

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière bi-énergie

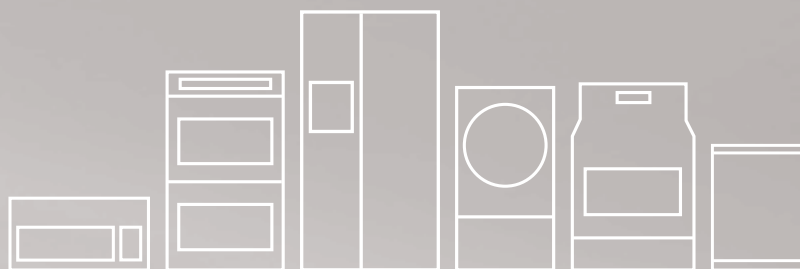


TABLE DES MATIÈRES

Enregistrement du produit	2	Commandes du four	19
Mesures de sécurité importantes	3	Entretien et nettoyage	40
Avant l'utilisation des brûleurs de surface	9	Avant de faire appel au service après-vente	44
Réglage des brûleurs de surface	13	Garantie	47
Avant l'utilisation du four	15		

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Besoin d'aide?	2
Enregistrement du produit	2
Enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3
Avant l'utilisation des brûleurs de surface	9
Réglage des brûleurs de surface	13
Avant l'utilisation du four	15
Commandes du four	19
Entretien et nettoyage	40
Avant de faire appel au service après-vente	44
Garantie	47

Merci d'avoir choisi Frigidaire.

Important : 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.

Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à www.frigidaire.com.

Avant de contacter le service à la clientèle, il vous est possible d'effectuer un certain nombre de choses qui pourront nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien.

Il contient des instructions qui vous permettent d'utiliser et d'entretenir correctement votre cuisinière.

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée...

Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu la cuisinière.

Économisez temps et argent.

Consulter la section « Avant de faire appel au service après-vente ». L'information contenue dans cette section vous aidera à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

Si une réparation est requise, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1 800 944-9044**.

Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Enregistrez-vous en ligne à l'adresse www.frigidaire.com ou en nous faisant parvenir la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous :

Date d'achat

Numéro de modèle Frigidaire

Numéro de série Frigidaire

Emplacement du numéro de série : côté gauche du cadre du four



Des questions?

Pour joindre sans frais le service de soutien technique aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 944-9044**.

Pour obtenir de l'aide et de l'information en ligne sur les produits, rendez-vous à l'adresse <http://www.frigidaire.com>.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES


MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des symboles et des renseignements importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

DÉFINITIONS

 Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou un accident mortel.

AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANT

Fournit des informations sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou toute autre information importante qui n'implique aucun danger.

REMARQUE

Fournit une information informelle. Sert généralement d'aide-mémoire ou à transmettre un renseignement pour référence ultérieure.

AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four ou près des brûleurs de surface. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p.ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur le four ou à proximité de celui-ci.

AVERTISSEMENT

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ : Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

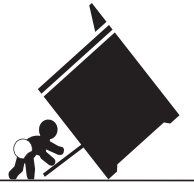
QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
- En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT



Risque de basculement

- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer l'appareil, ce qui peut être fatal.**
- **Vérifiez que le dispositif est enclenché dans le comptoir ou qu'il a été installé sur les parois de l'armoire, le mur ou le plancher, tel que décrit dans les instructions d'installation.**
- **Si l'appareil a été déplacé, assurez-vous que le dispositif anti-renversement a été réenclenché dans le comptoir, les parois de l'armoire, le mur ou le plancher, tel que décrit dans les instructions d'installation.**
- **Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.**
- **Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.**



Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains et essayez doucement de faire basculer l'appareil vers l'avant.

Si le dispositif est correctement installé, l'appareil ne devrait pas basculer vers l'avant.

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



AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas les enfants seuls à proximité du four : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.
- S'appuyer sur le four ou s'asseoir sur la porte ou ses tiroirs pourrait entraîner de graves blessures et endommager l'appareil. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour du four. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à le faire renverser et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.



IMPORTANT

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

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION

- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.
- Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou encore utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de casserole ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accroissement de la pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ni aux parois intérieures du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les parois intérieures du four deviennent assez chaudes pour brûler. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces internes du four, avant que ces derniers aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour brûler – parmi ces surfaces, il y a (identification des surfaces, par exemple : les ouvertures de l'évent et les surfaces près de ces ouvertures, la porte et le hublot de four).

IMPORTANT

Lisez et suivez ces instructions et ces mises en garde pour déballer, installer et entretenir votre appareil :

- Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser le four. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Il est essentiel de bien installer la cuisinière. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes électriques locaux. Au Canada, installez l'appareil conformément à la norme C22.1 de la CSA, le Code canadien de l'électricité, partie 1, et les codes et exigences en matière d'électricité de la région. N'installez le four que selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas de pièces de l'appareil à moins qu'il n'en soit spécifié autrement dans ce manuel. Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager le four.
- Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de votre four à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- Ne modifiez jamais le four, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce du four.
- Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.
- Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT

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

- Sachez à quel bouton correspond chacun des brûleurs de surface. Placez un ustensile contenant de la nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
- Tournez toujours le bouton à la position « LITE » (allumage) pour allumer les brûleurs de surface. Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
- Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'un autre brûleur : pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres brûleurs de surface.
- Ne laissez jamais des brûleurs de surface à haute température sans surveillance : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- Ustensiles émaillés : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une table de cuisson.
- Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR

- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ni chauffer une pièce.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (certains modèles). Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez sa porte et qu'il est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.
- Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes ou la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours l'ustensile de cuisson approprié et employez toujours les grilles du four.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

! ATTENTION

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un four chaud.

- Nettoyez régulièrement votre four afin de le garder libre de toute graisse, cette graisse risquant de prendre feu si elle est chauffée à haute température. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Sachez que les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Suivez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

FOURS AUTONETTOYANTS

- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans ce guide. Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments et les ustensiles du four. Retirez les grilles du four à moins d'indication contraire.
- Évitez d'utiliser des nettoyants à four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour les modèles avec cordon d'alimentation :

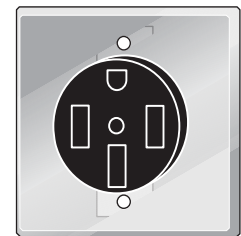
! AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique qui possède un voltage adéquat et qui est correctement polarisée et mise à la terre selon les codes d'électricité locaux. Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique qui possède un voltage adéquat et qui est correctement polarisée et mise à la terre selon les codes d'électricité locaux.



Cordon d'alimentation muni d'une fiche à quatre broches avec mise à la terre



Prise murale mise à la terre de 240 V

Il incombe au consommateur de communiquer avec un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme aux codes et règlements locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE (suite)

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

AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Pour les modèles vendus sans cordon d'alimentation :

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique qui possède un voltage adéquat et qui est correctement polarisée et mise à la terre selon les codes d'électricité locaux. Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate et correctement mise à la terre. Il incombe au consommateur de communiquer avec un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme aux codes et règlements locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures ou même la mort par choc électrique, confiez la conversion au GPL à un installateur ou un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT

Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

Conversion au GPL

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

AVANT L'UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Emplacement des commandes des brûleurs à gaz de surface

Votre cuisinière encastrée est équipée de brûleurs à gaz de surface ayant différentes puissances BTU. La capacité du brûleur à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à sa taille.

Le petit brûleur de mijotage (certains modèles) est idéal pour mijoter des sauces délicates, etc. Ce brûleur est situé à l'arrière droit de la table de cuisson (Figure 1). Les brûleurs standards peuvent être utilisés pour la plupart des types de cuisson. Ces brûleurs sont situés à l'avant et à l'arrière gauche de la table de cuisson.

Les brûleurs puissants sont parfaits pour chauffer rapidement de grandes quantités de liquide et pour préparer de grandes quantités de nourriture. Le brûleur POWER est situé à droite, à l'avant de la table de cuisson.

Quelle que soit la dimension des brûleurs, choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux au volume et au type d'aliment à préparer. Choisissez un brûleur et une dimension de flamme appropriés à l'ustensile. Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile.

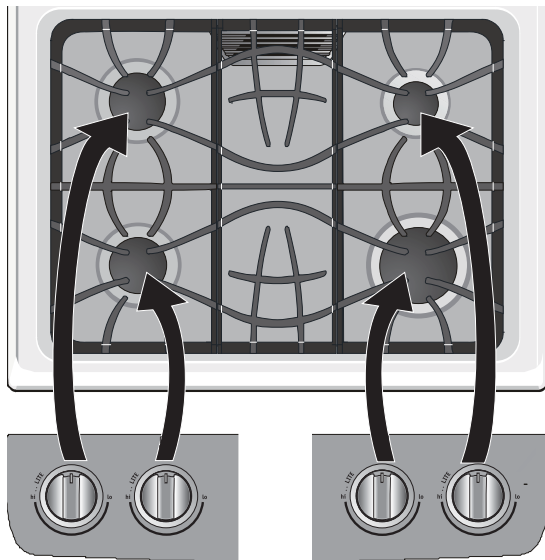


Figure 1 : Emplacement des brûleurs

➔ IMPORTANT

ne laissez pas de renversements, d'aliments, de produits de nettoyage ou d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du porte-gicleur. Laissez toujours les chapeaux et les têtes de brûleur en place lorsque les brûleurs de surface sont utilisés.

Assemblage des chapeaux et des grilles des brûleurs de surface

Il est très important de s'assurer que tous les chapeaux et toutes les grilles des brûleurs de surface sont installés correctement et aux bons endroits.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage qui se trouve sur la table de cuisson.
2. Jetez tout le matériel d'emballage (le cas échéant).
3. Déballez les grilles de brûleur et placez-les sur la table de cuisson.

Sur les brûleurs ronds, la lèvre du chapeau du brûleur (Figure 2) doit s'adapter au gicleur au centre de la tête de brûleur et être de niveau. Reportez-vous à la Figure 3 pour le positionnement correct et incorrect du chapeau du brûleur.

Vous pouvez vérifier l'installation en faisant doucement glisser latéralement le chapeau du brûleur (Figure 4) pour vous assurer qu'il est bien centré et bien assis. Lorsque la lèvre du chapeau du brûleur entre en contact avec le centre de la tête du brûleur, vous pourrez entendre un clic.

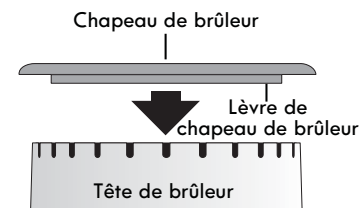


Figure 2 : Chapeau de brûleur et tête de brûleur

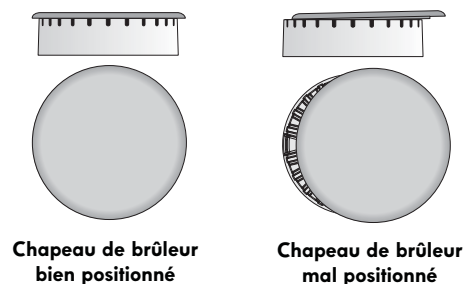


Figure 3 : Bon positionnement du chapeau de brûleur

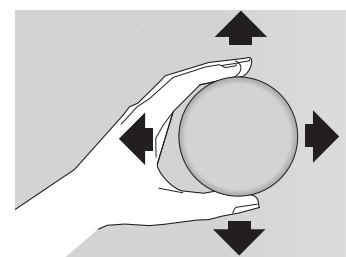


Figure 4 : Déplacer le chapeau doucement pour le placer correctement

AVANT L'UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Brûleurs à double couronne (certains modèles)

Le brûleur à double couronne ne peut fonctionner correctement que s'il est muni de deux chapeaux de brûleur. Assurez-vous que les lèvres du chapeau du brûleur sont placées face vers le bas, dans les zones encavées (Figure 5) situées de chaque côté de la tête du brûleur. Assurez-vous que les deux chapeaux de brûleur reposent solidement dans la tête du brûleur et qu'ils sont de niveau avant d'allumer le brûleur.

Vérifiez le positionnement de chacun des chapeaux en les faisant doucement glisser latéralement. S'ils sont positionnés correctement, les lèvres des chapeaux ne devraient pas sortir des zones encavées de la tête du brûleur.

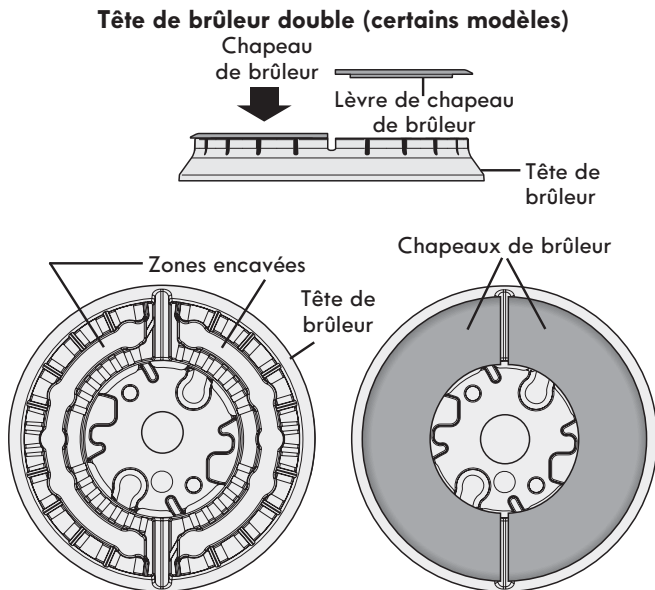


Figure 5 : Tête de brûleur double utilisant deux chapeaux de brûleur

➔ IMPORTANT

Le chapeau du brûleur ne devrait pas sortir hors du centre de la tête du brûleur lors du déplacement latéral.

- Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur ovales (certains modèles) sont bien placés sur les têtes de brûleur ovales.
- N'utilisez pas les brûleurs de surface sans que les chapeaux et les grilles ne soient correctement en place.
- S'il y a des pièces manquantes ou que l'installation est inadéquate, cela peut entraîner des renversements et des brûlures ou endommager votre cuisinière et vos ustensiles de cuisson.
- Assurez-vous que les grilles de brûleur sont correctement en place sur la surface de cuisson avant d'utiliser les brûleurs de surface (Figure 6). Les grilles ont été conçues de manière à reposer dans la cavité de la surface de cuisson.
- Pour installer les grilles de brûleurs, placez les grilles, surface plane vers le bas, et alignez-les dans la cavité de la surface de cuisson.
- Les grilles doivent s'aligner l'une contre l'autre et contre les rebords de la cavité.

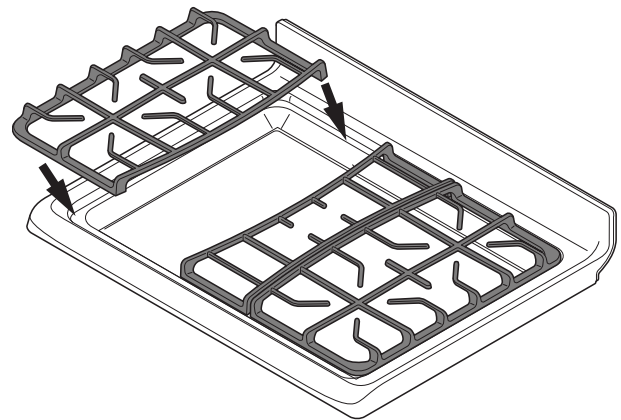


Figure 6 : Installation adéquate de la grille

AVANT L'UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Utilisation d'ustensiles appropriés

ATTENTION

Ne placez pas d'articles en plastique comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme. N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans avoir placé d'ustensile de cuisson sur la grille. Sans ustensile de cuisson pour absorber la chaleur, le fini de la grille pourrait s'écailler.

Important : Ne laissez pas le papier d'aluminium ou tout autre matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson de la cuisinière. S'ils fondent, ces articles peuvent endommager la table de cuisson.

