



Thinking of you
Electrolux



FR CUISINIÈRE À GAZ

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Table des matières

Renseignements	2
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3-6
Caractéristiques	7
Utilisation de la table de cuisson	8-10
• Ustensile de cuisson	8
• Avant de régler les brûleurs de surface	8-9
• Réglage des brûleurs de surface	10
• Mise en conserve	10
• Position des brûleurs de surface	10
Cuisson au four	11-12
• Grilles du four	11
• Grilles de four Luxury-Glide ^{MC}	12
Réglage des commandes du four	13-36
• Touches et affichage des commandes du four	13
• Réglage de l'horloge	14
• Changement du mode d'affichage de la température	14
• Changement du mode d'affichage de la température (° F/ °C)	15
• Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures	15
• Réglage du volume de signal sonore	16
• Verrouillage des commandes du four	16
• Minuterie	17
• Préchauffage rapide	18
• Cuisson au four	19-20
• Temps de cuisson	21
• Utilisation de la fonction temps de cuisson avec fin de la cuisson	22
• Gril	23-24
• Cuisson à convection	25-26
• Conversion à la convection	27
• Rôtissage à convection	28-29
• Maintien au chaud	30
• Cuisson lente	31
• Mes préférences	32
• Ajustement de la température du four	33
• Mode sabbat	34-35
• Rétablir les réglages par défaut	36
• Éclairage intérieur du four	36
Autonettoyage	37-39
Entretien et nettoyage	40-45
• Recommandations pour le nettoyage	40
• Nettoyage de la table de cuisson et des pièces ..	41
• Papier d'aluminium et revêtements de four	42
• Remplacement de l'ampoule du four	42
• Dépose de la porte du four	43
• Remise en place la porte du four	44
• Instructions spéciales pour l'entretien de la porte	45
Solutions aux problèmes courants	46-48
Notes	49-50
Garantie	51

Veillez lire et conserver ce guide

Merci d'avoir choisi Electrolux, la 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.

Enregistrer votre achat

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux



Emplacement du numéro de série :
ouvrez le tiroir de rangement.

REMARQUE

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

Des questions?

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

Pour obtenir de l'aide et de l'information sur les produits en ligne, visitez le www.electroluxappliances.com.

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

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

AVERTISSEMENT

Si les directives contenues dans ce guide ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourrait se produire et entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

Pour votre sécurité :

- Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

Que faire si vous détectez une odeur de gaz :

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez à aucun commutateur électrique; n'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
- En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

AVERTISSEMENT

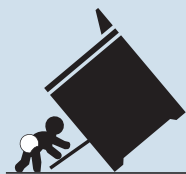
Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ni sur son dossier. En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer la pièce.** Le non-respect de cette directive peut causer une intoxication par monoxyde de carbone.
- **Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium.** Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- **Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière peut causer des blessures graves et endommager la cuisinière.** Ne laissez pas des enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas le four ni le tiroir chauffant (si l'appareil en est muni) comme espace de rangement.**

AVERTISSEMENT

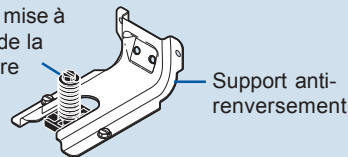


Risque de basculement

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



Pied de mise à niveau de la cuisinière



Support anti-renversement

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

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

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

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- **Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise fournie dans ce guide.** Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, des pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement ou toute autre pièce.**
- **Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières en hauteur, qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas, ne doivent pas être utilisés avec des cuisinières à gaz sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.**
- **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 chauffant, près des brûleurs de surface ni dans le tiroir de rangement.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **Enlevez la porte du four si vous entreposez la cuisinière ou si vous la mettez au rebut.**



IMPORTANT

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

- **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.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT LES BRÛLEURS, AUX BRÛLEURS DU FOUR NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les brûleurs du four et les brûleurs de surface peuvent être chauds même si aucune flamme n'est visible. Les zones situées près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact avec elles, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas de matériaux inflammables ni de vêtements entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ni de la farine : étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- **N'utilisez que des maniques sèches : Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.
- **Ne chauffez pas de contenants non ouverts : l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

Instructions importantes pour l'utilisation de votre table de cuisson



AVERTISSEMENT

Utilisez une flamme de dimension appropriée : réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Si vous utilisez des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera à découvert et pourrait enflammer les vêtements qui entrent en contact avec la flamme. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité du brûleur.

- **Connaissez le bouton correspondant à chaque brûleur de surface.** Placez un ustensile contenant de la nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
- **Tournez toujours le bouton à la position LITE (allumage) pour allumer les brûleurs de surface.** Vérifiez que le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
- **Tournez la poignée des ustensiles vers l'arrière de la cuisinière de façon à ce qu'elle ne se trouve pas au-dessus d'un autre brûleur :** pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux et de renversement par suite du contact accidentel de l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être tournée vers l'arrière de la cuisinière et ne doit pas se trouver au-dessus des brûleurs de surface.
- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes des brûleurs de surface ou la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ustensiles émaillés :** en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four ou le tiroir du four inférieur** (le cas échéant) : tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- **Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four.** L'évent est situé sous le dosseret. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles de four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Faites preuve d'extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans la grille.** La lèchefrite et la grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril.
- **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- **Les températures froides** peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Avis de sécurité important

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

Instructions importantes pour le nettoyage

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

Fours autonettoyants

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

Conversion au GPL

AVERTISSEMENT

- Pour éviter les blessures ou même la mort par choc électrique, confiez la conversion au GPL à un installateur ou un électricien qualifié.
- Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

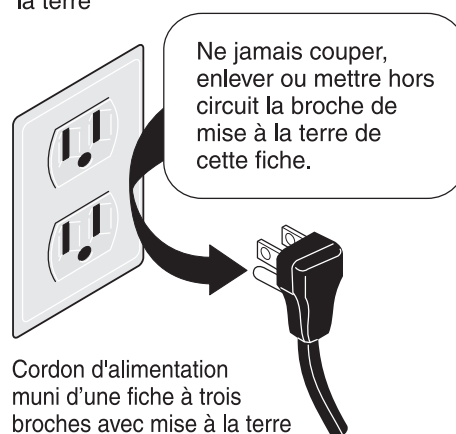
Cet appareil est conçu pour permettre la conversion au gaz de pétrole liquéfié (GPL).

Si une conversion au GPL est nécessaire, communiquez avec votre fournisseur de GPL pour obtenir de l'aide. Le nécessaire de conversion au GPL est fourni avec cet appareil. Il est situé sur le panneau inférieur gauche ARRIÈRE de l'appareil. Avant l'installation du nécessaire, assurez-vous de lire attentivement et de bien comprendre les instructions d'installation. Lors de l'installation, suivez ces instructions à la lettre.

Instructions de mise à la terre

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre. Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Prise murale avec mise à la terre



AVERTISSEMENT

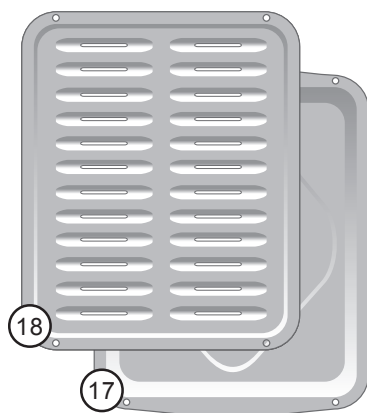
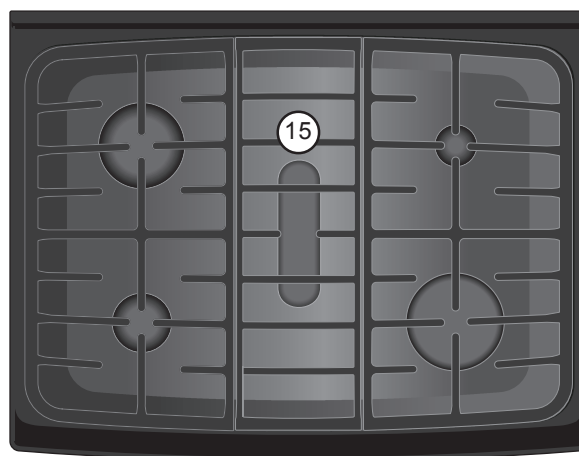
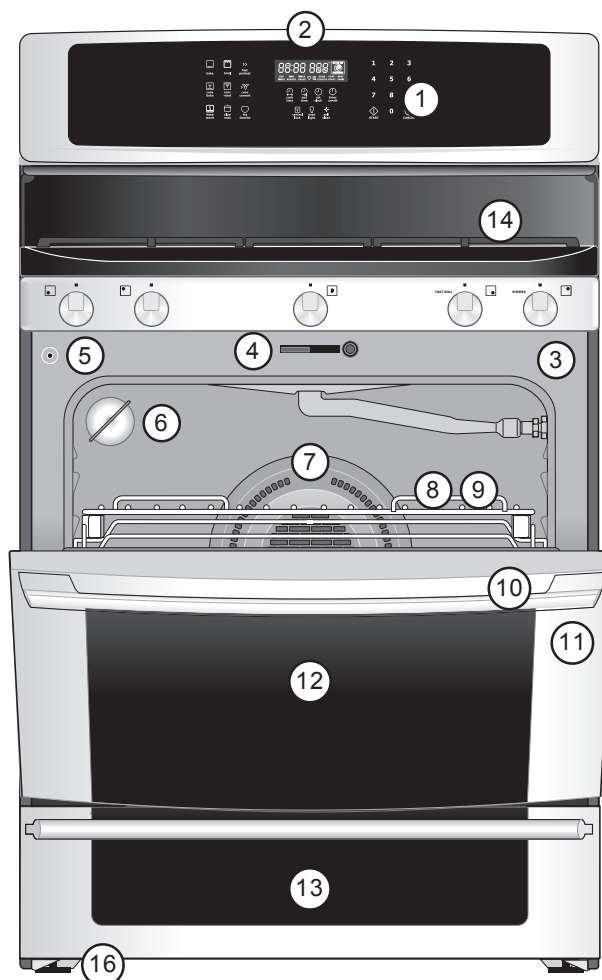
- Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **N'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.**

Consultez les **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

Caractéristiques de la cuisinière

Votre cuisinière à gaz possède les caractéristiques suivantes :

1. Tableau de commande tactile
2. Affichage du tableau de commande numérique du four, et commandes de la minuterie et du four
3. Intérieur bleu de cobalt du four autonettoyant Sure-2-fit^{MC}.
4. Loquet d'autonettoyage de la porte du four
5. Interrupteur automatique intérieur pour la lampe de la porte du four
6. Éclairage intérieur du four
7. Système de ventilateur de convection Perfect-Convect^{3MC}
8. Grille de four télescopique Luxury-Glide^{MC} extensible
9. Grilles de four intérieures (non illustrées, les types peuvent varier selon le modèle)
10. Grandes poignées monobloc en métal des portes des fours supérieur et inférieur
11. Garnitures et panneaux extérieurs de couleur coordonnée ou en acier inoxydable.
12. Hublot teinté et pleine largeur de la porte du four
13. Le tiroir de rangement
14. Table de cuisson profilée facile à nettoyer
15. Table de cuisson au gaz
16. Pieds de mise à niveau et support anti-renversement (inclus)
17. Lèchefrite
18. Grille pour lèchefrite



8 Utilisation de la table de cuisson

Ustensiles

Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de la grille du brûleur. Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle.



Les ustensiles devraient toujours posséder les caractéristiques suivantes :

- Être dotés d'un fond plat.
- Avoir des couvercles bien ajustés.
- Avoir un poids bien réparti.
- Être faits d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Être facile à nettoyer.

Type de matériau des ustensiles

C'est le matériau de l'ustensile qui détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre le brûleur de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus utilisés sont :

- **Aluminium** - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion).
- **Cuivre** - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.
- **Fonte** - Faible conducteur de chaleur; par contre, très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.
- **Émail vitrifié sur métal** - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base.
- **Verre** - Conducteur de chaleur lent.

Avant de régler les brûleurs de surface

Vérification du positionnement des chapeaux des brûleurs de surface avant d'allumer les brûleurs

ATTENTION

- Pour éviter les flammèches et la création de sous-produits dangereux, **n'utilisez pas** la surface de cuisson si les chapeaux des brûleurs ne sont pas bien installés, ceci afin d'assurer un allumage adéquat et une bonne dimension de la flamme.
- N'utilisez pas les brûleurs de surface sans que les chapeaux et les grilles ne soient correctement en place. S'il y a des pièces manquantes ou que l'installation est inadéquate, cela peut entraîner des renversements et des brûlures ou endommager votre cuisinière et vos ustensiles de cuisson.

Il est **très important** de vérifier que tous les chapeaux et toutes les grilles des brûleurs de surface sont correctement installés et se trouvent au bon endroit **AVANT** d'utiliser l'appareil.

