.

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

Ne laissez pas de papier d'aluminium, un ustensile vide en verre/porcelaine ou tout autre matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.



IMPORTANT

N'utilisez que des assiettes, ustensiles et casseroles dont l'utilisation est recommandée pour les fours et les tables de cuisson en vitrocéramique. Ne recouvrez pas la nourriture de papier d'aluminium ou d'emballage en plastique. Le papier d'aluminium ou le plastique pourrait fondre sur la surface de cuisson.

1. Placez un ustensile contenant le met chaud sur la zone réchaud.
2. Appuyez sur le bouton de commande de la zone réchaud et tournez-le dans une direction ou dans l'autre, jusqu'au réglage désiré.
3. Lorsque la nourriture est prête à servir, ÉTEIGNEZ la zone réchaud avant de retirer l'ustensile.

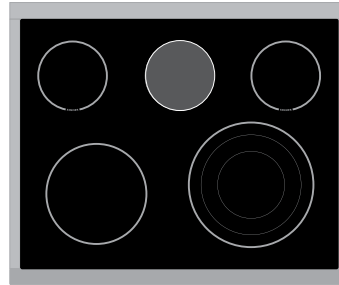


Figure 1 - Emplacement de la zone réchaud

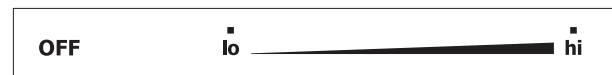
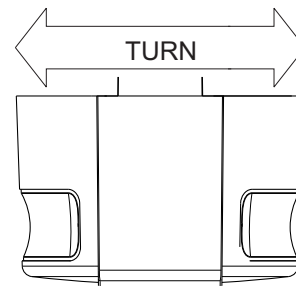


Figure 2 - Bouton de contrôle de la zone réchaud


Sélection de la température - Référez-vous au tableau ci-dessous pour la température recommandée pour les différents plats. Si un plat particulier n'est pas listé, commencez à un niveau moyen et ajustez si nécessaire. La plupart des plats peuvent être servis à un réglage moyen.

Plats	Niveau de puissance
Pains/Pâtisseries	LO (Bas)
Casseroles	LO (Bas)
Assiettes	LO (Bas)
Oeufs	LO (Bas)
Sauces brunes	LO (Bas)
Viandes	MED (Médium)
Sauces	MED (Médium)
Soupes (crèmes)	MED (Médium)
Ragoûts	MED (Médium)
Légumes	MED (Médium)
Aliments frits	HI (Haut)
Boissons chaudes	HI (Haut)
Soupes (liquide)	HI (Haut)

16 Pour commencer

Pour régler 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.
- Appuyez **HORLOGE** . Entrez l'heure à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **START (DÉPART)** pour confirmer.

Si vous entrez une heure non valide, les commandes émettront trois bips. Entrez une heure valide et appuyez sur **START (DÉPART)**. Si vous appuyez sur **CANCEL (ARRÊT)**, l'horloge affichera 12:00.


Minuterie

La minuterie fournie avec le four sert de dispositif 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 **END** sera affiché.

Les réglages suivants s'appliquent à la minuterie:

- 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 TIMER on-off (MINUTERIE)	timer on-off
2. Entrez 5 minutes	5
3. Appuyez START (DÉPART)	

Pour annuler la minuterie après l'avoir réglée, appuyez de nouveau sur **TIMER on-off (MINUTERIE)**

NOTE

La minuterie n'influence pas le processus de cuisson.

Affichage de la température

Votre appareil est équipé d'un écran affichant la température. Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, la température actuelle du four s'affiche et augmente au fur et à mesure que le four préchauffe. Lorsque l'appareil atteint la température choisie, un signal sonore se fait entendre pour indiquer de placer la nourriture dans le four.

Cette fonction est active avec les modes de cuisson suivants:

- Cuire
- Cuisson Conv.
- Gâteaux & Pains

La température minimale affichée est de 100°F/38°C.



Ajouter 1 Minute

La touche **ADD 1 MINUTE (AJOUTER 1 MINUTE)** est utilisée pour ajouter 1 minute. Quand la touche **AJOUTER 1 MINUTE** est appuyée, 1 minute est ajoutée à la minuterie si cette fonction est déjà active. Si la fonction n'est pas active et que la touche **AJOUTER 1 MINUTE** est appuyée, la minuterie s'active et un compte à rebours de 1 minute débute.

Verrouillage du four

La fonction Verrou Four est disponible sur cet appareil. Le verrou du four verrouillera les contrôles et la porte. Il ne verrouillera pas l'horloge, la minuterie et les lampes du four.

Regardez l'exemple qui suit pour verrouiller le four:

Exemple	
Étape	Appuyez
Pour verrouiller, appuyez et maintenez OVEN LOCK pour 3 secondes.	 3sec
Pour déverrouiller, appuyez et maintenez OVEN LOCK pour 3 secondes.	 3sec

Lorsque le mode verrouillage est mis en marche, **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) clignote à l'écran pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que la porte soit verrouillée. Lorsque la porte est verrouillée, **DOOR LOCKED** restera affiché dans l'afficheur du four.

N'essayez pas d'ouvrir la porte pendant que l'indicateur **DOOR LOCKED** clignote.

Préchauffer


Pour de meilleures performances de cuisson, utilisez la caractéristique de préchauffage. La fonction de préchauffage permet de préchauffer le four à la température de cuisson demandée. Un bip de rappel est émis pour indiquer le moment où la température est atteinte et où il faut placer la nourriture dans le four. Le préchauffage n'est pas nécessaire lors du rôtissage ou de la cuisson de plats mijotés.

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

- Température réglée automatiquement : **350°F / 177°C**
- Température min. : **170°F / 77°C**
- Température max. : **550°F / 288°C**

Réglage du préchauffage

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez PREHEAT (PRÉCHAUFFER)	preheat
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
2. Appuyez START (DÉPART)	

“PRE” et la température actuelle du four s'afficheront en alternance à l'écran jusqu'à ce que le four aille atteint la température programmée.

Une fois le four préchauffé, la fonction de préchauffage se comporte comme celle de cuisson et continue à maintenir la température programmée du four jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

NOTE

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL (ARRÊT)** en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Pour changer la température programmée pendant que le four est en fonction, suivez la même procédure qui est décrite plus haut.
- Pendant le préchauffage, le ventilateur de convection s'activera pour permettre au four d'atteindre la température désirée plus rapidement. Le ventilateur de convection va alterner (on et off) pendant le préchauffage. Les éléments de cuisson, gril et convection vont alterner pour permettre une meilleure distribution de la chaleur.



Pour de meilleurs résultats

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

Cuire

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

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

- Température réglée automatiquement : **350°F/177°C**
- Température min. : **170°F / 77°C**
- Température max. : **550°F / 288°C**

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 **BAKE (CUIRE)**



Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.

2. Appuyez **START (DÉPART)**



Lorsque vous appuyez sur DÉPART, le four commence à chauffer. L'affichage du four indique alors la température actuelle du four qui augmentera graduellement.

Une fois que le four a atteint la température programmée, 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.