Pour les meilleurs résultats de cuisson possible, les ustensiles doivent disposer d'un fond plat qui repose à plat sur la grille du brûleur. Avant d'utiliser les ustensiles de cuisson, vérifiez que leur fond est bien plat en y faisant tourner une règle (Figure 7).



Figure 7 : Vérifier que le fond des ustensiles est plat

Remarque : La dimension et le type d'ustensiles de cuisson utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage des brûleurs nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

Types de matériau des ustensiles

Les matériaux les plus utilisés sont :

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

AVANT L'UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Utilisation des commandes des brûleurs à gaz de surface

1. Placez l'ustensile de cuisson sur le brûleur de surface.
2. Enfoncez le bouton de commande du brûleur de surface et tournez-le vers la gauche pour le sortir de la position **OFF** (arrêt).
3. Relâchez le bouton et tournez-le à la position **LITE** (allumage) (Figure 8). Remarque : Une étincelle est émise en même temps aux quatre allumeurs électroniques. Cependant, seul le brûleur mis en marche s'allume.
4. Vérifiez si le brûleur s'est allumé.
5. Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à l'obtention d'une flamme de la dimension souhaitée. Les boutons de commande n'ont pas été conçus pour s'ajuster à un réglage particulier. Servez-vous des réglages indiqués sur le bouton de commande pour régler la flamme à la hauteur désirée. ne faites pas cuire d'aliments lorsque le bouton de commande du brûleur de surface est à la position **LITE** (allumage). (L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton est laissé à cette position.)

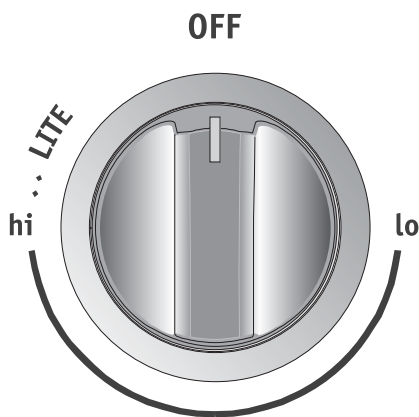


Figure 8 : Bouton à la position « LITE » (allumage)

Réglage de la flamme du brûleur à une dimension appropriée

Commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez le bouton pour régler la flamme à la hauteur désirée. Suivez les recommandations ci-dessous pour déterminer la dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles de cuisson utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire.

Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute	<ul style="list-style-type: none"> • Pour commencer la plupart des recettes • Amener l'eau à ébullition • Cuire à feu vif dans une poêle
Flamme moyenne	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir une ébullition lente • Épaissir les sauces • Faire cuire des aliments à la vapeur
Flamme basse	<ul style="list-style-type: none"> • Pour cuire, pocher et faire mijoter des aliments

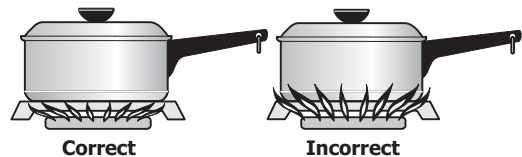


Figure 9 : Ajustement de la flamme

➔ IMPORTANT

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme trop haute gaspille chaleur et énergie, en plus d'augmenter les risques de brûlure.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour ce faire, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement la commande sur **LITE** (allumage). Après avoir allumé le brûleur, tournez le bouton au réglage désiré.

🔧 REMARQUE

Réglages basés sur l'utilisation de casseroles en métal ou en aluminium de poids moyen. Ces réglages peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres types de casserole. La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. Une flamme bien réglée est transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être uniforme et précis. Nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orangé.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE

Réglage des commandes des brûleurs de surface

Votre cuisinière à gaz peut être munie de brûleurs de surface de différentes tailles. La capacité du brûleur à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à sa taille. Choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer.

Le petit brûleur de MIJOTAGE (certains modèles) est idéal pour le mijotage des sauces délicates, etc.

Les brûleurs de dimensions standard peuvent être utilisés pour la plupart des types de cuisson. Certains modèles sont munis d'un brûleur central.

Les grands brûleurs PUISSANTS (certains modèles) ou TURBO BOIL (certains modèles) sont recommandés pour le chauffage de grandes quantités de liquides et la préparation de grandes quantités de nourriture.

Pour régler les brûleurs de surface :

1. Placez l'ustensile au centre de la grille du brûleur de surface. Assurez-vous que l'ustensile est bien stable sur la grille du brûleur.
2. Enfoncez le bouton de commande du brûleur de surface désiré et tournez-le vers la gauche pour le dégager de la position **OFF** (arrêt).
3. Relâchez le bouton et tournez-le à la position **LITE** (allumage). Vérifiez si le brûleur est allumé.
4. Une fois le brûleur allumé, enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche pour ajuster la dimension de la flamme. Servez-vous des marques du bouton de commande et réglez la flamme au besoin.

Important :

- Ne faites pas cuire d'aliments lorsque le bouton de commande du brûleur de surface est laissé à la position « LITE » (allumage). L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton de commande est laissé à cette position.
- Lorsque vous placez le bouton de commande de l'un des brûleurs en position « LITE » (allumage), tous les allumeurs électroniques produisent une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur de surface qui a été réglé s'allume.
- Ne placez jamais d'ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela peut entraîner une cuisson non uniforme.
- En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs de surface. Pour ce faire, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement la commande sur **LITE** (allumage). Après l'allumage du brûleur, enfoncez et tournez le bouton pour l'amener à la position désirée.

- Lorsque vous utilisez le four, il est possible que de la chaleur résiduelle provenant du four puisse se transmettre aux boutons de commande situés directement au-dessus de la porte du four.

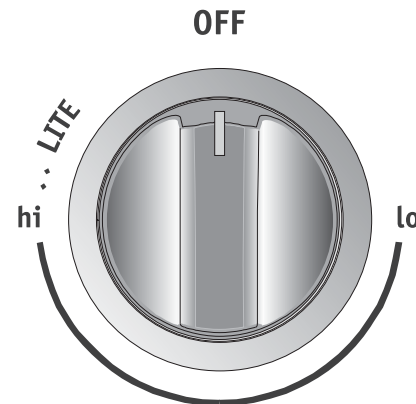


Figure 10 : Manière adéquate de régler les brûleurs

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière en plastique, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la surface de cuisson lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de la table de cuisson de la cuisinière.

Ne laissez pas le papier d'aluminium ou tout autre matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson de la cuisinière. S'ils fondent, ces articles peuvent endommager la surface de cuisson de façon permanente.

Mise en conserve

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous auprès du site Web de l'United States Department of Agriculture (USDA) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre leurs recommandations pour la mise en conserve.

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

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE

Réglage du brûleur à double couronne (certains modèles)

Le brûleur à double couronne polyvalent offre une gamme complète de réglages de cuisson à partir du même brûleur.

Au réglage le plus bas, seule la couronne interne fonctionne et fournit une flamme plus petite, idéale pour le mijotage. Si nécessaire, allumez également la couronne externe du brûleur en tournant le bouton de commande à la puissance maximale (**HI**), la flamme qu'elle produira permettra d'amener rapidement à ébullition une grande casserole de liquide.

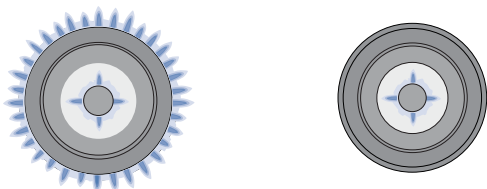


Figure 11 : Brûleur au réglage élevé (G) et mijotage (D)

Utilisation du brûleur à double couronne :

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur de surface désiré et tournez-le vers la gauche pour le dégager de la position **OFF** (arrêt) et le mettre à la position **LITE** (allumage).
2. Vérifiez si les couronnes interne et externe du brûleur sont allumées (Figure 11). Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande vers la gauche pour ajuster la dimension de la flamme.
3. Si vous désirez une flamme de faible hauteur ou une flamme servant à faire mijoter des aliments, continuez à tourner le bouton de contrôle vers la gauche de la position « HI » (élevé) jusqu'à la position « LO » (bas) (Figure 12). Lorsque le bouton a été tourné suffisamment vers la position « LO » (bas), la flamme de la couronne externe s'éteindra et seule la couronne interne restera allumée pour permettre le mijotage de l'aliment (Figure 11). Ajustez de nouveau la hauteur de la flamme selon vos besoins.

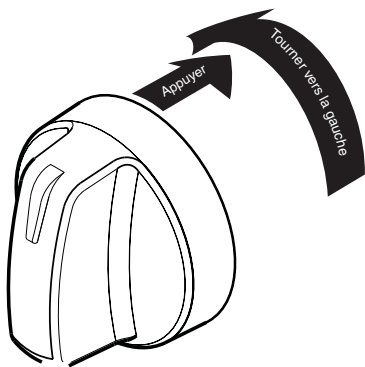


Figure 12 : Réglage du brûleur à couronne double

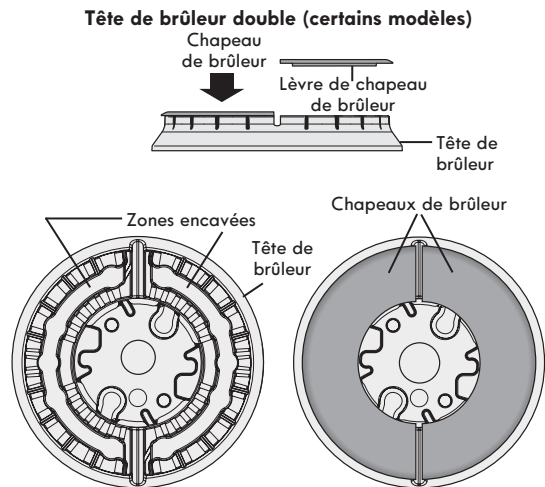


Figure 13 : Positionner les chapeaux de brûleur correctement

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière en plastique, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la surface de cuisson lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de la table de cuisson de la cuisinière.

Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou tout autre matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson de la cuisinière. S'ils fondent, ces articles peuvent endommager la surface de cuisson de façon permanente.

➔ IMPORTANT

- Ne faites pas cuire d'aliments lorsque le bouton de commande du brûleur de surface est laissé à la position **LITE** (allumage). L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton de commande est laissé à cette position.
- Lorsque vous placez le bouton de commande de l'un des brûleurs en position **LITE** (allumage), tous les allumeurs électroniques produisent une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur de surface qui a été réglé s'allume.
- Ne placez jamais un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela peut entraîner une cuisson non uniforme.
- En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs de surface. Pour ce faire, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement la commande sur **LITE** (allumage). Après l'allumage du brûleur, enfoncez et tournez le bouton pour l'amener à la position désirée.

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé à l'arrière de la table de cuisson. Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Lorsque le four fonctionne, il est normal que de la vapeur ou de l'humidité se forment à proximité de l'évent.

Important : Ne bloquez pas l'évent du four.

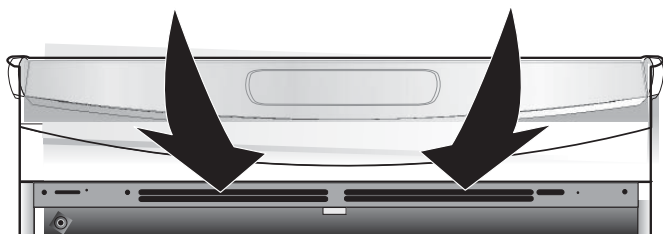


Figure 14 : Ne pas bloquer l'évent du four

! ATTENTION

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

! 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 installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou surbaissées

Disposition

- Disposez toujours les grilles de four lorsque le four est froid (avant de l'allumer).

Retrait

- 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.

Remise en place

- Pour remettre une grille 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.

Important : Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de procéder à un autonettoyage.

Circulation d'air dans le four

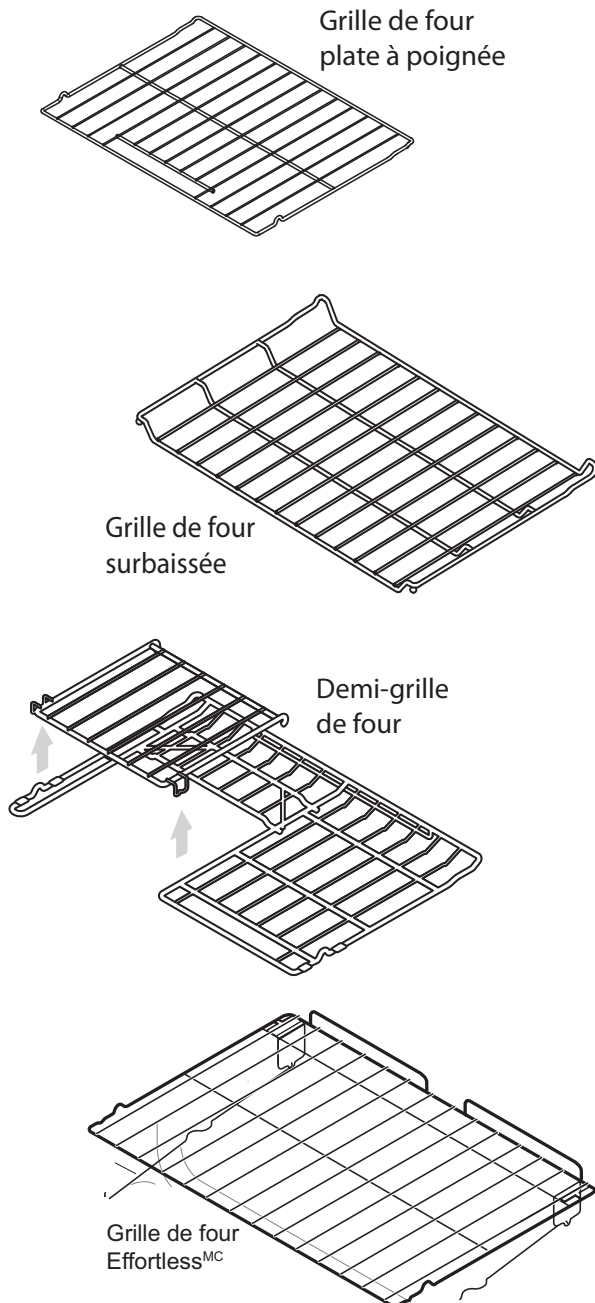
Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, il faut s'assurer que la circulation de l'air soit optimale. Laissez un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre une bonne circulation de l'air.

Assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas la porte, ni les côtés, ni le fond du four.

L'air chaud doit être en mesure de circuler autour de l'ustensile afin que les aliments soient chauffés uniformément.

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Types de grille de four



Descriptions des grilles de four

- Les **grilles de four plates** (ou la grille de four **plate à poignée**) peuvent être placées dans la plupart des positions de grille et être utilisées pour la plupart de vos cuissons.
- La **grille de four surbaissée** (certains modèles) offre des positions supplémentaires comparativement à une grille de four plate standard. Sa conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille.
- La **demi-grille** (certains modèles) comprend une section amovible qui permet de placer des ustensiles de cuisson plus grands dans le four.
- La **grille de four Effortless^{MC}** (certains modèles) est décrite dans la section « [Système de grille de four Effortless^{MC}](#) » à la [page 17](#).

➔ IMPORTANT

Toutes les grilles doivent être retirées du four avant de procéder à un autonettoyage. Les hautes températures utilisées lors de l'autonettoyage décoloreront les grilles qui auraient été laissées dans le four.

Leur capacité à bien glisser lors de leur retrait et de leur remise en place pourrait également être affectée.

Figure 15 : Types de grilles de four

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Système de grille de four Effortless^{MC}

Certains modèles sont équipés d'un système de grille spécial qui allonge automatiquement la grille de four pour faciliter l'accès à vos aliments. La grille s'allonge lorsque vous ouvrez ou fermez la porte du four.

➔ IMPORTANT

Seule la grille de four Effortless^{MC} fonctionnera mieux si elle est raccordée à ses bras et placée dans la position de grille 2.

