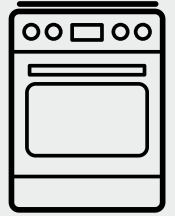




Thinking of you
Electrolux



FR CUISINIÈRE ENCASTRABLE À GAZ

MANUEL D'UTILISATION

Table des matières

Renseignements	2
Mesures de sécurité importantes	3-6
Caractéristiques	7-9
Pour débiter	10-11
• Branchement, modes d'affichage & minuteries.....	10
• Affichage de la température, lampe du four & verrouillage des fonctions.....	11
Cuisson sur les brûleurs	12-14
• Emplacement des brûleurs, mise en place des têtes et des couvercles, réglage des brûleurs.....	12
• Ustensiles de cuisson, dimension de la flamme.....	13
• Réglage des brûleurs	14
• Utilisation de la plaque à griller	14
Réglage du four réchaud	15
Avant de régler le four	16-17
• Circulation de l'air, position de l'évent, grilles du four, position des grilles.....	16
• Retrait et remise en place des grilles du four.....	17
Réglage du four	18-39
• Préchauffage rapide	18
• Cuisson	19
• Temps de cuisson.....	20
• Temps de cuisson avec une heure d'arrêt.....	21
• Cuisson au gril.....	22-23
• Cuisson à convection	24
• Conversion à convection	25
• Rôtissage à convection	26-27
• Sonde à viande	28-29
• Garder chaud	30
• Cuisson lente.....	31
• Volaille parfaite	32
• Décongélation	33
• Déshydratation	33-34
• Pâte à pain	34
• Mes favoris	35
• Cuisson à étapes multiples	36-37
• Mode Sabbat.....	38-39
Réglage de vos préférences	40-45
• Réglage de l'horloge	40
• Affichage de l'horloge (CLO).....	40
• Affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures (CLO).....	41
• Affichage de la température en F° ou C° (F-C)	41
• Réglage du mode économie 12 heures (ES)	42
• Réglage du mode audio (AUD).....	42
• Réglage de la température du four (UPO)	43
• Restauration des réglages de l'usine (RST).....	43
Réglage du cycle autonettoyant	44-45
Entretien et nettoyage	46-51
• Recommandations pour le nettoyage.....	46
• Instructions spéciales pour l'entretien de la porte.....	47
• Remplacement des ampoules du four.....	47
• Retrait et remise en place de la porte du four.....	48-49
• Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite	49
• Nettoyage de la table de cuisson, des grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs.....	50
• Entretien de l grilles de four extensible	51
Solutions aux problèmes courants	52-54
Garantie	55

Veillez lire et conserver ce guide

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

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

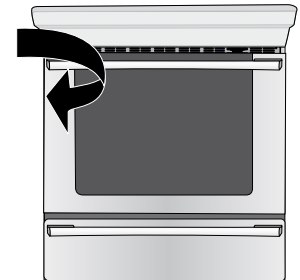
Conservez un dossier pour référence rapide

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux

Emplacement de la plaque de série



NOTE

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

Questions?


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

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

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

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

Définitions

 Voici le symbole vous indiquant d'être prudent. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter une blessure ou la mort. N'essayez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les consignes de sécurité comprises dans ce manuel. Les instructions de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

IMPORTANT! vous informe sur des sujets tel que l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou de l'information précieuse qui ne comportent pas de risques.

ATTENTION

Indique des risques ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence des blessures mineures ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENT

Indique des risques ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence de sévères blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

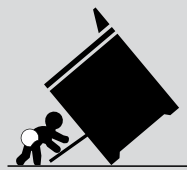
Si l'information contenue dans ce guide n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

- N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
 - Ne mettez pas d'appareil en marche.
 - Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
 - Allez chez le voisin et appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
 - S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la dernière édition de la norme ANSi Z223.1, dernière édition, et à la dernière édition du code national électrique ANSi/NFPA No. 70, ainsi qu'aux codes de la région. Au Canada avec la norme CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et**

AVERTISSEMENT

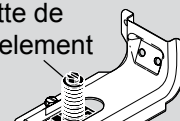


Risque de basculer

- Une enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.
- Vérifier si le support anti-basculer a été installé au mur ou au sol.
- Assurez-vous que le support anti-basculer est ré-installé au mur ou au sol lorsque l'appareil est déplacé.
- N'utilisez pas un appareil dont le support anti-basculer n'est pas installé ou engagé.
- Ne pas suivre ces instructions peut causer des brûlures sérieuses ou la mort.



Patte de nivellement



Support anti-basculer

Pour vérifier si le support anti-basculer est installé correctement, placez une de chaque côté, agrippez l'arrière de la cuisinière et, délicatement, essayez de la faire basculer vers l'avant. Si le support est correctement installé, l'appareil ne basculera pas vers l'avant.

Reportez-vous aux instructions d'installation pour connaître les étapes d'installation.

Conservez ces instructions pour référence future.

4 Mesures de sécurité importantes

au code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région. N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé.

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

AVERTISSEMENT

- **Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir/ four réchaud de la cuisinière.** Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas le four ou le tiroir/four réchaud (si fourni) de la cuisinière pour entreposer des articles.**
- **N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce.** Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait en résulter et l'appareil pourrait surchauffer.
- **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four des matériaux inflammables.** Ceci inclut papiers, plastiques, tissu, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser, allumer un feu ou causer des dommages matériels.

ATTENTION

Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants montant sur l'appareil pour atteindre ces articles peuvent être sérieusement blessés.

Conservez ces instructions pour référence future.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE, LES GRILLES, LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS, LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU FOUR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les brûleurs de surface et éléments chauffants du four peuvent être suffisamment chauds même si leur couleur est foncée. Les zones près des brûleurs et des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.

AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.**
- **En cas de feu ou fuite de gaz, fermez le robinet principal d'alimentation de gaz.**
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs chauds. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**
- **IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.** Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.



ATTENTION

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON



AVERTISSEMENT

- **Bonne dimension de la flamme- Réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.** Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.
- **N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés.** Sinon, la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures du niveau acceptable, ce qui serait dangereux pour votre santé.
- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Placez une casserole de nourriture sur le brûleur avant de l'allumer, et éteignez toujours le brûleur avant de retirer la casserole.
- **Réglez toujours le bouton tout d'abord à LITE pour allumer le brûleur.** Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle n'excède pas le fond de l'ustensile de cuisine.
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs brûleurs de surface de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec le brûleur sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles de taille proportionnelle au brûleur améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les brûleurs adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile. La poignée de l'ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au dessus des brûleurs de surface adjacents.
- **Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de brûleur, le fond du four ou toute autre partie de l'appareil. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières en hauteur, qui projettent de l'air vers la table de cuisson en contrebas, ne doivent pas être utilisés avec des appareils à gaz, sauf si la hotte et l'appareil ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.**
- **N'utilisez pas de grille de réchaud sur les brûleurs scellés.** Les grilles de réchaud autre que celle fournie avec l'appareil ne sont pas conçues pour être utilisée avec cette surface de cuisson. Ceci pourrait causer un incendie.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour brûleurs.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que le brûleur est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe de couvercle. L'air sera bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte de ventilation, assurez-vous qu'elle fonctionne.

Conservez ces instructions pour référence future.

6 Mesures de sécurité importantes

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four**— Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se fait par la moulure supérieure ou centrale. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. De plus, ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Il risque de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec les gants isolants.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite ou la grille du four réchaud de papier aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.



ATTENTION

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

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

FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Manuel d'utilisation et d'entretien.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite, les grilles et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Ce joint d'étanchéité est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.
- **N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyeur commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.

Avis important

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

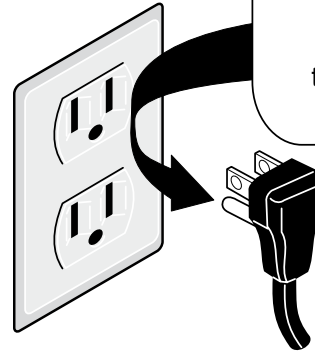
Conservez ces instructions pour référence future.

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale pour fiches à deux broches est la seule disponible, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une autre prise murale pour fiches à trois broches correctement mise à la terre.

Référez-vous aux INSTRUCTIONS D'INSTALLATION pour l'installation complète de votre surface de cuisson et pour sa mise à la terre.

Prise murale mise à la terre



Ne jamais couper, enlever ou mettre hors circuit la borne de mise à la terre de cette fiche.

Cordon d'alimentation muni d'une fiche à trois bornes avec mise à la terre

AVERTISSEMENT

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. NE PAS couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

AVERTISSEMENT

Évitez tout risque de feu ou de choc électrique. NE PAS utiliser de cordon prolongateur ni de fiche d'adaptation. Ne pas enlever la broche de mise à la terre du cordon électrique. Si cet avertissement n'est pas suivi, il pourrait en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

Conversion au gaz propane

Cet appareil peut fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane. Il est expédié de l'usine pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre surface de cuisson pour qu'elle fonctionne au gaz propane, utilisez les orifices fournis dans l'enveloppe portant l'inscription "POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE" qui se trouve dans l'enveloppe de documents. Suivez les instructions d'installation se trouvant dans l'enveloppe.

AVERTISSEMENT

Pour que toutes les additions, modifications ou conversions apportées à cet appareil soit conformes, elles doivent être effectuées par un centre de service agréé ou un distributeur autorisé.