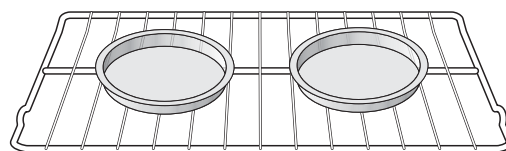
NOTE

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL (ARRÊT)** en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Pour changer la température programmée pendant que le four est en fonction, suivez la même procédure qui est décrite plus haut.
- Pendant le préchauffage, le ventilateur de convection s'activera pour permettre au four d'atteindre la température désirée plus rapidement. Le ventilateur de convection va alterner (on et off) pendant le préchauffage. Les éléments de cuisson, gril et convection vont alterner pour permettre une meilleure distribution de la chaleur.

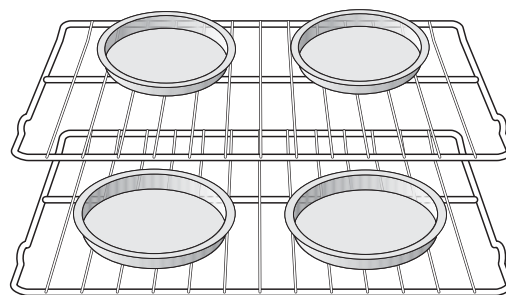


Pour de meilleurs résultats

- Autant que possible, utilisez seulement qu'une seule grille à la position 2 ou 3 en centrez vos plats. Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 1 et 4.
- 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.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou le brunissement trop prononcé des 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 au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.



Position des plats sur une grille



Position des plats sur deux grilles

Temps de Cuisson

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 :

- Préchauffer
- Cuire
- Griller
- Conv Cuisson
- Conv Rôtir
- Cuisson Lente
- Garder Chaud
- Gâteaux & Pains

Consultez l'exemple suivant pour programmer une cuisson qui débutera immédiatement avec 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 si nécessaire.

1. Appuyez **BAKE (CUIRE)** 
2. Appuyez **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** 
3. Entrez **30** minutes 
4. Appuyez **START (DÉPART)** 

Après avoir appuyé sur DÉPART, le four commencera la cuisson et s'arrêtera automatiquement après 30 minutes.

Lorsque le Temps de Cuisson est terminé:

1. "End" apparaîtra sur l'afficheur numérique. Le four s'arrêtera automatiquement.
2. Le four émettra 3 signaux sonores (bip). Il continuera à émettre ces signaux sonores jusqu'à ce que la touche **CANCEL (ARRÊT)** soit appuyée.

NOTE

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL (ARRÊT)** en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Le réglage maximal par défaut du temps de cuisson est de 11 heures 59 minutes.
- Une fois la fonction de temps de cuisson activée, appuyez sur **COOK TIME** (temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou le brunissement trop prononcé des 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 au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.



Départ Différé (avec temps de cuisson)

Il est aussi avantageux d'utiliser les fonctions temps cuisson et départ différé 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 :

- Cuire
- Griller
- Conv Cuisson
- Conv Rôtir
- Cuisson Lente
- Nettoyer
- Gâteaux & Pains

Consultez l'exemple suivant pour programmer une cuisson à une température de 375°F (191°C) pendant 50 minutes qui débutera automatiquement à 5:30 :

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez BAKE (CUIRE)	
2. Entrez 375°F	375
3. Appuyez COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)	cook time
4. Entrez 50 minutes	50
5. Appuyez DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)	delay start
6. Entrez 5:30	530
7. Appuyez START (DÉPART)	

Après que vous appuyez sur **DÉPART**, le four calcule l'heure à laquelle il commencera à chauffer.

Le four maintiendra cette température pour le temps désiré ou jusqu'à la fonction soit annulée.

NOTE

- Lorsque vous programmez la fonction **DÉPART DIFFÉRÉ**, assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste.
- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL (ARRÊT)** en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Vous pouvez également utiliser la fonction **TEMPS DE CUISSON** sans la fonction **DÉPART DIFFÉRÉ**.
- La mise en marche différée peut être réglée à l'aide du mode sur 24 heures. Reportez-vous à la section Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures pour plus d'information.

AVERTISSEMENT

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

Cuisson à Convection

La cuisson à convection utilise deux ventilateurs 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 départ différé

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.



Pour de meilleurs résultats

- Lorsque vous faites de la cuisson à une seule grille, utilisez les positions de grille 2 ou 3; lorsque vous utilisez deux grilles, utilisez les positions 1 (grille décalée) et 3; lorsque vous utilisez trois grilles, utilisez les positions 1, 3 (grille décalée) et 4.
- Lorsque vous faites de la cuisson de biscuits et petits pains sur deux grilles, utilisez les positions 1 et 4. Lorsque vous faites de la cuisson de gâteaux sur deux grilles, utilisez les positions 1 (grille décalée) et 3.
- 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.

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

- Température réglée automatiquement : **350°F/177°C**
- Température min. : **170°F / 77°C**
- Température max. : **550°F / 288°C**

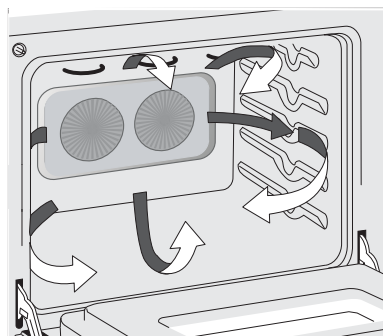
Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson à convection qui débutera immédiatement au réglage automatique (par défaut) de 350°F (176°C) :

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez CONV BAKE (CUISSON CONV)	
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
2. Appuyez START (DÉPART)	

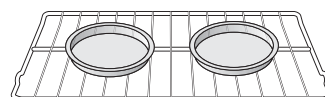
Une fois que le four a atteint la température programmée, un bip retentit pour indiquer que le four est prêt. Le four maintiendra cette température jusqu'à ce que le mode de cuisson soit annulé.

NOTE

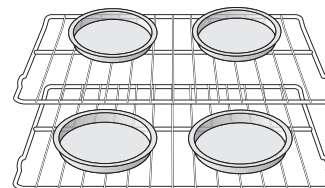
Vous pouvez appuyer sur **CANCEL (ARRÊT)** en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.



Circulation d'air en convection



Position des plats sur une grille



Position des plats sur deux grilles

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 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 2 ou 3; lorsque vous utilisez deux grilles, utilisez les positions 1 (grille décalée) et 3; lorsque vous utilisez trois grilles, utilisez les positions 1, 3 (grille décalée) et 4.
- 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.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson à convection qui débutera immédiatement au réglage automatique (par défaut) de 350°F (177°C) et pour ajouter l'option de conversion à la convection.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez CONV BAKE (CUISSON CONV)	
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
2. Appuyez CONV CONVERT	conv convert
3. Appuyez START (DÉPART)	

Une fois que le four a atteint la température programmée, 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, "CF" (Check Food) [Vérifiez la nourriture] sera affiché lorsque 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 que le message de «Vérifiez la nourriture» fonctionne, le temps de cuisson minimum doit être de 20 minutes.

NOTE

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

Rôtir à Convection

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 :

- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec départ différé



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

- Température automatique par défaut : **350°F/177°C**
- Minimum: **170°F / 77°C**
- Maximum: **550°F/ 288°C**

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.

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 CONV ROAST (RÔTIR CONV)	
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
2. Appuyez START (DÉPART)	

NOTE

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



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.

Viande		Poids	Temp. du four	Temp. interne	Min/0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de 1ère 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

*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.

Griller

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.