Si le système de grille est assemblé avec les bras de connexion, la grille Effortless^{MC} peut être utilisée aux positions de grille 1, 2, et 3.

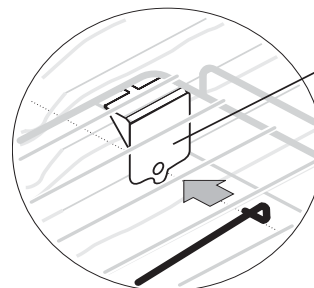
Pour monter le système de grille de four Effortless^{MC} :

1. Trouvez toutes les pièces requises. Il vous faudra la grille de four fournie avec votre appareil. La grille de four Effortless^{MC} est une grille plate dotée d'un revêtement foncé spécial sur les côtés gauche et droit et de 2 bras de connexion en chrome.
2. Assurez-vous que le four est froid avant de continuer. Ouvrez la porte du four.
3. Placez la grille à la position de grille 1, 2 ou 3 (reportez-vous à la Figure 16 pour les positions de grille).



Figure 16 : Positions des grilles

Assurez-vous que les supports de connecteur de grille sont placés à l'arrière du four et qu'ils pointent vers le bas. (Reportez-vous à la Figure 17.)



Support de connecteur de grille

Figure 17 : Le support doit se trouver à l'arrière de la cuisinière

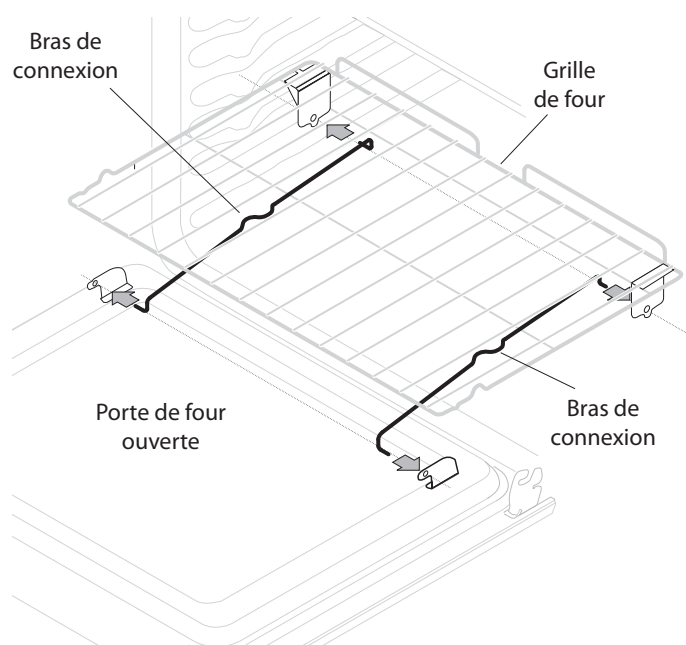


Figure 18 : Montage de la grille de four Effortless^{MC}

4. Montez un bras de connexion à la fois. En gardant la porte du four ouverte et la grille du four en place, placez une extrémité du bras de connexion dans l'ouverture du support de connecteur de la porte (Figure 18) et l'autre extrémité dans l'ouverture du support de connecteur de la grille (Figure 18). La grille du four devra peut-être être réglée vers l'intérieur ou vers l'extérieur pendant qu'elle est dans sa position, afin que sa longueur corresponde à celle du bras de connexion.

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Support de
connecteur
de porte

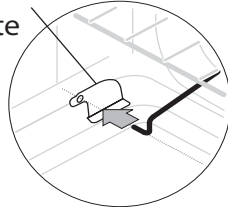
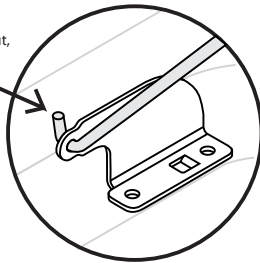


Figure 19 : Bras de connexion/connecteur de porte

5. Tout en maintenant le bras de connexion en place, tournez-le afin que ses extrémités pointent vers le haut (Reportez-vous à la figure 20). Le bras de connexion devrait désormais être verrouillé en place.
6. Répétez les étapes 4 et 5 pour le second bras de connexion.

L'extrémité doit pointer vers le haut, tel qu'expliqué à l'étape 5



L'extrémité doit pointer vers le haut, tel qu'expliqué à l'étape 5

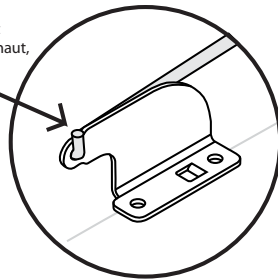


Figure 20 : Supports gauche et droit, pointant vers le haut

7. Une fois que les bras de connexion sont en place, testez la grille en fermant doucement la porte du four. La grille de four devrait se déplacer librement vers l'intérieur et vers l'extérieur du four lorsque la porte est ouverte ou fermée. (Reportez-vous à la figure 21.)

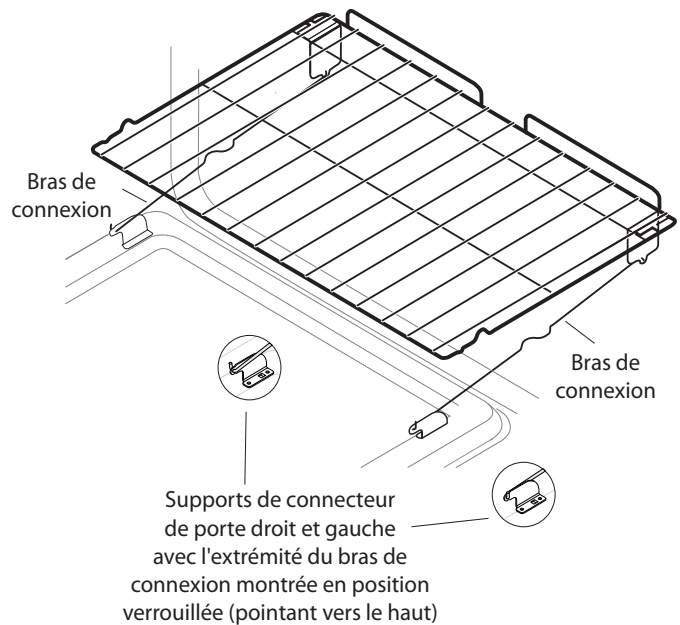


Figure 21 : Grille de four Effortless^{MC} après le montage

! ATTENTION

Enlevez toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage.

Si vous laissez les grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, la grille de four Effortless^{MC} glissera moins bien et le fini brillant des grilles ternira et pourrait devenir bleu.

Enlevez toutes les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section « Entretien et nettoyage » du présent guide.

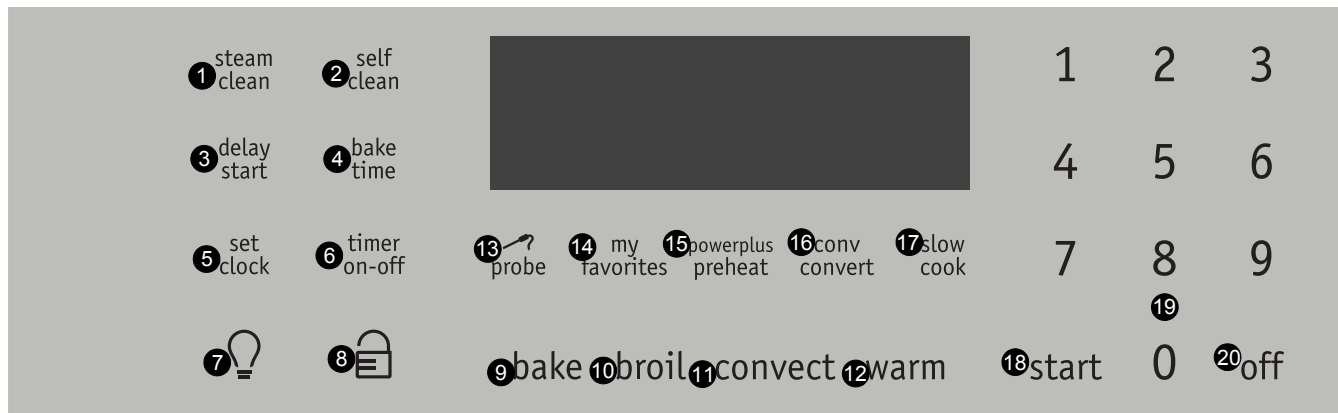
Avant de monter ou de démonter la grille de four Effortless^{MC}, assurez-vous que le four et les grilles du four sont entièrement froids au toucher.

Ne prenez jamais de grille ou de pièce chaude dans vos mains.

COMMANDES DU FOUR



Modèle Gallery (ci-dessus); modèle Professional (ci-dessous)



1. **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur) : permet d'effectuer un nettoyage rapide du four à la vapeur.
2. **Self Clean** (autonettoyage) : permet de sélectionner la fonction d'autonettoyage.
3. **Delay Start** (mise en marche différée) : cette fonction permet de programmer un temps de cuisson ou un cycle d'autonettoyage différé.
4. **Bake time** (temps de cuisson) : sert à entrer la durée du temps de cuisson.
5. **Set Clock** (réglage de l'horloge) : permet de régler l'heure de l'horloge au moyen des touches numériques.
6. **Timer on-off** (minuterie marche/arrêt) : sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.
7. **Éclairage du four** : sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.
8. **Verrouillage du four** : sert à verrouiller le tableau de commande et la porte du four.
9. **Bake** (cuisson au four) : sert à sélectionner la fonction de cuisson au four.
10. **Broil** (gril) : sert à sélectionner la fonction de cuisson au gril.
11. **Convect** (convection) : permet de régler les fonctions de cuisson, de rôtissage ou de gril à convection (certains modèles).
12. **Warm/ Keep Warm** (maintien au chaud) : cette fonction permet de garder les aliments et les assiettes au chaud avant de les utiliser.
13. **Probe** (sonde) : permet de vérifier la température interne des aliments.
14. **My Favorites** (mes préférences) (certains modèles) : permet de programmer et de sauvegarder les réglages préférés de vos recettes.
15. **Quick Preheat** (préchauffage rapide) (**modèle Gallery**)/ **Powerplus Preheat** (préchauffage Powerplus) (**modèle Professional**) : permet d'atteindre rapidement la température de préchauffage du four.
16. **Convect Convert** (conversion à la convection) : utilisez cette fonction pour convertir les températures de cuisson régulières de vos recettes en températures de cuisson par convection.
17. **Slow Cook** (cuisson lente) (certains modèles) : cette fonction permet de cuire les aliments qui demandent un long temps de cuisson à basse température.
18. **Start** (mise en marche) : sert à démarrer toutes les fonctions de cuisson.
19. **Clavier numérique** : permet d'entrer la température et la durée.
20. **Off** (arrêt) : permet d'arrêter toutes les fonctions du four que vous avez entrées à l'exception de l'heure et de la minuterie.

COMMANDES DU FOUR

Réglages de durée et de température maximaux et minimaux

Fonction	Mode	Temp./durée/heure min.	Temp./durée/heure max.
Préchauffage		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson au four		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Gril		205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Gril à convection		205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson lente		Lo (bas) (108 °C/225 °F)	Hi (élevé) (135 °C/275 °F)
Maitien au chaud		77 °C (170 °F)	3 heures
Nettoyage à la vapeur		77 °C (170 °F)	20 minutes
Sonde thermique		Lo (bas) (60 °C/140 °F)	Hi (élevé) (99 °C/210 °F)
Minuterie	12 h / 24 h	0:01 min / 0:01 min	11:59 h/min / 11:59 h/min
Horloge	12 h / 24 h	1:00 h/min / 0:00 min	12:59 h/min / 23:59 h/min
Mise en marche différée	12 h / 24 h	1:00 h/min / 0:00 min	12:59 h/min / 23:59 h/min
Temps de cuisson	12 h / 24 h	0:01 min / 0:01 min	5:59 h/min / 5:59 h/min
Durée de l'autonettoyage		2 heures	4 heures

Ce tableau indique les durées, les heures ou les températures minimales et maximales permises pour les différentes fonctions.

Réglage de l'horloge

La touche de réglage de l'horloge permet de régler l'horloge du four. L'horloge peut être réglée en mode 12 ou 24 heures. Par défaut, l'horloge est réglée en mode 12 heures. Lorsque le four est branché pour la première fois ou s'il y a eu une panne de courant, l'heure indiquée sur l'afficheur clignote. L'horloge du four doit être réglée pour que le four fonctionne.

Pour régler l'horloge (exemple : 1 h 30) :

1. Appuyez sur **set clock** (régler l'horloge). « **CLO** » s'affiche.
2. Appuyez sur **1 3 0** sur le clavier numérique pour régler l'heure à 1h30. « **CLO** » restera affiché.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche).
4. « **CLO** » disparaît et l'horloge se met en marche.

Réglage de l'affichage de l'heure en mode 12 ou 24 heures

1. Appuyez sur la touche **set clock** (réglage de l'horloge) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. « **CLO** » s'affiche.
3. **Maintenez la touche** jusqu'à ce que « **12HrdAY** » (heure en mode 12 heures) ou « **24HrdAY** » (heure en mode 24 heures) s'affiche et que le tableau de commande émette un bip.
4. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage 12 heures au mode 24 heures et vice-versa.
5. L'afficheur indiquera « **12HrdAY** » (heure en mode 12 heures) ou « **24HrdAY** » (heure en mode 24 heures).
6. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

Remarque :

- Si l'horloge doit être remise à la bonne heure, suivez les instructions décrites ci-dessus.
- Si vous avez choisi l'affichage sur 24 heures, l'horloge indiquera l'heure de 0:00 à 23:59.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures

Les touches **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) et **self clean** (autonettoyage) permettent d'activer les fonctions de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures. Le régulateur du four comporte par défaut une fonction d'économie d'énergie 6 heures qui arrête le four s'il est laissé en marche pendant plus de 6 heures. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson continue.

Pour programmer le four pour une cuisson continue ou en mode d'économie d'énergie 6 heures :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Après 6 secondes, « **6HrOFF** » (arrêt après 6 heures) ou « **StAYOn** » (rester allumé) s'affichera sur le tableau de commande et un bip se fera entendre.
3. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer de la fonction d'économie d'énergie 6 heures à la fonction de cuisson continue.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification (l'afficheur revient à l'heure du jour) ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

Remarque : « **6HrOFF** » (arrêt après 6 heures) indique que le four est réglé en mode d'économie d'énergie 6 heures. « **StAYOn** » (rester allumé) indique que le four est réglé en mode de cuisson continue.

Affichage de la température (Fahrenheit/Celsius)

Les touches **broil** (gril) et **self clean** (autonettoyage) permettent de régler l'affichage de la température en degrés Fahrenheit (°F) ou en degrés Celsius (°C). Le tableau de commande du four peut être programmé de façon à afficher les températures en °F ou en °C. Par défaut, le four est programmé pour afficher les températures en °F.

Pour changer l'affichage de °F à °C ou de °C à °F :

1. Pour savoir si l'affichage des températures est en °F ou en °C, maintenez la touche **broil** (gril) enfoncée pendant 6 secondes. **550°** s'affichera sur le tableau de commande, « **broil** » (gril) clignotera et un bip se fera entendre. Si « **F** » apparaît, l'affichage des températures est réglé en °F. Les températures seront affichées en °C si « **C** » apparaît.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage en °F à celui en °C et vice-versa. L'afficheur indiquera « **F** » ou « **C** ».
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

Réglage en mode de fonctionnement silencieux

Les touches **delay start** (mise en marche différée) et **self clean** (autonettoyage) permettent de régler le four en mode de fonctionnement silencieux. Cette fonction permet de faire fonctionner le four sans qu'il n'émette de bruits ou de bips lors de son réglage. Si vous le désirez, vous pouvez programmer le four pour qu'il fonctionne en mode silencieux, puis revenir plus tard au fonctionnement normal, avec tous les bips et les sons habituels.