Rappelez-vous :

- Laissez toujours le chapeau du brûleur de surface en place lorsque le brûleur est utilisé.
- Lorsque vous remettez les chapeaux des brûleurs en place, assurez-vous qu'ils reposent fermement sur les têtes des brûleurs.
- Pour assurer un débit de gaz et un allumage adéquats du brûleur, **NE LAISSEZ PAS** de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du gicleur de gaz.

Avant de régler les brûleurs de surface (suite)

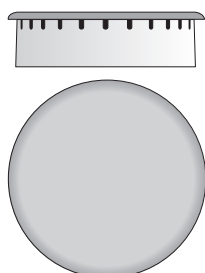
Sur les brûleurs ronds, la lèvre du chapeau du brûleur (fig. 1) doit s'adapter au gicleur au centre de la tête de brûleur et être de niveau. Consultez les figures 2 et 3 pour le positionnement correct et incorrect du chapeau du brûleur. Vous pouvez vérifier l'installation en faisant doucement glisser latéralement le chapeau du brûleur (fig. 4) pour vous assurer qu'il est bien centré et bien assis. Lorsque la lèvre du chapeau du brûleur entre en contact avec le centre de la tête du brûleur, vous pourrez entendre un clic. Le chapeau du brûleur NE DEVRAIT PAS sortir hors du centre de la tête du brûleur lors du déplacement latéral.

Vérifiez que tous les chapeaux de brûleurs **ovales** sont bien placés sur des têtes des brûleurs.

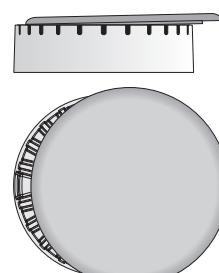
Installation des grilles de brûleurs

Assurez-vous que les grilles de brûleur sont correctement en place sur la surface de cuisson avant d'utiliser les brûleurs de surface. Les grilles ont été conçues de manière à reposer dans la cavité de la surface de cuisson.

Pour installer les grilles de brûleurs, placez les grilles, surface plane vers le bas, et alignez-les dans la cavité de la surface de cuisson. Les grilles doivent s'aligner l'une contre l'autre et contre les rebords de la cavité (fig. 5).



Chapeau de brûleur
bien positionné
Fig. 2



Chapeau de brûleur
mal positionné
Fig. 3

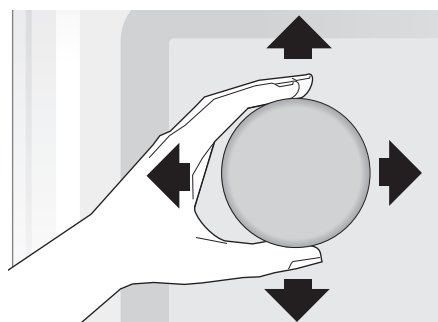


Fig. 4

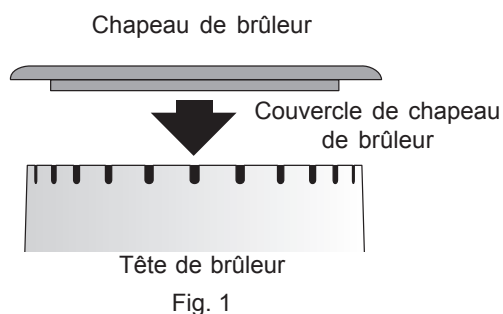


Fig. 1

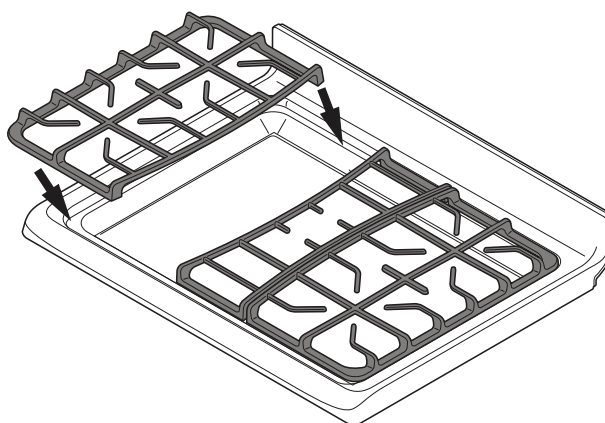


Fig. 5

Réglage des brûleurs de surface

1. Appuyez sur le bouton de commande des brûleurs à gaz de surface de votre choix et tournez-le vers la gauche pour le dégager de la position « OFF » (Arrêt) (fig. 1).
2. Faites tourner le bouton à la position  « Lite » (allumage). Vérifiez si le brûleur est allumé.
3. Pour régler le brûleur, tournez le bouton dans le sens antihoraire afin d'obtenir une hauteur de flamme qui vous convient.

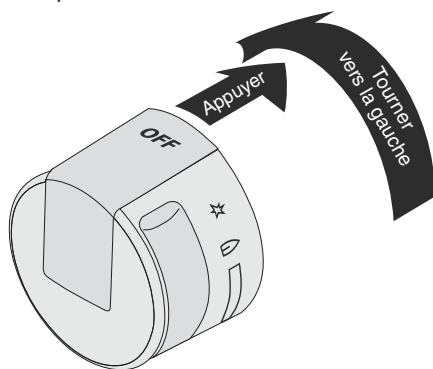


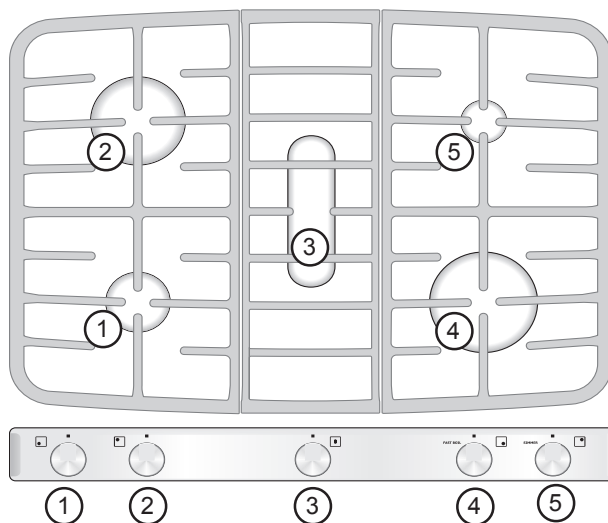
Fig. 1

Mise en conserve

Lisez et respectez les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve à l'aide de votre cuisinière. **Consultez les plus récentes informations en ligne concernant la mise en conserve maison, par exemple sur le département américain de l'Agriculture ou le National Center for Home Food Preservation (NCHFP).**

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Utilisez l'eau chaude du robinet **pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.**
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord la zone la plus chaude. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas la grille du brûleur de plus de 2,5 cm (1 po).

Position des brûleurs de surface

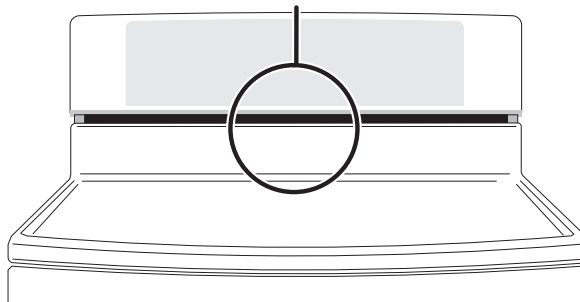


1. Brûleur standard de 9 500 BTU : idéal pour la plupart des utilisations de la table de cuisson.
2. Brûleur standard de 12 000 BTU : idéal pour la plupart des utilisations de la table de cuisson.
3. Brûleur central ovale de 10 000 BTU : idéal comme plaque chauffante.
4. Brûleur Fast Boil^{MC} de 18 000 BTU : idéal pour porter à ébullition une grande quantité de liquide ou pour la préparation d'une grande quantité d'aliments.
5. Brûleur Perfect Simmer^{MC} de 5 000 BTU : idéal pour faire mijoter des sauces délicates, faire fondre du chocolat, etc.

Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé sous le dosseret. Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson dans le four. **LAISSEZ TOUJOURS L'ÉVENT DU FOUR LIBRE.**

Emplacement de l'évent du four



Grilles du four

ATTENTION

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

Circulation d'air dans le four

Pour une meilleure circulation d'air lors de la cuisson au four, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 pouces) autour de l'ustensile pour une circulation adéquate de l'air. Assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas la porte, ni les côtés, ni le fond du four.

L'air chaud doit être en mesure de circuler autour de l'ustensile afin qu'une quantité égale de chaleur atteigne les aliments.

Retrait et remise en place des grilles plates ou surbaissées

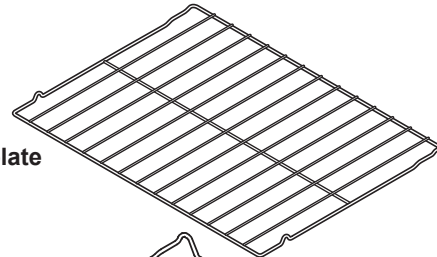
- **Pour retirer la grille**, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.
- **Pour remettre la grille en place**, placez-la sur les guides des parois du four. Soulevez légèrement l'avant vers le haut et glissez la grille de four en place.

Types de grilles de four

Votre appareil peut être muni d'un ou de plusieurs des types de grille de four décrits ci-dessous :

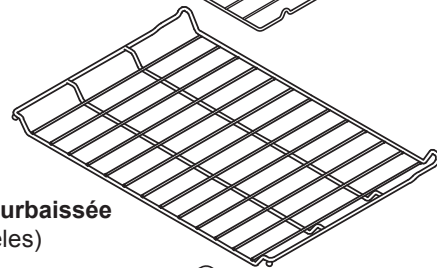
Grille de four plate

Fig. 2



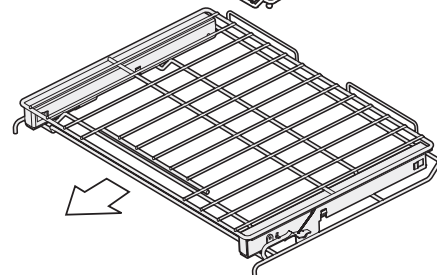
Grille de four surbaissée (certains modèles)

Fig. 3



Grille de four entièrement extensible **Luxury-Glide^{MC}**

Fig. 4



Les **grilles de four plates** peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four et être utilisées pour la majorité de vos cuissons.

La **grille de four surbaissée** (certains modèles, reportez-vous à la figure 3) offre des positions supplémentaires comparativement à une grille de four plate standard. La conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille.

La grille de four entièrement extensible **Luxury-Glide^{MC}** (reportez-vous à la figure 4) vous permet d'éloigner vos aliments du four sans effort. Reportez-vous à la section **Retrait et remise en place des grilles de four Luxury-Glide^{MC}** pour obtenir de plus amples instructions.

Grilles de four Luxury Glide^{MC}

➔ IMPORTANT

Enlevez **TOUTES** les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles de four demeurent à l'intérieur pendant un cycle de nettoyage, la capacité de glissement des grilles de four **Luxury-Glide^{MC}** peut être affectée et toutes les grilles perdront leur fini lustré. Nettoyez les grilles de four conformément aux instructions fournies dans la section **Entretien et nettoyage**.

La grille entièrement extensible **Luxury-Glide^{MC}** rend la préparation des aliments plus aisée. Cette grille possède des glissières qui permettent à la grille d'être tirée hors du four sans en toucher les parois.

Retrait et remise en place des grilles de four **Luxury-Glide^{MC}**

Pour les retirer - Introduisez votre main dans l'ouverture et soulevez le levier de dégagement situé sur la partie avant inférieure de la grille, comme indiqué sur l'illustration de la figure 1.

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

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

➔ IMPORTANT

Pour éviter d'éventuels dommages au four, ne tentez **PAS** de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement entrées dans la cavité du four.

