

FRIGIDAIRE

Tout à propos de

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière



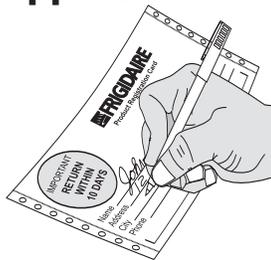
TABLE DES MATIÈRES

Bienvenue & félicitations.....	2	Réglage de la commande du four.....	13
Mesures de sécurité importantes.....	3	Cycle Autonettoyant.....	29
Caractéristique de l'appareil.....	6	Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage).....	31
Avant de régler les éléments de surface.....	7	Entretien & nettoyage.....	32
Réglage des éléments de surface.....	9	Avant d'appeler.....	35
Avant de régler le four.....	12	Notes.....	38
		Garantie des appareils électroménagers.....	40

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

Enregistrement de l'appareil Enregistrer l'appareil

La **CARTE D'ENREGISTREMENT** doit être remplie en entier et retournée à Electrolux Canada Corp.



Emplacement de la plaque de série



Inscrivez ci-dessus les numéro de modèle et de série de votre appareil.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Félicitations, vous venez d'acheter un nouvel appareil! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Vous satisfaire constitue la première de nos priorités.

Nous savons que votre nouvel appareil vous plaira et **nous vous remercions** d'avoir choisi nos produits. Nous espérons que vous nous ferez confiance pour vos futurs achats.

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et **peuvent ne pas** illustrer exactement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

NOTE

Brochez ici votre reçu d'achat pour référence future.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
Conservez ces instructions pour références futures.

DÉFINITIONS

! Ce symbole prévient des situations pouvant entraîner des blessures. Suivez les conseils suivants ce symbole afin d'éviter les graves blessures, la mort ou les dommages matériels.

! AVERTISSEMENT

Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

! ATTENTION

Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

➔ IMPORTANT

Ceci indique qu'il y a une information importante mais non dangereuse concernant l'installation, l'opération ou l'entretien de l'appareil.

! AVERTISSEMENT

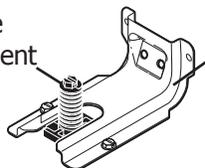


POSSIBILITÉ DE BASCULER

- Les enfants ou les adultes peuvent faire basculer l'appareil et en mourir.
- Vérifiez si le support anti-basculé a été installé au plancher ou au mur.
- Assurez-vous que le support anti-basculé soit ré-engagé au plancher ou au mur lorsque l'appareil est déplacé.
- N'opérez pas l'appareil si le support anti-basculé n'est pas en place et si l'appareil n'est pas retenu par ce dernier.
- Si vous ne suivez pas ces instructions, la mort ou des brûlures sérieuses peuvent survenir.



Patte de nivellement



Support anti-basculé

Pour vérifier si le support est bien installé, agrippez la partie arrière de la surface de cuisson et penchez-la vers l'avant. Si le support est bien installé, l'appareil ne penchera pas vers l'avant.

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

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. N'enlevez pas le schéma de câblage ou tout autre document collé à l'appareil. N'enlevez pas la plaque de série.
- **Installation – Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la norme ANSI/NFPA No. 70-dernière édition ainsi qu'aux codes de la région, et au Canada, à la norme C22.1 de CSA, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

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

! AVERTISSEMENT

Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.

! AVERTISSEMENT

N'utilisez pas les four pour entreposer des articles.

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION

Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier. Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil pour saisir des articles, ceci pourrait leur causer des blessures graves.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS DES FOURS, OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DES FOURS.** Les éléments de surface et ceux des fours peuvent être très chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ JAMAIS votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs— Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**
- **Enlevez les portes de fours de la cuisinière inutilisée qui doit être entreposée ou mise aux rebuts.**

IMPORTANT

N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours les fours. Si ces derniers ne sont pas éteints, lorsque le courant reviendra, un message d'erreur sera affiché et l'appareil ne fonctionnera pas. Lorsque le courant est revenu, ré-initialisez l'horloge et les fonctions du four.

AVERTISSEMENT

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

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

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**
Tout d'abord, placez l'ustensile contenant la nourriture sur l'élément et ensuite mettez en marche ce dernier; et éteignez l'élément avant de retirer l'ustensile.
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée** — Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un fond plat assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversements causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **N'utilisez pas de grille à saisir sur vos éléments de surface**—La grille à saisir n'est pas conçue pour fonctionner sur les éléments de surface. Il pourrait en résulter d'un feu.
- **Ne laissez jamais les éléments sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Revêtements protecteurs**—N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir l'intérieur du tiroir. Tout autre usage de recouvrement protecteur ou de papier d'aluminium peut causer une baisse de performance ou endommager l'appareil. Utilisez uniquement le papier

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

d'aluminium tel que recommandé pour la cuisson; il sert à recouvrir les aliments.