Pour passer d'un fonctionnement en mode sonore normal au mode silencieux :

1. Pour régler le four en mode de fonctionnement sonore ou silencieux, appuyez sur la touche **delay start** (mise en marche différée) et tenez-la enfoncée. « -- -- » s'affiche et « **DELAY** » (délai) clignote. Au bout de 6 secondes, « **bEEPOn** (bip activé) ou « **bEEPOFF** » (bip désactivé) s'affichera sur le tableau de commande.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode de fonctionnement sonore normal au mode de fonctionnement silencieux, ou vice-versa. L'afficheur indiquera « **bEEPOn** » (bip activé) ou « **bEEPOFF** » (bip désactivé). Si « **bEEPOn** » (bip activé) s'affiche, le four fonctionnera avec les sons et les bips habituels. Si « **bEEPOFF** » (bip désactivé) s'affiche, le four fonctionnera en mode silencieux.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

REMARQUE

Le tableau de commande émettra toujours un bip à la fin d'un temps écoulé sur la minuterie et lorsque la température programmée sera atteinte, même si vous avez réglé le four en mode de fonctionnement silencieux.

Réglage de la minuterie

La touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) permet de régler la minuterie, laquelle peut servir comme minuterie supplémentaire durant l'utilisation de toutes les autres fonctions du four.

Pour régler la minuterie :


1. Appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt). « -- -- » s'affiche et « **timer** » (minuterie) clignote.
2. Appuyez sur les **touches numériques** pour régler la minuterie à la durée désirée.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). Le temps commencera à s'écouler et « **Timer** » (minuterie) continuera à s'afficher. Une fois le temps écoulé, « **End** » (fin) et « **Timer** » (minuterie) apparaîtront sur l'afficheur. L'horloge émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).
4. Pour annuler le décompte de la minuterie avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).

REMARQUE



Si vous n'appuyez pas sur la touche **start** (mise en marche), la minuterie retournera à l'heure du jour après 25 secondes. La minuterie ne démarrera ni n'arrêtera le processus de cuisson.

COMMANDES DU FOUR


Réglage de la fonction de verrouillage du four

La touche  permet d'activer le verrouillage du four. Lorsqu'elle est activée, cette fonction verrouille automatiquement la porte du four afin d'empêcher la mise en marche de ce dernier. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ni l'éclairage intérieur du four.

Pour activer le verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, « **door Loc** » (porte verrouillée) s'affichera, un bip se fera entendre et le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône  clignoteront.
3. Une fois la porte verrouillée, « **DOOR** » (porte) et l'icône du cadenas arrêteront de clignoter et resteront affichés accompagnés du mot « **Loc** ».

Pour réactiver le fonctionnement normal du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, « **door Loc** » (porte verrouillée) s'affichera, un bip se fera entendre et le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône du cadenas clignoteront jusqu'à ce que la porte du four soit complètement déverrouillée. Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four pendant qu'elle se déverrouille. Cela pourrait endommager le moteur du verrou.
3. Le four redevient entièrement opérationnel.

Éclairage du four


Votre four est muni de deux lampes. Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte.

Il est possible d'allumer les lampes du four lorsque la porte de ce dernier est fermée en appuyant sur la touche d'éclairage du four située sur le tableau de commande. Les lampes du four demeurent éteintes jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.

REMARQUE

L'éclairage du four ne fonctionne pas lors d'un cycle d'autonettoyage.

Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

1. Appuyez sur .
2. Les lampes du four sont recouvertes d'un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. Pour remplacer les lampes du four, reportez-vous à la section « [Remplacement de l'ampoule du four](#) » de la [page 41](#).

Réglage du préchauffage

La fonction **powerplus preheat/quick preheat** (préchauffage Powerplus/préchauffage rapide) est utilisée lorsque les recettes exigent de préchauffer le four. Un bip sera émis pour indiquer le moment où il faut placer la nourriture dans le four. Le préchauffage peut être programmé à des températures situées entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F) mais n'est pas nécessaire lorsque vous faites rôtir des aliments ou cuire des plats mijotés.

Pour les plats à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la cuisson au four standard ou la cuisson à convection pour de meilleurs résultats.

Pour régler une température de préchauffage de 350 °F (177 °C) :

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur la touche **powerplus preheat/quick preheat** (préchauffage Powerplus/préchauffage rapide). « **350** » s'affichera.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche).
4. « **350** » et « **PREHEAT** » (préchauffage) s'afficheront pendant le préchauffage du four.
5. Appuyez sur **off** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction de préchauffage.

Pour modifier la température de préchauffage en cours de préchauffage (ex. : modifier la température de 350 °F [190 °C] à 425 °F [218 °C]) :

1. Appuyez sur la touche **powerplus preheat/quick preheat** (préchauffage Powerplus/préchauffage rapide). « **350** » s'affichera.
2. Entrez la nouvelle température de préchauffage. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). « **425** » s'affichera.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **off** (arrêt).

REMARQUE

- Lorsque le four atteint la température programmée, un bip retentit et le mot « **PREHEAT** » (préchauffage) s'éteint. La température programmée du four s'affiche et la cuisson continue à cette température.
- Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le four. Pendant le préchauffage, le ventilateur de convection s'active pour permettre au four d'atteindre plus rapidement la température programmée.
- Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la cuisson au four

La touche de cuisson au four permet de régler le four pour une cuisson normale. Si vous désirez effectuer un préchauffage rapide, reportez-vous à la section « Réglage du préchauffage » de la page 22.

Le four peut être programmé pour cuire à toutes les températures situées entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

Pour régler la température de cuisson au four à 375 °F (190 °C) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). « 350 » s'affichera.
3. Entrez **3 7 5** à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera sur le tableau de commande.
5. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 375 °F (190 °C) et « 375° » s'affichera sur le tableau de commande.
6. Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le four.

REMARQUE

Une fois qu'il aura atteint la température programmée, le four s'allumera et s'éteindra par intermittence afin de conserver la bonne température. Durant le préchauffage et lorsque le four s'allumera pour conserver la température programmée, l'indicateur de l'élément de cuisson s'affichera dans l'icône du four (certains modèles) ou le voyant de l'élément de cuisson s'allumera (certains modèles). Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **off** (arrêt).

Pour changer la température de cuisson (ex. : modifier la température de 375 °F [190 °C] à 425 °F [218 °C]) :

1. Si vous avez programmé la température de cuisson au four à 375 °F (190 °C) et que vous devez augmenter la température à 425 °F (218 °C), appuyez sur **bake** (cuisson au four).
2. « 375 » s'affichera.
3. Entrez **4 2 5** à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). Le changement est confirmé et la température du four augmentera pour atteindre la nouvelle température programmée.
5. Lorsque la température aura atteint la nouvelle température de 425 °F (218 °C), un bip se fera entendre.

Conseil pour la cuisson au four

Pour de meilleurs résultats :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (voir Figure 22).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la Figure 23. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte et cela peut augmenter le temps de cuisson nécessaire pour une cuisson optimale.

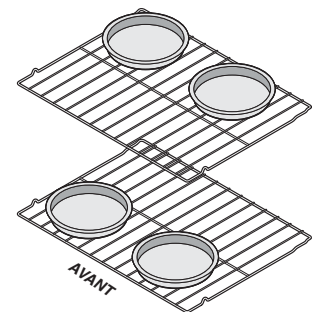
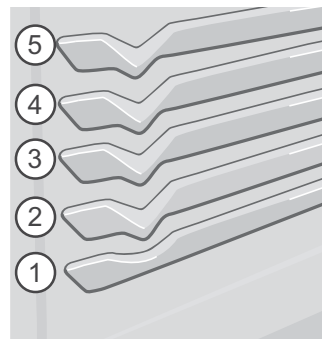


Figure 22 : Positions des grilles Figure 23 : Espacement des ustensiles de cuisson

COMMANDES DU FOUR

Réglage du temps de cuisson

Utilisez la fonction du temps de cuisson lorsque vous désirez programmer le four pour qu'il cuise pendant un certain temps et s'éteigne automatiquement lorsque ce temps est écoulé.

Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteindra et émettra un bip. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection et cuisson lente.

Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four (ex. : cuire à 350 °F [177 °C] pendant 30 minutes) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez la ou les grilles et placez la nourriture dans four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). « **350** » s'affiche.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four apparaîtra sur l'afficheur.
5. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson). « -- -- » s'affichera sur le tableau de commande.
6. Entrez la durée de cuisson désirée en appuyant sur **3 0**.
7. Appuyez sur **start** (mise en marche). Une fois que la fonction de cuisson minutée a débuté, l'heure du jour s'affiche.

Appuyez sur **off** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour annuler la cuisson minutée. Un temps de cuisson de **0** minute peut également être entré pour annuler la fonction de cuisson minutée et conserver le mode de cuisson en cours.

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

1. « **End** » (fin) et l'heure du jour apparaissent sur l'afficheur et le four s'éteint automatiquement.
2. La commande émet 3 bips et continue d'émettre des bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **off** (arrêt).

REMARQUE

La cuisson peut être programmée pour toute durée située entre 1 minute et 5 heures 59 minutes. Le temps de cuisson restant peut être affiché dans la section de la minuterie de l'afficheur en appuyant sur la touche **bake time** (temps de cuisson) à tout moment pendant la cuisson.

Lorsque la cuisson minutée a commencé, un bip retentit lorsque le four atteint la température programmée.

Réglage de la mise en marche différée

ATTENTION

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

Les touches **bake** (cuisson au four), **convect** (convection), **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) commandent la fonction de mise en marche différée. La minuterie automatique de la mise en marche différée démarrera et arrêtera le four à l'heure que vous avez programmée.

Pour programmer la mise en marche du four différée avec la fonction de cuisson au four (exemple : cuire à 375 °F [190 °C] pendant 30 minutes à partir de 5 h 30) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). « **350** » s'affichera.
4. Entrez la température désirée (dans cet exemple : 375 °F [190 °C]) en appuyant sur les touches du clavier numérique **3 7 5**.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four apparaîtra sur l'afficheur.
6. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson) et entrez **3 0** à l'aide des touches numériques.
7. Appuyez sur **start** (mise en marche).
8. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée).
9. Entrez l'heure du départ de la cuisson désirée en appuyant sur **5 3 0**.
10. Appuyez sur **start** (mise en marche).

Lorsque la fonction de mise en marche différée démarrera, la température de cuisson programmée s'affichera sur le tableau de commande. « **Delay** » (délai), « **bake** » (cuisson au four) et l'heure du jour s'afficheront. Une fois que l'heure de départ programmée sera atteinte, la température du four actuelle s'affichera sur le tableau de commande et « **delay** » (délai) disparaîtra de l'afficheur. Le four commence à cuire à la température programmée au préalable.

COMMANDES DU FOUR

Cuisson par convection

Pour certains aliments, la durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être plus longue, mais au total, vous économiserez tout de même du temps. Certains aliments peuvent cuire plus vite et plus uniformément avec la cuisson à convection.

La cuisson à convection utilise les éléments de cuisson au four, du grill et de la convection et active le ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four (voir Figure 24).

Avantages de la cuisson à convection :

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.

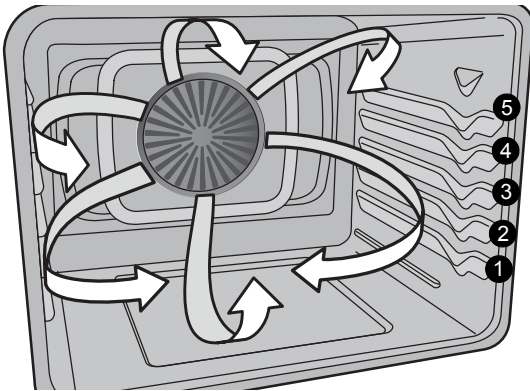


Figure 24 : Circulation de l'air pendant la cuisson à convection

Réglage de la cuisson à convection

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. La fonction de cuisson à convection peut être programmée pour cuire à des températures de 77 °C (170 °F) à 288 °C (550 °F). La température par défaut de la cuisson à convection est 350 °F (177 °C).

Pour programmer le four pour une cuisson à convection à une température de 375 °F (190 °C) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect** (convection). « **CONVECT** » (convection) et « **BAKE** » (cuisson au four) clignoteront et « **350** » s'affichera. Si vous désirez effectuer une cuisson à convection à 350 °F (177 °C), appuyez sur **start** (mise en marche).
3. Appuyez sur **3 7 5**. « **CONVECT** » (convection) et « **BAKE** » (cuisson au four) continueront à clignoter et « **375°** » s'affichera sur le tableau de commande.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four et l'icône du ventilateur s'afficheront. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 375 °F (190 °C), et « **375°** », « **CONVECT** » (convection) et « **BAKE** » (cuisson au four) s'afficheront sur le tableau de commande.
5. Placez la nourriture dans le four.

Conseils pour la cuisson à convection :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Si la température de votre recette a déjà été convertie pour la cuisson à convection, vous n'avez pas à diminuer la température du four. Dans le cas contraire, vous pouvez facilement diminuer cette température en utilisant la fonction de conversion à la convection. Veuillez vous reporter à la section « Réglage de la conversion à la convection » à la page 26 pour plus de détails sur la conversion des températures.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (voir Figure 25).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la Figure 26. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. Cela réduirait la température du four et pourrait prolonger la durée de la cuisson.
- La plupart des produits de boulangerie (à l'exception des gâteaux) doivent être cuits dans des ustensiles de cuisson sans côtés ou aux côtés peu élevés afin de permettre à l'air de circuler.

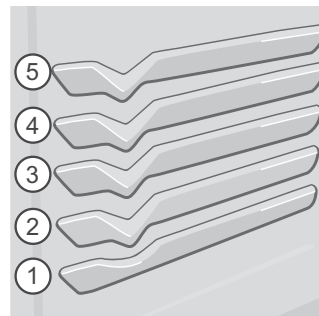


Figure 25 : Positions des grilles

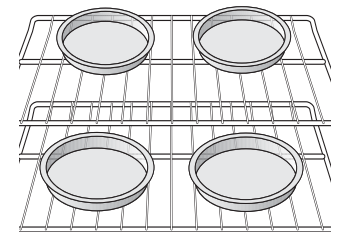


Figure 26 : Espacement des ustensiles de cuisson

REMARQUE

Le ventilateur de convection démarrera aussitôt que le four sera réglé pour une cuisson à convection. L'icône d'un ventilateur tournant à l'intérieur d'un carré apparaîtra dans l'afficheur pour indiquer que le ventilateur à convection est activé. Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du grill démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur. Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **off** (arrêt).

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la conversion à la convection

La conversion à la convection permet de convertir automatiquement à la cuisson à convection les recettes à cuisson conventionnelle. Lorsqu'elle est réglée correctement, cette fonction est conçue pour afficher la température convertie (réduite). L'option de conversion à la convection ne peut être utilisée qu'avec la cuisson à convection. Elle peut être utilisée avec la fonction de mise en marche différée et une durée de cuisson. Pour des instructions sur la mise en marche différée et la durée de cuisson, reportez-vous à la [page 24](#). Si la conversion à la convection est utilisée avec les fonctions de durée de cuisson et de mise en marche différée, « **CF** » (check food [vérifiez les aliments]) s'affichera sur le tableau de commande lorsque 75 % de la durée de cuisson programmée aura été atteint. Le tableau de commande émettra alors 3 longs bips à intervalle régulier, jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. « **End** » (fin) s'affichera sur le tableau de commande et le tableau de commande continuera à émettre un bip à intervalle régulier jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **off** (arrêt).