Grilles en
porcelaine

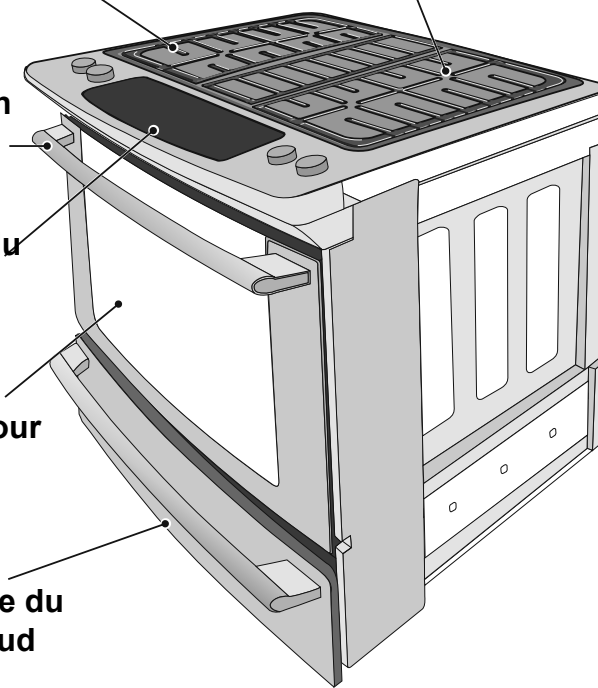
Poignée
massive en
métal

Panneau du
contrôleur
tactile

Porte du four
avec vitre
courbée

Porte vitrée du
four réchaud

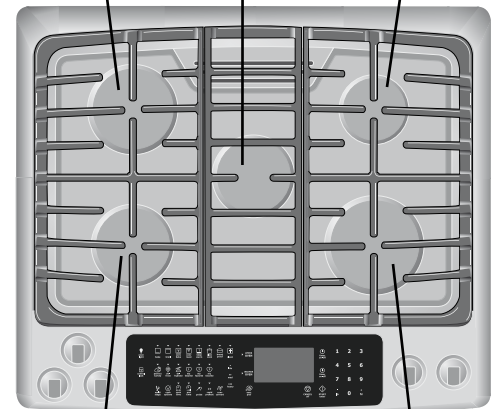
Deep Drawn Cooktop



Brûleur régulier
de 9500 BTU

Brûleur de
puissance
16 000 BTU

Brûleur de
mijotage
5 000 BTU

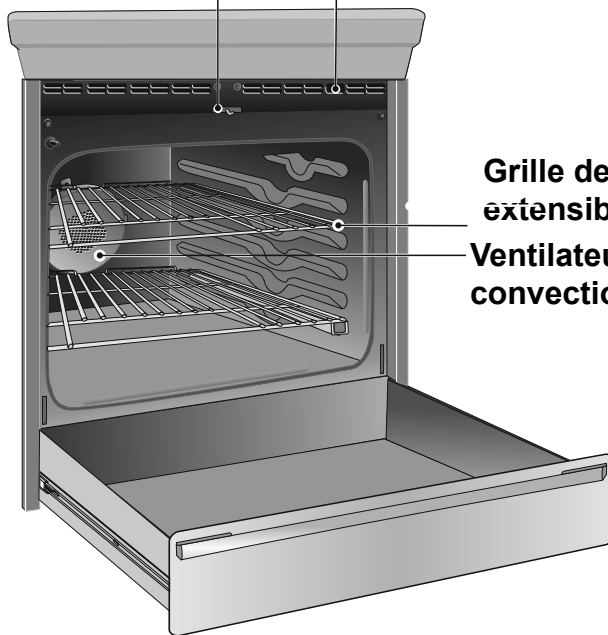


Brûleur
régulier de
9500 BTU

Brûleur à
flamme double
18 000 BTU

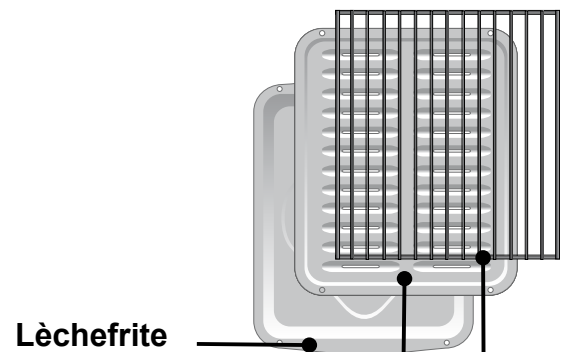
Verrou de porte

Évent du four



Grille de four
extensible

Ventilateur
convection

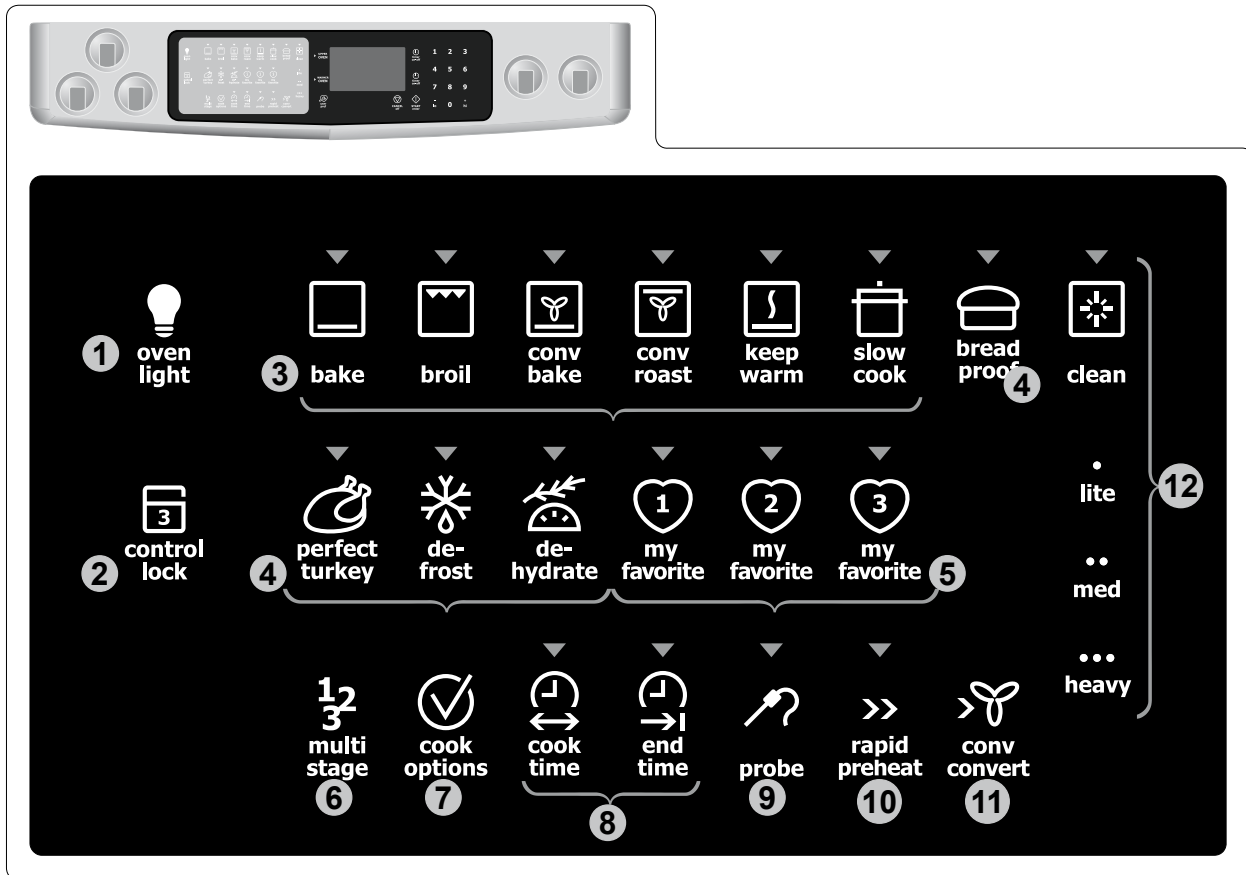


Lèchefrite

Grille de lèchefrite

Grille de rôtissage
par convection

Fonctions des touches du four

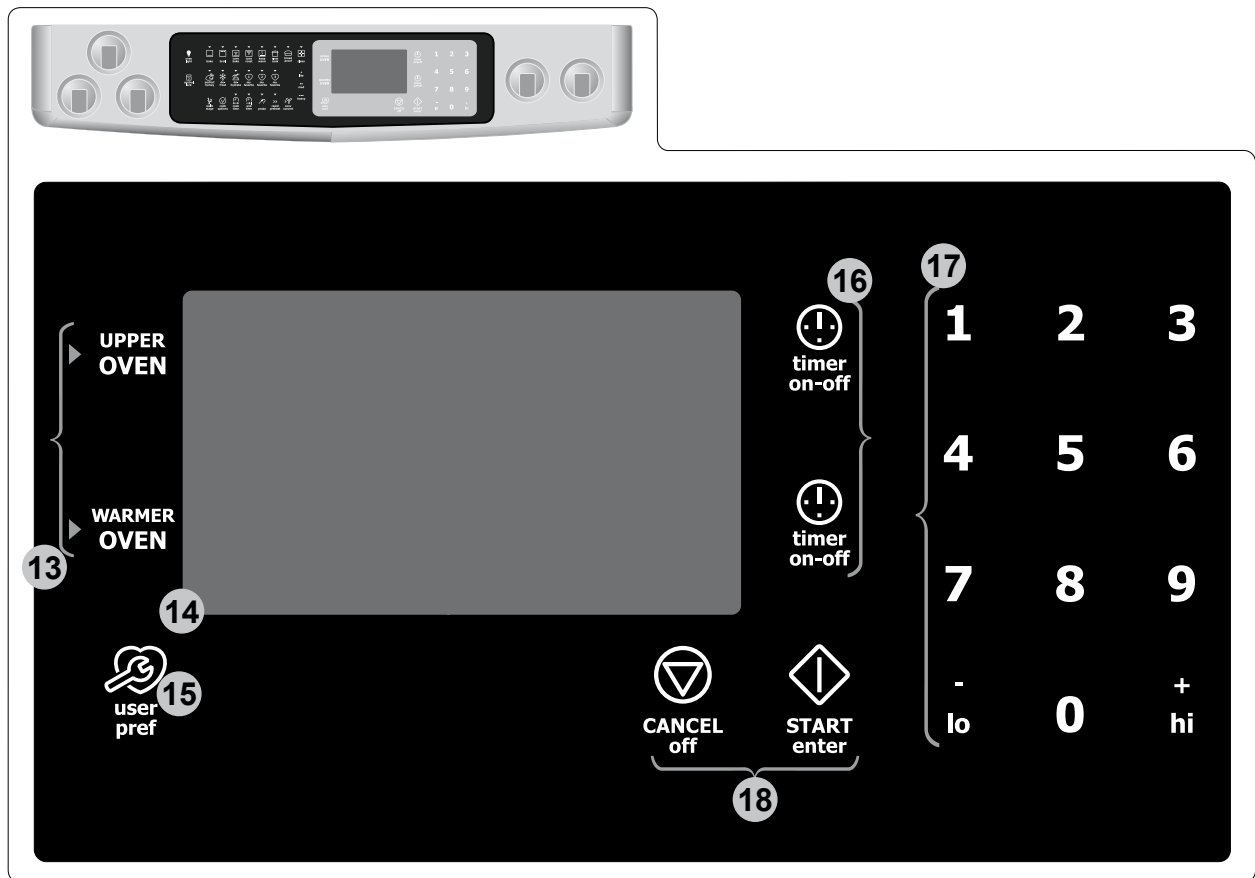


1. Oven light (Lampe du four)
2. Control lock (Verrouillage des fonctions)
3. Cuisson normale
 - Bake (Cuisson)
 - Broil (Cuisson au gril)
 - Convection bake (Cuisson par convection)
 - Convection roast (Rôtissage par convection)
 - Keep warm (Garder chaud)
 - Slow cook (Cuisson lente)
4. Specialized cooking (cuisson spécialisée)
 - Bread proof (Pâte de pain)
 - Perfect Turkey™ (Volaille parfaite)
 - Defrost (Dégicrer)
 - Dehydrate (Déshydrater)
5. Favorite (Réglages Mes favoris)
6. Multi stage cooking (Cuisson Étapes multiples)
7. Cook options (Options de cuisson)
8. Cooking time (Temps de cuisson)
 - Cook time (Temps de cuisson)
 - End time (Temps d'arrêt)
9. Probe (Sonde de température)
10. Rapid preheat (Préchauffage rapide)
11. Convection convert (Conversion de convection)
12. Cleaning (Nettoyage)

Réglage minimum & maximum du contrôleur du four

Fonction	Temp. min.	Temp. max.
Cuisson	170°F / 76°C	550°F / 288°C
Pâte de pain	85°F / 30°C	100°F / 38°C
Cuisson au gril	300°F / 148°C	550°F / 288°C
Cuisson par convection	300°F / 148°C	550°F / 288°C
Rôtissage par convection	300°F / 148°C	550°F / 288°C
Garder chaud	150°F / 66°C	190°F / 88°C
Cuisson lente	Bas (225°F / 108°C)	Haut (275°F / 135°C)
Déshydrater	100°F / 38°C	225°F / 108°C
Volaille parfaite	300°F / 148°C	550°F / 288°C
Sonde à viande	130°F / 54°C	210°F / 98°C
Four réchaud	90°F / 32°C	210°F / 98°C

Fonctions des touches du four

**13. Touches des fours**

- Upper oven (Four du haut)
- Warmer oven (Four réchaud)

14. Afficheur du four**15. User preferences (Préférences de l'utilisateur)**

Les options suivantes sont disponibles sous la fonction User Preferences:

- Réglage de l'horloge
- Affichage de l'horloge - Marche/Arrêt
- Réglage de l'affichage de l'horloge -12 hr/ 24 hr
- Réglage de l'affichage de la température -

Fahrenheit / Celsius

- Cuisson continue ou arrêt automatique après 12 heures

- Tableau de commande audible ou silencieux
- Ajustement de la température du four (UPO offset)

- Réinitialisation des valeurs par défaut




16. Timers (Minuteries)**17. Touches numériques de 0 à 9****18. Cancel & Start (Touches Annuler & Démarrer)****Réglage du temps minimum & maximum**

Fonction	Temps min.	Temps max
Minuterie 1	1 min	11 hr 59 min
Minuterie 2	1 min	11 hr 59 min
Horloge 12 hr	1:00 hr	12 hr 59 min
Horloge 24 hr	0:00 hr	23 hr 59 min
Temps cuisson 12 hr	1 min	11 hr 59 min
Temps cuisson 24 hr	1 min	11 hr 59 min
Temps d'arrêt 12 hr	1:00 hr	12 hr 59 min
Temps d'arrêt 24 hr	0:00 hr	23 hr 59 min
Temps de nettoyage	Léger (2 hr)	Lourd (4 hr)

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est alimenté pour la première fois ou réalimenté après une interruption, "CLO 12:00" clignote à l'écran. **CANCEL off** doit être appuyé avant de régler le four. Ceci réglera l'horloge à 12:00. Pour régler l'horloge à la bonne heure, appuyez sur **user pref** pour accéder au mode réglage de l'horloge. Assurez-vous d'entrer l'heure exacte avant d'utiliser le four, surtout lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson minutée.

Pour régler l'horloge à 1:30:

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur USER PREF. CLO 1200 apparaît à l'écran.	
2. Entrez 1 3 0	1 3 0
3. Appuyez sur START enter pour confirmer la nouvelle heure entrée.	
4. Appuyez sur CANCEL off pour sortir du menu préférences de l'utilisateur.	

Modes d'affichage du panneau de commandes

Mode dormant

Votre panneau de commandes reste en mode dormant lorsque le four n'est pas en utilisé. Seule l'heure est affichée pendant ce mode. Vous devez activer le panneau de commandes pour débiter n'importe quelle fonction.

Mode éveillé

Pour activer le panneau de commandes, touchez l'intérieur du panneau. Après 2 minutes sans activités, le panneau émet un signal sonore et retourne en mode dormant.

Pour débiter un mode de cuisson, vous devez sélectionner soit le four du haut ou celui du bas. Les préférences de l'utilisateur, les minuteries, les lampes et le verrouillage des contrôles seront disponibles pendant ce mode.



Mode dormant

Fig. 1



Mode éveillé

Fig. 2



Réglage des minuteries

Cet appareil est équipé de deux minuteries servant de chronomètres supplémentaires qui émettent un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elles ne démarrent ni n'arrêtent la cuisson. Elles peuvent être utilisées en tout temps, quelle que soit la fonction de cuisson déjà engagée.

Les réglages suivants s'appliquent aux minuteries:

- Temps Min.: 1 minute
- Temps Max.: 11 heures 59 minutes

Pour régler la minuterie (exemple pour 5 minutes):

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur TIMER	
2. Entrez 5 minutes	5
3. Appuyez sur TIMER	

Pour annuler la minuterie une fois qu'elle est réglée, appuyez de nouveau sur la touche **TIMER**.

NOTE

Les minuteries n'affectent pas le processus de cuisson.

Affichage de la température

Votre appareil est équipé d'un écran affichant la température. Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, la température actuelle du four s'affiche et augmente au fur et à mesure que le four préchauffe. Lorsque l'appareil atteint la température choisie, un signal sonore se fait entendre pour indiquer de placer la nourriture dans le four. Cette fonction est active avec les modes de cuisson suivants: cuire, cuire par convection, rôtissage par convection et volaille parfaite. Les modes de cuisson dont l'écran n'affiche pas la température seront spécifiés plus loin.

Note: La température la plus basse pouvant être affichée est 38°C (100°F).

12 Pour débiter

Lampe du four

Votre appareil est équipé de deux lampes de four halogènes s'allumant graduellement jusqu'à pleine intensité. Lorsque la porte du four est ouverte, les lampes s'allument automatiquement. Les lampes peuvent être allumées lorsque la porte de four est fermée en appuyant sur la touche située sur le panneau de commandes.

Pour allumer et éteindre les lampes du four:

1. Appuyez sur la touche **LAMPE DU FOUR** .

NOTE: Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez la lampe du four éteinte lors de la cuisson au four. Rappelez-vous d'éteindre la lampe du four après avoir vérifié la nourriture.

Verrouillage des fonctions

Le mode verrouillage des fonctions barre automatiquement la porte du four et les commandes du four.

Le mode verrouillage des fonctions peut être mis en fonction seulement lorsque le contrôleur du four est en mode éveillé.

Voir l'exemple pour verrouiller les fonctions du four.

Exemple	
Étapes	Appuyez

Pour verrouiller, appuyez et maintenez la touche **CONTROL LOCK** pendant 3 seconds.



Pour déverrouiller, appuyez et maintenez la touche **CONTROL LOCK** pendant 3 seconds.