Grille de four extensible **Luxury-Glide^{MC}**

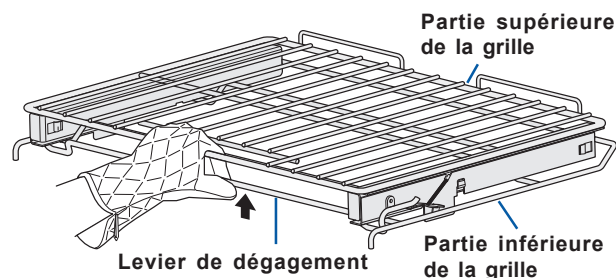


Fig. 1

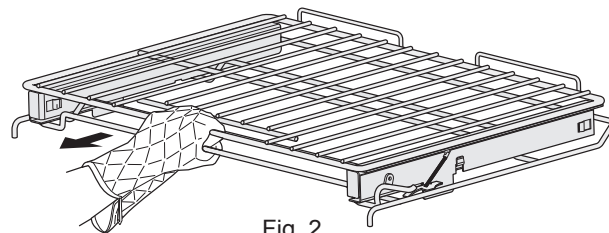


Fig. 2

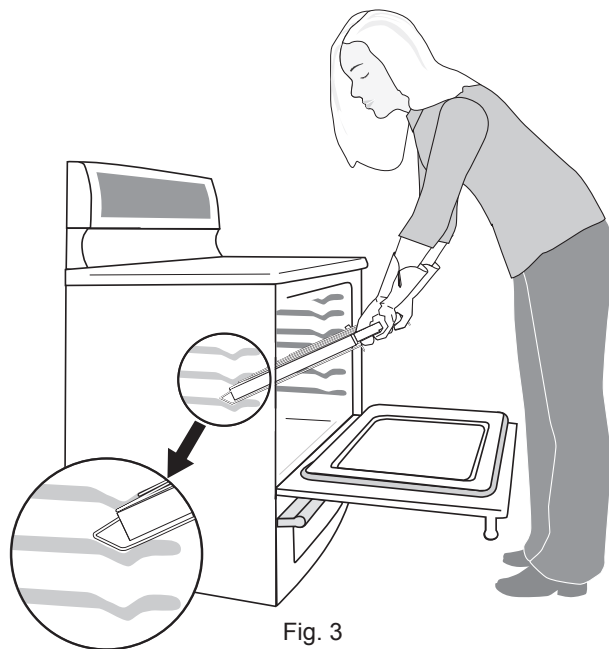
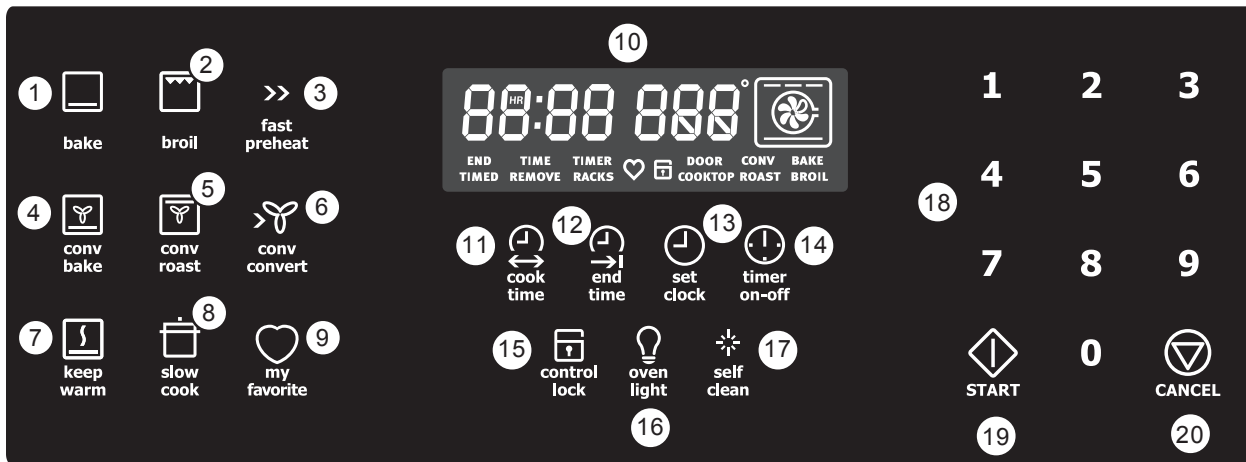


Fig. 3

Touches et affichage du four



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Cuisson au four | 11. Temps de cuisson |
| 2. Gril | 12. Fin de la cuisson |
| 3. Préchauffage rapide | 13. Réglage de l'horloge |
| 4. Cuisson à convection | 14. Minuterie du four |
| 5. Rôtissage à convection | 15. Verrouillage des commandes |
| 6. Conversion à la convection | 16. Lampe du four |
| 7. Maintien au chaud | 17. Autonettoyage |
| 8. Cuisson lente | 18. Touches numériques |
| 9. Mes préférences | 19. Start |
| 10. Affichage du four | 20. Annuler |

Réglages minimal et maximal des fonctions

Fonction	Temp. min.	Temp. Max.
Préchauffage rapide	76 °C/170 °F	288 °C/550 °F
Cuisson au four	76 °C/170 °F	288 °C/550 °F
Gril	204 °C/400 °F	288 °C/550 °F
Cuisson à convection	148 °C/300 °F	288 °C/550 °F
Rôtissage à convection	148 °C/300 °F	288 °C/550 °F
Maintien au chaud	66 °C/150 °F	88 °C/190 °F
Cuisson lente	Lo (bas) (108 °C/225 °F)	Hi (élevé) (135 °C/275 °F)

Réglages minimal et maximal des fonctions de minuterie

Fonction	Temp. min.	Temp. Max.
Minuterie	1 min	23 h 59 min
Horloge 12 heures	1 h	11 h 59 min
Horloge 24 heures	0:00 hr	23 h 59 min
Temps de cuisson 12 heures	1 min	11 h 59 min
Fin de la cuisson 12 heures	1 h	12 h 59 min
Fin de la cuisson 24 heures	0:00 h	23 h 59 min
Période de nettoyage	(2 h)	(4 h)

Réglage de l'horloge

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, « 12:00 » **clignote** sur l'afficheur (*figure 1*).



Fig. 1

Pour régler l'horloge (p. ex., 1 h 30) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur set clock (régler l'horloge).	
2. Entrez 130 à l'aide du clavier numérique.	130
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage.	

REMARQUES

- Assurez-vous que l'horloge indique l'heure **juste** avant d'utiliser le four, particulièrement si vous cuisinez avec des durées de temps de cuisson.
- L'horloge ne peut être réglée lorsque le four est en marche, lorsque la minuterie est active ou pendant l'autonettoyage.
- Si vous entrez une heure non valide, les commandes émettront trois bips (signal sonore d'erreur). Entrez une heure valide et appuyez sur **START** (mise en marche). Si vous appuyez sur **CANCEL** (annuler), l'horloge sera réglé en mode **12:00**.

Changement du mode d'affichage de la température

Par défaut, l'affichage de l'horloge est réglé en mode 12 heures. Il est possible de modifier l'affichage afin que l'heure apparaisse en mode 24 heures. Il est également possible de désactiver l'affichage de l'horloge.

Lorsque l'horloge est désactivée, elle continue tout de même à fonctionner en arrière-plan dans le mode (12 ou 24 heures) qui aura été précédemment sélectionné.

Pour modifier les modes d'affichages de l'horloge :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche set clock (régler l'horloge) et maintenez-la enfoncée et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	
2. Appuyez sur set clock pour basculer entre les modes « 12 Hr dAY » (12 heures), « 24 Hr dAY » (24 heures) ou « CLO OFF » (horloge désactivée). Relâchez la touche lorsque le mode souhaité s'affiche (<i>figures 1, 2 et 3</i>).	
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage.	



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

REMARQUE

- Le mode d'affichage de l'horloge ne peut être modifié lorsque le four fonctionne ou pendant l'autonettoyage.

Modifier l'affichage de la température du four (°F ou °C)

Par défaut, le tableau de commande est réglé en usine pour afficher les températures du four en Fahrenheit (°F). L'affichage peut être modifié pour indiquer des degrés Fahrenheit ou Celsius (°C).

Pour changer le mode d'affichage de la température :

Exemple

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche broil (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Relâchez la touche lorsque « F » ou « C » s'affiche.	
2. Appuyez sur broil pour basculer entre l'affichage de la température en « F » ou en « C ». Relâchez la touche lorsque le mode souhaité s'affiche (<i>figures 1 et 2</i>).	
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour accepter le réglage.	



Fig. 1



Fig. 2

REMARQUE

Le mode d'affichage de la température ne peut être modifié lorsque la fonction de cuisson au four ou d'autonettoyage est activée.

Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures réglée en usine. Ce réglage arrête automatiquement le four s'il est laissé en marche pour plus de 12 heures. Il est possible de passer outre cette fonction.

Pour passer du mode économie d'énergie 12 heures aux réglages de cuisson au four continue :

Exemple

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche on-off et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	
2. Appuyez sur timer on-off pour choisir entre « 12 Hr OFF » (figure 3) et « STAY On » (figure 4). Relâchez la touche.	
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour accepter le réglage.	



Fig. 3

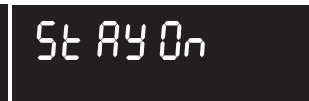


Fig. 4

REMARQUE

Le fait de passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures ne modifie pas le fonctionnement de la table de cuisson.

Réglage du volume de signal sonore

Un signal sonore se fait entendre sur une pression d'une touche et à la fin d'un cycle (**timer**, **cook time** ou **end time**). Le réglage sonore est défini en usine au plus haut niveau (5). Le réglage peut être ajusté pour des niveaux inférieurs de 1 à 5, ou désactivé (OFF).

Pour ajuster le niveau du signal sonore :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur end time et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes (Aud s'affiche du côté gauche de la fenêtre d'affichage), puis relâchez la touche.	
2. Pour basculer entre les différents niveaux sonores offerts, appuyez sur la touche end time et maintenez-la enfoncée. Lorsque votre niveau favori s'affiche, relâchez la touche. Le niveau 5 correspond au réglage le plus élevé (figure 1), 1 correspond au réglage le plus faible (figure 2) et Aud OFF (figure 3) coupe le son.	
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour accepter le réglage.	



Fig. 1

Fig. 2



Fig. 3

REMARQUE

Lorsque le réglage est défini à **Aud OFF**, les signaux sonores d'erreur demeureront audibles.

Verrouillage des commandes du four

Le verrouillage des commandes permet de verrouiller les commandes du four et la porte du four. Cette fonction **ne verrouillera pas** les commandes de la table de cuisson.

Exemple	
Étape	Appuyez sur

Pour activer le verrouillage des commandes :

Appuyez sur la touche **control lock** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. « **door Loc** » s'affichera jusqu'à ce que la porte de four soit verrouillée.



verrouillage
des
commandes

Pour annuler le verrouillage des commandes :

Appuyez sur la touche **control lock** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Une fois la porte de four déverrouillée, le message « **door Loc** » ne s'affichera plus (figure 1).



verrouillage
des
commandes



Fig. 1

REMARQUES

- Pour éviter d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte du four, n'essayez pas d'ouvrir ou de fermer celle-ci lorsque le message **door Loc** (verrouillage de la porte) est affiché.
- Si une touche de commande du four est enfoncée lorsque le verrouillage du four est actif, la commande fera entendre un signal sonore d'erreur (trois bips) indiquant que la fonction n'est pas disponible jusqu'à ce que la fonction de verrouillage des commandes ait été désactivée.

Minuterie

Il n'est pas possible d'utiliser la minuterie pour une durée de cuisson ou des temps de préparation d'aliments sans interférer avec un processus de cuisson actif. Lorsque le décompte de la minuterie atteint moins d'une minute, l'affichage montrera le temps restant en seconde. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet des bips et « **End** » clignote à l'écran.

Réglages de la minuterie :

- Temps de réglage minimum : 1 minute
- Temps de réglage maximum : 11 heures 59 minutes

Comment régler la minuterie à 5 minutes :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche timer on-off (minuterie marche/arrêt).	
2. Entrez 5 minutes à l'aide du clavier numérique.	5
3. Appuyez sur START (mise en marche).	

En tout temps, pour annuler une minuterie active, appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).



REMARQUES

- La minuterie **ne fait pas** démarrer ni arrêter la cuisson. La minuterie peut être mise en marche seule ou avec d'autres fonctions du four.
- La minuterie affiche les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les minutes et les secondes. Lorsqu'il ne reste qu'une minute à écouler, seules les secondes sont affichées.
- Par défaut, si le four et la minuterie sont actifs en même temps, ce sera l'information de la minuterie qui sera affichée. Pour faire afficher momentanément l'information relative à une fonction du four active, appuyez une fois sur la touche de cette fonction.

Préchauffage rapide

Utilisez l'option de préchauffage rapide pour une cuisson sur une seule grille afin que le four supérieur atteigne rapidement la température de cuisson. L'option de préchauffage rapide doit être définie à l'aide de la fonction **bake** (cuisson au four) ou **conv bake** (cuisson à convection). Le préchauffage rapide peut être défini en combinaison avec la fonction **cook time** (durée de cuisson) et la durée de cuisson accompagnée d'une heure de fin de cuisson (**end time**). Les réglages de la température de four suivants s'applique au préchauffage rapide :

- Température d'usine par défaut : 350 °F/176 °C
- Réglage de préchauffage rapide min. : 77 °C/170 °F
- Réglage de préchauffage rapide max. : 288 °C/550 °F



Pour de meilleurs résultats

- **Recommandé pour une cuisson sur une seule grille de four SEULEMENT.** Utilisez les positions de grille 2 ou 3.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson au four standard pour de meilleurs résultats.