Pour régler le four pour une cuisson à convection à une température de 400 °F (205 °C) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect** (convection). « **Convect** » (convection) et « **bake** » (cuisson au four) clignoteront et « **350** » apparaîtra sur l'afficheur.
3. Appuyez sur **4 0 0**. « **Convect** » (convection) et « **bake** » (cuisson au four) clignoteront et « **400°** » apparaîtra sur l'afficheur.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche).
5. Programmez une durée de cuisson (**bake time**) ou une mise en marche différée (**delay start**) si nécessaire. Pour des instructions sur la mise en marche différée et la durée de cuisson, reportez-vous à la [page 24](#).
6. Appuyez sur **convect convert** (conversion à la convection). L'afficheur indiquera une température de 25 °F (14 °C) inférieure à la température programmée (400 °F [205 °C]). La température actuelle du four et l'icône du ventilateur s'afficheront. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 375 °F (190 °C), et « **375°** », « **CONVECT** » (convection) et « **BAKE** » (cuisson au four) s'afficheront sur le tableau de commande.
7. Placez la nourriture dans le four.

REMARQUE

Lorsque vous utilisez une durée de cuisson inférieure à 20 minutes, la conversion à la convection ne fera retentir aucun bip et « **CF** » (check food [vérifiez les aliments]) ne sera pas affiché.

Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **off** (arrêt).

Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur, une cuisson plus rapide et plus uniforme.

Important : Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte et cela peut augmenter le temps de cuisson nécessaire pour une cuisson optimale.

Réglage du gril à convection (certains modèles)

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les coupes de viande, de poisson et de volaille plus épaisses. La cuisson par gril à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Ce mode de cuisson utilise l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four.

La fonction de cuisson au gril traditionnelle et à convection peut être programmée pour cuire à des températures de 205 °C (400 °F) à 288 °C (550 °F), cette dernière température étant la température par défaut de la cuisson au gril (reportez-vous au [Tableau 1](#)).

Pour régler la température de la cuisson au gril à convection à 500 °F (260 °C) :

1. Disposez les grilles du four. Appuyez sur **convect** (convection). « **350** » s'affichera et « **convect** » (convection) et « **bake** » (cuisson au four) clignoteront.
2. Appuyez 2 autres fois sur la touche **convect** (convection). « **550** » s'affichera et « **convect** » (convection) et « **broil** » (gril) clignoteront.
3. Appuyez sur **5 0 0** à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche).
5. « **500** », « **CONVECT** » (convection), « **BROIL** » (gril) et l'icône du ventilateur s'afficheront.
6. Laissez le four préchauffer pendant 2 minutes, puis placez la nourriture dans le four.

REMARQUE

Le bip du préchauffage ne se fera pas entendre lors de l'utilisation de cette fonction. Lorsque vous faites griller les aliments aux positions de grille supérieures, utilisez la grille surbaissée (si disponible).

Conseils pour la cuisson au gril à convection :

- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du gril pendant 2 minutes. Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Utilisez toujours la lèchefrite et sa grille lorsque vous effectuez une cuisson au gril. Elle permettra de garder la graisse loin de la chaleur intense provenant de l'élément chauffant du gril.
- Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. Si vous utilisez une grille à rôtir (disponible par commande postale), préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant la cuisson. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- La cuisson au gril à convection est généralement plus rapide que la cuisson au gril traditionnelle. Vérifiez le degré de cuisson après le temps de cuisson minimal recommandé.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du rôtissage à convection

Ce mode de cuisson convient bien à la cuisson des coupes tendes de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. Ce type de cuisson permet de cuire la viande plus rapidement. Le rôtissage à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Lors du rôtissage à convection, les éléments du four, de la cuisson à convection et du gril ainsi que le ventilateur démarreront pour assurer une distribution continue et égale de la chaleur. La fonction de rôtissage à convection peut être programmée à des températures de 77 °C (170 °F) à 288 °C (550 °F). 177 °C (350 °F) est la température par défaut du rôtissage à convection.

AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, n'ouvrez pas la porte du four et éteignez ce dernier. Si le feu ne s'éteint pas, 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.

Pour régler la température du rôtissage à convection à 375 °F (190 °C) :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect** (convection). « **350** » s'affichera et « **convect** » (convection) et « **bake** » (cuisson au four) clignoteront.
3. Appuyez à nouveau sur **convect** (convection). « **350** » s'affichera et « **convect** » (convection) et « **roast** » (rôtissage) clignoteront.
4. Entrez la température de rôtissage désirée à l'aide des touches numériques, ex. : **3 7 5**. Appuyez sur **start** (mise en marche).

La température actuelle du four s'affichera sur le tableau de commande. « **Convect** » (convection), « **roast** » (rôtissage) et l'**icône du ventilateur** s'afficheront. Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Utilisez une lèchefrite et sa grille ainsi qu'une grille de rôtissage (disponible par commande postale). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage supportera la pièce de viande. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte et cela peut augmenter le temps de cuisson nécessaire pour une cuisson optimale.
- Il n'est pas conseillé de rôtir un poulet sur une grille de rôtissage. Utilisez plutôt une casserole profonde et placez cette dernière sur la grille surbaissée placée à la position de grille 1.

Réglage de ma recette préférée (certains modèles)

La touche **my favorites** (mes préférences) permet de sauvegarder une recette que l'on désire utiliser de nouveau. La recette peut être programmée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F). Une fois qu'elle a été sauvegardée, la recette peut être sélectionnée en appuyant sur la touche **my favorites** (mes préférences) et la fonction de cuisson démarrera automatiquement en utilisant les paramètres de la recette. Le four utilisera les étapes de la cuisson à partir de sa mémoire interne, laquelle est facilement accessible à partir d'une seule touche. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection et préchauffage.

Pour sauvegarder les réglages de votre recette préférée (exemple : cuisson à 450 °F [232 °C] pendant 30 minutes) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). La température par défaut s'affichera.
2. Entrez la température désirée (ex. : **450**). Appuyez sur **start** (mise en marche).
3. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson).
4. Entrez la durée de cuisson désirée (ex. : **30**). Appuyez sur **start** (mise en marche).
5. Appuyez sur la touche **my favorites** (mes préférences) et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'icône ♥ s'affichera pour confirmer que les réglages de votre recette ont été sauvegardés.
6. La cuisson de votre recette démarrera. Si vous ne désirez pas effectuer cette recette pour le moment, appuyez sur la touche **off** (arrêt).

Pour utiliser votre recette préférée :

1. Appuyez sur **my favorites** (mes préférences).
2. Appuyez sur **start** (mise en marche).

REMARQUE

La sélection de votre recette préférée ne peut se faire que lorsque le four n'est pas activé.

Pour remplacer votre recette préférée :

Pour remplacer les réglages de votre recette préférée par ceux d'une autre recette, programmez simplement une nouvelle séquence de cuisson et sauvegardez-la comme indiqué plus haut. Les réglages de votre nouvelle recette préférée remplaceront ceux de l'ancienne recette.

Pour effacer les réglages de votre recette préférée :

Appuyez sur **my favorites** (mes préférences) pendant 3 secondes pour effacer vos réglages préférés. Cette fonction n'est disponible que si le four n'est pas activé et qu'aucun mode de cuisson n'a été programmé. L'icône symbolisant un cœur disparaîtra de l'afficheur pour indiquer que les réglages de votre recette ont été effacés.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du grill

La cuisson au grill est idéale pour les pièces de viande, de poisson et de volaille de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur et plus. Cuisson au grill par chaleur directe. Pour activer la cuisson au grill, appuyez sur la touche **broil** (grill). Il est possible de commander une grille à rôtir, une lèchefrite et une grille optionnelles à l'aide de la brochure portant sur les accessoires fournie avec votre four (voir [Figure 28](#)). La fonction de cuisson au grill peut être programmée à des températures de 205 °C (400 °F) à 288 °C (550 °F), cette dernière température étant la température par défaut de la cuisson au grill.

AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, n'ouvrez pas la porte du four et éteignez ce dernier. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive. Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée.

La lèchefrite et sa grille (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. Utilisez des gants isolants lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisson.

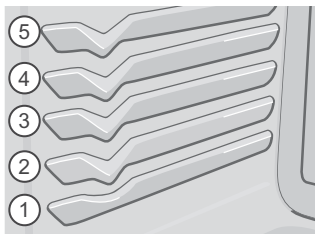


Figure 27 : Positions de la grille pour la cuisson au grill

Conseils pour la cuisson au grill :

- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du grill pendant 2 minutes. Passez la viande au grill

Tableau 1 : Recommandations pour la cuisson au grill

Aliments	Position de la grille	Température	Temps de cuisson		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	6:00	4:00	Saignant
			7:00	5:00	À point
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet – avec os	3 ^e	232 °C (450 °F)	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet – désossé	3 ^e ou 4 ^e	232 °C (450 °F)	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	3 ^e	260 °C (500 °F)	13:00	-	Bien cuit
Crevettes	3 ^e	288 °C (550 °F)	5:00	-	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	9:00	7:00	À point

sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.

- Si vous utilisez une grille à rôtir, préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant la cuisson.

Pour régler une cuisson au grill à une température de 500 °F (260 °C) :

- Placez la grille de la lèchefrite sur la lèchefrite, puis disposez l'aliment à cuire sur la grille de la lèchefrite.
- Positionnez la grille du four et placez-y la lèchefrite. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément du grill. Préchauffez le four pendant 2 minutes avant de démarrer la cuisson au grill.
- Appuyez sur **broil** (grill). « **550** » s'affichera.
- Appuyez sur **5 0 0**. Si vous souhaitez réduire la température de cuisson au grill (le réglage minimal étant de 205 °C [400 °F]), entrez la température désirée avant de passer à l'étape 5.
- Appuyez sur **start** (mise en marche). La cuisson au grill débute. « **500°** » s'affiche.
- Passez la viande au grill sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Pour arrêter la cuisson au grill, appuyez sur **off** (arrêt).

Pour obtenir de bons résultats de cuisson au grill, utilisez seulement la lèchefrite et la grille approuvées par Electrolux Home Products, Inc.

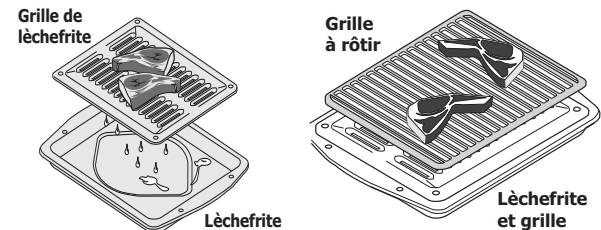


Figure 28 : Les accessoires pour la cuisson au grill sont disponibles sur le site au www.frigidaire.com.

Réglage de la cuisson lente (certains modèles)

La fonction de cuisson lente permet de cuire les aliments à basse température pendant une longue période. Elle convient bien à la cuisson du bœuf (côtes et poitrine), des rôtis de porc et des plats à base de volaille.

La cuisson lente comporte deux réglages : Lo (bas) 108 °C (225 °F) et Hi (élevé) 135 °C (275 °F). Ces deux réglages peuvent être utilisés avec les options suivantes :

- Temps de cuisson.
- Temps de cuisson avec mise en marche différée.

AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire : ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire.

Conseils pour la cuisson lente :

- La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Ceci est normal. Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.
- Lorsque vous n'utilisez qu'une seule grille de four, placez cette grille au centre du four. Lorsque vous faites la cuisson de plusieurs plats, placez plusieurs grilles selon la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four trop fréquemment et ne la laissez pas ouverte lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments. La perte de chaleur prolonge la durée de cuisson des aliments.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle non hermétique ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants. Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en graisse, les os et la forme du rôti.

Pour régler la cuisson lente :

1. Disposez les grilles et les ustensiles dans le four. Fermez la porte du four. Appuyez sur **slow cook** (cuisson lente) (certains modèles). « **HI** » (élevé) s'affiche pour indiquer que le réglage de température par défaut de la cuisson lente est au degré élevé. Si vous désirez utiliser le degré de température moins élevé, appuyez sur **slow cook** (cuisson lente) de nouveau pour sélectionner le paramètre « **LO** » (bas), puis relâchez la touche.
2. Appuyez sur **start** (mise en marche).
3. Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **off** (arrêt).
4. Le degré de température de la cuisson lente peut être ajusté entre Hi (élevé) et Lo (bas) en appuyant sur **slow cook** (cuisson lente) pour basculer entre les réglages. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour activer le nouveau réglage.

Réglage du maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud permet de garder au chaud les aliments avant de les servir une fois leur cuisson terminée. La touche **warm/keep warm** (maintien au chaud) commande la fonction de maintien au chaud et permet de conserver la température du four à 77 °C (170 °F). Cette fonction permet de conserver les aliments à une température de service jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson.

Après 3 heures, la fonction de maintien au chaud éteindra le four. Cette fonction peut être utilisée sans aucune autre fonction de cuisson ou peut être programmée pour démarrer automatiquement après une durée de cuisson ou une mise en marche différée.

Conseils pour le maintien au chaud :

- Utilisez toujours des aliments déjà chauds. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour réchauffer des aliments froids.
- Les aliments contenus dans des contenants en verre résistant à la chaleur ou en vitrocéramique peuvent demander un réglage de température plus élevé par rapport aux contenants réguliers.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pour empêcher l'air chaud de s'échapper et les aliments de refroidir.
- Vous pouvez recouvrir les aliments d'une feuille d'aluminium pour empêcher les aliments de sécher.

Pour régler la fonction de maintien au chaud :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **warm/keep warm** (maintien au chaud). « **HLD** » (maintien) s'affiche.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). Si vous n'appuyez pas sur la touche **start** (mise en marche) dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud sera annulée.
4. Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps en appuyant sur **off** (arrêt).

Pour programmer le démarrage automatique de la fonction de maintien au chaud :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four. Réglez le four correctement pour la cuisson minutée ou la mise en marche différée. Pour plus de détails sur la mise en marche différée, reportez-vous à la [page 24](#). Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la [page 24](#).
2. Appuyez sur **warm/keep warm** (maintien au chaud). Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud sera annulée.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). « **HLD** » (maintien) disparaîtra de l'afficheur et la température s'affichera. La fonction de maintien au chaud est réglée pour démarrer automatiquement lorsque la cuisson minutée sera terminée.
4. Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps en appuyant sur **off** (arrêt).

COMMANDES DU FOUR

Cuire à l'aide d'une sonde

! ATTENTION

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. En tout temps, insérez et retirez la sonde à l'aide de ses poignées (voir [Figure 29](#)) et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.

Sur certains modèles, la prise de la sonde est située sur la paroi supérieure gauche de la cavité du four.

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou une volaille.

Pour certains types d'aliments, en particulier la volaille et les rôtis, l'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits.

Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction probe (sonde) vous avertira lorsque l'intérieur d'un aliment aura atteint la température cible désirée.

Lorsqu'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

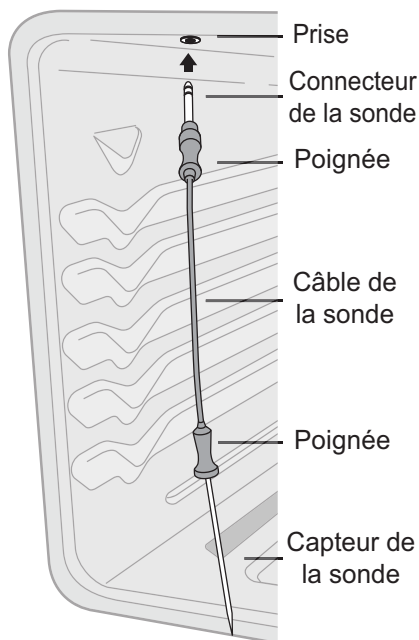


Figure 29 : Utilisation de la sonde

➔ IMPORTANT

- Ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four. N'utilisez que la sonde d'origine fournie avec votre four. Brancher une autre sonde ou un autre dispositif dans la prise de la sonde peut endommager le régulateur du four, le système électronique de l'appareil et la prise de la sonde.
- Avant de démarrer un cycle d'autonettoyage, assurez-vous que la sonde a été enlevée de l'intérieur du four. Faites dégeler complètement les produits surgelés avant d'y insérer la sonde.