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

- Température réglée automatiquement : **550°F / 288°C**
- Température minimale: **400°F / 204°C**
- Température maximale: **550°F / 288°C**



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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



Pour de meilleurs résultats

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

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson au grill 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 **BROIL (GRILLER)**



Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.

4. Appuyez **START (DÉPART)**



NOTE

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



IMPORTANT

La porte doit être fermée pour que ce mode de cuisson fonctionne. Si la porte est ouverte pour 30 secondes, "**d-O**" s'affichera à l'écran. Fermez la porte pour que le mode de cuisson s'active.

Réglage du gril

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 gril

Servez-vous du tableau de cuisson au gril (fig. 3) afin de connaître les durées approximatives recommandées pour la cuisson au gril 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 gril ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions fournies dans votre recette et surveillez la cuisson de près.

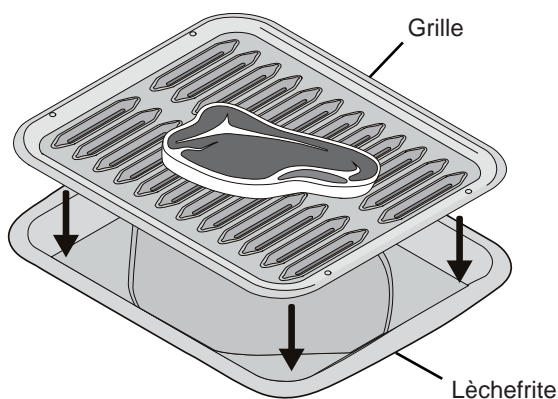
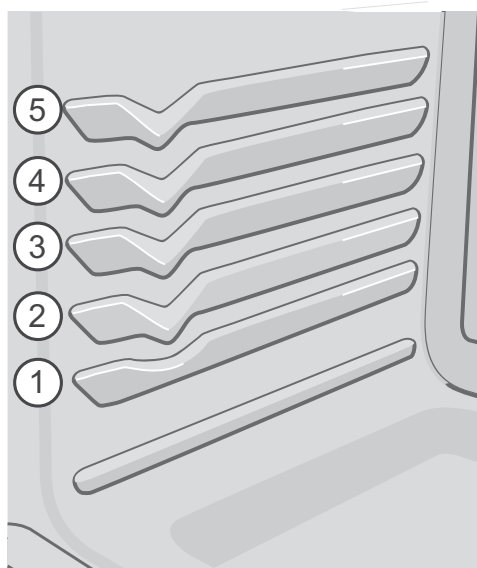


Fig. 1



Position des grilles

Fig. 2

Tableau de cuisson au gril

Aliment	Position de la grille	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ou 4	288°C (550°F)	6	4	Saignant
	3 ou 4	288°C (550°F)	7	5	Medium
	3 ou 4	288°C (550°F)	8	7	Bien cuit
Côtelette de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	3 ou 4	288°C (550°F)	8	6	Bien cuit
Poulet, avec os	3	232°C (450°F)	20	10	Bien cuit
Poulet, désossé	3 ou 4	232°C (450°F)	8	6	Bien cuit
Poisson	3	260°C (500°F)	13	0	Bien cuit
Crevettes	3	288°C (550°F)	5	0	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ou 4	288°C (550°F)	9	7	Medium
	3 ou 4	288°C (550°F)	10	8	Bien cuit


Fig. 3

Maintien au chaud



La fonction Maintien au chaud conservera les aliments déjà cuits ou chauds à une température idéale pour les servir pendant un maximum de 3 heures après la cuisson. Après 3 heures de fonctionnement, la fonction Maintien au chaud s'éteint d'elle-même. La fonction Maintien au chaud et maintient la température du four à 170°F (77°C).

La fonction Maintien au chaud peut être utilisée seule ou elle peut être utilisée après une cuisson minutée ou une cuisson munie d'un Départ Différé. Le programmeur entre alors en mode Maintien au chaud lorsque la cuisson minutée ou le départ différé avec cuisson minutée est terminé.

Reportez-vous à l'exemple pour programmer la fonction de maintien au chaud qui débutera immédiatement:

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	keep warm
2. Appuyez START (DÉPART)	

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction de maintien au chaud qui débutera après une cuisson minutée:

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez BAKE (CUISSON) ou tout autre fonction de cuisson.	
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
2. Appuyez COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)	cook time
3. Entrez le temps désiré.	
Si nécessaire, programmez un DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) .	
4. Appuyez KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	keep warm
5. Appuyez START (DÉPART)	



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.


Gâteaux & Pains

La touche Gâteaux & Pains a été conçue pour optimiser les performances de cuisson pour le type d'aliment sélectionné. Ces fonctions fonctionnent très bien pour cuire des gâteaux, brownies, tartes (fraîches et congelées), crèmes brûlées, gâteaux au fromage, pains, croissants, biscuits, muffins et pain de maïs.

La touche Gâteaux active un préchauffage très doux qui donne plus de volume aux gâteaux, et procure aux aliments délicats une cuisson plus égale.

La touche Pains ajoute un préchauffage au cycle de cuisson qui chauffe le four de haut en bas, ce qui donne aux aliments une couleur et une cuisson égale.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction Gâteaux ou Pains.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Placez les grilles lorsque le four est froid et ensuite insérez votre nourriture.	
2. Pour les gâteaux, appuyez la touche CAKES BREADS (GÂTEAUX & PAINS) jusqu'à ce que CAKES (gâteaux) apparaisse à l'écran.	cakes & breads
Pour les pains, appuyez la touche CAKES BREADS (GÂTEAUX & PAINS) jusqu'à ce que BREADS (pains) apparaisse à l'écran.	cakes & breads
Si nécessaire, utilisez les touches numériques pour entrer une température différente.	
3. Appuyez START (DÉPART)	



Pour de meilleurs résultats

- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou le brunissement trop prononcé des 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 au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Les pains auront de meilleurs résultats si vous les faites cuire sur une seule grille.
- Autant que possible, utilisez seulement qu'une seule grille à la position 2 ou 3 en centrez vos plats. Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 1 et 4.

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: **170°F / 77°C**
- Minimum: **140°F / 60°C**
- Maximum: **210°F / 99°C**