Lorsque la porte est verrouillée, le témoin de porte verrouillée s'allume. LOCKED est affiché.

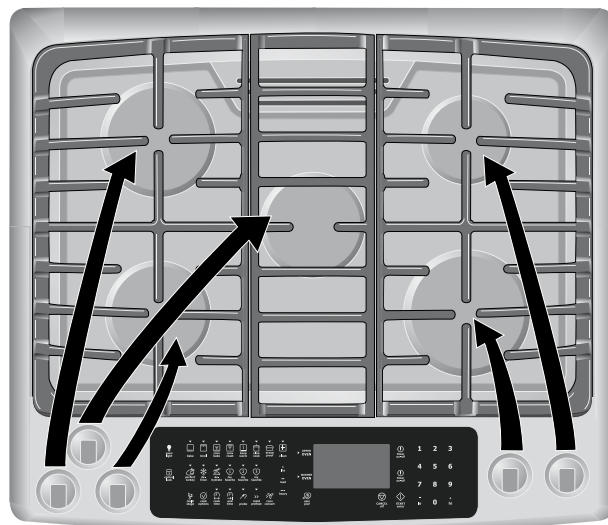
N'essayez pas d'ouvrir la porte pendant qu'elle se verrouille ou lorsque le témoin de porte verrouillée clignote.

Emplacement des brûleurs

La table de cuisson possède des brûleurs de différentes puissances.

Ils sont disposés sur la surface de cuisson comme suit:

- un brûleur de **5 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'arrière du côté droit;
- un brûleur à double-flamme de **18 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'avant du côté droit;
- un brûleur de **9 500 BTU** (gaz naturel) est situé à l'avant du côté gauche;
- un brûleur de **16 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'arrière du côté gauche.
- et un brûleur de **9 500 BTU** (gaz naturel) est situé au centre.



Mise en place des têtes et des couvercles de brûleurs

Pour le brûleur 18 000 BTU:

Placez la tête du brûleur sur l'ouverture de gaz - p.13 - fig. 2. **Assurez-vous de ne pas endommager l'électrode** en plaçant la tête du brûleur sur l'ouverture de gaz. Assurez-vous que l'électrode est insérée correctement dans l'espace prévu à cette fin sous la tête du brûleur.

Pour tous les brûleurs:

Placez les couvercles des brûleurs sur les têtes des brûleurs- p.13 - fig. 1 en agaçant la dimension des couvercles avec celle des têtes. Chaque couvercle possède un anneau intérieur de localisation facilitant le positionnement du

Mise en place des têtes et des couvercles de brûleurs (suite)

couvercle. Assurez-vous que toutes les têtes ainsi que les couvercles sont correctement installés sur la surface de cuisson **AVANT** d'utiliser cette dernière.

Assurez-vous que chaque couvercle est bien aligné et de niveau.

Allumez le brûleur pour vous assurez qu'il fonctionne. Si tel n'est pas le cas, communiquez avec votre centre de service agréé. N'essayez pas de réparer votre brûleur scellé vous-même.

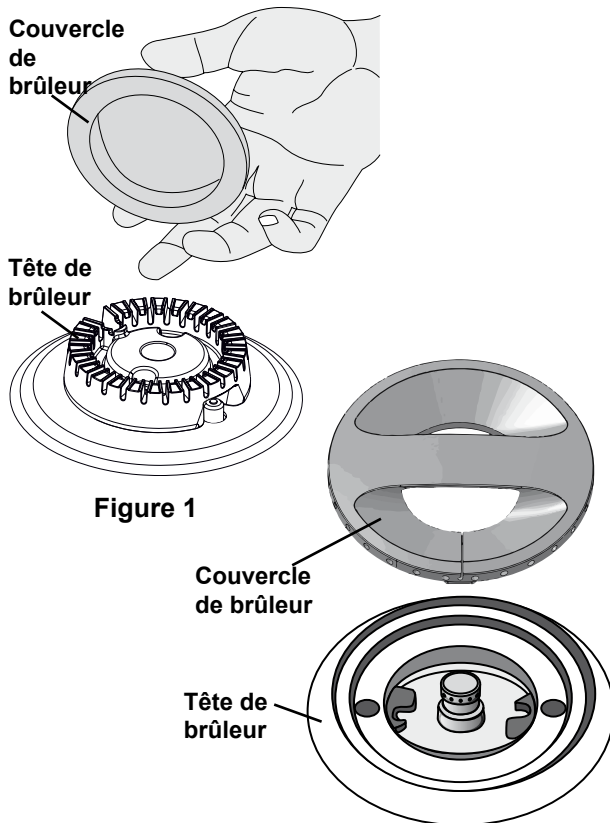


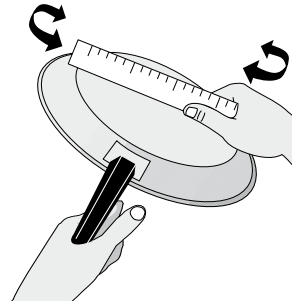
Figure 1

Figure 2

Bon réglage des brûleurs

La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône de la flamme doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orange. Pour nettoyer le brûleur, voyez les instructions dans la section **Nettoyage général**.

Ustensiles pour la cuisson sur les brûleurs



Le fond des ustensiles doit être plat. S'assurer que le fond est plat en faisant tourner une règle sur celui-ci. Il ne devrait pas y avoir d'écart entre l'ustensile et la règle.

* Les ustensiles de forme particulière comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisés, mais elles doivent respecter les normes décrites ici.

* CORRECT



- **Fond plat** et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée ne doit pas faire basculer l'ustensile. L'ustensile est bien équilibré.
- La taille de l'ustensile correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille du brûleur.
- Fait de matériaux qui présentent une bonne conductivité.
- Facile à nettoyer.

INCORRECT

- Fond de l'ustensile courbé ou tordu.



- L'ustensile dépasse de plus de 2.5 cm (1 po) le contour du brûleur.



- La poignée est lourde et fait basculer l'ustensile.



- La flamme dépasse le contour de l'ustensile.



Note: Utiliser les ustensiles en fonction de leur usage recommandé. Suivre les directives du fabricant. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés dans un four ou sur une surface de cuisson.

Mise en conserve domestique

Assurez-vous de lire et de respecter les étapes suivantes lors de la mise en conserve avec votre appareil. Vérifiez sur le site internet du département de l'agriculture des États-Unis (USDA) et lisez toutes les informations disponibles et suivez tous les conseils que vous trouverez concernant la mise en conserve

- Utiliser uniquement des casseroles de mise en conserve à fond plat. Utiliser un règle pour vérifier le fond de la casserole de mise en conserve (Voir la section "Utiliser des ustensiles de qualité en bonne condition").
- Lors de la mise en conserve domestique sur un cuisinière munie d'une surface en vitrocéramique, utilisez seulement des casseroles à fond complètement pas et sans arrêtes.
- Ne pas utiliser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve qui dépassent de plus de 2,5 cm (1") le contour du brûleur de surface.
- Commencez avec de l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Réglez le brûleur à une température élevée pour accélérer l'ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, réduisez la température le plus possible tout en maintenant une ébullition constante.

Dimension de la flamme

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé et tournez sur un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

Pour la grande friture, utilisez un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à un feu élevé une trop grande quantité à la fois, la nourriture risque de brunir ou de ne pas cuire correctement.

*Dimension de la flamme

Type de cuisson

Flamme haute (HI)

Pour commencer la majorité des recettes; pour amener l'eau à ébullition; pour griller dans la poêle.

Flamme moyenne (MED)

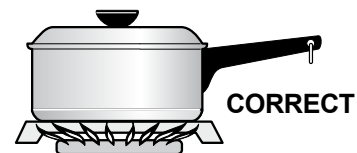
Pour maintenir une ébullition lente; pour épaissir des sauces, pour cuire à la vapeur.

Flamme basse (LO)

Pour mijote, pour pocher, pour poursuivre la cuisson.

*Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute perd la chaleur, l'énergie et augmente les risques de brûlures.



Réglage des brûleurs

Les brûleurs typiques ci-dessous sont installés sur votre table de cuisson.

Petit brûleur - Surtout utilisé pour faire mijoter des sauces délicates, etc.

Brûleur régulier - Utilisé le plus couramment.


Gros brûleur - Surtout utilisé pour amener de grands volumes de liquide à la température désirée et faire mijoter des grandes quantités de nourriture.


Utilisez toujours un ustensile approprié pour la quantité et le type de nourriture que vous apprêtez; choisissez aussi la flamme et le brûleur appropriés pour la dimension de l'ustensile que vous utilisez. Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile.

Votre table de cuisson est également munie de commandes rotatives de 270°. Ces commandes permettent d'obtenir un réglage plus précis de la flamme. Un allumeur électrique allume automatiquement le brûleur lorsque sa commande est tournée à la position "LITE" (ALLUMAGE).


Pour régler un brûleur de surface

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. **Appuyez** sur le bouton de commande **et tournez-le**


à la position  (ALLUMAGE). **Pour les brûleur à deux flammes**, assurez-vous que le bouton de

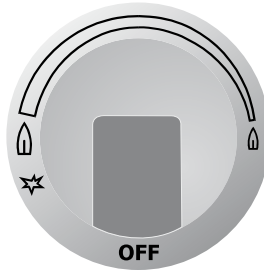
commande se trouve entre les deux icônes  jusqu'à ce que l'extérieur du brûleur s'allume. **Note:** Tous les allumeurs électriques émettront un déclic en même temps. Cependant, seul le brûleur correspondant au bouton de commande que vous tournez s'allumera.

3. Vérifiez si le brûleur est bien allumé.
4. Lorsque le brûleur est allumé, **tournez** le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les guides et réglez la flamme au besoin. Ne laissez pas le bouton à la

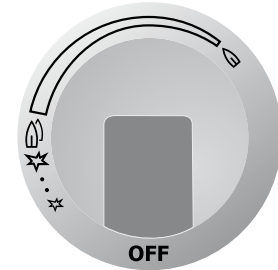
position  (ALLUMAGE) lorsque vous faites la cuisson sinon l'allumeur électrique continuera d'émettre des déclics et son électrode risque d'être endommagée.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés à la main. Pour ce faire, approchez une allumette allumée de la tête du brûleur et tournez lentement la commande vers la position

 (ALLUMAGE). Tournez ensuite le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.



Bouton brûleurs réguliers



Bouton brûleur à flamme double



ATTENTION

Ne placez pas de salière ni de poivrière en plastique, de porte cuillères ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne. **Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les gants isolants, chiffons ou cuillères en bois peuvent aussi prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.**

Utilisation de la plaque à griller

Lors de l'utilisation de la plaque à griller, les aliments doivent cuire directement sur celle-ci. **N'utilisez pas** d'ustensile sur la plaque à griller, ceci pourrait l'endommager. Placez la plaque à griller sur les grilles de brûleur de façon à ce que la flamme soit centrée.

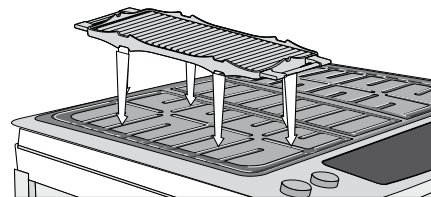


Figure 1



ATTENTION

Placez toujours la plaque à griller sur la grille de la table de cuisson AVANT de mettre les brûleurs en marche.

Toujours utiliser les mitaines de cuisson pour enlever la plaque à griller de la grille. Laissez toujours la plaque à griller refroidir avant de la manipuler. Ne jamais placer la plaque à griller chaude sur une surface qui ne peut supporter les grandes chaleurs comme les dessus de comptoir.

Assurez-vous que la grille de la table de cuisson est bien positionnée et parfaitement stable avant de commencer toute opération, de façon à prévenir les éclaboussures et les brûlures.

16 Réglage du four réchaud

Fonctionnement du four réchaud

Pour faire fonctionner le four réchaud

Le four réchaud a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours avec des mets chauds. **Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le four réchaud.**

Tous les aliments placés dans le four réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur humidité et les garder tendres. Ne couvrez pas les aliments croustillants. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir et d'être très difficile à nettoyer.**

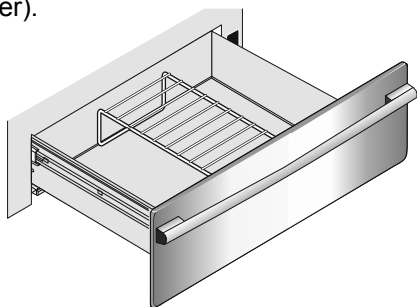
Utilisez seulement la vaisselle, les ustensiles et plats à cuisiner recommandés pour cuisson au four dans le four réchaud.

Disposition de la grille du four réchaud

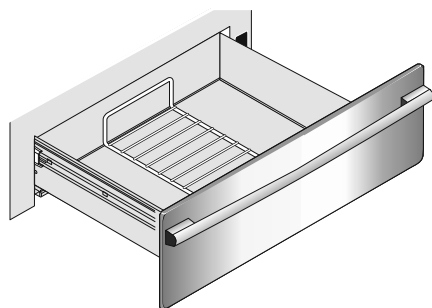
Disposez la grille du four réchaud comme illustré.

La grille peut être utilisée de 2 façons:

- Grille en **U vers le haut** pour permettre de disposer des aliments de moindre dimension sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et casserole en dessous).
- Grille **à plat** sur le fond pour permettre de disposer des aliments de moindre poids et la vaisselle vide (par exemple, petits pains ou pâtisseries et assiettes à dîner).



U vers le haut



À plat

Utilisez le four réchaud pour garder les aliments chauds comme: les légumes, sauces, viandes, casseroles, biscuits et petits pains, pâtisseries et assiettes à dîner chaudes.

Les réglages de température suivants s'appliquent au mode four réchaud:

- Réglage par défaut: **76°C (170°F)**
- Réglage minimal: **66°C (150°F)**
- Réglage maximal: **88°C (190°F)**

Régler le mode Garder chaud pour démarrer immédiatement et utiliser une température de **66°C (150°F)**.