Pour définir le préchauffage rapide en utilisant la température de four par défaut :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur bake ou conv bake (cuisson au four ou cuisson par convection).	 ou 
2. Appuyez sur fast preheat (préchauffage rapide).	>>
3. Appuyez sur START (mise en marche).	

Lorsqu'activé, le four commencera le préchauffage et « **PRE** » s'affichera (figure 1).



Fig. 1

Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage du four est terminé. Placez les aliments préparés à l'intérieur du four en utilisant une grille de four **simple**.

Vous pouvez arrêter le préchauffage à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

Comment définir le préchauffage rapide avec la température de four définie à 218 °C/425 °F :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur bake ou conv bake (cuisson au four ou cuisson par convection).	 ou 
2. Entrez 4 2 5 à l'aide des touches numériques.	425
3. Appuyez sur fast preheat (préchauffage rapide).	>>
4. Appuyez sur START (mise en marche).	

Vous pouvez arrêter le **préchauffage** à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).



REMARQUES

- Pour changer les réglages de la température **après** que le préchauffage a démarré, appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four), entrez la température désirée avec le clavier numérique et appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le changement.
- Pour changer les réglages de temps de cuisson **après** que le préchauffage a démarré, appuyez sur la touche **cooktime** (temps de cuisson), entrez le temps souhaité à l'aide du clavier numérique et appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le changement.



IMPORTANT

Lorsque le préchauffage du four est terminé, la fonction **fast preheat** (préchauffage rapide) fonctionnera comme s'il était en mode **bake** (cuisson au four) et continuera à cuire tant que la fonction ne sera pas annulée.

Cuisson au four

Utilisez la fonction **bake** (cuisson au four) pour faire cuire la plupart des aliments nécessitant des températures de cuisson normales. Le mode de cuisson peut être programmé avec les options suivantes :

- Préchauffage rapide
- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec réglage de fin de cuisson

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

- Réglage de cuisson au four par défaut défini en usine : 350 °F/176 °C
- Réglage de cuisson au four min. : 77 °C/170 °F
- Température de cuisson max. : 288 °C/550 °F

Pour définir le four en mode cuisson au four à la température par défaut définie en usine de 350 °F (176 °C) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur bake (cuisson au four). La température par défaut du four, 350 °F, s'affiche.	
2. Appuyez sur START (mise en marche) (figure 1).	
	

Fig. 1

Lorsque la cuisson au four est active, le four commence à chauffer. Lorsque le four atteint la température définie, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentit.

Vous pouvez arrêter la **cuisson au four** à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

Pour définir la cuisson au four avec la température du four définie à 218 °C/425 °F :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur bake (cuisson au four).	
2. Entrez 4 2 5 à l'aide du clavier numérique.	425
3. Appuyez sur START (mise en marche).	

Vous pouvez arrêter la **cuisson au four** à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

REMARQUES

- Il est possible d'ajouter un réglage de **temps de cuisson** à tout moment après le démarrage de la cuisson au four. Reportez-vous à la section sur le **temps de cuisson** pour obtenir les instructions complètes.
- Si la cuisson au four est active sans un réglage de **temps de cuisson**, le four demeurera actif pendant 12 heures avant de s'arrêter automatiquement, à moins qu'il le soit avant. Si vous souhaitez utiliser la cuisson au four pendant plus de 12 heures, reportez-vous à la section « Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures » pour obtenir des instructions.

ATTENTION

- Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque le four est en marche. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent assez **chauds** pour causer des brûlures.
- **Ne cuisez jamais d'aliment directement sur la sole du four.** Afin d'éviter d'endommager l'intérieur et les surfaces du four, cuisez toujours les aliments dans le four en utilisant un ustensile placé sur l'une des grilles du four.

Cuisson au four (suite)



Pour de meilleurs résultats

- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Lorsque vous utilisez une grille de four surbaissée (modèles sélectionnées), placez les aliments en position 2 ou 3 (*figure 1*) sur la grille.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez 2 grilles pour cuire un gâteau, placez la grille Luxury Glide^{MC} dans la position de grille 4 et une grille plate en position 2 (*figure 1*).
- Si vous utilisez deux grilles plates, placez ces dernières aux positions 2 et 5 (*figure 1*).
- Placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la figure 2 lorsque vous cuisez des aliments à l'aide de 2 grilles. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif 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.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour cuire des biscuits.

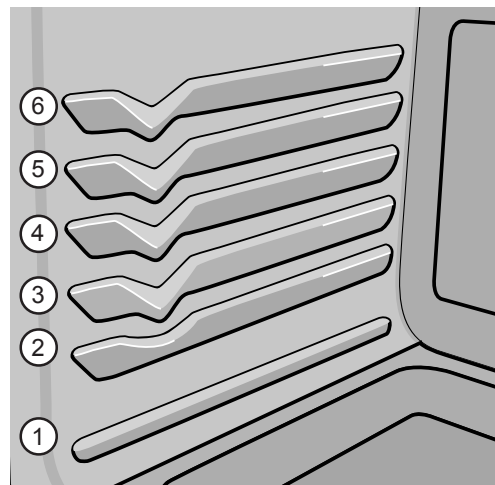


Fig. 1

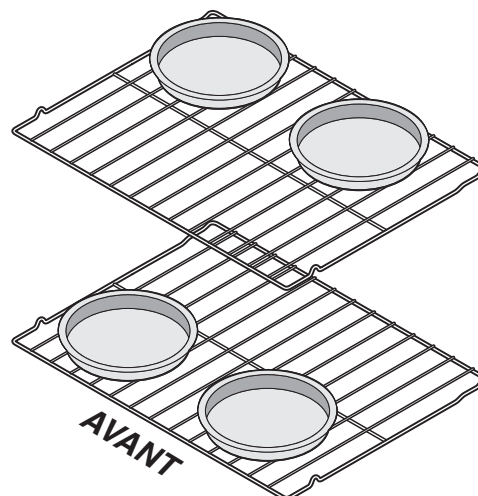


Fig. 2

Temps de cuisson

La fonction COOK TIME est utilisée lorsqu'une recette exige une température et un temps de cuisson précis. Le respect du temps de cuisson suggéré pour la recette peut aider à obtenir des résultats optimaux.

La durée maximale de cuisson est de 11 heures et 59 minutes. Les instructions de temps de cuisson peuvent être programmées avec les options suivantes :

- Cuisson au four
- Cuisson à convection
- Rôtissage à convection
- Cuisson lente
- Maintien au chaud
- Préchauffage rapide
- Mes préférences

Pour cuire pendant 30 minutes selon le réglage par défaut de la température du four 350 °F (176 °C) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur cook time (temps de cuisson).	
2. Entrez 30 à l'aide du clavier numérique.	30
3. Appuyez sur START (mise en marche).	
4. Appuyez sur la touche BAKE (cuisson au four).	
5. Appuyez sur la touche START (mise en marche) (<i>figure 1</i>).	



Fig. 1

Une fois actif, l'affichage du four montrera « TIMED » et « BAKE » (*figure 1*). Le four cuira à la température définie pendant 30 minutes, puis il s'éteindra automatiquement.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

« **End** » s'affichera dans la fenêtre et le four s'arrêtera automatiquement (*figure 2*). Le régulateur émet 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la touche **CANCEL** soit enfoncée.



Fig. 2

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).



AVERTISSEMENT

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



REMARQUES

- Lorsque vous avez défini une durée de cuisson, appuyez sur la touche **cook time** (temps de cuisson) une fois pour afficher pendant quelques instants la durée de cuisson restante, le cas échéant.
- Lorsque vous cuisinez avec les réglages de temps de cuisson (cook time), ce dernier peut être supprimé à tout moment en inscrivant un nouveau temps de cuisson de **0:00**.
- Les réglages de la fonction **cook time** (temps de cuisson) ne peuvent pas être utilisés lorsque vous effectuez une cuisson au gril ou lorsque vous utilisez la fonction d'autonettoyage.

Utilisation de la fonction temps de cuisson avec fin de la cuisson

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

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

- Cuisson au four
- Cuisson à convection
- Rôtissage à convection
- Cuisson lente
- Maintien au chaud

➔ IMPORTANT

Avant de définir les instructions de **fin de cuisson**, assurez-vous que l'heure définie est la bonne.

Pour programmer le four pour qu'il effectue une cuisson au four à 375 °F (191 °C) pendant 50 minutes, puis pour qu'il s'arrête automatiquement à 5 h 30 :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur cook time (temps de cuisson).	
2. Entrez 50 minutes à l'aide des touches numériques.	50
3. Appuyez sur START (mise en marche).	
4. Appuyez sur la touche END TIME (fin de la cuisson).	
5. Entrez 530 à l'aide des touches numériques.	530
6. Appuyez sur la touche START (mise en marche).	
7. Appuyez sur BAKE (cuisson au four) (<i>figure 1</i>).	
8. Entrez 375 à l'aide des touches numériques.	375
9. Appuyez sur START (mise en marche) pour activer la fonction.	



Fig. 1

Une fois que vous avez appuyé sur **START** (mise en marche), le four calculera l'heure de mise en marche différée. Une fois que l'heure de mise en marche différée est dépassée, le four se mettra en marche automatiquement et chauffera à la température définie. Le four continuera à maintenir cette température pendant la durée de cuisson définie jusqu'à atteindre la fin de la cuisson.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

« **End** » (fin) s'affiche dans la fenêtre et le four s'éteint automatiquement (*figure 2*). Le tableau de commande émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL** (annuler).



Fig. 2

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

⚠ ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous préparez des aliments avec les fonctions **cook time** ou **end time**. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même s'ils sont froids, 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.

💬 REMARQUES

- Vous pouvez régler une **heure de fin** avec la fonction **fresh clean** (nettoyage). Reportez-vous à la section sur l'autonettoyage pour obtenir des détails sur la manière de sélectionner les différentes durées de cycle de nettoyage.
- Le réglage **end time** peut être ajouté aux fonctions **fast preheat** (préchauffage rapide), **conv bake** (cuisson à convection) ou **conv convert** (conversion à la convection). Il n'est pas possible d'ajouter un réglage **end time** à une cuisson au gril.
- Lorsque la fonction **end time** (fin de cuisson) est activée et que la cuisson a commencé, appuyez une fois sur **cook time** (temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante.

Gril

Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux.

Les réglages de température du four suivants s'appliquent au mode de cuisson au gril :

- Température d'usine par défaut : **550 °F/288°C**
- Température min. de cuisson au gril : **205 °C/400 °F**
- Température max. de cuisson au gril : **288 °C/550 °F**



AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche 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

- **Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants** lorsque vous cuisinez avec un four chaud. Lors de la cuisson au gril, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent assez **chauds** pour causer des brûlures.
- **Ne vous servez pas** de la lèchefrite sans sa grille.
- **Ne couvrez pas** la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, **n'utilisez pas** la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.



Pour de meilleurs résultats

- Pour brunir les aliments de façon optimale, laissez le four préchauffer pendant **5 à 6 minutes** avant de placer la viande dans le four.
- Pour éviter de brûler la nourriture, observez-la attentivement pendant qu'elle grille et tournez la viande au besoin.
- Utilisez les casseroles et les positions de grille recommandées pour chaque type et quantité de viande préparé. *Consultez le tableau de cuisson au gril à la page suivante.*

Pour programmer la cuisson au gril selon le réglage de la température par défaut définie en usine et établie à 550 °F/288 °C :

Exemple

Étape	Appuyez sur
1. Placez la grille dans la lèchefrite, puis placez la nourriture sur la grille. Assurez-vous de respecter tous les avertissements et toutes les mises en garde.	
2. Placez la grille de four intérieure selon les recommandations de position de grille. <i>Consultez les figures 3 et 4 à la page suivante.</i> Assurez-vous de placer la casserole contenant la viande directement sous l'élément du gril.	
3. Appuyez sur BROIL (cuisson au gril).	
4. Appuyez sur START (mise en marche).	
5. Tournez la viande quand la cuisson souhaitée est atteinte du premier côté.	



Fig. 1

Une fois activé, le four affiche « BROIL » (*figure 1*) et cuit au gril à la température définie jusqu'à annulation.

Vous pouvez arrêter le mode gril à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

Cuisson au gril (suite)

La grille de la lèchefrite est munie de fentes qui permettent à la graisse et au gras 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 (*figure 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.