Réglage de la sonde

Insertion appropriée de la sonde

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

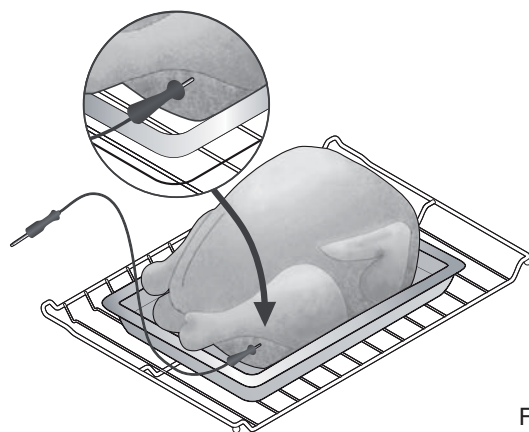


Fig. 1

➔ IMPORTANT

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

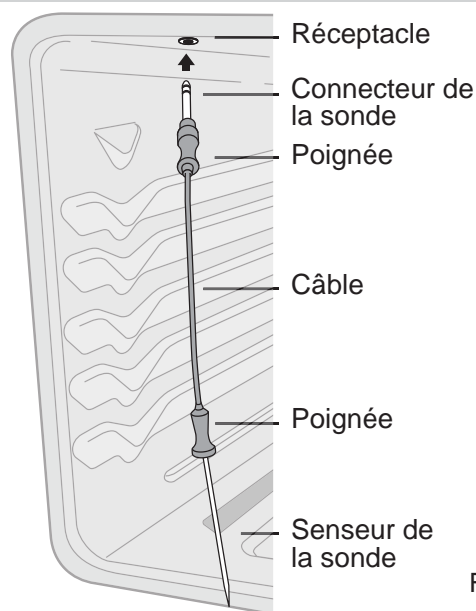


Fig. 2

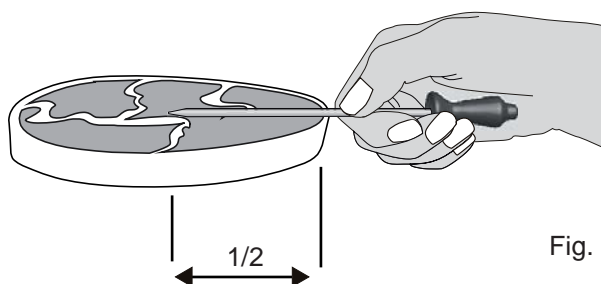


Fig. 3

Réglage de la sonde

Consultez l'exemple ci-dessous pour régler la sonde.

Exemple	
Étape	Appuyez
1.	Préparez la nourriture et insérez correctement la sonde dans la nourriture. NE préchauffez PAS et ne commencez PAS la cuisson avant d'avoir insérez correctement la sonde. La sonde doit être insérée dans la nourriture et dans son réceptacle alors que le four est encore froid.
2.	Placez la nourriture préparée sur la position de grille désirée et glissez-la dans le four.
3.	Branchez la sonde COMPLÈTEMENT dans le réceptacle réservé à cette dernière à l'intérieur du four (fig. 2 page précédente) et fermez la porte du four.
4.	Le contrôleur électronique du four détectera si la sonde est branchée correctement dans le réceptacle et un icône de sonde s'illuminera dans l'afficheur.
5.	Réglez le contrôleur de four pour Cuisson, Conv Cuisson, Conv Rôtir et la température désirée. Vous pouvez aussi utiliser la sonde avec d'autres fonctions de cuisson mais la sonde ne peut pas être utilisée avec Gril ou Nettoyage.
6.	Pour régler la température cible, appuyez la touche PROBE (SONDE) et entrez la température interne cible désirée en utilisant le clavier numérique (réglage par défaut de 170°F/77°C). Appuyez START (DÉPART) pour accepter la température cible de la sonde.
7.	Pendant la cuisson, la température actuelle du four sera affichée par défaut. Pour afficher la température actuelle de la sonde, appuyez la touche PROBE (SONDE) une fois. Pour afficher la température cible de la sonde, appuyez la touche PROBE (SONDE) une seconde fois. Après 25 secondes l'affichage reviendra à la température du four. Si la température cible de la sonde doit être changée, appuyez PROBE (SONDE) deux fois et utilisez le clavier numérique pour entrer la nouvelle température cible. Appuyez START (DÉPART) pour accepter les changements.
8.	Le contrôleur électronique va émettre 3 signaux sonores lorsque la température interne cible est atteinte. Par défaut, le four changera au mode Maintien au chaud, lorsque la température cible est atteinte. Les instructions pour changer la réaction du four lorsque la température cible est atteinte peuvent être trouvés plus loin dans cette section. Vous pouvez appuyer sur STOP (ARRÊT) en tout temps pour annuler le processus de cuisson.

➔ IMPORTANT

Le changement de réaction de la sonde après avoir atteint la température cible doit être programmé avant la cuisson.

Regardez les instructions suivantes afin de changer la réaction de la sonde après que la température cible soit atteinte.

Pour régler le four pour continuer la cuisson après que la sonde aille atteint la température cible:

1. Maintenez appuyé la touche **PROBE (SONDE)** pendant 3 secondes.
2. Appuyez la touche **SELF CLEAN (NETTOYAGE)** jusqu'à ce que "Continu" soit affiché et ensuite appuyez **START (DÉPART)** pour accepter.

Pour régler le four pour le mode Maintien au chaud après que la sonde aille atteint la température cible:

1. Maintenez appuyé la touche **PROBE (SONDE)** pendant 3 secondes.
2. Appuyez la touche **SELF CLEAN (NETTOYAGE)** jusqu'à ce que "Cancel" soit affiché et ensuite appuyez **START (DÉPART)** pour accepter.



Fig. 1



Fig. 2

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




Il y a deux réglages de cuisson lente disponibles : élevé (Hi) ou bas (Lo). Le réglage élevé est idéal pour cuire des aliments durant une période de 4 à 5 heures. Le réglage bas est indiqué pour les aliments qui demandent un temps de cuisson 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.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson lente.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez SLOW COOK (CUISSON LENTE) pour sélectionner l'option Hi (Élevé) -Fig. 1-	slow cook
2. Appuyez SLOW COOK (CUISSON LENTE) une deuxième fois pour sélectionner l'option Lo (Bas) -Fig. 2-	slow cook
3. Appuyez START (DÉPART)	
	
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.

Rappel d'une Recette

La fonction Rappel d'une recette peut être utilisée pour enregistrer et rappeler votre recette préférée. Cette fonction peut emmagasiner un réglage pour chacun des modes de cuisson de base. Les modes dont une recette peut être emmagasinée sont Cuire, Cuire Conv et Rôtir Conv, Gâteaux & Pains, Préchauffage, Griller et Cuisson Lente. Cette fonction peut aussi être enregistrée et rappeler un Temps de Cuisson ou Maintien au Chaud.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour enregistrer une recette typique de biscuit (exemple pour cuisson minutée à 375°F pendant 7 minutes qui s'éteindra automatiquement).

Exemple	
Étape	Appuyez
Si nécessaire, préchauffez* le four à la température désirée.	
1. Appuyez BAKE (CUIRE) .	
2. Appuyez 3 7 5 .	375
3. Appuyez COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) .	cook time
4. Entrez le temps de cuisson désiré. Appuyez 7 .	7
5. Appuyez et maintenez START (DÉPART) pendant 3 secondes.	



NOTE

En appuyant **START (DÉPART)** après avoir réglé les températures et temps de cuisson, le four commencera la cuisson. Si vous désirez régler un rappel d'une recette mais ne voulez pas faire la cuisson immédiatement, appuyez simplement **CANCEL (ANNULER)** après la touche **START (DÉPART)**.

*Le temps de cuisson programmé **n'inclut PAS** le temps additionnel requis pour préchauffer le four. Le compte à rebours de la fonction commence aussitôt que la touche est activée.

Cette recette est maintenant enregistrée sous la touche **BAKE (CUIRE)**.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour rappeler une recette précédemment enregistrée sous la touche **BAKE (CUIRE)**.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez BAKE (CUIRE) . La recette emmagasinée est rappelée.	
2. Appuyez START (DÉPART) .	