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur WARMER OVEN .	UPPER OVEN
2. Appuyez sur KEEP WARM .	
3. Appuyez sur lo (-) jusqu'à ce que 150 apparaisse à l'écran.	lo -
4. Appuyez sur START	

NOTE: Le four réchaud ne fonctionne pas lorsque le four du haut est réglé pour un cycle autonettoyant ou que le mode verrouillage des fonctions est actif.

AVERTISSEMENT

Garder les enfants éloignés du four **RÉCHAUD** lorsqu'il est chaud. Ne pas suivre cet avertissement peut causer des brûlures.

ATTENTION

Utilisez toujours des mitaines de four pour retirer la nourriture du four réchaud. La grille du four, l'intérieur du four, les ustensiles et assiettes peuvent être chauds.

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.

Circulation d'air dans le four

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

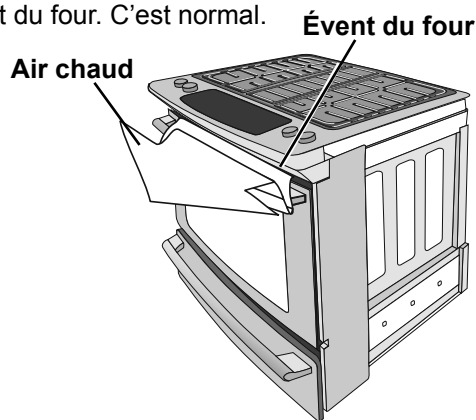
NOTE

Soyez toujours prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

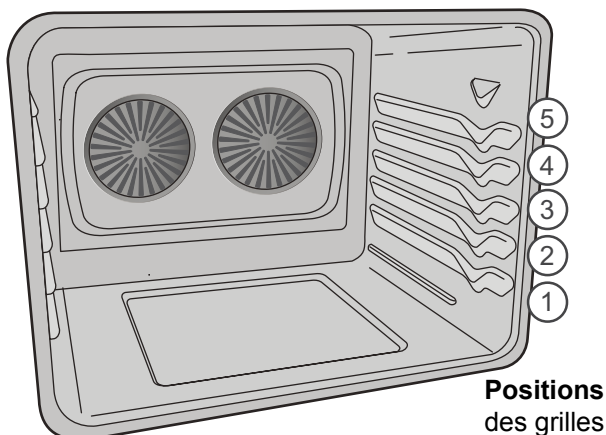
Position de l'évent du four

Un évent est situé **au-dessus de la porte**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et de bons résultats de cuisson.

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



Positions des grilles



Positions des grilles

Grilles du four



AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise utilisation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

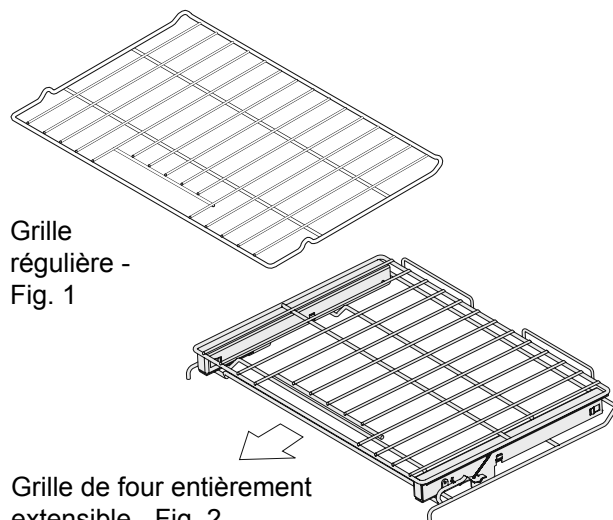


ATTENTION

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.

Types de grilles du four

Votre appareil possède deux styles de grilles de four: la grille régulière et la Grille de four entièrement extensible.



Grille régulière - Fig. 1

Grille de four entièrement extensible - Fig. 2

La grille **régulière** -Fig. 1- peut être utilisée pour la plupart des cuisson et peut être placée à n'importe quel position.

La grille de four entièrement extensible -Fig. 2- facilite la préparation des plats. Surtout lorsqu'il s'agit de plats très lourds.

Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou de la grille surbaissée

- Disposer les grilles de four - Ne placez les grilles dans le four que lorsque ce dernier est froid (ou avant de l'allumer)
- Pour retirer une grille - Tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.
- Pour remettre les grilles en place - Appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez l'avant de la grille et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

AVERTISSEMENT

- Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise utilisation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Assurez-vous d'enlever tous les accessoires et les grilles du four avant de démarrer un cycle de nettoyage.

ATTENTION

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

Grille de four extensible

La grille de four extensible rend la préparation de la nourriture plus facile. Elle possède des guides qui permettent de tirer la grille hors du four sans frotter les côtés de la paroi du four.

Retrait et remise en place de la grille extensible

Pour retirer la grille extensible:

1. Soulevez le levier de relâchement transversal situé sur toute la largeur à l'avant sous la grille, voir la figure 1.
2. Tout en retenant le levier vers le haut (voir figure 2), tirez la grille hors du four jusqu'à ce que vous arriviez à la position arrêt, utilisez vos deux mains si nécessaire.

3. Utilisez vos deux mains pour agripper le haut et le bas de la grille extensible (voir figure 3).
4. Soulevez légèrement l'avant de la grille vers le haut et continuez de tirer cette dernière hors du four.
5. Assurez-vous d'agripper les deux portions (haut et bas) de la grille lorsque vous retirez et manipulez la grille extensible. Les portions de la grille bougent indépendamment et sont difficile à manipuler lorsqu'elles ne sont pas retenues ensemble.

Pour remettre la grille extensible en place:

1. Agrippez les deux portions de la grille extensible (voir la figure 3).
2. Soulevez et retenez la grille les embosses du mur de la cavité du four.
3. Inclinez l'avant de la grille légèrement et glissez-la complètement à sa position. Une certaine force peut être nécessaire pour s'assurer que la grille extensible s'enclenche bien en place.

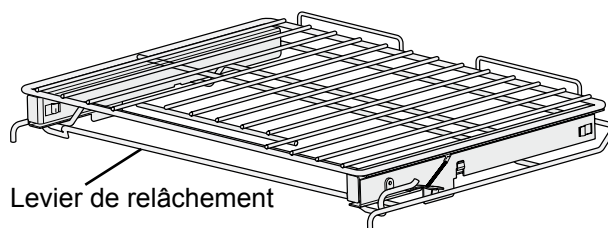


Figure 1 - Grille extensible avec le levier de relâchement en position verrouillée

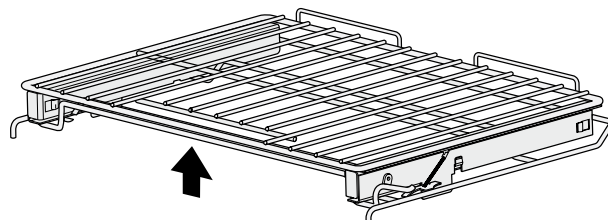


Figure 2 - Grille extensible avec le levier de relâchement en position déverrouillée

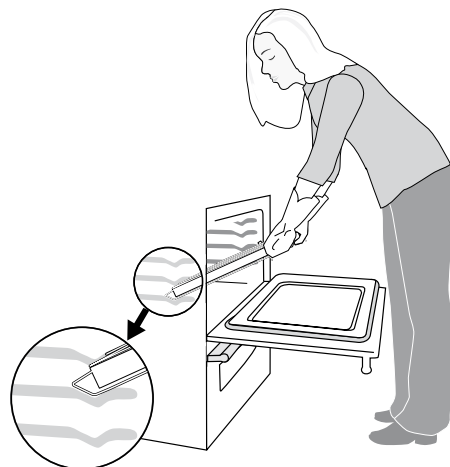


Figure 3 - Retrait et remise en place de la grille extensible.

À propos du mode préchauffage rapide

Utilisez le mode de préchauffage rapide (Rapid Preheat) pour la cuisson sur une **seule grille** pour préchauffer le four du haut à la température de cuisson.

Le mode préchauffage rapide peut être réglé avec les options de cuisson suivantes:






- Cuisson
- Cuisson par convection

Les réglages de température suivants s'appliquent au mode Préchauffage rapide:

- Réglage par défaut: **176°C (350°F)**
- Réglage minimal: **76°C (170°F)**
- Réglage maximal: **288°C (550°F)**

Régler un préchauffage rapide

Régler le mode de préchauffage rapide pour démarrer immédiatement utilisant la température pas défaut et suivi du mode Cuisson (Bake).

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN	
2. Appuyez sur BAKE	
3. Appuyez sur COOK OPTIONS	
4. Appuyez sur RAPID PREHEAT	
5. Appuyez sur START	

Lorsque la touche START est appuyée le four démarre le préchauffage rapide. Durant ce temps, le contrôleur affiche PRE-HEATING. Lors du préchauffage rapide le ventilateur convection est en fonction.

Après quelques temps un signal sonore se fait entendre et PRE-HEATING disparaît. Placez la nourriture dans le four sur une seule grille. Le four passe en mode cuisson à la température réglée jusqu'à ce que ce mode soit annulé.

NOTE

Appuyez sur **CANCEL** à tout moment lorsque vous réglez le contrôleur ou durant la cuisson pour annuler la fonction.

Pour ajouter ou changer le réglage une fois la fonction en marche:

- Sélectionnez le four du haut (UPPER OVEN), changez la température en appuyant sur la touche + ou -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou - la température est modifiée de 2°C (ou 5°F).
- Si vous voulez changer le temps de cuisson, sélectionnez **cook time** ou **end time** selon le changement désiré.



Pour de meilleurs résultats

- Cuisinez sur **UNE grille SEULEMENT**.
- Placez la grille à la position 2 ou 3.
- Pour les aliments à base de pâte comme les gâteaux, les pâtisseries et les pains, utilisez le mode de cuisson régulier ou le mode de cuisson à convection.

À propos du mode Cuisson

Utilisez le mode Cuisson (Bake) pour cuire la nourriture qui demande une cuisson à des températures normales.

Le mode Cuisson peut être réglé avec les options de cuisson suivantes:




- Préchauffage rapide
- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec un temps d'arrêt
- Sonde

Les réglages de température suivants s'appliquent au mode Cuisson

- Réglage par défaut: **176°C (350°F)**
- Réglage minimal: **76°C (170°F)**
- Réglage maximal: **288°C (550°F)**

Régler une cuisson au four

Régler le mode Cuisson pour démarrer immédiatement utilisant la température par défaut

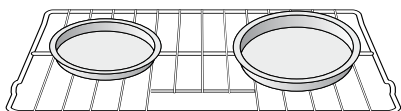
Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN	
2. Appuyez sur BAKE	
3. Appuyez sur START	

Lorsque la touche START est appuyée le four commence à chauffer. PRE-HEATING s'affiche à l'écran. Pendant le préchauffage le ventilateur convection est en fonction.

Une fois la température réglée atteinte, PRE-HEATING disparaît et un signal sonore se fait entendre indiquant que le four est prêt. Le four maintient la température réglée jusqu'à ce que le mode soit annulé.




NOTE

Appuyez sur **CANCEL** à tout moment pour annuler le mode de cuisson.



Position des ustensiles pour la cuisson sur une grille

Si votre recette demande une température de cuisson différente de la température par défaut (Exemple: Régler une cuisson à 218°C (425°F):

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN	
2. Appuyez sur BAKE	
3. Entrez 218°C	2 1 8
4. Appuyez sur START	

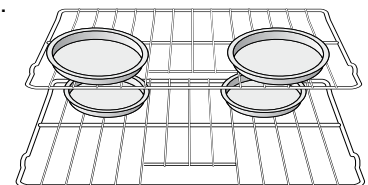
Pour ajouter ou changer le réglage une fois la fonction en marche:

- Sélectionnez le four du haut (UPPER OVEN), changez la température en appuyant sur la touche + ou -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou - la température est modifiée de 2°C (ou 5°F).
- Si vous voulez changer le temps de cuisson, appuyez tout d'abord sur **Cook options** et sélectionnez par la suite **cook time** ou **end time** selon le changement désiré.



Pour de meilleurs résultats

- Utilisez préférentiellement une seule grille et centrez les ustensiles autant que vous le pouvez.
- Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 2 et 4.
- Allouez 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler (Voir les figures).
- Les aliments cuits sur des ustensiles avec un fini de couleur foncée ou mât cuisent plus rapidement. Il peut s'avérer nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson afin d'éviter que la nourriture ne brûle. Les ustensiles foncés sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles avec un fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, biscuits et muffins.



Position des ustensiles pour la cuisson sur 2 grilles.

Utilisation du temps de cuisson

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

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







- Cuisson au four
- Cuisson à convection
- Rôtissage à convection
- Cuisson lente
- Décongélation
- Déshydratation
- Pâte à pain
- Maintien au chaud
- Volaille parfaite

NOTE

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

Le four demeure chaud même une fois le cycle de cuisson complété. La nourriture laissée dans le four peut alors continuer à cuire si elle n'est pas surveillée.

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
Préchauffer le four au besoin.	
1. Appuyez sur UPPER OVEN .	
2. Appuyez sur BAKE (Cuisson)	
3. Appuyez sur START (Mise en marche).	
4. Appuyez sur COOK OPTIONS (Options de cuisson).	
5. Appuyez sur COOK TIME (Temps de cuisson)	
6. Entrez 30 minutes	30
7. Appuyez sur START (Mise en marche)	

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

Utilisation du temps de cuisson avec une heure d'arrêt

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








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

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

NOTE

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

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN	
2. Appuyez sur BAKE	
3. Entrez 191°C	1 9 1
4. Appuyez sur COOK OPTIONS	
5. Appuyez sur COOK TIME	
6. Entrez 50 minutes	50
7. Appuyez sur START	
8. Appuyez sur END TIME	
9. Entrez 5:30	530
10. Appuyez sur START	

Une fois la touche START (Mise en marche) appuyée, le four calcule l'heure à laquelle il commencera à chauffer.

L'affichage du four indique alors PRE-HEATING (Préchauffage). Pendant le processus de préchauffage, il se peut que le ventilateur de convection se mette en marche.