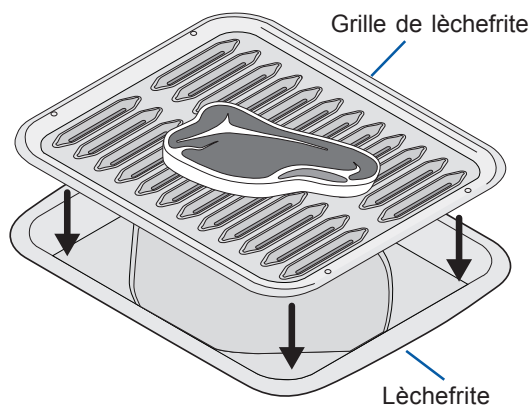


Fig. 1

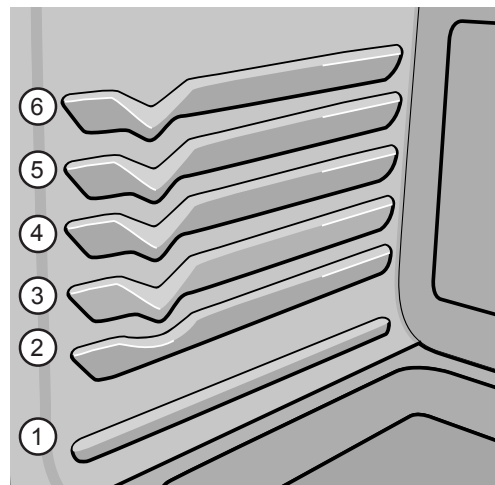


Fig. 2

Tableau de cuisson au gril					
Aliments	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	5 ^e ou 6 ^{e*}	288 °C (550 °F)	8	6	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^{e*}	288 °C (550 °F)	10	8	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^{e*}	288 °C (550 °F)	12	8	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaiss.	5 ^e	288 °C (550 °F)	12	8	Bien cuit
Poulet, avec os	4 ^e	288 °C (550 °F)	25	15	Bien cuit
Poulet, désossé	5 ^e	232 °C (550 °F)	12	8	Bien cuit
Poisson	5 ^e	288 °F (550 °F)	selon les instructions		Bien cuit
Crevettes	4 ^e	232 °C (450 °F)	selon les instructions		Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaiss.	6 ^{e*}	232 °C (450 °F)	17	10	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaiss.	5 ^e	288 °F (550 °F)	14	12	Bien cuit

* Servez-vous de la grille de four surbaissée (s'il y a lieu) lorsque vous utilisez la position 6.

Fig. 3

Cuisson à convection

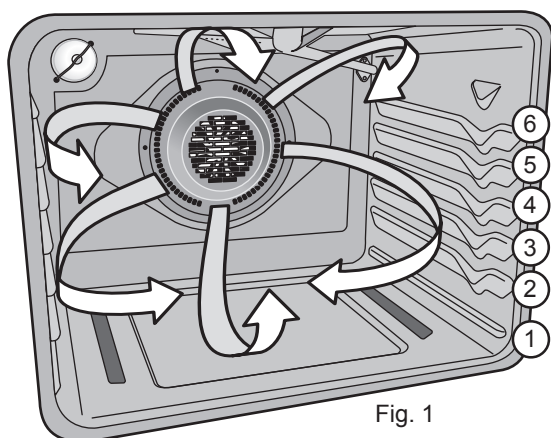


Fig. 1

La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur dans le four de façon uniforme et continue (figure 1). 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 pour certains types d'aliment, mais globalement 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 spécialement pour 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.

Avantages de la cuisson à convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Les aliments cuisent uniformément.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

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

- Conversion à la convection
- Préchauffage rapide
- Réglage du temps de cuisson ou temps de cuisson avec fin de la cuisson

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

- Réglage par défaut établi en usine : 350 °F/176 °C
- Température de cuisson min. : 148 °C/300 °F
- Température de cuisson au four max. : 288 °C/550 °F

Pour programmer la cuisson à convection selon le réglage de la température par défaut définie en usine et établie à 330 °F (176 °C) :

Exemple

Étape	Appuyez sur
Préchauffez le four au besoin.	
1. Appuyez sur conv bake (cuisson à convection).	
2. Appuyez sur START (mise en marche).	





Lorsqu'activé, « **CONV BAKE** » (figure 2) apparaîtra sur l'affichage des commandes et le four commencera à chauffer. Une fois que le four a atteint la température définie, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentit.



Fig. 2

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).



REMARQUE

Le ventilateur de convection reste à l'arrêt au cours des 6 premières minutes de la cuisson. Cela est tout à fait normal. Il se met en marche lorsque le four approche de la température cible.

Cuisson à convection (suite)



Pour de meilleurs résultats

- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- 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.
- Utilisez la fonction de cuisson au four traditionnelle pour cuire des gâteaux.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez 2 grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (*figure 1*). Placez la grille Luxury Glide^{MC} à la position 4.
- Si vous utilisez deux grilles plates, placez ces dernières aux positions 2 et 5 (*figure 1*).
- Placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la figure 2 lorsque vous cuisez des aliments à l'aide de 2 grilles. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles pour permettre à l'air de bien circuler.

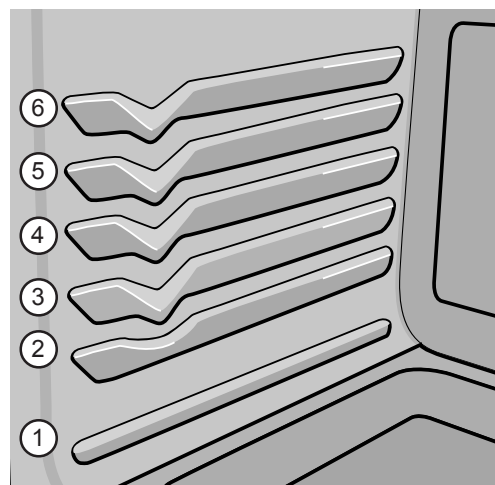


Fig. 1

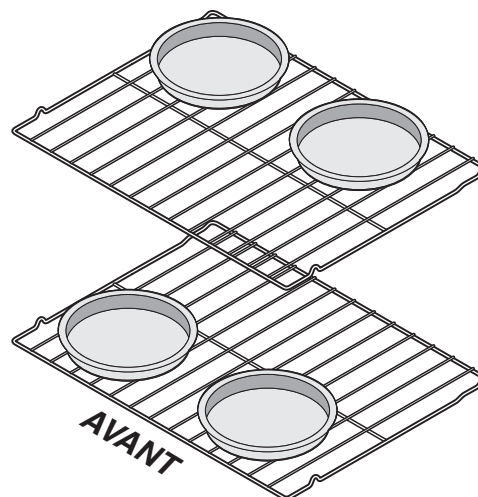


Fig. 2

Conversion à la convection

La fonction de conversion à la convection vous permet de convertir une recette à cuisson normale en une recette à cuisson à convection. Le tableau de commande utilise les réglages de cuisson standard de la recette afin de calculer une température inférieure pour la cuisson à convection. L'option de conversion à la convection doit être utilisée avec le mode conv bake (cuisson à convection). Il est possible de programmer la conversion à la convection avec des instructions de temps de cuisson ou de fin de cuisson.

Avantages de la conversion à la convection :

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

Pour programmer la cuisson à convection selon le réglage de la température par défaut définie en usine et établie à 350 °F (176 °C) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur conv bake (cuisson à convection).	
2. Appuyez sur conv convert (conversion à la convection).	



Fig. 1

Lorsqu'activé, « **CONV BAKE** » (figure 1) apparaîtra sur l'affichage des commandes et le four commencera à chauffer. Une fois que le four a atteint la température définie, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentit.

Pour arrêter la cuisson à convection à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).



REMARQUES

- Lors de l'utilisation de la fonction de **conversion à la convection**, la réduction de temps de cuisson peut varier en fonction de la température du four.
- La **conversion à la convection réduit les températures d'origine 14 °C) de (25 °F).**
- La fonction de conversion à la convection fonctionnera mieux si le temps de cuisson est définie à 20 minutes ou plus. Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, la fonction n'affichera pas de message « **CF** » (vérifier les aliments).

Pour définir la conversion à la convection pendant 30 minutes à une température de 375 °F (191 °C) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur cook time (temps de cuisson).	
2. Entrez 30 à l'aide des touches numériques.	30
3. Appuyez sur START (mise en marche).	
4. Appuyez sur conv bake (cuisson à convection).	
5. Entrez 375 à l'aide du clavier numérique.	375
6. Appuyez sur conv convert (conversion à la convection).	

Lorsque la fonction conversion à la convection est utilisée avec les réglages **COOK TIME** ou **END TIME**, elle affichera « **CF** » pour **vérifier la nourriture** lorsque le temps de cuisson a atteint 75 % (figure 2). À ce moment, le tableau de commande du four émet un long signal sonore à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson minutée soit terminée ou que la conversion à la convection soit annulée.

Vous pouvez arrêter la cuisson à convection à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).



Fig. 2



Pour de meilleurs résultats

- Lorsque vous cuisez des aliments avec une seule grille, utilisez les positions de grille 2 ou 3. Si vous utilisez 2 grilles, placez les grilles aux positions 2 et 5. Pour une cuisson avec 3 grilles, placez les grilles aux positions 2, 3 et 5.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.
- 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.

Rôtissage à convection

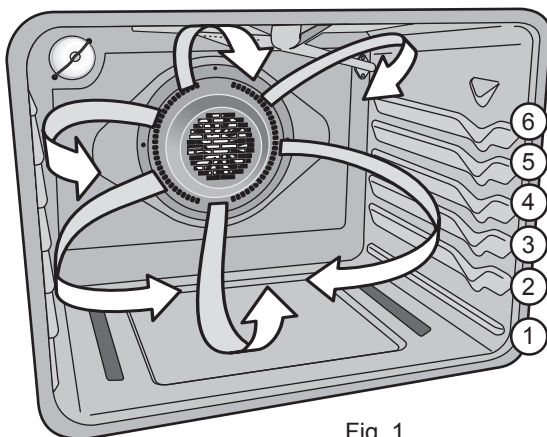


Fig. 1

Fonctionnement du rôtissage à convection

Le rôtissage à convection (conv) 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. 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
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

Les réglages de la température de four suivants s'applique au rôtissage à convection :

- Température d'usine par défaut : 350 °F/176 °C
- Réglage min. de rôtissage par conversion : 148 °C/300 °F
- Réglage max. de rôtissage par conversion : 288 °C/550 °F

Avantages du rôtissage à convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.



REMARQUE

Le ventilateur de convection reste à l'arrêt au cours des 6 premières minutes de la cuisson. Cela est tout à fait normal. Il se met en marche lorsque le four approche de la température cible.

Pour programmer la cuisson à convection selon le réglage de la température par défaut définie en usine et établie à 350 °F/176 °C:

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur CONV ROAST (Rôtissage à convection).	
2. Appuyez sur START (mise en marche).	

Lorsqu'activé, « **CONV ROAST** » (rôtissage à convection) apparaîtra sur l'affichage des commandes et le four commencera à chauffer. Une fois que le four a atteint la température définie, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentit.



Fig. 2

Pour arrêter le rôtissage à convection à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).



Pour de meilleurs résultats

- Pour la plupart des viandes et la volaille, il ne sera pas nécessaire de préchauffer pour le rôtissage à convection.
- Placez les aliments sur la grille en position 1, 2 ou 3, en conservant la nourriture au centre de la cavité du four (reportez-vous à la figure 1).
- Étant donné que la fonction de **cuisson au gril à convection** cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- Placez la nourriture en utilisant les positions de grille recommandées pour le type d'aliment préparé.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson. Reportez-vous aux recommandations sur le rôtissage à convection pour obtenir des renseignements supplémentaires. Consultez la figure 2 à la page suivante.
- Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.

Rôtissage à convection (suite)

Lorsque vous préparez de la viande pour le rôtissage à convection, vous devez utiliser la lèchefrite et sa grille. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.

1. Placez la grille de four à la position la plus basse ou celle immédiatement au-dessus.
2. Placez la grille dans la lèchefrite.
3. Assurez-vous que la grille est solidement fixée sur la lèchefrite. **Ne vous servez pas** de la lèchefrite sans sa grille. **Ne recouvrez pas** de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite.
4. Placez la viande (côté gras vers le haut) sur la grille (*figure 1*). Placez le plat préparé sur la grille de four et faites glisser le tout dans le four.