NOTE

- Si une recette rappelée comprend un temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- Pour ré-initialiser les valeurs par défaut d'un mode de cuisson, vous pouvez enregistrer sa valeur originale avec un temps de cuisson de 0.
- Pour effacer toutes les recettes enregistrées, consultez la section Rétablir les réglages par défaut.
- Vous pouvez enregistrer une nouvelle recette par dessus une recette déjà enregistrer. Un temps de cuisson peut être effacé en enregistrant un temps de cuisson de 0 minute.

Mode Sabbat

Le four 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 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.

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).



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>.

NOTES

Les seules touches accessibles lorsque l'appareil est réglé en mode sabbat sont **BAKE** (CUIRE), **START** (DÉPART) et **CANCEL** (ANNULER).

Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson a débuté (pour les fêtes juives seulement). Appuyez **BAKE** (CUIRE), entrez la température du four en utilisant les touches numériques et appuyez **START** (DÉPART) deux fois. Rappelez-vous que le contrôleur de four n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements une fois que le mode sabbat est réglé.

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez sur BAKE (Cuisson).	
2. Appuyez START (DÉPART)	
Assurez-vous d'effectuer tout changement supplémentaire aux réglages du four avant de passer à l'étape 3.	
3. Pour activer le mode SABBAT, appuyez simultanément sur les touches COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) et DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira).	cook time delay start 3 sec

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

NOTE

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

Annulation du mode sabbat

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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez simultanément sur les touches COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) et DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira).	cook time delay start 3 sec
2. Toutes les fonctions de cuisson programmées préalablement s'éteindront lorsque le mode sabbat prendra fin.	

Tiroir réchaud

Le tiroir réchaud est destiné à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Il peut servir par exemple à maintenir au chaud les légumes, les sauces, les viandes, les cocottes, les biscuits, les petits pains et les pâtisseries. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir réchaud; placez-y toujours des aliments chauds.

Le tiroir réchaud peut également être utilisé pour réchauffer des assiettes à dîner. Tous les aliments placés dans le tiroir réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium pour préserver leur qualité.



ATTENTION

Enfilez toujours des maniques ou des gants isolants pour retirer les aliments du tiroir réchaud car les ustensiles et les plats qui s'y trouvent sont chauds et risquent de vous brûler.



AVERTISSEMENT

- DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE.** Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.
- Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil:** les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir réchaud et près des brûleurs de surface. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS:** les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil, notamment le tiroir réchaud.

Disposition de la grille du tiroir réchaud

La grille du tiroir réchaud peut être utilisée de 2 façons:

- Relevée pour permettre de disposer des aliments peu épais sur et sous la grille (par exemple petits pains ou biscuits sur la grille et un plat mijoté en dessous).
- À plat sur le fond (fig. 2) pour permettre de disposer sur la grille des aliments de moindre poids et de la vaisselle vide (par exemple, assiettes à dîner, petits pains ou pâtisseries).

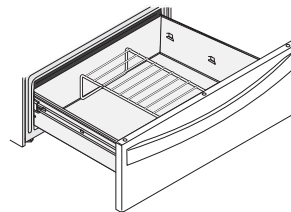


Fig. 1

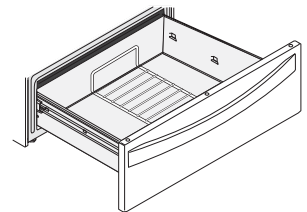


Fig. 2

Commandes du tiroir réchaud

Le bouton de commande du tiroir réchaud se situe sur le tableau de commande (fig. 3). Utilisez les boutons de commande du tiroir réchaud pour le **METTRE EN MARCHÉ** et **L'ARRÊTER**, et régler sa température. Trois réglages de températures sont disponibles, de basse à élevée (fig. 4).



Fig. 3

Témoin indicateur du tiroir réchaud

Le témoin indicateur du tiroir réchaud est situé au-dessus du bouton de commande du tiroir réchaud. Il s'allumera lorsque le tiroir est actif et restera allumé jusqu'à ce que le tiroir soit désactivé.

Tiroir réchaud

Pour régler le tiroir réchaud:

1. Installez la grille du tiroir réchaud (le cas échéant) dans le tiroir réchaud, puis placez-y les aliments cuits ou la vaisselle. Fermez le tiroir réchaud.
2. Pour mettre le tiroir réchaud en marche, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position désirée. Vous pouvez ensuite tourner la commande pour modifier le réglage désiré.
3. Une fois le maintien au chaud terminé, tournez le bouton de commande à la position OFF.

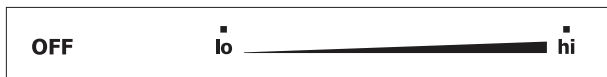
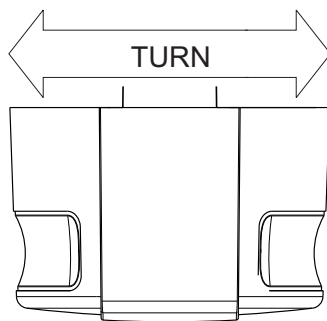


Fig. 4

→ IMPORTANT

N'utilisez pas le tiroir réchaud en même temps qu'un cycle autonettoyant. La température de l'autonettoyant va augmenter la température dans le tiroir réchaud.

→ IMPORTANT

- **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments.** Le plastique pourrait fondre dans le tiroir chauffant et s'avérer très difficile à enlever. N'utilisez dans le tiroir chauffant que des ustensiles de cuisine recommandés par le fabricant pour une utilisation avec tiroir chauffant.
- Commencez toujours l'utilisation du tiroir chauffant avec des aliments chauds. **NE RÉCHAUFFEZ PAS** des aliments froids dans le tiroir chauffant.
- Pour minimiser la perte de chaleur, évitez d'ouvrir souvent le tiroir chauffant pendant son utilisation.

Réglages du tiroir chauffant

Les réglages recommandés pour le tiroir chauffant sont fournis à la figure 5. Les réglages fournis ne sont que des recommandations. Si un aliment n'est pas dans la liste, commencez par le réglage moyen. Si vous désirez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre.

La plupart des aliments peuvent être conservés à une température de service à l'aide du réglage moyen. Lorsque vous devez maintenir chauds plusieurs types d'aliment (par exemple, une viande avec deux légumes et des petits pains), utilisez le réglage élevé.



Réglages recommandés pour le maintien au chaud des aliments

Aliments	Réglage
Bacon	Hi (élevé)
Galettes de steak haché	Hi (élevé)
Volaille	Hi (élevé)
Côtelettes de porc	Hi (élevé)
Aliments frits	Hi (élevé)
Pizza	Hi (élevé)
Sauces	Moyen
Plats mijotés	Moyen
Oeufs	Moyen
Rôtis (boeuf, porc, agneau)	Moyen
Légumes	Moyen
Biscuits	Moyen
Petits pains (durs)	Moyen
Pâtisseries	Moyen
Petits pains (mous)	Lo (bas)
Assiettes à dîner vides	Lo (bas)

Fig. 5

Réglage de l'horloge



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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez SET CLOCK .	
2. Entrez 130 pour avancer à 1:30.	130
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

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

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



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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez et maintenez SET CLOCK pendant 3 secondes jusqu'à ce que "12Hr dAy" ou "24Hr dAy" apparaît à l'écran.	 3 sec
2. Appuyez SELF CLEAN (NETTOYER) pour alterner entre le mode 12 heures ou 24 heures.	self clean
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

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. Le mode d'affichage de la température pré-réglé à l'usine est en Fahrenheit.