ATTENTION

Les fonctions **TEMPS DE CUISSON** et **HEURE D'ARRÊT** doivent être utilisées prudemment. Elles peuvent être utilisées pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés lorsque la cuisson est terminée. Manger de la nourriture gâte peut rendre malade dû à un empoisonnement alimentaire.

Cuisson au grill

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

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

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

- Température par défaut: **288°C (550°F)**
- Température minimale: **148°C (300°F)**
- Température maximale: **288°C (550°F)**



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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



Pour de meilleurs résultats

- Utilisez les casseroles et les positions de grille recommandées pour chaque type de viande préparé -page 24, Figs. 1 & 2-.
- Pour brunir les aliments de façon optimale, laissez le four préchauffer pendant **5 à 6 minutes** avant de placer la nourriture dans le four.
- Ce mode de cuisson consiste à cuire la nourriture directement sous l'élément de grillage et peut ceci produire de la fumée. Si toutefois il y avait de trop de fumée, éloignez la nourriture de l'élément de grillage.

Réglage du grill ou grillage par convection

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson au grill dans le four du haut qui débutera immédiatement avec la température par défaut:

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



NOTE

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

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

- Sélectionnez **UPPER OVEN** (Four du haut). Changez la température à l'aide des touches **+** et **-**. Chaque fois que vous appuyez sur **+** ou **-**, la température augmente ou diminue de 5°F (ou 2°C).

Réglage du grill ou grillage à convection

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

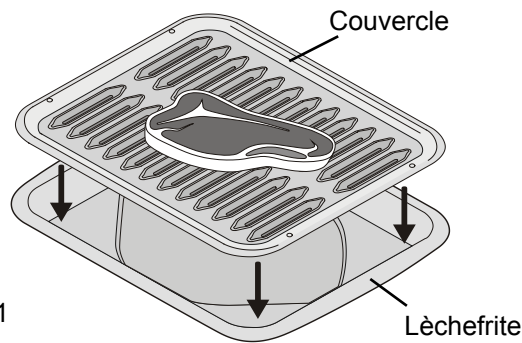


Fig. 1

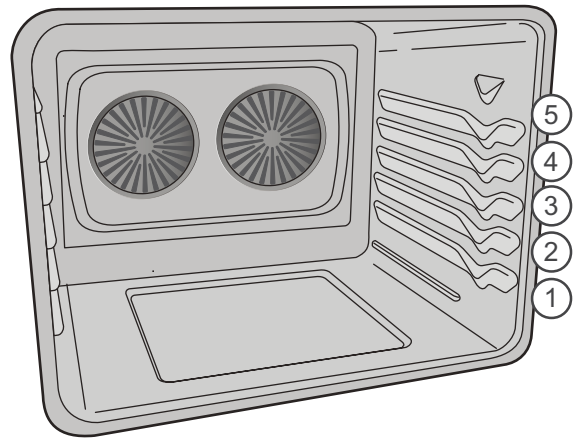


Fig. 2

Durées recommandées pour la cuisson au grill

Servez-vous du tableau de cuisson au grill (fig. 3) afin de connaître les durées approximatives recommandées pour la cuisson au grill et pour chaque type de viande figurant sur la liste. Augmentez ou diminuez ces durées, ou changez la position de la grille pour obtenir le degré de cuisson désiré.

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

Tableau de cuisson au grill					
Aliment	Position de la grille	Temp °F (°C)	Temps de cuisson en minutes		Cuisson (Température interne °C/°F)
			1er	2ième	
Steak de 2.5 cm (1") d'épaisseur	5	288°C (550°F)	6:00	4:00	Saignant (57°C/135°F)
	5	288°C (550°F)	7:00	5:00	Medium (63°C/145°F)
	5	288°C (550°F)	8:00	7:00	Bien cuit (77°C/170°F)
Côtelette de porc de 2 cm (¾") d'épaisseur	5	288°C (550°F)	8:00	6:00	Bien cuit (77°C/170°F)
Poulet, avec os	3	232°C (450°F)	20:00	10:00	Bien cuit (77°C/170°F)
Poulet, désossé	5	232°C (450°F)	8:00	6:00	Bien cuit (77°C/170°F)
Poisson	5	260°C (500°F)	13:00	0:00	Bien cuit (77°C/170°F)
Crevettes	3	288°C (550°F)	5:00	0:00	Bien cuit (77°C/170°F)
Galette de boeuf haché de 2.5 cm (1") d'épaisseur	5	288°C (550°F)	9:00	7:00	Medium (63°C/145°F)
	3	288°C (550°F)	10:00	8:00	Bien cuit (77°C/170°F)

Fig. 3

AVERTISSEMENT

La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer ou de crustacés crus ou pas assez cuits peut augmenter les risques de maladies d'origine alimentaire.

À propos de la cuisson à convection

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

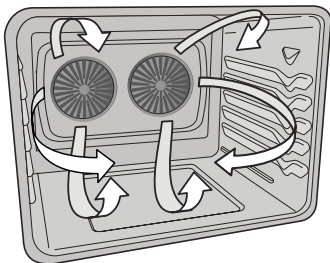
Si les instructions de votre recette ont été écrites pour la cuisson standard et que vous désirez vous servir de la cuisson à convection, suivez les instructions de l'option de **conversion à la convection**. L'option de conversion à la convection ajustera automatiquement la température du four pour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

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

- Conversion à la convection
- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec heure d'arrêt
- Sonde
- Préchauffage rapide

Avantages de la cuisson à convection:

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



NOTE

Le ventilateur convection démarre après 6 minutes. Ceci est normal.

NOTE

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

Réglage de la cuisson à convection

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

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

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN .	
2. Appuyez sur CONV BAKE .	
3. Appuyez START (Mise en marche)	

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

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



Pour de meilleurs résultats

- Préchauffer le four complètement avant de faire cuire biscuits, gâteaux et pains.
- Lorsque vous faites de la cuisson sur une seule grille, placez la grille à la position 3; lorsque vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 2 et 4.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Les aliments placés sur des ustensiles foncés cuiront plus rapidement.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.
- Les ustensiles foncés ou ternes absorbent plus de chaleur que les ustensiles brillants, ce qui peut avoir comme résultat de trop cuire ou brûler les aliments. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou de diminuer le temps de cuisson pour éviter que certains aliments soient trop foncés.
- Les ustensiles foncés sont recommandés pour les tartes et les ustensiles brillants sont recommandés pour les gâteaux, biscuits et muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four fréquemment. Ceci réduira la température dans le four et augmentera alors le temps de cuisson.

26 Réglage du four

Utilisation de la fonction conversion à la convection





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

NOTE

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

Réglage de la conversion à la convection

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

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

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

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

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

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

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

À propos du rôtissage à convection

Fonctionnement du rôtissage à convection

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

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

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

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

- Température par défaut: **176 °C (350 °F)**
- Minimum : **148 °C (300 °F)**
- Maximum : **288 °C (550 °F)**

Avantages du rôtissage à convection:

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






Pour de meilleurs résultats

- Pour la plupart des viandes et la volaille le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placez la nourriture en utilisant les positions de grille recommandées pour le type d'aliment préparé.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson. Reportez-vous au tableau du rôtissage à convection pour obtenir des renseignements supplémentaires -p. 28, Fig. 2-.

Réglage du rôtissage à convection

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN .	
2. Appuyez sur CONV ROAST (Rôtissage à convection)	
3. Appuyez sur START (Mise en marche)	

Lorsque vous appuyez sur START (Mise en marche), le four commence à chauffer.

NOTE

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

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

- Appuyez sur **UPPER OVEN** (Four du haut). Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2°C (5°F).
- Si vous voulez changer le temps de cuisson, appuyez tout d'abord sur **Cook options** et sélectionnez par la suite **cook time** ou **end time** selon le changement désiré.

Recommandations pour le rôtissage

Instructions d'utilisation de la grille de rôtissage

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

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

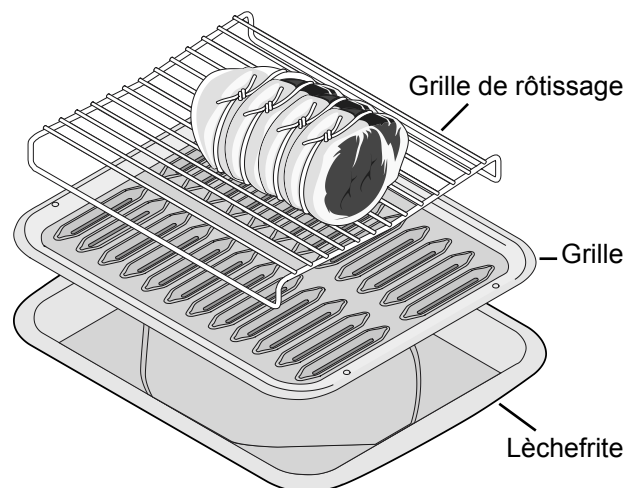


Fig. 1

Tableau du rôtissage à convection

Viande	Poids	Temp. four	Temp. interne	Minute par lb.	
Boeuf	Rôti boeuf	4 à 6 lbs.	176°C (350°F)	*	25-30
	Rôti de faux-filet	4 à 6 lbs.	176°C (350°F)	*	25-30
	Rôti de filet	2 à 3 lbs.	204°C (400°F)	*	15-25
Volaille	Dinde, entière**	12 à 16 lbs.	163°C (325°F)	80°C (180°F)	8-10
	Dinde, entière**	16 à 20 lbs.	163°C (325°F)	80°C (180°F)	10-15
	Dinde, entière**	20 à 24 lbs.	163°C (325°F)	80°C (180°F)	12-16
	Poulet	3 à 4 lbs.	176°C - 191°C (350°F - 375°F)	80°C (180°F)	12-16
Porc	Rôti de jambon frais	4 à 6 lbs.	163°C (325°F)	71°C (160°F)	30-40
	Rôti de palette	4 à 6 lbs.	163°C (325°F)	71°C (160°F)	20-30
	Longe	3 à 4 lbs.	163°C (325°F)	71°C (160°F)	20-25
	Jambon pré-cuit	5 à 7 lbs.	163°C (325°F)	71°C (160°F)	30-40

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

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

À propos de la sonde à viande

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

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

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

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

Réglage de la sonde à viande

Insertion appropriée de la sonde

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

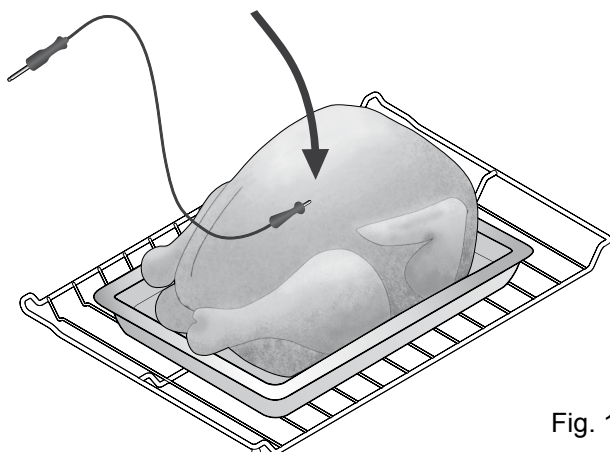


Fig. 1

➔ IMPORTANT

- Servez-vous seulement de la sonde fournie avec votre appareil; l'utilisation de toute autre sonde pourrait endommager cette dernière ou même l'appareil.
- Assurez-vous que la sonde est **bien** assise dans son logement. La sonde ne fonctionnera pas correctement si elle n'est pas bien insérée Fig.2.
- Manipulez la sonde avec soin lorsque vous l'insérez dans les aliments et dans la prise, ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- N'utilisez pas de pinces pour tirer le cordon lorsque vous insérez la sonde dans les aliments ou dans la prise ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- Décongelez complètement les aliments avant d'insérer la sonde pour éviter de l'endommager.
- **Ne laissez pas ou ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- Débranchez la sonde avec précaution au moyen d'une manique pour éviter les risques de brûlure.

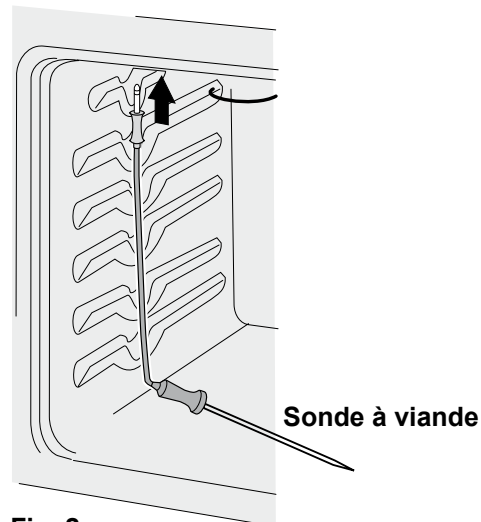


Fig. 2

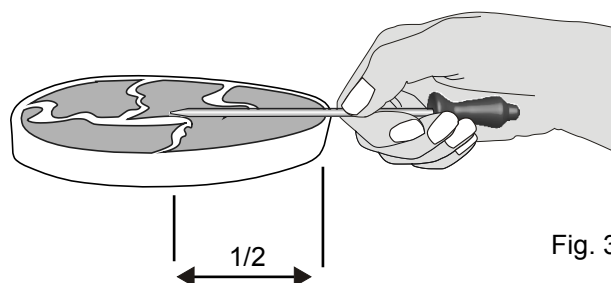


Fig. 3

Réglage de la sonde


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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Insérez la sonde dans la nourriture et placez la nourriture dans le four (p. 30, fig. 1).	
2. Branchez la sonde COMPLÈTEMENT dans la prise réservée à cette dernière à l'intérieur du four (p. 30, fig. 2) et fermez la porte du four.	
3. Appuyez sur UPPER OVEN .	
4. Appuyez sur CONV ROAST (Rôtissage à convection)	
5. Entrez 162	1 6 2
6. Appuyez sur START (Mise en marche)	
7. Appuyez sur COOK OPTIONS .	
8. Appuyez sur PROBE (Sonde)	
9. Entrez 180	1 8 0
10. Appuyez sur START (Mise en marche)	

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

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

NOTE

- Lorsque la sonde à viande est branchée et qu'une fonction de cuisson est en marche, l'afficheur indiquera la température actuelle détectée par la sonde à viande.
- En tout temps durant la cuisson, appuyez sur  pour voir ou modifier la température cible.