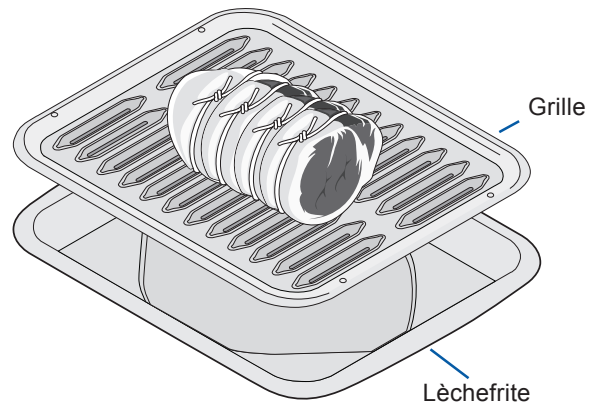


Fig. 1

Suggestions de réglage de rôtissage à convection

Viande		Poids	Temp. du four	Temp. interne	Minute par 0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	176 °C /350 °F	*	25 à 30
	Rôti de faux-filet	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	176 °C /350 °F	*	25 à 30
	Rôti de filet	de 0,9 à 1,4 kg (de 2 à 3 lb)	200 °C /400 °F	*	15 à 25
Volaille	Dinde entière**	de 4,5 à 6 kg (de 12 à 16 lb)	160 °C/325 °F	80 °C/180 °F	8 à 10
	Dinde entière**	de 6 à 7,5 kg (de 16 à 20 lb)	160 °C/325 °F	80 °C/180 °F	10 à 15
	Dinde entière**	de 7,5 à 9 kg (de 20 à 24 lb)	160 °C/325 °F	80 °C/180 °F	12 à 16
	Poulet	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	de 176 à 190 °C (350 à 375 °F)	80 °C/180 °F	12 à 16
Porc	Rôti de jambon frais	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	160 °C/325 °F	70 °C/160 °F	30 à 40
	Rôti de palette	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	160 °C/325 °F	70 °C/160 °F	20 à 30
	Longe	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	160 °C/325 °F	70 °C/160 °F	20 à 25
	Jambon précuit	de 2,3 à 3,2 kg (de 5 à 7 lb)	160 °C/325 °F	70 °C/160 °F	30 à 40

Fig. 2

* Pour le bœuf : medium 70 °C / 160 °F, bien cuit 76 °C / 170 °F.

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

Maintien au chaud

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

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

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

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



AVERTISSEMENT

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

Exemple

- | Étape | Appuyez sur |
|--|-------------|
| 1. Appuyez sur KEEP WARM (maintien au chaud). | |
| 2. Appuyez sur START (mise en marche). | |

Pour programmer le maintien au chaud à un réglage de 150 °F :

Exemple

- | Étape | Appuyez sur |
|---|-------------|
| 1. Appuyez sur KEEP WARM (maintien au chaud). | |
| 2. Entrez 150 à l'aide des touches numériques. | 150 |
| 3. Appuyez sur START (mise en marche). | |

Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Pour arrêter le maintien au chaud à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

Sélection de la température

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

Maintien au chaud Réglages recommandés pour chaque aliment

Aliments	Température
Boissons chaudes	88 °C/190 °F
Aliments frits	88 °C/190 °F
Légumes	76 °C/170 °F
Soupes (crèmes) et ragoûts	76 °C/170 °F
Sauces	76 °C/170 °F
Viandes	76 °C/170 °F
Œufs	65 °C/150 °F
Assiettes à dîner avec nourriture	65 °C/150 °F
Plats mijotés	65 °C/150 °F
Pains/pâtisseries	65 °C/150 °F

Cuisson lente

La fonction de cuisson lente est utilisée pour cuire des aliments en utilisant des températures plus basses. Les résultats de cuisson seront très similaires à ceux d'une mijoteuse. Ce mode est idéal pour rôtir le bœuf, le porc et la volaille.

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

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

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

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



Pour de meilleurs résultats

- Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire.
- Si vous utilisez une seule grille de four, placez-la à la position 2 ou 3.
- Lorsque vous faites la cuisson de plusieurs plats, placez plusieurs grilles selon la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.
- **N'ouvrez pas la porte du four trop souvent** et ne la laissez pas 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 non hermétique 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.

Pour définir une cuisson lente avec un réglage bas :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Disposez les grilles et les ustensiles dans le four. Fermez la porte du four.	
2. Appuyez sur la touche slow cook (cuisson lente). Hi apparaîtra dans l'affichage du four, indiquant ainsi que le réglage par défaut s'applique à HIGH (élevé) (<i>figure 1</i>). Si vous avez besoin d'un réglage bas, appuyez sur SLOW COOK de nouveau pour sélectionner le paramètre Lo (<i>figure 2</i>), puis relâchez la touche.	
3. Appuyez sur START (mise en marche).	



Fig. 1



Fig. 2

Vous pouvez arrêter la **cuisson lente** à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

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

- Appuyez sur la touche **slow cook** (cuisson lente). Pour modifier le réglage, appuyez sur la touche **SLOW COOK** de nouveau pour basculer entre Hi ou Lo, puis relâchez-la. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter la modification.
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (temps de cuisson) ou **END TIME** (fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements nécessaires.



REMARQUE

La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Ceci est normal.

Mes préférences

Il est possible d'utiliser la fonction **my favorite** (mes préférences) pour enregistrer et rappeler les réglages de vos recettes préférées. Cette fonction ne peut enregistrer et se rappeler que d'une seule recette à la fois.

La fonction My favorite (mes préférences) peut être utilisée avec les fonctions **bake** (cuisson au four), **cook time** (temps de cuisson), **conv bake** (cuisson à convection), **conv roast** (rôtissage à convection) et **keep warm** (maintien au chaud). Elle ne peut être utilisée avec aucune autre fonction, y compris les fonctions de fin de cuisson, de cuisson au gril et d'autonettoyage.

Pour enregistrer les paramètres de vos recettes préférés (l'exemple suivant s'applique à une cuisson de 30 minutes à une température de 163 °C ou 325 °F) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur cook time (temps de cuisson).	
2. Entrez 3 0 minutes à l'aide des touches numériques.	30
3. Appuyez sur START (mise en marche).	
4. Appuyez sur bake (cuisson au four).	
5. Entrez la température de four 3 2 5 à l'aide des touches numériques.	325
6. Appuyez sur la touche START (mise en marche).	
7. Pour stocker, appuyez sur la touche my favorite et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.	
Si à ce moment vous ne souhaitez pas lancer le four avec la recette nouvellement enregistrée, assurez-vous d'appuyer sur CANCEL (annuler).	
	

Pour utiliser un réglage de recette favorite enregistrée :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche MY FAVORITE (Mes préférences). L'icône de préférence apparaîtra dans l'affichage (<i>figure 1</i>).	
2. Appuyez sur START (mise en marche).	

Pour supprimer un réglage de recette favorite :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
Maintenez enfoncé le bouton My favorite (Mes préférences) jusqu'à ce que l'icône des préférences disparaisse de l'écran (<i>figure 1</i>).	

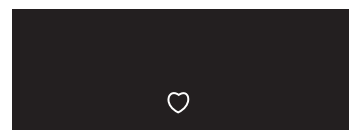


Fig. 1

REMARQUES

- Si vous ne souhaitez pas que le four lance automatiquement la recette lorsque vous enregistrez **votre favori**, assurez-vous d'appuyer sur **CANCEL** à l'étape finale.
- La fonction **My favorite** (mes préférences) enregistre et se rappelle une seule recette à la fois.
- Si vous avez besoin d'une recette favorite distincte, il vous est possible d'enregistrer une nouvelle recette sur l'ancienne. Vous pouvez également supprimer toute recette déjà sauvegardée avant d'en enregistrer une nouvelle. Pour ce faire, suivez les étapes présentées dans la section « Pour supprimer une recette favorite ».

Ajustement de la température du four

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir des températures de cuisson précises. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four ne chauffe **pas assez** ou chauffe **trop fort** pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température indiquée.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 19 °C (35 °F) par rapport aux réglages par défaut définie en usine.



Pour de meilleurs résultats

N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres de four peuvent indiquer des températures qui varient de 11 à 22 °C (20 à 40 °F) par rapport aux températures réelles.

Comment créer un écart de température du four de +30 °F :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche BAKE et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Relâchez-la lorsque le signal sonore d'acceptation se fait entendre. « UPO » doit apparaître du côté gauche de l'écran.	
2. Entrez 3 0 à l'aide des touches numériques (<i>figure 1</i>).	30
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer la modification.	

Comment créer un écart de température du four de -30 °F :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche BAKE et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Relâchez-la lorsque le signal sonore d'acceptation se fait entendre. « UPO » doit apparaître du côté gauche de l'affichage.	
2. Entrez 3 0 à l'aide des touches numériques (<i>figure 1</i>).	30
3. Appuyez sur BAKE pour passer à moins (<i>figure 2</i>).	
4. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer la modification.	



Fig. 1



Fig. 2



REMARQUE

Les ajustements n'affectent pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage.

Mode sabbat

(à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives)



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

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Le mode sabbat désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four. Le mode **BAKE** (cuisson au four) et le chauffage de la **table de cuisson** sont les seules fonctions accessibles lorsque l'appareil est en mode sabbat.

Avant de régler le mode sabbat, vous devez d'abord programmer le mode **BAKE** (cuisson au four) 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. Si l'option **COOK TIME** (temps de cuisson) est programmée avant l'entrée de l'appareil en mode sabbat, celui-ci émettra un bip à la fin du temps de cuisson.

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

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

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

Pour activer la fonction sabbat pour le four :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.	
2. Appuyez sur BAKE (cuisson au four).	
3. Entrez la température souhaitée.	325
4. Appuyez sur START (mise en marche).	
5. Au besoin, saisissez le temps de cuisson ou la fin de cuisson . Dans le cas contraire, passez directement à l'étape 6. Consultez les consignes pour le temps de cuisson ou la fin de cuisson .	
6. Pour passer en mode sabbat, appuyez sur les touches COOK TIME (temps de cuisson) et END TIME (fin de la cuisson) pendant 3 secondes. Un bip retentit. Relâchez les touches.	+

Une fois l'appareil programmé en mode sabbat, le message « SAb » (*figure 1*) apparaît sur l'affichage du four et y demeure jusqu'à ce que le mode sabbat soit annulé.



Fig. 1

➔ IMPORTANT

Souvenez-vous que le four s'éteint après la fin de la fonction **COOK TIME** ou **END TIME**. Celles-ci ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives. Le réglage maximal du **temps de cuisson** est de 11 heures 59 minutes.

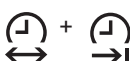
Annulation du mode sabbat

Exemple

Étape

Appuyez sur

Appuyez sur les touches **COOK TIME** et **END TIME** pendant 3 secondes. Un bip retentit. Relâchez les touches.



Toutes les fonctions programmées sur le four s'éteindront lorsque le mode sabbat prendra fin.



REMARQUES

- Les seules touches disponibles une fois que la cuisinière est en mode sabbat sont les suivantes :



- Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée.
 - Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four).
 - Entrez la température souhaitée.
 - Appuyez sur la touche **START** (mise en marche).
- Rappelez-vous que le tableau de commande **n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbath est réglée.



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.

Que faire après une panne électrique ou une interruption de courant si la fonction de sabbat est activée?

Si une panne de courant survient durant le sabbat ou une fête juive, l'appareil S'ÉTEINDRA. Le message « **SF** » apparaît sur l'affichage des commandes pour indiquer l'échec du mode sabbat (*figure 1*). Le mode de défaillance sabbat demeurera et le four ne fonctionnera pas jusqu'à ce que le mode soit annulé (reportez-vous à la section « Annuler le mode Sabbath »).



Fig. 1

Une fois le mode sabbat annulé, les réglages du mode sabbat peuvent être saisis de nouveau (reportez-vous à la section « Pour activer la fonction sabbat pour le four »).

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil est défini avec de nombreux réglages de commande de four prédéfinis. Avec le temps, vous pouvez apporter des modifications aux réglages d'origine définis en usine.

Les fonctions suivantes possèdent des options qui peuvent être réglées par l'utilisateur et avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil :

- Mode d'affichage de l'heure sur 12 heures ou 24 heures.
- Mode économie d'énergie 12 heures ou cuisson continue.
- Volume des signaux sonores.
- Mode d'affichage de la température du four (°F ou °C).
- Toutes les modifications apportées à la température du four.
- Tout réglages enregistré dans « my favorite ».



IMPORTANT

Notez que si vous décidez de procéder à la restauration, **tous les changements précédents** que vous avez apportés aux réglages de votre appareil seront effacés lorsque vous appuierez sur la touche **START** (mise en marche). Cela inclut toutes les modifications que vous avez apportées à la température du four.

Par exemple, pour rétablir les réglages par défaut :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche 7 et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Un bip se fera entendre et « rST P S » s'affichera (<i>figure 1</i>).	7
2. Appuyez sur START (mise en marche) pour accepter le réglage.	



Fig. 1

Éclairage intérieur du four

La lampe du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte.

Appuyez sur le clavier pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe du four lorsque la porte est fermée. La touche intérieure de la lumière ne s'allume pas pendant le cycle d'autonettoyage.

La lampe du four est située dans le coin supérieur gauche de la paroi arrière du four. Elle est protégée par un globe en verre retenu par une tige métallique. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous au paragraphe « Remplacement de l'ampoule du four » dans la section **Entretien et nettoyage**.