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



Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez et maintenez BROIL (GRILLER) pendant 3 secondes jusqu'à ce que F ou C apparaît à l'écran.	 3 sec
2. Appuyez SELF CLEAN (NETTOYER) pour alterner entre le mode F et C.	self clean
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

Réglage de la température du four Écarts programmables 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.

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez et maintenez BAKE (CUIRE) pendant 3 secondes jusqu'à ce que UPO apparaît à l'écran.	 3 sec
2. Entrez le changement de température que vous désirez en appuyant les touches numériques. La touche SELF CLEAN (NETTOYER) peut être utilisée pour diminuer la température.	
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

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. La minuterie du mode d'économie est remise à zéro à chaque fois que la porte du four est ouverte ou qu'une fonction est programmée.


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

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Appuyez et maintenez TIMER (MINUTERIE) pendant 3 secondes jusqu'à ce que "12Hr OFF" ou "StAy On" apparait.	timer on-off
2. Appuyez SELF CLEAN (NETTOYER) pour alterner entre "12Hr OFF" et "StAy On".	self clean
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

Réglage du mode silencieux

Le réglage du mode silencieux 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 et maintenez DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) pendant 3 secondes jusqu'à ce que BEEP apparait à l'écran.	delay start
2. Appuyez SELF CLEAN (NETTOYER) pour alterner entre On et Off.	self clean
3. Appuyez sur START (DÉPART) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (ARRÊT) pour le refuser.	

Pour ré-initialiser les réglages par défaut

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 et maintenez la touche 7 jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore (environ 3 secondes).	7
2. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	

Avant de commencer un cycle autonettoyant

Un four autonettoyant se nettoie automatiquement à l'aide 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:

- Laissez le four se refroidir complètement avant de nettoyer.
- Portez des gants de caoutchouc lorsque vous nettoyez n'importe quel pièce extérieure du four.
- **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 froter, 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 tous les ustensiles ainsi que le papier d'aluminium.** Ces articles ne résistent pas à de hautes températures de nettoyage.
- Ce four vient avec des grilles lubrifiées de porcelaine, qui peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. N'enlevez pas cette lubrification d'huile végétale des grilles. Il est important que les côtés des supports de four aient toujours un enduit léger d'huile végétale. Pour maintenir la performance optimale des supports, ré-appliquez une couche mince d'huile végétale aux côtés des supports après chaque cycle autonettoyant ou quand il devient difficile de glisser les grilles sur les supports.
- **Essuyez toute éclaboussure excessive** se trouvant dans la cavité du four avant de commencer le programme d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- **Ne laissez pas** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface en porcelaine. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.



AVERTISSEMENT

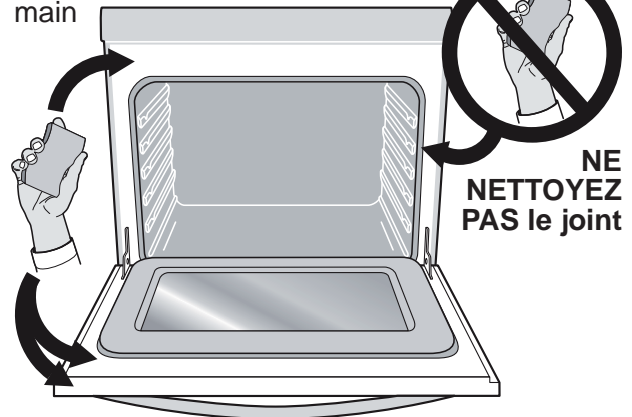
Durant le cycle autonettoyant, l'extérieur de l'appareil peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.



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 à la main



Nettoyez la porte à la main

Fig. 1

Ce qui peut survenir durant un cycle autonettoyant

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des saletés. Il est même possible que de la fumée s'échappe par la sortie d'aération qui débouche sur la table de cuisson. Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale. Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle autonettoyant pour évacuer les odeurs et les fumées.

Réglage du mode autonettoyant

La touche **SELF CLEAN (NETTOYER)** contrôle le cycle autonettoyant. Lorsque cette fonction est utilisée avec la touche **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)**, le cycle autonettoyant peut alors être programmé pour démarrer plus tard. La fonction Nettoyer permet un nettoyage entre 2 heures (2:00) et 4 heures (4:00)*. Vous pouvez choisir un temps de nettoyage à la minute près (exemple 2 heures et 50 minutes) en appuyant sur les touches numériques 2 5 0.

Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte. Habituellement cela prend une heure. Donc pour un cycle de nettoyage de 3 heures, allouez en réalité 4 heures.

*Afin d'assurer un nettoyage du four satisfaisant, il est recommandé de faire un cycle de 2 heures pour les fours présentant des taches légères, un cycle de 3 heures pour un four moyennement sale et un cycle de 4 heures pour les fours ayant des taches tenaces.

NOTE

Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le cycle d'autonettoyage. L'aération aide à éliminer les odeurs normales qui se dégagent lors du cycle d'autonettoyage.

ATTENTION

- Afin d'éviter tout risque de brûlure lors de l'ouverture de la porte après un cycle autonettoyant, tenez vous sur le côté de l'appareil. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper
- **NE FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. Ceci pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

Lorsque le cycle autonettoyant est complété

Lorsque le four est froid (après environ 1 heure), et que "DOOR LOCKED" disparaît, la porte du four peut alors être ouverte.

NOTE

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.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour que le four commence un cycle immédiatement ou pour qu'il commence à 8 heures et arrête automatiquement (exemple un cycle par défaut de 3 heures)

Exemple	
Étape	Appuyez
1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste, qu'il n'y a rien dans le four et que la porte est bien fermée.	
2. Appuyez SELF CLEAN (NETTOYER) .	self clean
La commande du four est automatiquement réglé pour une période de 3 heures (cycle autonettoyant par défaut). Note: Si un cycle de 2 ou de 4 heures est souhaité, appuyez sur les touches 2 0 0 pour un cycle de 2 heures ou appuyez sur 4 0 0 pour un cycle de 4 heures. Sélectionnez le temps du cycle de nettoyage dépendant de la saleté dans le four—taches légères, moyennement taché ou taches tenaces (*voir plus haut).	
Note: Si un départ différé est désiré, complétez les étapes 3 et 4.	
3. Appuyez DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) .	delay start
4. Entrez l'heure de départ du cycle autonettoyant désirée à l'aide des touches numériques 8 0 0.	800
5. Appuyez START (DÉPART)	

NOTE

La porte du four prend environ 15 secondes pour se barrer complètement.

Le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée «DOOR LOCKED» cesse de clignoter et demeure allumé à l'écran.

La commande du four calcule, à partir de l'heure de départ programmée, l'heure d'arrêt. Le cycle démarre automatiquement à l'heure réglée.

IMPORTANT

- Si le programme d'autonettoyage que vous avez réglé a été interrompu par une panne de courant, il se peut que votre four ne soit pas nettoyé complètement. Après que le courant a été rétabli et que la porte s'est déverrouillée, programmez un autre cycle d'autonettoyage, au besoin.
- Le four doit refroidir avant de pouvoir recommencer un nouveau cycle autonettoyant. Le contrôleur du four forcera un délais de 4 heures entre les cycles.