À propos de la fonction garder 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 par défaut: **76°C / 170°F**
- Température de maintien au chaud min.: **66°C / 150°F**
- Température de maintien au chaud max.: **88°C / 190°F**

AVERTISSEMENT




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

NOTE

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

Réglage de la fonction garder chaud

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN .	
2. Appuyez sur KEEP WARM (Maintien au chaud)	
3. Appuyez sur START (Mise en marche)	

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

- Appuyez sur **UPPER OVEN** (Four du haut). Changez la température à l'aide des touches **+** et **-**. Chaque fois que vous appuyez sur **+** ou **-**, la température augmente ou diminue de 2°C (5°F).

À propos de la fonction cuisson lente

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

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

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

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

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






Pour de meilleurs résultats

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

Réglage de la cuisson lente

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN .	
2. Appuyez sur SLOW COOK (Cuisson lente)	
3. Appuyez sur -lo ou +hi pour choisir la température désirée.	-lo or +hi
4. Appuyez sur START (Mise en marche)	

NOTE

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

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

- Appuyez sur **UPPER OVEN** (Four du haut). Changez la température à l'aide des touches **+** et **-**. Chaque fois que vous appuyez sur **+** ou **-**, la température changera de Hi à Lo.
- Si vous voulez changer le temps de cuisson, appuyez tout d'abord sur **Cook options** et sélectionnez par la suite **cook time** ou **end time** selon le changement désiré.



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.


À propos de la fonction Volaille parfaite (Perfect turkey)

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

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



Avant de régler la fonction Perfect Turkey (Dinde), ou si vous souhaitez modifier la température de la sonde, lisez et respectez les instructions de **réglage de la sonde**.

NOTE

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Lorsque la sonde à viande est branchée et qu'une fonction de cuisson est en marche, l'afficheur indiquera la température actuelle détectée par la sonde à viande.
- En tout temps durant la cuisson, appuyez sur  pour voir ou modifier la température cible.
- La modification des réglages de la fonction Volaille parfaite n'est pas recommandée une fois la cuisson commencée. Le non-respect de cette consigne peut nuire aux résultats obtenus.

Réglage de la fonction Volaille parfaite (Perfect turkey)

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Insérez la sonde dans la poitrine et placez la dinde dans le four (voir les instructions de réglage de la sonde)	
2. Branchez la sonde dans la prise réservée à cette dernière à l'intérieur du four.	
3. Appuyez sur UPPER OVEN	UPPER OVEN
4. Appuyez sur PERFECT TURKEY . Témoin lumineux de la sonde à viande clignote et le mode volaille parfaite démarrera lorsque la sonde sera branchée au réceptacle.	
5. Appuyez sur START	

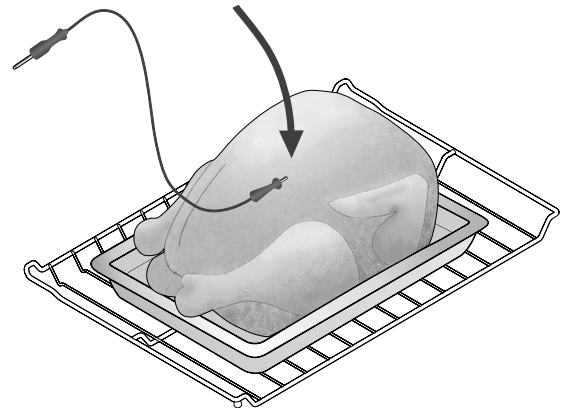


Tableau de cuisson Perfect Turkey (Dinde)

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

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

À propos de la fonction décongélation




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

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

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

Réglage de la décongélation

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Placez la nourriture dans le four et appuyez sur UPPER OVEN	
2. Appuyez sur DEFROST	
3. Appuyez sur START	

NOTE

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

À propos de la fonction déshydratation

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

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




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

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

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec une heure d'arrêt

Réglage de la déshydratation

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN	
2. Appuyez sur DEHYDRATE	
3. Appuyez sur START	

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

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

34 Réglage du four

À propos de la fonction déshydratation (suite)



Pour de meilleurs résultats

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

À propos de la fonction Pâte de pain

Le mode de fermentation du pain conserve une température chaude utile pour faire lever les produits contenant de la levure.

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




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

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

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec heure d'arrêt

Réglage de la fonction pâte de pain

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN	
2. Appuyez sur BREAD PROOF	
3. Entrez 30 .	3 0
4. Appuyez sur START	

NOTE

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

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

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



Pour de meilleurs résultats

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

À propos de la fonction Mes Favoris

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

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

Sauvegarde de mes recettes préférées

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


Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN	
2. Entrez les instructions de cuisson à l'aide des touches du tableau de commande, et ajoutez toutes les options que vous désirez sauvegarder et utiliser ultérieurement.	
3. Appuyez sur START	
4. Appuyez et maintenez la touche MY FAVORITE disponible pendant 3 secondes.	
5. Appuyez sur CANCEL/off*	

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

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

Rappel d'une recette favorite



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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN	
2. Choisissez la touche MY FAVORITE que vous voulez rappeler	
3. Appuyez sur START	

Supprimer un réglage

Vous devez supprimer l'un de vos réglages préférés pour en sauvegarder un autre. Sélectionnez l'une des touches de préférence que vous ne souhaitez plus conserver et sauvegarder les nouvelles instructions de cuisson avec les instructions pour supprimer.

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN	
2. Appuyez sur la touche MY FAVORITE (Mes favoris) que vous voulez supprimer et maintenez-la enfoncée pendant 3 seconde. La touche de préférence s'éteindra du panneau de contrôle.	

À propos de la fonction cuisson à étapes multiples





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


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

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

Réglage du mode Étapes multiples









Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction Multi Stage (Étapes multiples) pour un plat mijoté. À l'étape 1, cuire à 177°C (350°F) pendant une heure. À l'étape 2, pour brunir, rôti à 260°C (500°F) pendant quatre minutes.




Exemple pour 2 étapes	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN	
2. Appuyez sur MULTI STAGE	
— <i>Étape 1</i> —	
3. Appuyez sur BAKE	
4. Entrez 176°C	1 7 7
5. Appuyez sur START	

Exemple pour 2 étapes	
Étapes	Appuyez
6. Entrez 60 minutes	6 0
7. Appuyez sur START	
— <i>Étape 2</i> —	
8. Appuyez sur BROIL	
9. Entrez 260°C	2 6 0
10. Appuyez sur START	
11. Entrez 4 minutes	4
12. Appuyez sur START (Mise en marche) deux fois pour programmer seulement que deux étapes et démarrer la cuisson.	 

Réglage du mode Étapes multiples

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction Multi Stage (Étapes multiples) pour un plat mijoté. À l'étape 1, cuire à 177°C (350°F) pendant 1 heure. À l'étape 2, pour brunir, rôtir à 260°C (500°F) pendant 4 minutes. À l'étape 3, maintenir chaud pendant 15 minutes.

Exemple pour 3 étapes	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN	
2. Appuyez sur MULTI STAGE	
— Stage 1 —	
3. Appuyez sur BAKE	
4. Entrez 177°C	1 7 7
5. Appuyez sur START	
6. Entrez 60 minutes	6 0
7. Appuyez sur START	
— Stage 2 —	
8. Appuyez sur BROIL	
9. Entrez 260°C	2 6 0
10. Appuyez sur START	
11. Entrez 4 minutes	4
12. Appuyez sur START	

Exemple pour 3 étapes	
Étapes	Appuyez
— Stage 3 —	
13. Appuyez sur KEEP WARM	
14. Entrez 77°F	7 7
15. Appuyez sur START	
16. Entrez 15 minutes	1 5
17. Appuyez sur START	

38 Réglage du four

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est disponible dans le four du haut seulement. Ce dernier désactive tous les signaux sonores et visuels émis habituellement par le tableau de commande du four. Le mode **BAKE** (Cuisson) est la seule fonction accessible lorsque l'appareil est en mode sabbat.

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

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

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

Si le four est réglé à une température qui ne se situe pas dans les réglages permis, la commande du four réglera par défaut la température du four à la température disponible la plus proche. Essayez de régler la température du four de nouveau.

Si une panne de courant survient durant le sabbat ou une fête juive, l'appareil S'ÉTEINDRA. Lorsque le courant est rétabli, l'appareil ne retourne pas automatiquement aux réglages originaux du mode de cuisson. Le message **SF** apparaît sur le tableau d'affichage de la commande du four indiquant l'échec du mode sabbat - *Figs. 1-*.

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







Fig. 1



Pour plus d'assistance, d'aide pour un usage adéquat de la fonction Sabbat ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbat, s'il vous plaît visitez le site internet <http://www.star-k.org>.

Réglage du mode sabbat

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur UPPER OVEN .	
2. Appuyez sur BAKE .	
Assurez-vous d'effectuer tout changement supplémentaire aux réglages du four avant de passer à l'étape 3.	
3. Appuyez sur START	
4. Pour régler le mode Sabbat, appuyez simultanément sur les touches LO (Bas) et HI (Élevé) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira).	

Une fois l'appareil réglé adéquatement en mode sabbat, le message «Sab» (fig. 1) apparaît à l'écran de la commande du four jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulé.



Fig. 1





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.


Annulation du mode sabbat

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

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

Le four peut être éteint à tout moment en appuyant sur **CANCEL off** .


NOTE

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





UPPER OVEN, **LOWER OVEN**  & .

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

Préférences de l'utilisateur

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

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

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

Réglage de l'horloge

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur USER PREF .	
2. Entrez 1:30 ou utilisez les touches +hi/-lo (Augmenter/diminuer) pour avancer à 1:30	130
3. Appuyez sur START pour accepter le réglage ou sur CANCEL pour le refuser.	





Fig. 1

Réglage de l'affichage de l'horloge

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

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode d'affichage préréglé de l'horloge -Fig. 2-	
2. Appuyez sur +hi & -lo pour passer à l'option CLO off (Horloge désactivée) -Fig. 3-	+ - hi or lo
3. Appuyez sur START pour accepter le réglage ou sur CANCEL pour le refuser.	

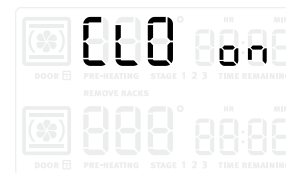


Fig. 2



Fig. 3

NOTE

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

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

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

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



Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode d'affichage pré-réglé de l'horloge -Fig. 1-	
2. Appuyez sur +hi & -lo pour passer à l'affichage de l'heure sur 24 heures -Fig. 2-	+ - hi or lo
3. Appuyez sur START pour accepter le réglage ou sur CANCEL pour le refuser.	



Fig. 1





Fig. 2

Réglage de la température en °F ou en °C

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

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode Fahrenheit/Celsius . -Fig. 1-	
2. Appuyez sur +hi ou -lo pour passer à l'option C -Fig. 2-	+ - hi or lo
3. Appuyez sur START pour accepter le réglage ou sur CANCEL pour le refuser.	

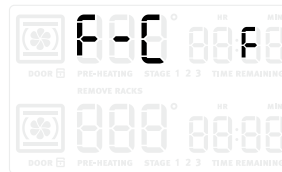


Fig. 1

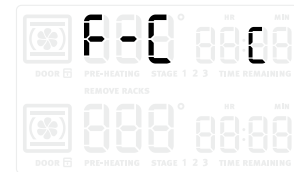


Fig. 2

Réglage du mode d'économie d'énergie 12 heures

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

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



Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode 12hr energy saving -Fig. 1-.	
2. Appuyez sur +hi & -lo pour passer à l'option off -Fig. 2-.	+ - hi or lo
3. Appuyez sur START pour accepter le réglage ou sur CANCEL pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

Réglage du mode audio (AUD)

Le mode audio vous permet de contrôler les sons pour les commandes du four. Vous pouvez désactiver le volume puis revenir plus tard au réglage comportant tous les sons et les signaux sonores normaux émis par l'appareil. Un signal sonore se fait entendre lorsqu'une touche est appuyée et à la fin d'un cycle (minuterie, temps de cuisson ou temps de cuisson avec une heure d'arrêt).

Le réglage en usine du volume de la commande électronique est de 5. Le volume peut être ajusté à des niveaux inférieurs soit de 5 à 1, ou la commande peut être réglée pour ne pas émettre de signaux sonores.



Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode pre-set audio .	
2. Appuyez sur +hi & -lo pour passer à l'option off -Fig. 1- ou à l'option on -Fig. 2-.	+ - hi or lo
3. Appuyez sur START pour accepter le réglage ou sur CANCEL pour le refuser.	



Fig. 1





Fig. 2

Réglage de la température du four - Écarts programmables par l'utilisateur

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

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

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

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode offset -Fig. 1-	
2. Pour augmenter la température du four de 10°F, appuyez sur +hi jusqu'à ce que 10 apparaisse à l'écran à côté de UPO -Fig. 2-	+ hi
3. Appuyez sur START pour accepter le réglage ou sur CANCEL pour le refuser.	

Pour régler la température à la baisse utilisez la touche lo-

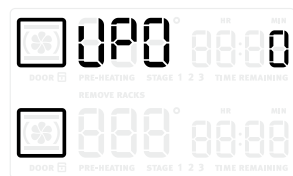


Fig. 1



Fig. 2

NOTE: N'utilisez pas un thermomètre acheté en épicerie pour vérifier la température dans le four. Ce type de thermomètre peut afficher des températures qui varient grandement de la température actuelle dans le four.

Restauration des réglages de l'usine (RST)

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

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



Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode de restauration des réglages de l'usine. -Fig. 1-	
2. Appuyez sur +hi ou -lo pour sélectionner l'option no -Fig. 1- ou Yes -Fig. 2- dans le menu du mode de restauration	+ - hi or lo
3. Appuyez sur START pour accepter le réglage ou sur CANCEL pour le refuser.	