Avant de commencer un programme d'autonettoyage

Observez les précautions suivantes avant de lancer un cycle d'autonettoyage :

- Retirez **tous les articles** du four et de la table de cuisson, y compris la **nourriture, les ustensiles, les pellicules de plastique et le papier d'aluminium**. Le papier d'aluminium ne peut pas résister à la température élevée du cycle d'autonettoyage.
- Retirez **toutes les grilles et tous les accessoires** de l'intérieur du four afin d'éviter d'éventuels dommages. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer. La grille de four Luxury Glide^{MC} doit être retirée avant de mettre en marche le cycle d'autonettoyage afin d'éviter de réduire la capacité de glissement de la grille. « Remove racks » clignotera dans l'affichage pendant plusieurs secondes en guise de rappel pour ne pas oublier d'enlever les grilles avant de commander un cycle d'autonettoyage (figure 1).

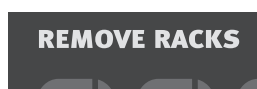


Fig. 1

- Assurez-vous que **l'évent du four est propre**.
- Retirez **tous les articles** se trouvant dans le tiroir de rangement.
- Assurez-vous que le protecteur de la lampe du four est en place. Éteignez la lampe du four.
- Enlevez tout renversement excessif ou débris meuble**. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé **avant de lancer le cycle 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 pendant l'autonettoyage. Les dégâts dotés d'une forte concentration en sucre ou en acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture de tarte) peuvent laisser des taches ternes, même après un autonettoyage.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte** (figure 2). N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous pourriez endommager le joint. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint de la porte.
- N'utilisez pas** de produits de nettoyage commerciaux pour le four ou de revêtements protecteurs à l'intérieur du four. Les résidus des produits de nettoyage pourraient endommager la porcelaine lors du prochain cycle d'autonettoyage.



Pour de meilleurs résultats

Nettoyez toute saleté sur l'extérieur du four. Nettoyez à l'eau et au savon avant de lancer un cycle d'autonettoyage. Si les saletés ne sont pas nettoyées, elles pourraient brûler en raison des températures élevées de l'autonettoyage.

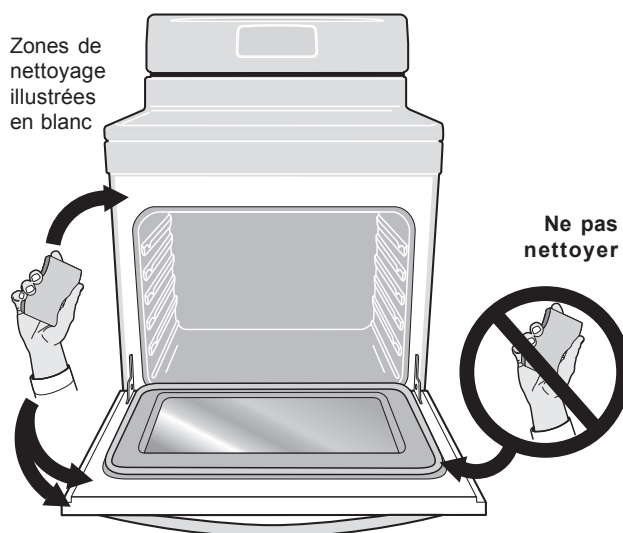


Fig. 2



AVERTISSEMENT

- Ne touchez pas** la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage.
- Éloignez les enfants de la cuisinière** pendant le cycle d'autonettoyage.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.



ATTENTION

- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- NE RECOUVREZ PAS** les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. Cela bloquerait à la répartition de la chaleur, il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Pendant un autonettoyage, une feuille d'aluminium fusionnera sur la surface chaude d'un four.

Réglage du mode d'autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie automatiquement lui-même en utilisant des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisine. La fonction d'autonettoyage élimine complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever plus tard à l'aide d'un chiffon humide.

La fonction d'autonettoyage propose trois options de durée de nettoyage. Programmez le nettoyage pour 2 heures pour peu de saletés, 3 heures pour une quantité normale de saleté et 4 heures pour une grande quantité de saletés.

Pour démarrer l'autonettoyage :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Le four doit être vide et toutes les grilles doivent être retirées. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.	
2. Appuyez sur fresh clean une fois pour un nettoyage de 3 heures (<i>figure 1</i>), deux fois pour un nettoyage de 4 heures (<i>figure 2</i>) ou trois fois pour un nettoyage de 2 heures (<i>figure 3</i>).	
3. Appuyez sur START (mise en marche).	



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Une fois actif, le moteur de verrouillage de la porte commencera à verrouiller la porte du four. « **door Loc** » (*figure 4*) s'affiche. **NE TENTEZ PAS D'OUVRI**R la porte pendant que le message « **door Loc** » est affiché (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller). **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage de la porte. Une fois la porte du four verrouillée, le message « **door Loc** » disparaît et « **CLn** » (*figure 5*) reste affiché pendant la totalité du cycle de nettoyage.



Fig. 4



Fig. 5

Une fois le cycle d'autonettoyage terminé :

1. L'heure et « **Hot** » s'affichent (*figure 6*).
2. Dès que le four s'est refroidi (environ 1 heure) et que « **Hot** » n'est plus affiché, le message « **door OPn** » s'affiche (*figure 7*). Lorsque ce message disparaît, la porte est déverrouillée.



Fig. 6



Fig. 7

3. Lorsque le four est froid, essayez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un linge humide ou d'un papier essuie-tout.

REMARQUES

- Le cycle d'autonettoyage ne peut pas débuter si la caractéristique de **verrouillage des commandes** est activée.
- Lorsque la fonction d'autonettoyage est activée, vous pouvez vérifier la durée restante du cycle en appuyant une fois sur la touche **self-clean**.
- 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.

Réglage du mode d'autonettoyage (suite)

Pour annuler l'autonettoyage :

1. Appuyez sur la touche  **cancel** (annuler).
2. Si le cycle d'autonettoyage a chauffé le four à une température élevée, « **Hot** » (chaud) (*figure 1*) s'affichera. Attendez assez longtemps pour qu'il refroidisse et pour que le message « **door OPn** » (ouvrir la porte) s'affiche (*figure 2*). Lorsque ce message ne s'affiche plus, la porte du four peut être ouverte.



Fig. 1



Fig. 2

Démarrage de l'autonettoyage après une annulation :

Si un cycle d'autonettoyage a été annulé par l'**entremise de la touche CANCEL** (annuler) avant que le four n'ait été complètement nettoyé, vous voudrez peut-être reprogrammer un autre cycle d'autonettoyage.

Si l'autonettoyage a été annulé peu de temps après son démarrage et que l'intérieur du four n'a pas pu atteindre les températures exigées pour l'autonettoyage, le nouveau cycle d'autonettoyage pourra être programmé dès que la porte du four sera déverrouillée après l'annulation du cycle.

Si la température du four a atteint une température élevée avant l'annulation du cycle d'autonettoyage, vous devrez peut-être attendre jusqu'à 4 heures avant que l'appareil vous permette de démarrer un nouveau cycle.

Redémarrer un cycle d'autonettoyage après une panne d'électricité :

Si le programme d'autonettoyage est interrompu en raison d'une panne d'électricité, il se peut que votre four ne soit pas nettoyé complètement. Un autre cycle d'autonettoyage pourrait être nécessaire. Réglez un nouveau programme de nettoyage une fois que le courant a été rétabli, que le four a refroidi et que la porte est déverrouillée.

Programmation de cycles répétés d'autonettoyage

Si vous désirez utiliser des cycles d'autonettoyage consécutifs, le tableau de commande pourrait afficher les messages « **CLEAN** », puis « **deLAY** », suivis par la durée d'attente qui est nécessaire pour lancer un nouveau cycle d'autonettoyage.

Par exemple, si le message affiché indique « **4:00** » et que l'horloge indique 12:00 (midi), l'appareil ne vous permettra pas d'effectuer un autre cycle d'autonettoyage avant qu'il soit 16 heures.

Réglage du mode d'autonettoyage différé

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

Vous devrez programmer la **fin de cuisson** suffisamment tard pour permettre au four d'effectuer le type de programme d'autonettoyage que vous aurez choisi (2, 3 ou 4 heures). N'oubliez pas d'ajouter 30 à 40 minutes de temps de refroidissement supplémentaire avant d'utiliser le four pour la cuisson.

Programmation d'un cycle d'autonettoyage long (4 heures) devant se terminer à 8 h :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure. Enlevez les grilles de four. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.	
2. Appuyez sur la touche END TIME .	
3. Entrez 8 0 0 à l'aide du clavier numérique	800
4. Appuyez sur START (mise en marche).	
5. Appuyez sur la touche SELF-CLEAN (autonettoyage).	
6. Appuyez sur SELF CLEAN de nouveau.	
7. Appuyez sur START (mise en marche).	

Vous pouvez arrêter le cycle d'autonettoyage en tout temps en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après un cycle d'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**. **Tenez-vous sur le côté du four** lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Recommandations pour le nettoyage

Élément	Recommandations de nettoyage type
• Boutons de commande (certains modèles) • Pièces peintes • Garnitures décoratives peintes • Garnitures en aluminium, en plastique ou	Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur ces surfaces; elles pourraient être éraflées. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt); tenez-les fermement et enlevez-les de leur axe en les tirant droit vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
• Tableau de commande • Membrane du clavier de commande • Garnitures décoratives (certains modèles)	Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à OFF (arrêt), activez le verrouillage des commandes (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau (certains modèles). N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur ces commandes ou garniture; elles pourraient être éraflées. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon à vaisselle avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon, et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande.
• Acier inoxydable (certains modèles)	Nettoyez l'acier inoxydable au moyen d'eau chaude savonneuse et d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produit de récurage fort. N'utilisez que des produits nettoyants 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.
• Pièces en émail vitrifié • Lèchefrite et grille de lèchefrite	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif imbibé d'eau savonneuse, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur les surfaces, car cela risque de produire des taches ternes, même après le nettoyage.
• Intérieur du four	Retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Assurez-vous de lire toutes les instructions de préparation dans la section Autonettoyage.
• Grilles du four	Ne nettoyez pas les grilles du four à l'aide de la fonction d'autonettoyage. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux selon les instructions du fabricant. Rincez et séchez avec soin.
• 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. Pour éviter les éraflures, n'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
• Têtes, chapeaux et grilles de brûleur et table de cuisson	Reportez-vous à la partie « Nettoyage de la table de cuisson et des pièces » de la section Entretien et nettoyage.

Nettoyage de la table de cuisson et des pièces

ATTENTION

- **N'enlevez jamais** un composant de la table de cuisson avant qu'il ait refroidi complètement et qu'il puisse être manipulé en toute sécurité. **N'ESSAYEZ PAS** de nettoyer la table de cuisson lorsque celle-ci ou les têtes de brûleur sont encore chaudes.
- Afin d'éviter les brûlures, **N'ESSAYEZ PAS** d'utiliser les brûleurs de surface sans leurs chapeaux.
- Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien autorisé et qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

IMPORTANT

- **Ne pulvérisez aucun** produit de nettoyage pour fours sur le dessus de la table de cuisson.
- Avant de mettre les grilles de brûleur sur la table de cuisson, tournez-les à l'envers pour identifier l'arrière de celles-ci. Ensuite, positionnez toutes les grilles vers l'arrière de la table de cuisson.
- Pour vous assurer que le débit de gaz du brûleur et son allumage sont appropriés, **NE LAISSEZ PAS de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du gicleur.**
- **La table de cuisson n'est pas amovible.** Ne tentez pas de la retirer ou de la soulever.
- Lorsque vous les installez sur la surface de cuisson, assurez-vous que les **chapeaux** sont **bien positionnés** sur les têtes des brûleurs. Reportez-vous au paragraphe « Avant de régler les brûleurs de surface » de la section « Utilisation de la table de cuisson ».

La table de cuisson est conçue pour faciliter le nettoyage. Les brûleurs à gaz sont scellés, ce qui facilite le nettoyage lorsque les déversements sont essuyés immédiatement.

Table de cuisson

Vous pouvez nettoyer les déversements sur les zones encastrées ou concaves en les épongeant avec un chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon propre et humide, puis séchez. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur le dessus de la table de cuisson. Ceux-ci peuvent rayer l'émail. Rincez à fond tout produit de nettoyage utilisé sur la surface de la table de cuisson en porcelaine, sans quoi elle risque de s'abîmer lors des prochaines utilisations de l'appareil.

Grilles de brûleur

Les grilles de brûleur peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Enlevez l'excédent de saleté avant de placer les grilles dans le lave-vaisselle.