Recommandations pour le nettoyage	
Type de surface	Recommandations pour le nettoyage
<ul style="list-style-type: none"> • Aluminium (garnitures) et vinyle 	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. Séchez avec un chiffon propre.
<ul style="list-style-type: none"> • Boutons de commande peints et boutons en plastique • Pièces du bâti • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Tableau de commande (certains modèles) • Garnitures décoratives (certains modèles) • Acier inoxydable (certains modèles) 	<p>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.</p> <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Lèchefrite (certains modèles) • Revêtement de la porte et pièces du bâti 	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.
<ul style="list-style-type: none"> • Grilles du four 	Les grilles du four et les supports de grilles du four doivent être enlevées du four pendant le cycle autonettoyant. Si ils ne sont pas retirés, le cycle ne fonctionnera pas. Nettoyez-les avec détergent doux, légèrement abrasif. Rincez à l'eau clair et séchez.
<ul style="list-style-type: none"> • Porte du four 	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour 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 nettoyant 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.

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 nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. **Ne laissez pas** d'eau ni de nettoyant entrer ou dégoutter dans les événements de la porte du four. Vaporisez d'abord le nettoyant 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

⚠ 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.

La lampe halogène à l'intérieur du four s'allume automatique lorsque la porte du four est ouverte. La lampe du four peut aussi être allumée même si la porte est fermée en appuyant la touche  située sur le panneau de commande.

Pour remplacer l'ampoule:

1. Coupez le courant à la source principale (ou débranchez l'appareil).
2. L'ampoule est munie d'un couvercle protecteur maintenu en place en la vissant (fig. 1). Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 25-watt seulement (fig. 2). Notez: Lors du remplacement, ne touchez pas avec les doigts à l'ampoule halogène neuve. Ceci pourrait raccourcir la durée de vie de l'ampoule. Utilisez un essui-tout pour couvrir l'ampoule lorsque vous la manipulez.
3. Remplacez le couvercle (fig. 1). Ce dernier doit être en position lorsque le four fonctionne.
4. Réalimentez l'appareil à la source principale (ou rebranchez l'appareil).
5. Réglez l'horloge.

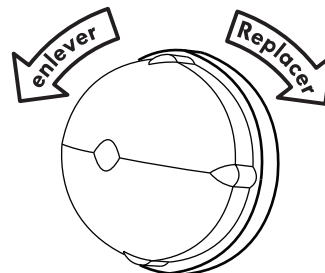


Figure 1 - Retrait du couvercle de l'ampoule

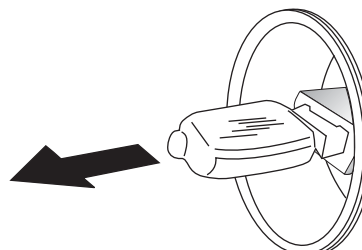


Figure 2 - Tirez l'ampoule pour la remplacer

Retrait et remise en place de la porte du four

ATTENTION

La porte du four est lourde. Soyez prudents lorsque vous la manipulez. **NE PAS** soulever la porte par la poignée.

IMPORTANT

La plupart des portes contiennent du verre qui pourrait se briser.

Veillez lire les recommandations suivantes:

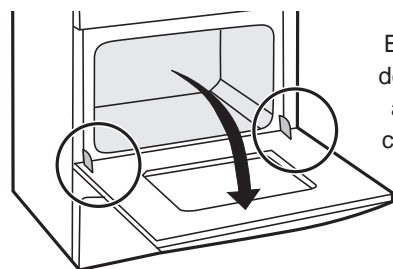
- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place à l'intérieur du four.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. La vitre de la porte pourrait se briser ou même se briser plus tard sans que vous ne vous y attendiez.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant à vitre sur l'extérieur de la porte de four. Ne vaporisez pas et ne laissez pas d'eau entrer dans les ouvertures de ventilation de la porte. Vaporisez le nettoyant sur un linge avant de l'utiliser pour nettoyer la porte.
- **N'utilisez pas** de nettoyant à four, de poudre ou tous autres produits nettoyant abrasif sur l'extérieur de la porte ou sur la vitre.
- Ne nettoyez jamais le joint de la porte. Le joint de la porte se nettoiera durant les cycles autonettoyants.

Pour retirer la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol – voir la Fig. 1).
2. Tirez les loquets de charnière de chaque côté (droite et gauche) de l'encadrement du four vers la porte (voir la Fig. 2). Il est possible qu'un petit tournevis à tête plate soit nécessaire pour cette étape.
3. Agrippez fermement la porte du four de chaque côté (**NE PAS** soulever la porte par la poignée - voir la Fig. 3).
4. Fermez la porte à la position de grillage (la porte s'arrête à cette position juste avant de fermer complètement).
5. Avec la porte à la position de grillage, soulevez les crochets des bras des charnières afin qu'ils passent au-dessus des tiges des charnières (voir la Fig. 4).

Pour remettre la porte du four en place:

1. Agrippez fermement la porte de chaque côté (**NE PAS** soulever la porte par la poignée - voir la Fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que lorsqu'elle a été retirée, déposez les crochets des bras des charnières sur les tiges des charnières situées de chaque côté (voir la Fig. 4). Aussi, déposez les encoches des bras des charnières sur le bas de la fente en même temps que vous déposez les crochets. Les crochets et les encoches des bras des charnières doivent être complètement assis sur les tiges des charnières et le bas des fentes.
3. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol – voir la Fig. 1).
4. Soulevez les loquets des charnières de chaque côté (droite et gauche) de la porte du four vers l'encadrement de la cuisinière à la position verrouillée (voir la Fig. 2).
5. Fermez la porte du four.