Fig. 1

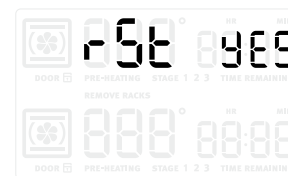


Fig. 2

Cycle autonettoyant

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie extérieure du four à la main.

Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** les enfants sans surveillance près de l'appareil.

Avant de débiter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est à la position arrêt ou appuyez sur **CANCEL** (⏏). Attendez que le four ait suffisamment refroidi.

N'UTILISEZ PAS de nettoyants commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de **NE PAS le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager. N'UTILISEZ PAS de papier d'aluminium pour protéger le fond du four car ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.**

Préparation du four avant le cycle autonettoyant:

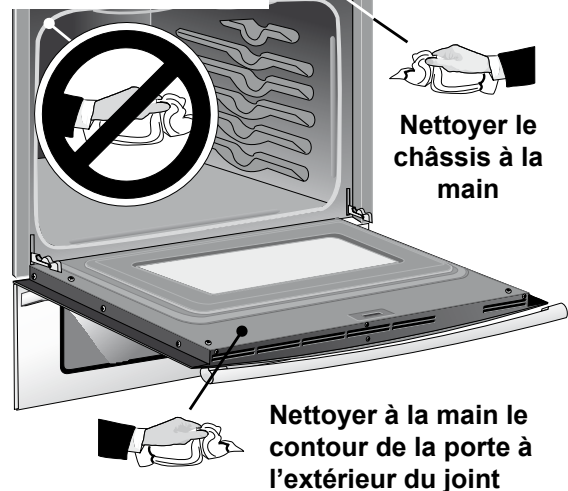
- Retirez tout excès de renversement dans la cavité du four avant de débiter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge avec de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface, car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte. Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.

- Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.
- Ce modèle est muni de grilles lubrifiées de porcelaine, qui peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. N'enlevez pas cette lubrification d'huile végétale des grilles. Il est important que les côtés des supports de four aient toujours un enduit léger d'huile végétale. Pour maintenir la performance optimale des supports, ré-appliquez une couche mince d'huile végétale sur les côtés des supports après chaque cycle autonettoyant ou lorsqu'il devient difficile de glisser les grilles sur les supports.
- Après un cycle autonettoyant ou chaque fois qu'il devient difficile de faire glisser les grilles extensibles traitez les grilles avec le lubrifiant graphite. Pour les instructions référez-vous à la section Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine plus loin dans ce manuel.

AVERTISSEMENT

Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors d'un cycle autonettoyant; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

NE PAS nettoyer le joint de la porte








Régler un cycle autonettoyant

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson) qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide. Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte. Habituellement cela prend environ une heure.

Pour régler un cycle autonettoyant

Vous pouvez régler le cycle autonettoyant pour différents degrés de saleté: **LITE** (Léger - 2 heures), **MED** (Moyen - 3 heures) ou **HEAVY** (Robuste - 4 heures). L'exemple ci-dessous montre comment régler le four du haut pour que le cycle autonettoyant commence immédiatement au réglage moyen (3 heures):

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Les grilles de porcelaine peuvent être laissées dans le four lors d'un cycle autonettoyant mais il est recommandé de les enlever.	
2. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte est bien fermée.	
3. Sélectionnez UPPER OVEN	
4. Appuyez sur CLEAN	
5. Sélectionnez MED (moyen) ou sélectionnez LITE (léger) ou HEAVY (robuste).	
6. Appuyez sur START	

7. Aussitôt que la commande électronique est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée, l'icône "DOOR  " arrête de clignoter et reste allumé.





Note: Lorsque le four est réglé pour un cycle autonettoyant, le moteur verrou démarre le verrouillage de la porte. Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le moteur verrou fonctionne ou lorsque les témoins lumineux sont allumés. Le verrouillage de la porte du four prend environ 15 secondes.

NOTE



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

Pour régler un cycle autonettoyant différé

L'exemple ci-dessous montre comment régler le **four du haut** pour un cycle autonettoyant medium (3 heures) qui se terminera à 6 heures:

Exemple	
Étapes	Appuyez
Suivre les étapes 1 à 6 sous la rubrique pour régler un cycle autonettoyant, et continuez à étape 7:	
7. Appuyez sur COOK OPTIONS	
8. Appuyez sur END TIME	
9. Entrez l'heure d'arrêt désirée (exemple: 6:00)	
10. Appuyez sur START	

Lorsque le cycle autonettoyant est complété:

1. L'heure et "DOOR  " restent affichés.
2. L'écran affiche le message "Hot" lorsque le four est trop chaud pour ouvrir la porte.
3. Lorsque le four a suffisamment refroidi (après environ 1 heure) et que l'icône "DOOR  " s'éteint, la porte du four peut être ouverte.



AVERTISSEMENT

- Durant le cycle autonettoyant, l'extérieur de l'appareil peut devenir très chaud au toucher. **NE** laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil; ils peuvent se brûler s'ils touchent aux surfaces chaudes.
- Ne forcez pas la porte du four pour l'ouvrir. Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin du cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore très chaud.
- Les éléments de cuisson et de grillage peuvent sembler avoir refroidis après avoir été éteints. Les éléments peuvent être encore chauds et causer des brûlures s'ils sont touchés avant qu'ils aient complètement refroidi.
- Pour éviter les brûlures, soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après un cycle autonettoyant. Tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent.

Recommandations pour le nettoyage	
Type de surface	Recommandations pour le nettoyage
<ul style="list-style-type: none"> • Aluminium (garnitures) et vinyle. 	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. Séchez avec un chiffon propre.
<ul style="list-style-type: none"> • Boutons de commande peints et boutons en plastique. • Pièces de la caisse. • Garnitures décoratives peintes. 	Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez aucun produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (Arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
<ul style="list-style-type: none"> • Tableau de commande en chrome (certains modèles). • Garnitures décoratives (certains modèles). • Acier inoxydable (certains modèles). 	<p>Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à OFF (Arrêt) et enlevez les boutons en les tirant de leur axe. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon. Essorez bien le chiffon avant d'essuyer le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis remettez les boutons en place en poussant.</p> <p>Acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable au moyen d'eau chaude savonneuse et d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produit de récurage trop puissant. N'utilisez que des produits de nettoyage pour la cuisine destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Lèchefrite et grille en émail vitrifié (le cas échéant) • Revêtement de la porte et pièces de la caisse. 	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil. Ne pulvérisiez aucun produit de nettoyage pour fours sur le dessus de la table de cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> • Grilles du four recouvertes de porcelaine. 	<p>Ce four vient avec des grilles de four en porcelaine lubrifiées. Elles peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. Ne nettoyez pas cette lubrification des supports. Il est important que les côtés des grilles de four aient toujours un enduit léger d'huile végétale. Pour maintenir la performance optimale des supports, ré-appliquez une couche mince d'huile végétale sur les côtés des grilles après chaque cycle autonettoyant ou quand il devient difficile de glisser sur les supports.</p> <p>Pour les instructions concernant l'entretien de la grille extensible, référez-vous à la section Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine à la page 51.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Porte du four. 	<p>Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.</p> <p>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.</p>

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

➔ IMPORTANT

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

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

Remplacement des ampoules du four

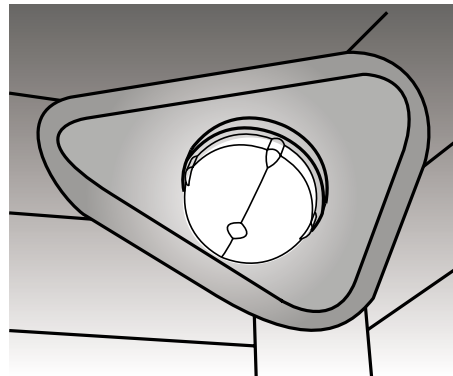
Les ampoules des lampes du four se trouvent au fond de la cavité. Elles sont recouvertes d'un protecteur en verre. Ce protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Remplacement des ampoules des lampes internes du four:

⚠ ATTENTION

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

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
 2. Retirez le protecteur de la lampe interne du four en le tournant dans le sens anti-horaire.
 3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers. Ne touchez pas l'ampoule, tirez-la hors du réceptacle.
- IMPORTANT! Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait la durée de vie de la nouvelle ampoule. Servez-vous d'un papier essuie-tout pour couvrir la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.
4. Remplacez le protecteur en verre sur l'ampoule en tournant dans le sens horaire.
 5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
 6. Assurez-vous de remettre l'horloge à l'heure.



Retrait et remise en place 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.

AVERTISSEMENT

La porte du four est lourde. Soyez prudent lorsque vous manipulez la porte. **Ne soulevez pas la porte par la poignée.**

Pour enlever la porte du four:

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

Pour replacer la porte du four:

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

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

ATTENTION - La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut SE BRISER.

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.
- 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.

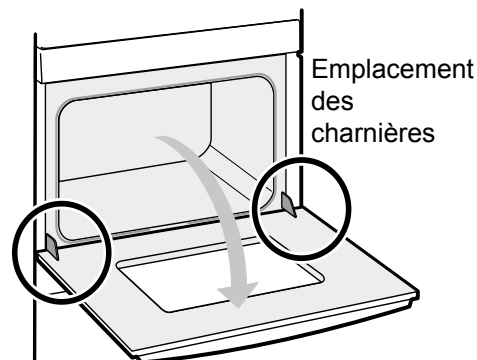


Figure 1 - Emplacement des charnières

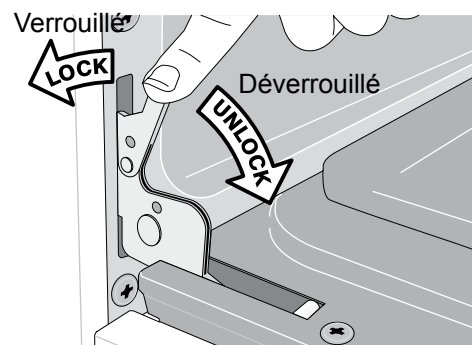


Figure 2 - Loquet en position engagée

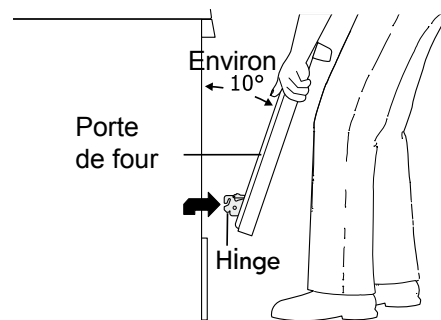


Figure 3 - Retrait de la porte

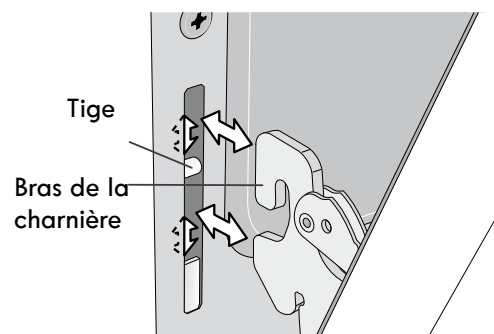


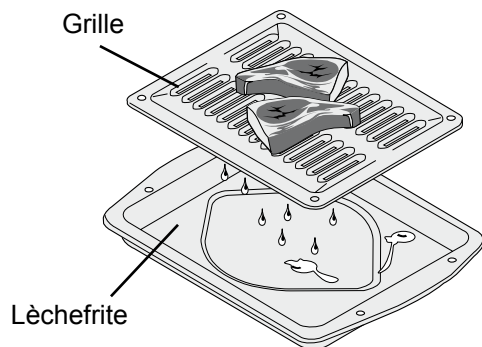
Figure 4 - Emplacement du bras de la charnière et de la tige

Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite

Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. **NE** recouvrez **PAS** le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.

Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants isolants car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau CHAUDE savonneuse.

Nettoyez la lèchefrite dès que possible après utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Mais attention, un récurage trop énergique pourrait l'endommager.



Nettoyage de la table de cuisson, des grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs

La table de cuisson a été conçue pour être facile à nettoyer. Puisque les brûleurs sont scellés, les nettoyages seront faciles si les débordements sont nettoyés immédiatement.

ATTENTION

Ne touchez pas ou ne manipulez pas les pièces de la table de cuisson tant et aussi longtemps que cette dernière n'a pas complètement refroidie.

IMPORTANT

N'UTILISEZ PAS de nettoyant pour le four sur la surface de cuisson.

Nettoyage de la surface de cuisson

Lorsqu'un débordement survient sur une partie de la surface de cuisson, utilisez un linge absorbant pour essuyer immédiatement le débordement. Rincez avec un linge propre et humide et essuyez complètement. N'utilisez pas de nettoyants rugueux ou abrasifs sur la surface de cuisson. Ils peuvent rayer la porcelaine. Rincez complètement les nettoyants doux utilisés sur la surface ou cette dernière pourrait être endommagée lors des prochaines cuissons.

Nettoyage des grilles des brûleurs

Les grilles des brûleurs peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Enlevez tous débordements excessifs avant de les placer dans le lave-vaisselle.

IMPORTANT

- Pour une bonne combustion de gaz ou un bon allumage du brûleur
- **NE permettez PAS aux débordements, à la nourriture, aux nettoyants ou à tout autre matériel d'entrer dans l'orifice du gaz.**
- La surface de cuisson n'est pas amovible. N'essayez pas de l'enlever ou de la soulever.

Nettoyage de la table de cuisson, des grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs



ATTENTION

- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, soyez prudent lors du nettoyage de l'appareil, **NE NETTOYEZ PAS** la surface de cuisson ou les têtes de brûleurs lorsque l'appareil est chaud.
- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, **NE SUIVEZ PAS** les instructions suivantes avant d'avoir éteint tous les brûleurs et avant que les pièces soient complètement refroidies.
- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures **NE FAITES PAS** fonctionner les brûleurs sans les couvercles.

Votre appareil est expédié avec les têtes et les couvercles des brûleurs aux bons emplacements. Avant d'utiliser votre appareil à gaz assurez-vous:

- de suivre les instructions d'installation.
- d'enlever tous les rubans et les matériaux d'emballage.