Insertion correcte de la sonde :

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment (voir [Figure 30](#)). Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.



Figure 30 : Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment

- 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 de l'aliment.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour une volaille ou une dinde, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'entrecuisse, juste sous la cuisse (voir [Figure 31](#)).

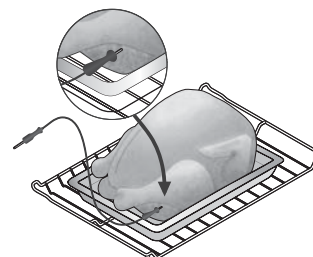


Figure 31 : Sonde insérée dans la partie la plus épaisse de la cuisse

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la sonde :

1. Insérez la sonde dans l'aliment. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise située à l'intérieur du four (assurez-vous que le four est froid). La prise de la sonde est située dans le coin supérieur gauche de la paroi interne de la cavité du four (voir Figure 29).
3. Lorsque la sonde est détectée, un signal sonore de confirmation est émis, l'icône de la sonde s'allume et la température actuelle de la sonde s'affiche sur le tableau de commande (voir Figure 32). Fermez la porte du four.



Figure 32 : Sonde détectée affichant sa température

4. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) une fois. Entrez la température cible à atteindre pour le type d'aliment que vous désirez cuire à l'aide des touches numériques. La température cible minimale est 60 °C (140 °F) et la température cible maximale est 99 °C (210 °F). La température par défaut est 170 °F (77 °C).
5. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la température cible.
6. Au besoin, réglez les fonctions **de préchauffage rapide, de cuisson au four, de cuisson à convection, de rôtissage à convection** ou **de conversion à la convection** et, si nécessaire, réglez la température du four en conséquence.
7. Le tableau de commande du four émettra 3 bips lorsque la température cible interne sera atteinte. Le four passera automatiquement en mode de maintien au chaud. « **HLd** » (maintien) s'affichera sur le tableau de commande et alternera avec la température actuelle de la sonde. La fonction de maintien au chaud permet de garder la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures, à moins que vous n'annuliez cette fonction.

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

Pour choisir la fonction qui sera activée lorsque la température cible de la sonde sera atteinte :

Par défaut, le four est programmé pour arrêter automatiquement la cuisson et démarrer le mode de maintien au chaud lorsque la sonde a atteint la température cible. Si vous le désirez, il est possible de programmer le four pour qu'il poursuive la cuisson une fois la température cible atteinte. Le réglage des options qui s'activeront lorsque la sonde aura atteint la température cible ne peut être effectué que si le four est éteint. Il n'est pas nécessaire de brancher la sonde dans sa prise lorsque l'on règle cette option.

Pour programmer le four pour qu'il continue la cuisson une fois la température cible de la sonde atteinte :

1. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.

2. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que **Continu** (continuer) s'affiche (voir Figure 33), puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter le réglage.



Figure 33 : La sonde est réglée pour continuer la cuisson

Pour programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement et active le maintien au chaud une fois la température cible de la sonde atteinte :

1. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que « **CAnCEL** » (annuler) s'affiche (voir Figure 34), puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter le réglage.



Figure 34 : La sonde est réglée pour arrêter la cuisson

Message « Probe Too Hot » (sonde trop chaude) :

Le message « **Prob... Too... Hot...** » (sonde trop chaude) clignotera sur l'afficheur pour indiquer que la sonde a atteint une température dépassant 121 °C (250 °F). Si la sonde n'est pas retirée, ce message pourra continuer à s'afficher jusqu'à ce que le capteur atteigne 149 °C (300 °F) ou une température plus élevée, puis le four s'éteindra automatiquement.

REMARQUE

Lors du processus de cuisson, la température interne de l'aliment s'affiche par défaut. Pour afficher la température cible, appuyez une fois sur la touche **probe** (sonde). Après 6 secondes, la température interne de l'aliment s'affichera de nouveau. Pour vous assurer de la précision de la température interne de l'aliment, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise avant que la température cible n'ait été atteinte.

Si la sonde est retirée de la prise uniquement, la fonction de la sonde est automatiquement annulée, mais le four continue la cuisson. Si la sonde est retirée de l'aliment uniquement, la fonction de la sonde reste active et pourrait générer un message de sonde trop chaude.

Pour modifier la température cible en cours de cuisson, appuyez une fois sur la touche **probe** (sonde). Utilisez les touches numériques pour modifier la température cible. Appuyez sur la touche **start** (mise en marche) pour confirmer les modifications.

COMMANDES DU FOUR

Tableau 2 : Températures internes de cuisson recommandées par l'USDA

Type d'aliments	Température interne
Viande hachée et mélanges de viande	
Bœuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet	74 °C (165 °F)
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	63 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Volaille	
Dinde et poulet entiers	74 °C (165 °F)
Poitrines et rôtis de volaille	74 °C (165 °F)
Cuisses et ailes de volaille	74 °C (165 °F)
Canard et oie	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Porc frais	71 °C (160 °F)
Jambon	
Frais (non cuit)	71 °C (160 °F)
Viande précuite (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
Œufs et plats contenant des œufs	
Œufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.
Plats contenant des œufs	71 °C (160 °F)
Restes de repas et plats mijotés	74 °C (165 °F)

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA, rév. en juin 1985.)

Pour en savoir plus, consultez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à www.fsis.usda.gov.

Réglage du tiroir chauffant (certains modèles)

Utilisation du tiroir chauffant

! ATTENTION

Votre cuisinière peut être équipée d'un tiroir chauffant. Ce tiroir a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service.

- Utilisez toujours des aliments déjà chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids dans le tiroir chauffant. Tous les aliments placés dans le tiroir chauffant doivent être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium pour préserver leur qualité.
- Ne recouvrez pas les aliments croustillants.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre dans le tiroir et s'avérer très difficile à enlever.
- N'utilisez dans le tiroir chauffant que des ustensiles et des plats recommandés pour le four.
- Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer la nourriture du tiroir chauffant, car les plats et ustensiles risquent d'être chauds.

Pour régler le tiroir chauffant :

1. Appuyez sur la touche **warmer drawer** (tiroir chauffant) (Figure 35). Le voyant du tiroir chauffant s'allume.
2. Appuyez sur **temp** (température) pour obtenir le degré de chaleur désirée. Les températures sont approximatives et sont désignées par LO (bas), MED (moyen) et HI (élevé) avec des degrés de chaleur différents.
3. Le voyant s'allumera et demeurera allumé pour indiquer le réglage de chaleur sélectionné.
4. Pour éteindre le tiroir chauffant, appuyez sur la touche **warmer drawer** (tiroir chauffant). Le voyant du tiroir chauffant et le voyant du réglage sélectionné s'éteindront.

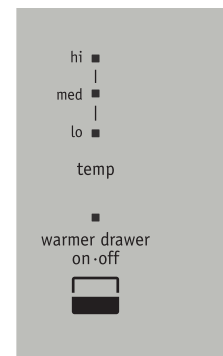


Figure 35 : Commande du tiroir chauffant

ATTENTION

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

Sélection de la température du tiroir chauffant

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les réglages recommandés. Si un aliment n'est pas dans la liste, commencez par le réglage moyen. Si vous préférez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium.

La plupart des aliments peuvent être conservés à la température de service au réglage moyen. Lorsque vous devez garder au chaud des aliments combinés (par exemple, une portion de viande avec deux portions de légumes et des petits pains), utilisez le réglage élevé. Évitez d'ouvrir le tiroir chauffant lorsqu'il fonctionne pour empêcher la perte de chaleur.

Pour réchauffer des bols et des assiettes de service

Réchauffez les bols et les assiettes au réglage LO (bas). Placez la vaisselle vide sur la grille pour les éloigner du fond du tiroir. Pour réchauffer davantage la vaisselle ou pour réchauffer de la fine porcelaine, vérifiez les indications du fabricant pour la tolérance maximale à la chaleur.

IMPORTANT : Le tiroir chauffant s'éteindra automatiquement lorsque le four est en mode d'autonettoyage. Le tiroir chauffant peut être utilisé immédiatement après la fin du programme d'autonettoyage.

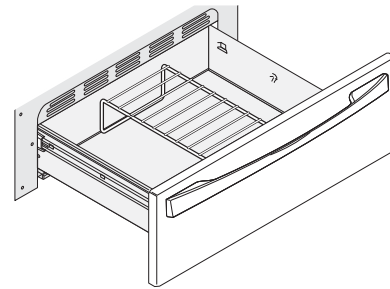
Réglages de température recommandés pour le tiroir chauffant

Aliments	Réglage
Bacon	hi (élevé)
Biscuits	lo (bas)
Plats mijotés	med (moyen)
Assiettes vides	lo (bas)
Poisson, fruits de mer	med (moyen)
Galettes de bœuf	hi (élevé)
Crêpes, gaufres	med (moyen)
Pâtisseries, tartes, petits pains (croustillés)	lo (bas)
Pizza, pommes de terre (cuites)	hi (élevé)
Volaille	hi (élevé)
Rôtis (bœuf, porc)	med (moyen)

Disposition de la grille du tiroir chauffant

La grille du tiroir chauffant peut se placer à deux positions pour les aliments et d'autres articles à réchauffer ou à maintenir au chaud. La grille doit être placée à la position verticale de l'une des deux façons possibles.

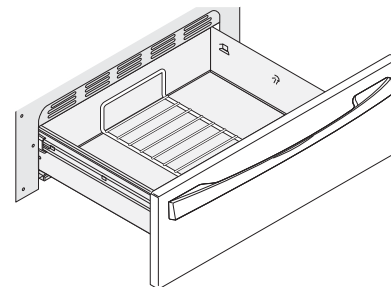
Vers le haut (Figure 36) pour permettre de disposer des aliments peu épais sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et plat en dessous).



Position vers le haut

Figure 36 : Grille du tiroir chauffant en position relevée

À plat sur le fond (Figure 37) pour permettre de disposer des aliments de moindre poids et de la vaisselle vide (par exemple, assiettes à dîner, petits pains ou pâtisseries).



Position renversée

Figure 37 : Grille du tiroir chauffant en position retournée

COMMANDES DU FOUR

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil est programmé avec des réglages par défaut. Avec le temps, l'utilisateur peut modifier ces réglages. Les options suivantes sont dotées de réglages qui peuvent être modifiés ou qui l'ont peut-être été depuis l'achat de l'appareil :

- Mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures
- Mode de cuisson au four continue ou d'économie d'énergie 6 heures
- Commandes silencieuses ou sonores
- Affichage de la température du four (°C ou °F)
- Réglages de la température du four (décalés)
- Recettes enregistrées
- Cuisson arrêtée ou poursuivie avec la fonction de sonde

REMARQUE

Si vous décidez de restaurer les réglages d'usine par défaut, toutes les préférences d'utilisation des fonctions de la liste ci-dessus seront remplacées par les réglages par défaut d'origine (réglages d'usine). Le décalage de la température du four sera perdu et toutes les recettes enregistrées seront effacées.

Pour remettre les commandes du four aux réglages par défaut :

1. Lorsque le four est éteint, appuyez sur la touche **7** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le bip d'acceptation se fasse entendre (cela prend environ 6 secondes).
2. Appuyez sur **start** (mise en marche). Les commandes du four sont maintenant réinitialisées aux réglages par défaut.

Ajustement de la température du four

La température du four est réglée à l'usine. La première fois que vous vous servez du four, suivez les temps de cuisson et les températures indiquées dans la recette. N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on peut trouver dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures très différentes de la véritable température du four. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les températures que vous avez programmées, vous pouvez ajuster la température du four pour qu'il chauffe plus ou moins que la température affichée. Avant de procéder à un ajustement, faites un test en utilisant un réglage de température plus élevé ou moins élevé que celui recommandé dans la recette. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

Pour augmenter la température du four :

1. Appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. « **UPO 0** » s'affiche.
2. Pour augmenter la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré. Par exemple, pour augmenter la température de 30 °F (17 °C), appuyez sur **3 0**. La température peut être augmentée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'afficheur revient à l'heure du jour. Appuyez sur **off** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

Pour diminuer la température du four :

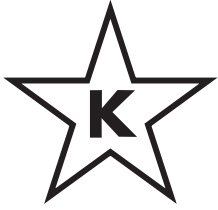
1. Appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. « **UPO 0** » s'affichera.
2. Pour diminuer la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré (exemple : **-30 °F [17 °C] 3 0**). Appuyez ensuite sur la touche **self clean** (autonettoyage). La température peut être diminuée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'afficheur revient à l'heure du jour. Appuyez sur **off** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

REMARQUE

Les ajustements de température effectués à l'aide de cette fonction ne changeront pas la température du cycle d'autonettoyage ou la température de la cuisson au gril et seront permanents à moins que vous ne les modifiiez manuellement de nouveau ou que vous réinitialisiez toutes les commandes. Même une panne électrique ne modifiera pas ces changements. Suivez la même procédure si vous désirez modifier de nouveau le réglage ou utilisez les instructions de la section « [Rétablir les réglages par défaut](#) » décrites à la [page 34](#) pour restaurer les réglages par défaut.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du mode sabbat (à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives)



Les touches **bake time** (temps de cuisson) et **start** (mise en marche) sont utilisées pour régler le mode sabbat.

Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, rendez-vous au www.star-k.org.

Le mode sabbat ne peut être utilisé qu'avec la fonction de cuisson au four. Une fois qu'il a été réglé correctement pour une cuisson en mode sabbat, le four fonctionnera tant que ce mode ne sera pas annulé. Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 6 heures préprogrammée à l'usine.

Si vous désirez utiliser l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur la touche d'éclairage du four avant d'activer le mode sabbat. Lorsque la lampe du four est allumée et que le mode sabbat est activé, la lampe du four demeure allumée jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé. Si vous voulez éteindre la lampe du four, assurez-vous de le faire avant d'activer la fonction Sabbath.

→ IMPORTANT

Il est conseillé de désactiver toutes les fonctions de cuisson autres que celle de la cuisson au four lorsque le mode sabbat est activé.

Pour programmer la mise en marche immédiate du four et activer la fonction de sabbat (exemple : cuisson à 350 °F [177 °C]) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). « **350°** » s'affiche. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera.
3. Si vous désirez régler le four pour une cuisson minutée ou une mise en marche différée, vous pouvez le faire maintenant. Dans le cas contraire, passez cette étape et continuez à l'étape 5. Pour des instructions concernant la mise en marche différée ou le temps de cuisson, reportez-vous à la [page 24](#). Rappelez-vous que le four s'éteindra après une cuisson minutée ou une mise en marche différée. Ces deux fonctions ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives. La durée maximale de cuisson est de 5 heures 59 minutes.
4. Le four s'allume et commence à chauffer.
5. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. « **SAb** » (sabbat) s'affiche. Le mode sabbat est réglé correctement lorsque le message « **SAb** » (sabbat) s'affiche. Le tableau de commande du four n'émet plus de signal sonore et aucun autre changement ne s'affiche.
6. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **off** (arrêt) (cette procédure éteint le four seulement).

7. Pour désactiver le mode sabbat, appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. « **SAb** » (sabbat) disparaît de l'afficheur.

📌 REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four une fois que la cuisson a commencé en appuyant sur la touche **bake** (cuisson au four), puis en entrant la nouvelle température à l'aide des touches numériques. Par exemple, pour passer de 350 °F (177 °C) à 425 °F (218 °C), appuyez sur **4 2 5**. Ensuite, appuyez sur **start** (mise en marche) deux fois.
- Seules les commandes suivantes peuvent être utilisées en mode sabbat : clavier numérique, **bake** (cuisson au four), **start** (mise en marche) et **off** (arrêt). Aucune des autres fonctions ne peut être utilisée en mode sabbat.
- L'afficheur ne montrera aucun changement de température et aucun signal sonore ne sera émis lorsque le four est programmé en mode sabbat.