Chapeaux de brûleur

Pour enlever les chapeaux de brûleur avant le nettoyage, soulevez-les. Nettoyez les saletés importantes à l'aide d'un chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon propre et humide, puis séchez bien le bas et l'intérieur du chapeau. N'utilisez pas de nettoyeurs puissants ou abrasifs qui pourraient rayer la porcelaine du chapeau. ?Ne lavez pas les chapeaux des brûleurs dans le lave-vaisselle. Reportez-vous au paragraphe « Avant de régler les brûleurs de surface » de la section « Utilisation de la table de cuisson ».

Têtes des brûleurs

Soulevez le chapeau de la tête de brûleur pour le retirer. Les têtes des brûleurs de surface sont fixées à la table de cuisson et doivent être nettoyées sur celle-ci.

Pour que le débit de gaz soit approprié, il peut s'avérer nécessaire de nettoyer la tête et les fentes des brûleurs. Pour le nettoyage, utilisez tout d'abord un chiffon propre et HUMIDE pour essuyer les renversements. Enlevez les résidus de nourriture qui pourraient se trouver entre les cavités des brûleurs à l'aide d'une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyez avec un linge humide. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un fil métallique fin ou une aiguille.

Si vous éprouvez des problèmes d'allumage, il est possible qu'un orifice d'allumage soit partiellement obstrué par des saletés (*figure 1*). Avec la tête de brûleur en place, utilisez un fil métallique fin, une aiguille ou l'extrémité d'un trombone pour désobstruer le ou les orifices d'allumage.

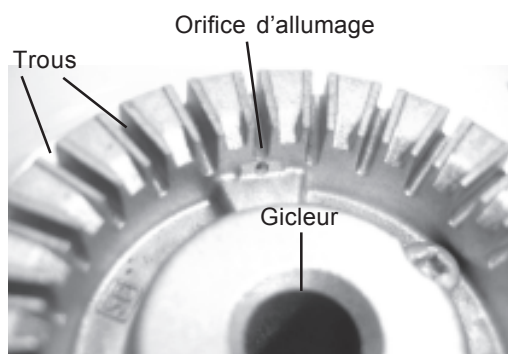


Fig. 1 - Tête de brûleur de la table de cuisson

Papier d'aluminium et revêtements de four

Ne recouvrez pas les grilles du four avec un revêtement ou du papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours.



Durant un cycle d'autonettoyage, les températures du four deviennent assez élevées pour faire fondre les ustensiles et les feuilles en aluminium qui auraient été laissés dans le four. La fonte de ses articles pourrait **endommager de façon permanente** le fini en porcelaine de la cavité du four.

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION

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

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et elle est protégée par un globe de verre retenu par une tige métallique (*figure 1*). Le protecteur en verre protège l'ampoule et doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

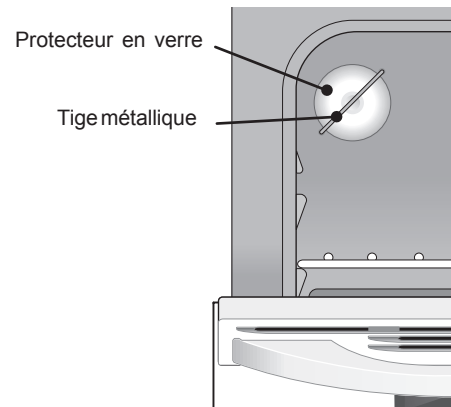


Fig. 1

Remplacement de l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la cuisinière.
2. Poussez la tige métallique d'un côté pour libérer le protecteur en verre qui recouvre l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 W pour électroménagers.
4. Remettez le protecteur en verre par-dessus l'ampoule et enclenchez la tige métallique.
5. Mettez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour ce faire, consultez la section « Réglage de l'horloge » dans le présent guide.

Dépose de la porte du four

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

1. Ouvrez la porte de four complètement (*figure 1*).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four (*figure 2*). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
4. Fermez la porte jusqu'à la position d'arrêt pour la cuisson au gril. La porte du four s'arrêtera à cette position juste avant qu'elle ne soit fermée complètement.
5. La porte étant en position pour la cuisson au gril (*figure 3*), soulevez et tirez prudemment la porte du four, puis retirez-la du cadre. Pour ne pas endommager le fini du four, assurez-vous que les charnières de la porte ne viennent pas en contact avec le cadre avant du four.

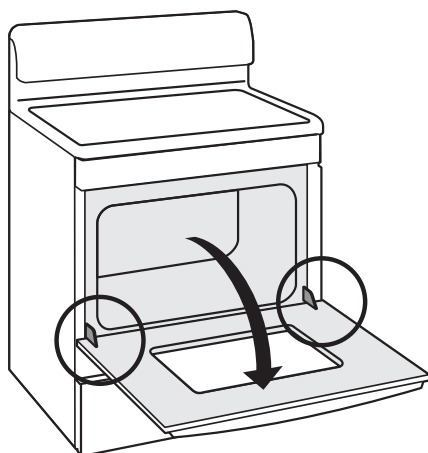


Fig. 1

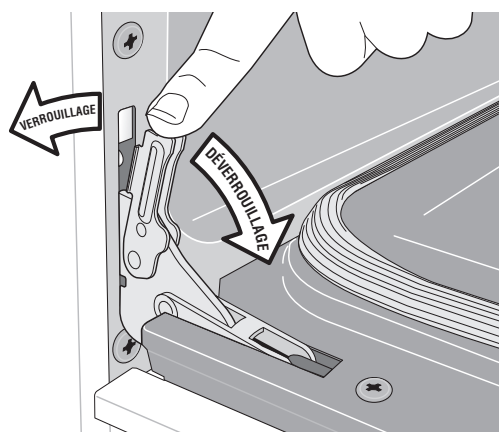


Fig. 2

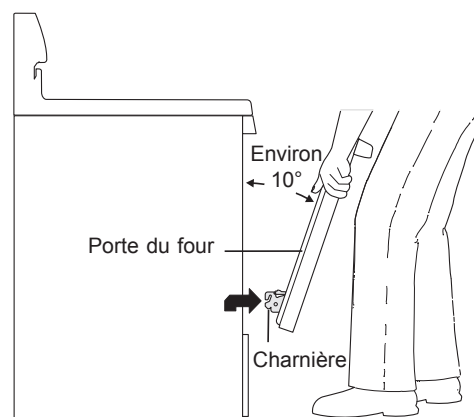


Fig. 3

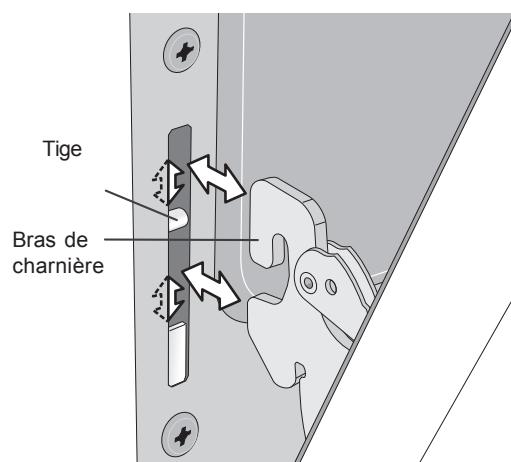


Fig. 4

Remise en place la porte du four

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
2. En tenant la porte dans le même angle qu'elle a été déposée (*reportez-vous à la rubrique « Dépose de la porte du four »*), alignez et introduisez soigneusement les deux bras des charnières entre les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte du four (*figure 1*).
3. Lorsque les deux bras des charnières sont en place, ouvrez la porte du four (*figure 2*).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (*figure 3*).
5. Fermez la porte du four.

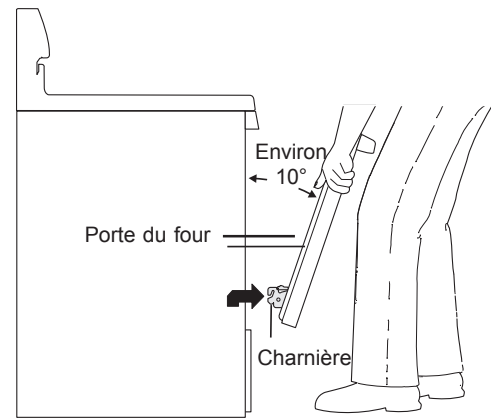


Fig. 1

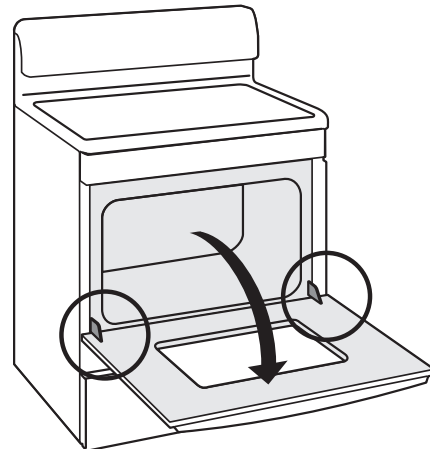


Fig. 2

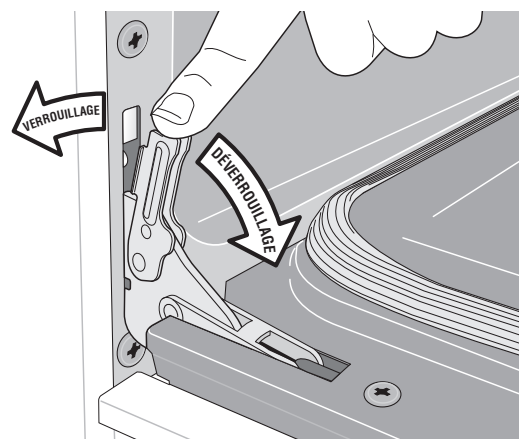


Fig. 3

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte



IMPORTANT

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

- **Ne fermez pas** la porte du four avant que les grilles soient bien insérées et rétractées à l'intérieur du four.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. Celle-ci pourrait se briser instantanément ou même se casser plus tard de façon inattendue.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre de la porte du four ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.
- Vous pouvez utiliser un 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 pour fours puissants, de poudres ni d'autres produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte ou de la vitre du four.
- **Ne nettoyez jamais** le joint de la porte du four.

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
L'appareil n'est pas de niveau.	- Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. - Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. - Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à l'obtention du bon niveau. - Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	- Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. - La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
La cuisinière ne fonctionne pas	- L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Reportez-vous au paragraphe « Réglage de l'horloge » dans la section Réglage des commandes du four. - Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée. - Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé. - Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.
Le four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la section Réglage des commandes du four du présent guide ou lisez les instructions contenues dans la liste de vérification La cuisinière ne fonctionne pas.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez ou resserrez l'ampoule. Reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » du présent guide d'utilisation et d'entretien.
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F (p. ex. F10).	Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur CANCEL (Annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Essayez d'utiliser les fonctions bake (cuisson au four) ou broil (gril) à nouveau. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez d'utiliser les fonctions bake (cuisson au four) ou broil (gril) à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente.

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 durant la cuisson au grill.	• Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions pour la cuisson au grill dans la section Réglage des commandes du four. • Assurez-vous que la porte est ouverte à la position d'arrêt pour grill. • Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du grill. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du grill. • La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. • La grille de la lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Installez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles). • La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	• Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essuyez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous au paragraphe « Cuisson au grill » de la section Réglage des commandes du four.
Mauvais résultats de cuisson.	• De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou ne l'est pas assez, reportez-vous à la section « Réglage des commandes du four » de la section Réglage de vos préférences de ce guide.

Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	- Le bouton de commande n'est pas complètement en position « LITE » (Allumage). Enfoncez le bouton de commande et tournez-le à LITE (Allumage) pour que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton de commande pour obtenir la dimension de flamme voulue. - Les orifices des brûleurs sont obstrués. Lorsque les brûleurs sont ÉTEINTS, utilisez une aiguille ou un fil fin pour nettoyer les orifices. Pour obtenir des instructions complètes, reportez-vous à la partie « Nettoyage de la table de cuisson et des pièces » de la section Entretien et nettoyage. - Le cordon d'alimentation de l'appareil est débranché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique. - Panne de courant.
La flamme est orange.	- Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez fonctionner le brûleur quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue. - Dans les régions côtières, l'air salin produit inévitablement une flamme légèrement orangée.
La flamme n'est pas complète autour des brûleurs.	- Les orifices des brûleurs sont obstrués. Lorsque le brûleur est ÉTEINT, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille. - Il reste de l'humidité après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez complètement les brûleurs et suivez les instructions contenues dans la partie « Nettoyage de la table de cuisson et des pièces » de la section Entretien et nettoyage.

Renseignements concernant la garantie sur les gros appareils électroménagers

51

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous devez faire appel au service de réparation

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

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

ÉTATS-UNIS

1 877 435-3287

Electrolux Major Appliances North America
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada

1 800 265-8352

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