Couvercles des brûleurs

Advenant le cas où vous deviez enlever un couvercle de brûleur pour le nettoyer, soulevez-le afin de le détacher de la tête du brûleur. Nettoyez le couvercle à l'aide d'un linge absorbant. Rincez avec un linge propre et humide et séchez immédiatement le dessus et le dessous du couvercle. N'utilisez pas de nettoyeurs rugueux et abrasifs, ils peuvent rayer la porcelaine. Ne nettoyez pas les couvercles dans le lave-vaisselle.

Référez-vous à la note importante lorsque vous replacerez les couvercles.



IMPORTANT

Lorsque vous remplacez les couvercles de brûleurs, assurez-vous qu'ils sont correctement assis sur les têtes. Si les couvercles ne sont pas correctement placés et qu'un brûleur est allumé, la dimension de la flamme sera inadéquate et le brûleur ne chauffera pas uniformément.

Couvercle du brûleur double

La vitre sur le couvercle du brûleur double est conçue pour être lâche. Nettoyez le couvercle avec un produit de nettoyage non abrasif conçu pour les surfaces de vitre et séchez-le avant de le placer.

Têtes de brûleurs

Soulevez le couvercle de brûleur. Les têtes des brûleurs **sont fixes et doivent être nettoyées sur place.**

Afin d'obtenir un débit de gaz adéquat, il est important de bien nettoyer les fentes et la tête du brûleur. Pour le nettoyage, premièrement utilisez un linge humide pour nettoyer les débordements. Enlevez la nourriture située dans les fentes de la tête du brûleur à l'aide d'une brosse non abrasive et par la suite, nettoyez à l'aide d'un linge humide. Pour la nourriture tenace, utilisez un petit fil de fer ou une aiguille pour nettoyer les fentes.

Si le brûleur a des problèmes d'allumage, c'est probablement parce qu'il y a de la saleté qui obstrue partiellement l'orifice d'allumage (voir figures 1 & 2). À l'aide d'un petit fil de fer, d'une aiguille ou de l'extrémité d'un trombone, nettoyez l'orifice ou les orifices d'allumage.

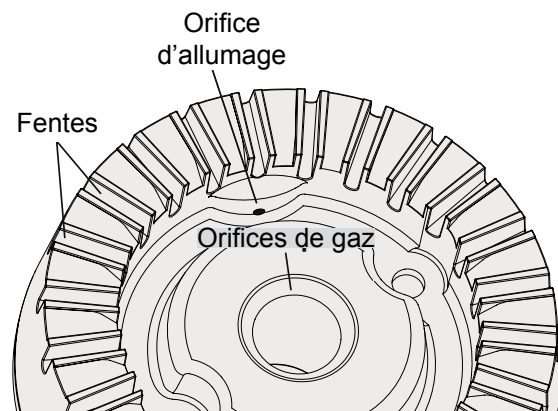


Figure 1 - Tête de brûleur
(Tous les brûleurs à l'exception du brûleur double)

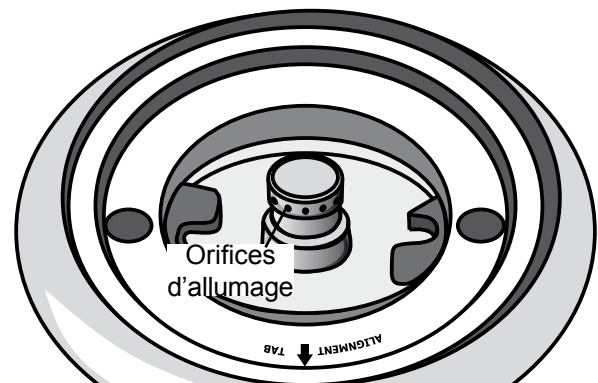


Figure 2 - Tête du brûleur double
(Modèle muni d'un brûleur double seulement)

Entretien de la grille de four extensible en porcelaine

⚠ ATTENTION

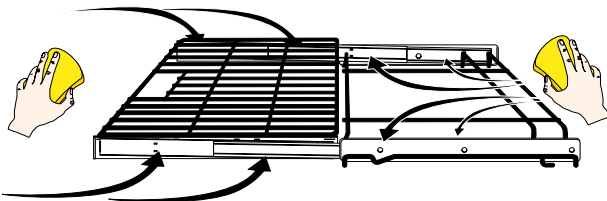
Manipulez les grilles de four seulement lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après un cycle autonettoyant, les grilles peuvent être très chaudes et causer des brûlures.

➔ IMPORTANT

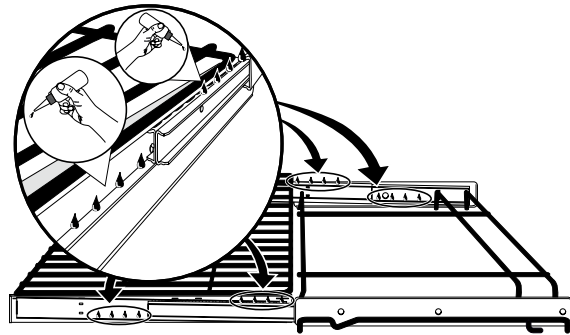
- Il est recommandé d'enlever toutes les grilles du four lors du cycle autonettoyant. Cependant les grilles de four en porcelaine peuvent être laissées dans le four si elles sont souillées. Après le cycle autonettoyant, ou lorsque le glissement de la grille devient difficile, la grille extensible doit être traitée avec un lubrifiant graphite.
- N'utilisez PAS huile de cuisson, enduit végétal ou tout autre lubrifiant à base d'huile sur la grille de four extensible. Utilisez SEULEMENT un lubrifiant graphite à cet endroit. Pour commander le lubrifiant graphite, contactez votre installateur, centre de service ou commerçant.
- Il est importante que les parties de la grille extensible qui sont en contact avec les parois du four soient toujours enduites d'une fine couche d'huile végétale. Appliquez un peu d'huile végétale après un cycle autonettoyant et lorsque la grille devient difficile à repousser ou à tirer de la cavité.

Pour lubrifier la grille extensible:

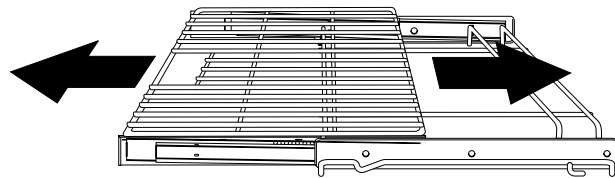
1. Retirez la grille du four et déposez-la sur une surface solide recouverte d'un papier journal ou d'un linge gâché. Ouvrez complètement la grille extensible.
2. Utilisez un linge ou une éponge pour enlever les débris ou saletés qui se trouvent sur les glissières de la grille extensible.



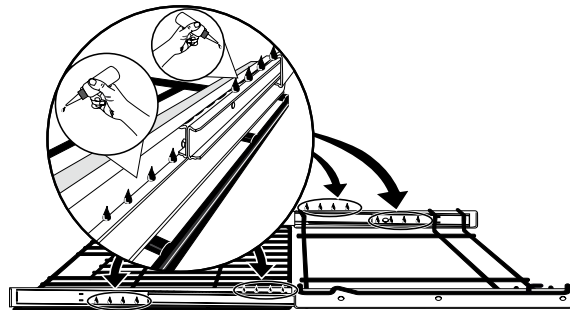
3. Agitez vigoureusement le lubrifiant graphite avant l'application. Déposez 4 gouttes de lubrifiant graphite sur la glissière (voir les zones encadrées plus bas). Répétez des deux côtés de la grille extensible.



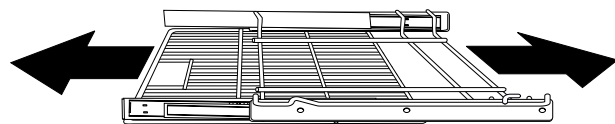
4. Ouvrez et refermez la grille quelques fois afin d'étendre le lubrifiant.



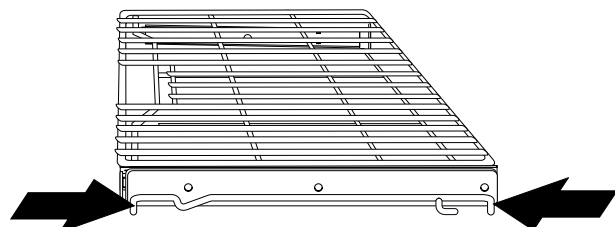
5. Retournez la grille. Agitez vigoureusement le lubrifiant graphite avant l'application. Déposez 4 gouttes de lubrifiant graphite sur la glissière. Répétez des deux côtés de la grille extensible.



6. Ouvrez et refermez la grille quelques fois afin d'étendre le lubrifiant.



7. Appliquez une mince couche d'huile de cuisson sur le cadre extérieur de la grille extensible tel que montré ci-bas. Gardez le cadre de la grille légèrement lubrifié pour permettre à la grille de bien glisser sur les parois de la cavité lorsque vous changez la position de cette dernière.








8. Remplacez la grille à l'endroit et insérez-la dans le four.

Problèmes de cuisson

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

Tableau des problèmes de cuisson au four et leurs solutions

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
<p>Le dessous des petits gâteaux et biscuits est brûlé.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. • Grille du four surchargée ou niveau de la grille trop bas. • Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. • Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. • Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
<p>Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. • Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. • Four trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. • Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. • Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
<p>Gâteaux pas assez cuits au centre.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Four trop chaud. • Taille de moule incorrecte. • Moule non centré dans le four 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré. • Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. • Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.
<p>Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisinière n'est pas de niveau. • Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. • Moule déformé. • Les lampes du four sont allumées durant la cuisson, 	<ul style="list-style-type: none"> • Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. • Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. • N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés. • Ne laissez pas les lampes du four allumées durant la cuisson au four.
<p>Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Four pas assez chaud. • Four surchargé. • La porte du four a été ouverte trop fréquemment. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. • Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. • N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimum de cuisson recommandée.

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. 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 d'appeler le service après-vente	
Problème	Solutions
Le contrôleur du four émet des signaux sonores et affiche un code d'erreur "F".	<ul style="list-style-type: none"> Le contrôleur électronique a décelé une défectuosité. Appuyez sur la touche CANCEL pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Programmer à nouveau le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la touche CANCEL et communiquez avec un service d'entretien autorisé.
Installation.	<ul style="list-style-type: none"> Placez une grille au centre du four et un niveau sur la grille. Communiquez avec l'agence responsable de l'installation si la grille et le découpage de l'armoire sous le four ne sont pas de niveau. L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que l'appareil n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et de niveau. Communiquez avec le fabricant d'armoires de cuisine pour corriger le problème.
Rien ne fonctionne dans le four.	<ul style="list-style-type: none"> Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote. Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction. Le câblage n'est pas installé et/ou branché. Le cordon doit être fourni par le consommateur. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand. Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand. Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité. Le cordon est trop court ou la prise électrique est trop loin. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique. Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four. Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire. Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché après que le four ait été installé et ai servi. Appelez un réparateur autorisé.
La lampe du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'ampoule est brûlée ou dévissée. Voir les instructions sous "Lampe du four" pour remplacer ou revisser l'ampoule.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la porte est fermée. Assurez-vous que vous avez retiré les grilles ainsi que les supports des grilles du four avant de débiter le cycle de nettoyage. Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Nettoyage du four"
Mauvais résultats de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir les instructions sous "cuisson au four". Voir Ajustement de la température du four. Ajustez la température et le temps de cuisson de la recette. L'ustensile est trop léger ou déformé. Utilisez un ustensile de meilleure qualité permettant à la nourriture de cuire plus uniformément.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four	<ul style="list-style-type: none"> Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Essayez l'excès d'éclaboussures.

Avant d'appeler le service après-vente

Problème	Solutions
Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au grill.	<ul style="list-style-type: none"> • La viande est trop proche de l'élément du grill. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de grill. Préchauffez l'élément de grill pour saisir rapidement la viande. • La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédant de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. • Le couvercle de la lèchefrite est du mauvais côté. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours le couvercle sur la lèchefrite, les nervures vers le haut, les fentes vers le bas, pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • La lèchefrite a été utilisée sans son couvercle ou le couvercle a été couvert de papier d'aluminium. N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans son couvercle ou NE COUVREZ PAS le couvercle de papier d'aluminium. • Le four a besoin d'être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisinez souvent au grill. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée.
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité. • Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.
Les brûleurs n'allument pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La commande n'est pas complètement à la position "LITE" (ALLUMAGE). Appuyez sur la commande et tournez-la à la position "LITE" jusqu'à ce que le brûleur allume et tournez-la encore jusqu'à ce que la dimension de la flamme désirée soit atteinte. • Assurez-vous que l'arrivée en gaz est ouverte. • Les orifices des brûleurs sont obstrués. Nettoyez les brûleurs. Voir la section Nettoyage des grilles, des couvercles et des têtes des brûleurs. Éteignez le brûleur et débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique ou d'une aiguille. • Le cordon d'alimentation est débranché (modèles avec allumeur électrique). Assurez-vous que le cordon est bien fiché dans la prise de courant. • Panne de courant (modèles à allumage électrique seulement). Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voyez la section Utilisation des brûleurs dans ce guide.
La flamme n'est pas complète autour du brûleur.	<ul style="list-style-type: none"> • Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille. • De l'humidité reste après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez soigneusement les brûleurs (Voir la section Entretien et nettoyage général).
La nourriture de cuit pas uniformément.	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvais ustensile. Utilisez un chaudron à fond plat dont la circonférence correspond à la dimension du brûleur. • Réglage incorrect. Augmentez ou diminuez le réglage afin d'obtenir la température de cuisson adéquate.
La flamme est orange.	<ul style="list-style-type: none"> • Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue. • Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.

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 présence de 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. La perte d'aliments causée par une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau ou d'autres articles consommables, ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les coûts de main-d'oeuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée au delà de la première année suivant la date d'achat originale.
12. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
13. Les frais supplémentaires comprenant, 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.
14. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, ce qui comprend, sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.
15. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

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. SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE, IL SE PEUT QUE VOUS DISPOSIEZ D'AUTRES DROITS.

Si vous devez faire appel au service de réparation

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

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis, 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. Personne 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.

USA

1.800.944.9044

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

Canada

1 800 265-8352

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

www.electrolux-store.com