⚠ ATTENTION

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

Panne d'électricité en mode sabbat :

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Lorsque le courant revient, « **SF** » (Sabbath Failure [défaillance du mode sabbat]) s'affichera sur le tableau de commande et le four ne se remettra pas en marche de façon automatique. Si la cuisson de vos aliments est presque terminée, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle du four pour achever leur cuisson. Dans le cas contraire, vous devrez retirer les aliments du four en cas de panne électrique puisque vous ne pouvez allumer le four qu'une seule fois pendant le sabbat et les fêtes juives.

Après le sabbat, désactivez le mode sabbat. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. « **SAb** » (sabbat) disparaîtra de l'afficheur et les fonctions normales du four pourront être de nouveau utilisées.

COMMANDES DU FOUR

Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur est une méthode rapide et sans agent chimique qui vous facilite la tâche lors des nettoyages réguliers de votre four. Cette fonction peut être utilisée avant le nettoyage manuel du four pour aider à déloger la saleté qui se trouve sur la sole.

→ IMPORTANT

N'ajoutez pas d'ammoniaque, de nettoyants à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Pour effectuer un nettoyage à la vapeur :

1. Le four doit être à la température de la pièce. Si la température du four est supérieure à la température de la pièce, le nettoyage à la vapeur ne pourra pas être lancé. Assurez-vous que le four est froid. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés de la sole du four.
3. Versez 235 ml (8 oz) d'eau distillée ou filtrée sur la sole du four (voir Figure 38). Fermez la porte du four.

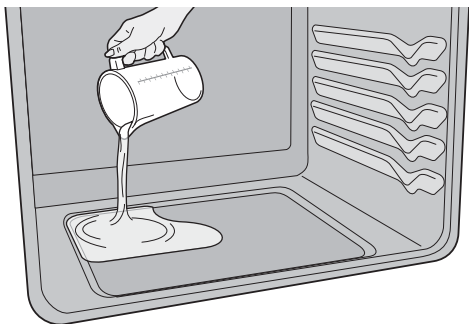


Figure 38 : Ajouter 235 ml (8 oz) d'eau distillée

4. Appuyez sur **steam clean** (nettoyage à la vapeur). « **StCn** » (nettoyage à la vapeur) s'affichera sur le tableau de commande (voir Figure 39).



Figure 39 : Nettoyage à la vapeur sélectionné

5. Appuyez sur **start** (mise en marche).

6. Le cycle de nettoyage à la vapeur dure 20 minutes. Le temps restant s'affichera sur le tableau de commande.
7. Un signal sonore retentira à la fin du cycle et « **End** » (fin) apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur **off** (arrêt) pour afficher de nouveau l'heure du jour.
8. Lorsque le cycle de nettoyage à la vapeur est terminé, ouvrez la porte du four en vous tenant à l'écart afin de ne pas recevoir la vapeur qui s'échappera. Le cycle de nettoyage à la vapeur comporte une étape de refroidissement, vous pouvez donc utiliser immédiatement un chiffon doux ou une éponge pour enlever l'eau qui pourrait se trouver dans la cavité du four.
9. Essuyez la cavité et la sole du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four (voir Figure 40).



Figure 40 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du nettoyage à la vapeur. Le nettoyage à la vapeur est particulièrement efficace pour nettoyer les résidus situés sur la sole du four. Le nettoyage des taches rebelles ou cuites peut nécessiter un nettoyage manuel.

De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître à proximité de l'évent du four. Cela est normal. Le joint du four peut devenir humide, ne l'essuyez pas. Ouvrez la porte du four d'environ 10° (la porte devrait se bloquer à quelques centimètres du cadre) et laissez le four sécher à l'air.

L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent des minéraux (eau dure) et laissera des dépôts dans la cavité du four. Dans un tel cas, essuyez la cavité du four avec du vinaigre ou du jus de citron. Utilisez de l'eau distillée ou filtrée.

Si la porte du four est ouverte durant le nettoyage à la vapeur, un bip se fera entendre et « **d-0** » s'affichera sur le tableau de commande. Fermez la porte du four. Gardez la porte du four fermée pendant le nettoyage à la vapeur.

Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé en mode de mise en marche différée. Si le nettoyage à la vapeur ne donne pas un résultat satisfaisant, effectuez un autonettoyage. Reportez-vous à la section « **Autonettoyage** » de la page 37.

Autonettoyage

ATTENTION

- Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole ni aucune autre partie du four. La mauvaise répartition de la chaleur qui en résulterait occasionnerait de mauvais résultats de cuisson et risquerait d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium pourrait fondre sur la surface intérieure du four).
- Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- Pendant l'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher.
- Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique.
- Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore très chaud.
- Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

À quoi s'attendre lors d'un cycle d'autonettoyage

En mode d'autonettoyage, le four atteint des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson. Il est normal que vous entendiez des sons provoqués par l'expansion et la contraction du métal.

Il est également normal que l'élimination des résidus alimentaires entraîne la formation d'odeurs. De la fumée peut également s'échapper de l'évent du four.

Les renversements importants d'aliments qui n'ont pas été enlevés avant l'autonettoyage peuvent prendre feu et causer plus de fumée et d'odeurs que lors des utilisations habituelles du four. Ces phénomènes sont normaux et ne présentent aucun danger. Si possible, utilisez un ventilateur d'évacuation de l'air pendant l'autonettoyage.

IMPORTANT

Respectez les précautions suivantes :



- N'utilisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour des parties situées à proximité de la cavité du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint de la porte ou d'utiliser un agent nettoyant pour le nettoyer (voir [Figure 41](#)). Vous risqueriez de l'endommager et de diminuer l'efficacité du four.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez la saleté située sur le cadre de la cuisinière, sur le revêtement de la porte entourant le joint et la petite surface située au centre avant de la sole du four (voir [Figure 41](#)). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- Enlevez le gros de la saleté de la cavité du four avant de mettre en marche l'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. Ne laissez pas les renversements acides ou à haute teneur en sucre (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface car ils risquent de laisser des taches, même après le nettoyage.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec un revêtement ou du papier d'aluminium. Ces matériaux ne sont pas faits pour résister aux très hautes températures et pourraient fondre lors de l'autonettoyage.
- Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four. Si vous n'enlevez pas les grilles de four, l'enduit spécial dont elles sont revêtues disparaîtra et elles ne pourront plus être glissées facilement à l'intérieur du four.
- Si par inadvertance, une grille est laissée dans le four durant l'autonettoyage, frottez-la avec de l'huile de cuisson conçue pour résister à de hautes températures une fois qu'elle aura refroidi pour la lubrifier.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la durée de l'autonettoyage

La touche **self clean** (autonettoyage) commande la fonction d'autonettoyage. Si vous prévoyez utiliser le four immédiatement après un cycle d'autonettoyage, n'oubliez pas de prévoir du temps pour que le four refroidisse et que la porte se déverrouille. Normalement, cela prend environ une heure. Un autonettoyage d'une durée de 3 heures requiert donc 4 heures pour être complété. Il est recommandé de choisir un cycle d'autonettoyage de 2 heures pour une saleté légère, de 3 heures pour une saleté moyenne et de 4 heures pour une saleté importante.

Pour programmer un cycle d'autonettoyage de 3 heures qui se met en marche immédiatement et qui éteint le four automatiquement une fois terminé :

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage). « **CLn** » (nettoyage) et « **3:00 HR** » s'affichent sur le tableau de commande. L'autonettoyage va durer 3 heures (durée du cycle par défaut). Si vous désirez effectuer un autonettoyage de 2 ou 4 heures, appuyez sur **self clean** (autonettoyage) plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 et 4 heures.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). « **door Loc** » (porte verrouillée) s'affichera sur le tableau de commande, un bip se fera entendre, et le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône  clignoteront; « **CLn** » (nettoyage) restera affiché.
4. Dès que la fonction d'autonettoyage est lancée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Une fois la porte verrouillée, « **DOOR** » (porte) et l'icône  arrêtent de clignoter et demeurent allumés. L'icône du four s'affiche sur le tableau de commande. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement.

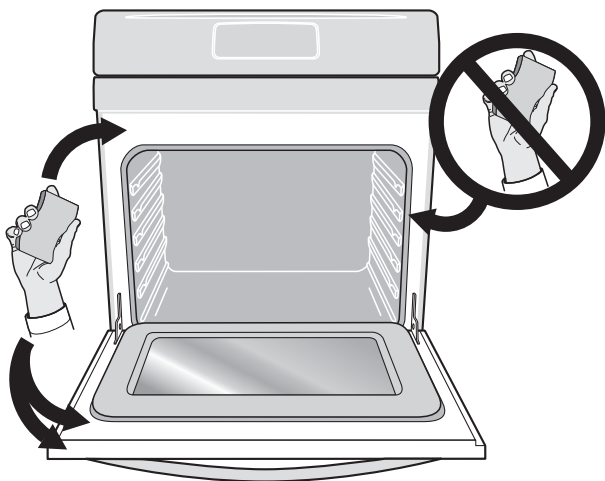




Figure 41 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. « **HOT** » (chaud) s'affichera sur le tableau de commande. L'heure du jour, le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône  resteront affichés.
2. Après que le four se soit refroidi pendant environ 1 heure, « **door OPn** » (porte ouverte) s'affiche, et le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône du cadenas clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée. La porte peut alors être ouverte et l'heure du jour s'affiche de nouveau dans le tableau de commande.

Pour arrêter ou interrompre le cycle d'autonettoyage :

S'il s'avère nécessaire d'arrêter ou d'interrompre l'autonettoyage en raison de fumée excessive ou du déclenchement d'un feu dans le four :

1. Appuyez sur **off** (arrêt).
2. La porte du four ne pourra être ouverte que lorsque le four aura suffisamment refroidi (prévoyez environ 1 heure). « **door OPn** » (porte ouverte) s'affichera sur le tableau de commande, et le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône  clignoteront jusqu'au déverrouillage de la porte. La porte du four pourra alors être ouverte et l'heure du jour sera de nouveau affichée.

REMARQUE

- Lorsque la fonction d'autonettoyage est activée, vous pouvez vérifier le temps de nettoyage restant en appuyant une fois sur la touche **self clean** (autonettoyage). Le temps restant s'affichera momentanément, puis l'afficheur indiquera de nouveau l'heure du jour.
- Si l'horloge de votre cuisinière est réglée pour un affichage sur 12 heures, la mise en marche différée pour un autonettoyage peut uniquement être programmée jusqu'à 11 heures 59 minutes après l'heure affichée sur le tableau de commande (assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure avant de programmer une mise en marche différée). Pour programmer une mise en marche différée pour qu'un autonettoyage débute 12 heures ou plus (maximum de 23 heures 59 minutes) après l'heure indiquée au moment de la programmation, assurez-vous d'abord de régler la commande pour un affichage sur 24 heures.
- Si l'autonettoyage est utilisé et qu'il est interrompu par une panne de courant ou annulé avant que le four n'ait été complètement nettoyé, il peut s'avérer nécessaire de lancer un autre cycle d'autonettoyage (Self Clean).
- Si la température de votre four était assez élevée lors de l'interruption d'un autonettoyage (Self Clean), les commandes de votre four pourraient ne pas permettre l'utilisation d'un autre cycle d'autonettoyage jusqu'à 4 heures après l'interruption.

Programmer une mise en marche différée pour le cycle d'autonettoyage




L'utilisation simultanée des touches **self clean** (autonettoyage) et **delay start** (mise en marche différée) permet de programmer un cycle d'autonettoyage différé. La minuterie automatique met le four en marche et l'arrête à l'heure choisie à l'avance.

REMARQUE

Si l'horloge de votre cuisinière est réglée pour un affichage sur 12 heures, la mise en marche différée pour un autonettoyage peut uniquement être programmée jusqu'à 11 heures 59 minutes après l'heure affichée sur le tableau de commande. Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure avant de programmer une mise en marche différée.

Pour programmer une mise en marche différée afin qu'un autonettoyage débute 12 heures ou plus (maximum de 23 heures 59 minutes) après l'heure indiquée au moment de la programmation, assurez-vous d'abord de régler la commande pour un affichage sur 24 heures.

Pour programmer un cycle d'autonettoyage différé avec arrêt automatique (exemple : cycle d'autonettoyage de 3 heures débutant à 4 h 30) :


1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage). « **CLn** » (nettoyage) et « **3:00 HR** » s'affichent sur le tableau de commande. Par défaut, le four est programmé pour effectuer un cycle d'autonettoyage de 3 heures. Si vous désirez effectuer un autonettoyage de 2 ou 4 heures, appuyez sur **self clean** (autonettoyage) plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 et 4 heures.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). « **door Loc** » (porte verrouillée) s'affichera, un bip se fera entendre et le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône du cadenas  clignoteront. « **CLn** » (nettoyage) restera affiché sur le tableau de commande.
4. Dès que la fonction d'autonettoyage est lancée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Une fois que la porte a été verrouillée, le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône du cadenas  arrêtent de clignoter et restent allumés.
5. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée). Entrez l'heure de mise en marche désirée à l'aide des touches numériques **4 3 0**.
6. Appuyez sur **start** (mise en marche). « **DELAY** » (délai), « **DOOR** » (porte) et l'icône du cadenas  restent allumés.
7. L'autonettoyage sera lancé à l'heure programmée pour la durée que vous avez choisie. À ce moment, l'icône « **DELAY** » (délai) disparaît, et « **CLn** » (nettoyage) et l'icône du four s'affichent sur le tableau de commande.

IMPORTANT

Pour éviter d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte du four, ne tentez pas d'ouvrir cette dernière pendant un cycle d'autonettoyage ou lorsque le moteur du verrou est en train de la déverrouiller. Lorsque les messages sont disparus de l'afficheur, la porte du four peut être ouverte et l'heure du jour s'affichera de nouveau.

Si l'autonettoyage est utilisé et qu'il est interrompu par une panne de courant ou annulé avant que le four n'ait été complètement nettoyé, il peut s'avérer nécessaire de lancer un autre cycle d'autonettoyage (Self Clean).

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. « **HOT** » (chaud) s'affichera sur le tableau de commande. L'heure du jour, le mot « **DOOR** » et l'icône du cadenas restent affichés.
2. Après que le four se soit refroidi pendant environ 1 heure, « **door OPn** » (porte ouverte) s'affiche, et le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône  clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.

REMARQUE

Si la température de votre four était assez élevée lors de l'interruption d'un autonettoyage (Self Clean), les commandes de votre four pourraient ne pas permettre l'utilisation d'un autre cycle d'autonettoyage jusqu'à 4 heures après l'interruption.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage des différents composants de votre four

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi.

Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduit la fréquence des nettoyages plus importants.

Type de surface	Recommandation
Aluminium et vinyle	<ul style="list-style-type: none">Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints et boutons en plastique	<ul style="list-style-type: none">Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini.
Pièces peintes	
Garnitures décoratives peintes	
Brûleurs de surface Grilles de brûleurs	<ul style="list-style-type: none">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.Reportez-vous à la section « Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface » de la page 41 pour obtenir d'autres consignes de nettoyage.
Acier inoxydable Easy Care ^{MC} (certains modèles) Acier inoxydable Intérieur du four (porcelaine)	<ul style="list-style-type: none">Le fini de votre cuisinière peut être en acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre.N'utilisez pas de nettoyants du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale)	<ul style="list-style-type: none">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 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.
Revêtement de la porte et pièces de la caisse	
Grilles du four	<ul style="list-style-type: none">Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
Porte du four	<ul style="list-style-type: none">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 verre 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 fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.

Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface

Pour éviter de vous brûler, éteignez tous les brûleurs de surface et laissez-les refroidir.

Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien autorisé et qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

Nettoyez la table de cuisson régulièrement. Essuyez-la avec un chiffon propre et humide, puis séchez-la pour éviter les égratignures. Les gicleurs et les fentes doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale.