Emplacement des charnières avec a porte complètement ouverte

Figure 1

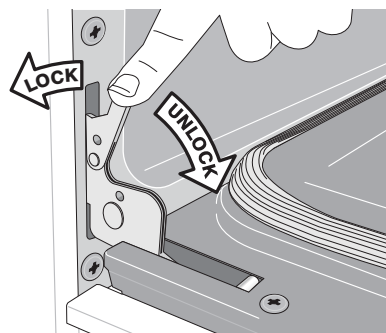


Figure 2

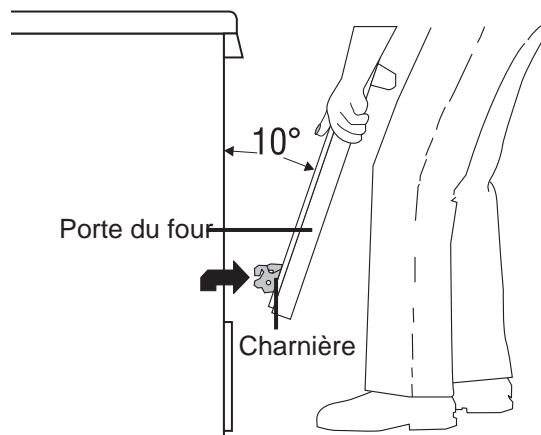


Figure 3

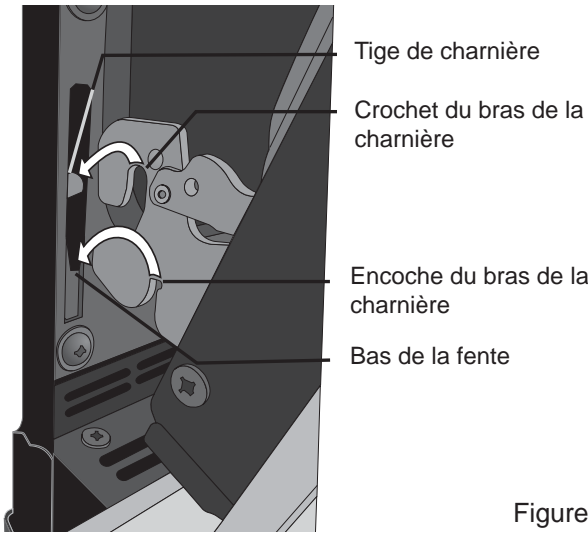


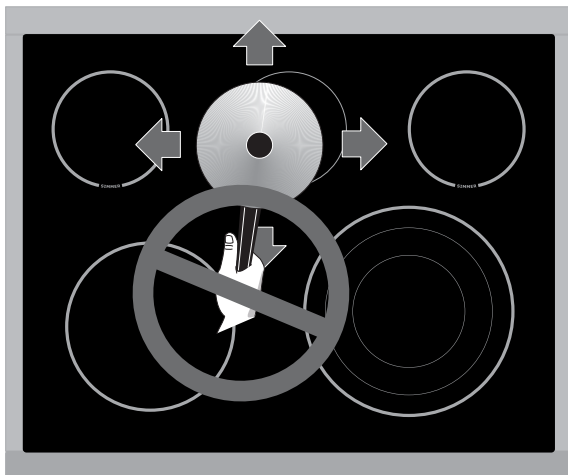
Figure 4

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson

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

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

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



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

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

⚠ ATTENTION

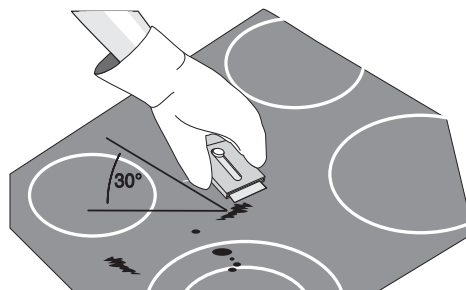
Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position **Arrêt** et que la surface de cuisson soit bien **REFROIDIE**.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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



Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique (suite)



ATTENTION

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

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

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

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

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

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



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

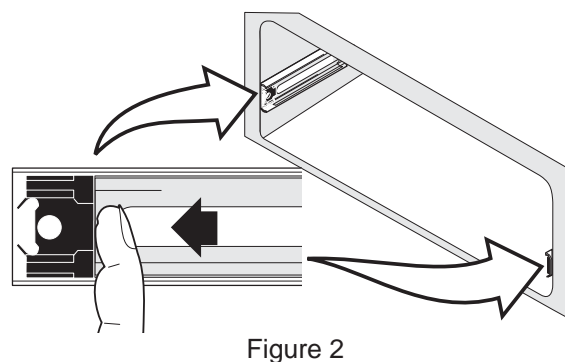
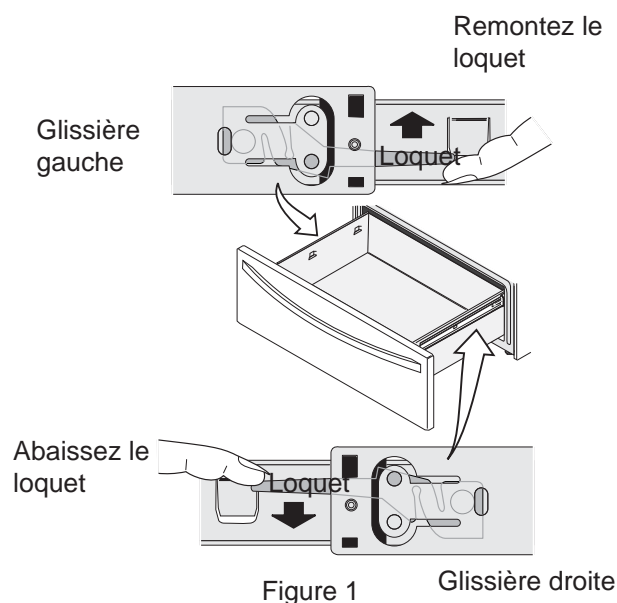
Pour enlever et replacer le tiroir

Pour enlever le tiroir

1. Ouvrez complètement le tiroir.
2. Localisez les loquets de chaque côté du tiroir. Tirez vers le haut sur le loquet de la glissière gauche et poussez vers le bas sur le loquet de la glissière droite (figure 1).
3. Enlevez le tiroir de l'appareil.

Pour replacer le tiroir

1. Tirez la pièce coulissante en plastique à l'avant des guides du tiroir sur chaque côté de la cavité du tiroir (Figure 2).
2. Alignez les loquets des glissières des deux côtés du tiroir avec les guides du tiroir.
3. Poussez le tiroir dans sa cavité jusqu'à ce que vous entendiez un «click» provenant des loquets (approximativement à 2 pouces). Si vous n'entendez pas les loquets «clicker» ou si le tiroir ne semble pas à sa place, répétez les étapes 1 à 3.



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
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche une erreur F. (ex.: F11)	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Mauvaise installation	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
La lumière du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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».
Mauvais résultats de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir la section «Cuisson» pour des conseils de cuisson. Consulter le tableau «Problèmes de cuisson» à la page 55. Ajustez la température ou le temps de cuisson de la recette que vous suivez. Ajustez la température ou le temps de cuisson de la recette que vous suivez. Vos ustensiles sont trop légers ou déformés. Utilisez des ustensiles plus solides pour que votre nourriture cuise plus également.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.	<ul style="list-style-type: none"> Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Essayez l'excès d'éclaboussures.

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

Avant de faire appel au service après-vente






Problème	Solution
Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contreporte 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.
Un élément de surface ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez un fusible. S'il s'agit d'une surcharge ou d'un mauvais raccordement du câble armé fourni avec l'appareil, faites corriger la situation par un électricien qualifié. Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer. Mauvais bouton de commande choisi. Assurez-vous que la commande appropriée est activée.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue. Utilisation d'ustensile trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, à fond plat et équilibré. Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences. Utilisez seulement des casseroles à fond plat, non bosselées, bien équilibrées et d'épaisseur moyenne ou élevée. Les casseroles dont le fond est plat chauffent plus rapidement que celles dont le fond est bombé. La rapidité du chauffage dépend des matériaux utilisés et du poids des casseroles. Les casseroles à paroi d'épaisseur moyenne ou élevée chauffent de façon uniforme. Les aliments risquent de brûler plus facilement dans une casserole à paroi mince.
La nourriture ne cuit pas également	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais ustensiles utilisés. Choisissez des ustensiles à fond plat, de la bonne dimension par rapport à l'élément. Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.
Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface en vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviendront moins visibles à l'usage. Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section Surface de cuisson en vitrocéramique dans ce guide. Utilisation d'ustensiles à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments dans ce Guide.

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

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. 	<ul style="list-style-type: none"> Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. Grille du four surchargée. Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. Four trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Four trop chaud. Taille de moule incorrecte. Moule non centré dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> La cuisinière n'est pas de niveau. Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. Moule déformé. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Four pas assez chaud. Four surchargé. La porte du four a été ouverte trop fréquemment. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

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'oeuvre 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

www.electrolux-store.com