Nettoyage des zones encastrées et concaves de la table de cuisson

Vous pouvez nettoyer les renversements sur les zones encastrées ou concaves en les épongeant avec un chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon propre et humide, puis séchez.

Nettoyage des grilles de brûleurs

- Nettoyez les grilles lorsqu'elles sont froides. Utilisez un tampon à récurer non abrasif en plastique et un produit de nettoyage légèrement abrasif.
- Les résidus d'aliments acides peuvent endommager le fini des grilles. Nettoyez-les immédiatement lorsque les grilles sont refroidies. Essayez complètement les grilles immédiatement après le nettoyage.

Nettoyage des chapeaux de brûleurs

- Enlevez les chapeaux des têtes des brûleurs lorsque ces derniers sont froids. Nettoyez les saletés incrustées à l'aide d'un tampon à récurer en plastique et d'un chiffon absorbant. Essayez complètement les chapeaux de brûleurs immédiatement après leur nettoyage, y compris l'intérieur et la partie inférieure des chapeaux.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs. Ne lavez pas les chapeaux de brûleur dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas les brûleurs de surface si les chapeaux de brûleurs ne sont pas correctement installés.

Nettoyage des têtes de brûleurs de surface

Pour que le débit de gaz soit approprié, il peut s'avérer nécessaire de nettoyer la tête et les fentes des brûleurs. Pour le nettoyage, utilisez tout d'abord un chiffon propre et humide pour essuyer les renversements. Retirez tout résidu d'aliment situé entre les fentes des brûleurs en utilisant une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un fil métallique fin ou une aiguille. L'électrode doit être nettoyée avec soin. Prenez garde de ne pas toucher l'électrode avec un objet dur pour ne pas l'endommager.

Nettoyage des orifices d'allumage des têtes de brûleurs

Chaque tête de brûleur comporte un petit orifice d'allumage (Figure 42). Si vous éprouvez des problèmes d'allumage, il est possible que cet orifice soit partiellement obstrué par des saletés. Avec la tête de brûleur en place, utilisez un fil métallique fin, une aiguille ou l'extrémité d'un trombone pour désobstruer l'orifice d'allumage.

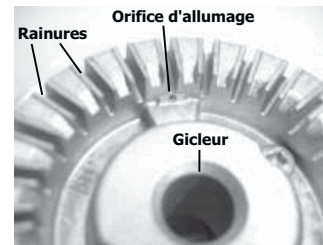


Figure 42 : Composants des têtes de brûleur
Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un globe en verre.

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers.

REMARQUE

Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie. Servez-vous d'un papier essuie-tout pour manipuler la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.

3. Remplacez le protecteur de la lampe du four.
4. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
5. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

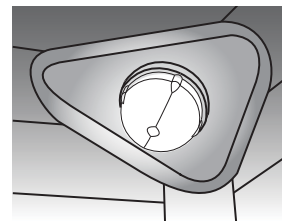


Figure 43 : Lampe halogène

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Retrait du tiroir chauffant

Pour retirer le tiroir chauffant :

AVERTISSEMENT

Un choc électrique peut survenir et entraîner des blessures graves, voire la mort. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et de réparer le tiroir chauffant.

1. COUPEZ l'alimentation de l'appareil avant d'enlever le tiroir chauffant.
2. Ouvrez complètement le tiroir chauffant.
3. Sur le rail gauche du tiroir chauffant, repérez le levier de dégagement noir et soulevez-le avec votre doigt tout en tirant légèrement sur la poignée du tiroir du four. Sur le rail droit du tiroir chauffant, repérez le levier de dégagement noir et appuyez dessus avec un doigt tout en tirant légèrement sur la poignée du tiroir chauffant (Figure 44).
4. Le tiroir devrait alors être suffisamment dégagé des rails. Retirez complètement le tiroir chauffant de l'appareil en le tirant horizontalement en ligne droite.

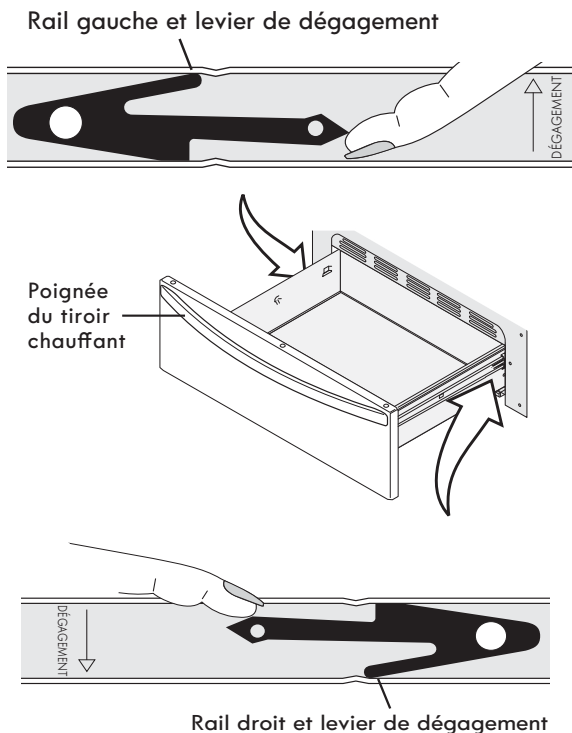


Figure 44 : Retirer le tiroir chauffant

Pour remettre le tiroir chauffant en place :

1. Tirez les glissières à roulement vers l'avant des profilés des glissières du compartiment extérieur jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent (Figure 45).

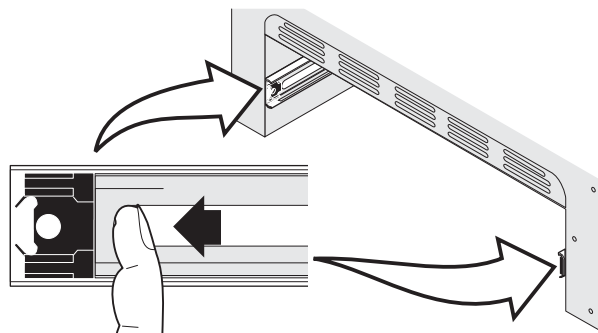


Figure 45 : Positionnement des coulisses à roulement

2. Alignez soigneusement les deux côtés des rails des glissières du tiroir chauffant avec les profilés des glissières du compartiment de la cuisinière prévu pour le tiroir chauffant (Figure 46).

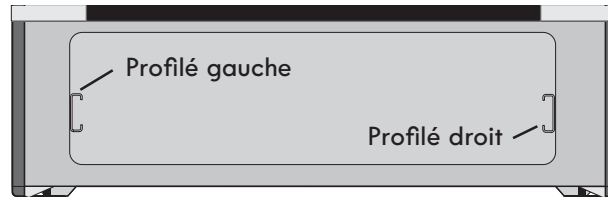


Figure 46 : Alignement des profilés

3. En tenant le tiroir chauffant droit et à l'horizontale par sa poignée, poussez-le (sans forcer) sur les profilés des glissières du compartiment du tiroir jusqu'au fond de la cuisinière. Ouvrez le tiroir à nouveau pour vous assurer que les glissières sont bien en place.
4. Si vous n'entendez pas les leviers s'enclencher ou si les glissières à roulement ne semblent pas être bien installées, enlevez le tiroir et répétez les étapes 1 à 3. Ceci réduira au minimum les risques éventuels d'endommager les glissières à roulement.

Retrait et remise en place de la porte du four

ATTENTION

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol (voir Figure 47).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (voir Figure 48). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir Figure 49).
4. Fermez la porte à environ 10 degrés du cadre de la porte du four.
5. Soulevez les bras des charnières de la porte au-dessus des tiges situées de chaque côté du cadre du four (voir Figure 49).

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir Figure 49).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la retirer, posez les crochets des bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (voir Figure 49 et Figure 50). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (voir Figure 47).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (voir Figure 48).
5. Fermez la porte du four.

IMPORTANT

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

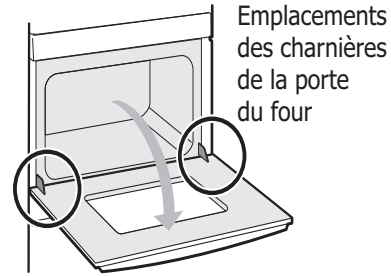


Figure 47 : Emplacement des charnières de la porte

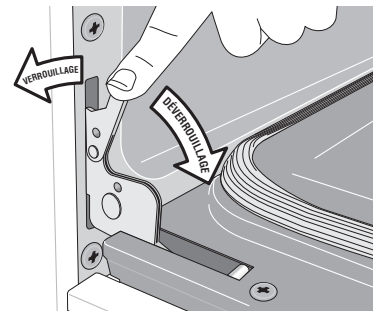


Figure 48 : Verrous des charnières de la porte

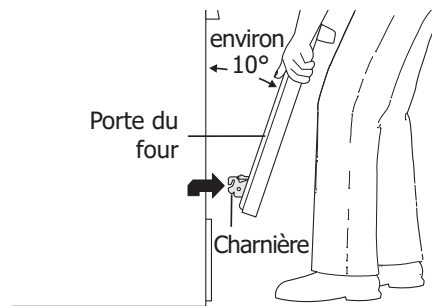


Figure 49 : Tenir fermement la porte lors de son retrait

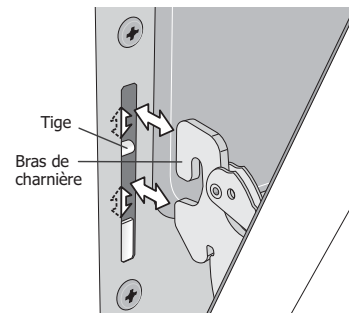







Figure 50 : Remise en place et emplacement des bras de charnière et des tiges

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Solutions aux problèmes de cuisson courants

Pour des résultats de cuisson optimaux, chauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Tableau des problèmes et solutions de cuisson au four

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
Le dessous des biscuits et des petits pains brûle. 	<ul style="list-style-type: none"> Les biscuits et les petits pains sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. La grille de four est trop chargée. Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) entre eux. Utilisez une tôle à biscuits de poids moyen.
Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé. 	<ul style="list-style-type: none"> Les gâteaux sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. La grille est placée trop haut ou trop bas. Le four est trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. Réduisez la température recommandée de 14 °C (25 °F).
Les centres des gâteaux ne sont pas cuits. 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est trop chaud. La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée. L'ustensile n'est pas centré dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Réduisez la température recommandée de 14 °C (25 °F). Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci.
Les gâteaux ne sont pas nivelés. 	<ul style="list-style-type: none"> La cuisinière n'est pas de niveau. Le moule est trop près des parois du four ou la grille est trop chargée. Le moule est gauchi. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau la cuisinière. Assurez-vous de laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) entre chacun des moules. N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée. 	<ul style="list-style-type: none"> Le four ne chauffe pas suffisamment. Le four est trop chargé. La porte du four est ouverte trop fréquemment. 	<ul style="list-style-type: none"> Augmentez la température de four suggérée de 14 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé. Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Solutions aux problèmes courants

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. Cela pourrait vous faire économiser temps et argent. Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème :

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	<p>De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section « Ajustement de la température du four » à la page 34 si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez.</p> <p>Si votre four ne cuit pas bien ou que l'autonettoyage ne nettoie pas bien, effectuez les vérifications suivantes : Appuyez sur broil (gril); appuyez sur start (mise en marche). Placez votre main près de la poignée de la porte du four. Vous devriez ressentir un mouvement d'air sur votre main, entre la porte et le tableau de commande. Si c'est le cas, votre appareil fonctionne correctement, et il y a eu une panne de courant à votre domicile. S'il n'y a pas de mouvement d'air, appelez un réparateur pour qu'il remplace le ventilateur de votre four.</p>
L'appareil n'est pas de niveau.	<p>Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.</p> <p>Mauvaise installation. Installez la grille du four au centre du four et placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau.</p> <p>Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.</p>
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<p>Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre les parois pour permettre un dégagement. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.</p> <p>La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.</p>
La cuisinière ne fonctionne pas.	<p>Pour les modèles avec cordon d'alimentation, assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la prise électrique. Si l'électricité à l'intérieur de la demeure fonctionne, vérifiez la boîte de fusibles ou le disjoncteur. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant.</p> <p>Le câblage n'est pas complet. Composez le 1-800-4-MY-HOME^{MD} pour obtenir de l'aide.</p>
Le four ne fonctionne pas.	<p>L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge » à la page 20.</p> <p>Assurez-vous que les commandes du four sont ajustées correctement. Reportez-vous à la section « Commandes du four » à la page 19 et lisez les instructions relatives à la fonction de cuisson désirée, ou consultez la section « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette liste de vérification.</p>
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<p>Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 41.</p>
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<p>Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture dans le fond du four. Essayez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez la section « Cuisson par convection » à la page 25.</p>
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	<p>Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.</p>

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.

Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section « Commandes du four ».

Viande trop proche de l'élément du gril. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du gril. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.

La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoquent une fumée excessive.

Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre « F » ou « E ».

Le système de commande de four a décelé une défektivité ou une anomalie. Appuyez sur la touche **off** (arrêt) pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le code d'erreur « E » ou « F » s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis réalimentez l'appareil. Réglez l'horloge à l'heure exacte du jour. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le problème persiste, appuyez sur **Clear off** (annuler) pour effacer le code d'erreur et demandez de l'aide en téléphonant au 1-800-4-MY-HOME^{MD}.

Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.

Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Lisez les instructions de la section portant sur l'autonettoyage. Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage. Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.

Si votre four ne cuit pas bien ou que l'autonettoyage ne nettoie pas bien, effectuez les vérifications suivantes : Appuyez sur **broil** (gril); appuyez sur **start** (mise en marche). Placez votre main près de la poignée de la porte du four. Vous devriez ressentir un mouvement d'air sur votre main, entre la porte et le tableau de commande. Si c'est le cas, votre appareil fonctionne correctement, et il y a eu une panne de courant à votre domicile. S'il n'y a pas de mouvement d'air, appelez un réparateur pour qu'il remplace le ventilateur de votre four.

Le ventilateur de convection ne tourne pas.

La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.

La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.

Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions de la section portant sur l'autonettoyage.

Les brûleurs de surface ne s'allument pas.

Le bouton de commande n'est pas complètement tourné à la position « LITE » (allumage). Enfoncez le bouton de commande et tournez-le jusqu'à la position « LITE » (allumage) pour que le brûleur s'allume, puis tournez-le de nouveau pour obtenir la dimension de flamme désirée.

Les orifices des brûleurs sont obstrués. ÉTEIGNEZ le brûleur, puis utilisez une aiguille ou un fil métallique fin pour nettoyer les fentes des têtes des brûleurs et orifices d'allumage.

Le cordon d'alimentation de la cuisinière n'est pas branché (modèles à allumage électrique seulement). Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique.

Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Reportez-vous à la section « Utilisation des commandes des brûleurs à gaz de surface » à la page 12.

La flamme est inégale ou ne fait pas tout le tour du chapeau du brûleur.

Les fentes des brûleurs sont obstruées. Lorsque le brûleur de surface est éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.

Il reste de l'humidité après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète.

Les chapeaux de brûleurs ne sont pas placés correctement. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleurs sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs.

La flamme du brûleur est trop haute.

Le bouton de commande du brûleur a été réglé à un niveau trop élevé. Réglez-la à un niveau plus bas.

Les chapeaux de brûleurs ne sont pas placés correctement. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleurs sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs de surface.

La conversion au GPL est incorrecte. Reportez-vous au nécessaire de conversion au GPL pour corriger le problème.

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil qui présente un défaut de fabrication ou un vice de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les appareils dont les numéros de série originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne sont pas facilement déterminables.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes 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 ni un vice de matériau, ou les appels effectués pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, sans en exclure d'autres, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. 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 TEL QUE 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 et au Canada. Aux États-Unis, 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 ni à apporter des ajouts aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis
1 800 944-9044
Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Canada
1 800 265-8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga (Ontario)
L5V 3E4