- **Ustensiles de cuisson en poterie**—Seule certains types d'ustensiles en verre/céramique, céramique, poterie, peuvent être utilisés sans se casser par suite d'un changement de température. Vérifiez les recommandations du fabricant.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs.** Si un élément est mis en marche accidentellement, le couvercle décoratif peut devenir extrêmement chaud et possiblement fondre. De graves brûlures peuvent survenir si le couvercle est touché. L'appareil peut aussi être endommagé.

POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOS FOURS

- **Soyez prudent en ouvrant les portes des fours**— Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la surface de cuisson. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.

- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.



AVERTISSEMENT

Ne bloquez JAMAIS les ouvertures d'aération, trous ou passages au fond du four ou ne recouvrez pas une grille d'un matériel tel du papier d'aluminium. Ceci bloquerait la circulation de l'air nécessaire au four et pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le fait de recouvrir de papier d'aluminium certaines parties de l'appareil peut retenir la chaleur et ainsi causer un risque d'incendie.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Nettoyeurs/Aérosols**—Suivez toujours les recommandations du fabricant du produit nettoyant. Assurez-vous d'enlever tout résidu de nettoyant ces derniers peuvent prendre feu et causer des dommages et/ou des blessures.
- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le froter, l'endommager ou le déplacer.
- **N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyeur commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.

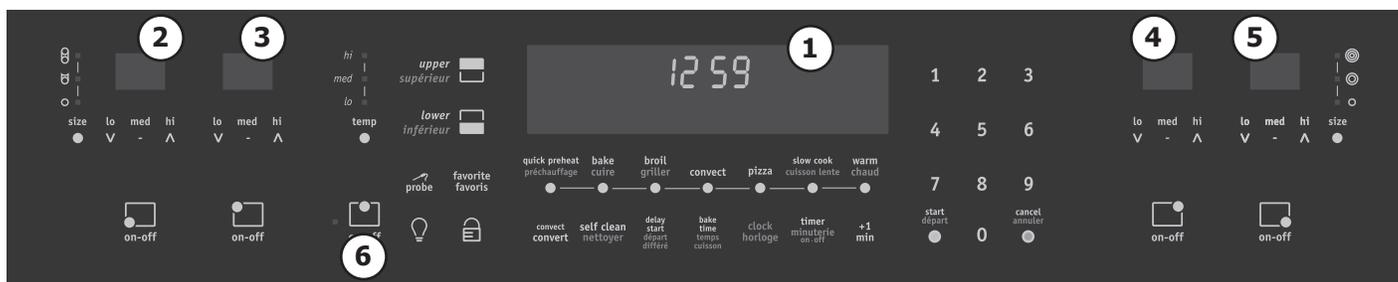


ATTENTION

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



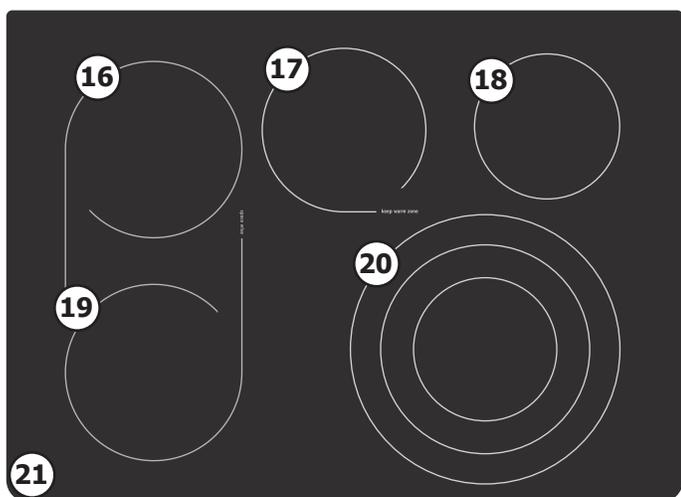
VOICI LES CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

1. Contrôleur électronique muni d'un chronomètre de cuisson.
2. Contrôle de l'élément radiant avant gauche.
3. Contrôle de l'élément radiant arrière gauche.
4. Contrôle de l'élément radiant arrière droit.
5. Contrôle de l'élément radiant avant droit.
6. Contrôle de la zone réchaud.
7. Verrou de la porte du bas pour le cycle autonettoyant.
8. Évent des fours inférieur et supérieur.
9. Élément de grillage.
10. Intérieur du four inférieur autonettoyant.
11. Lumière de four munie de couvercle.
12. Grilles de four ajustables.
13. Poignée de porte.
14. Porte de four inférieur munie d'une fenêtre.
15. Porte du four supérieur munie d'une fenêtre.
16. Élément radiant simple de 7".
17. Élément radiant zone réchaud.
18. Élément radiant simple de 6".
19. Élément radiant pont 7".
20. Élément radiant triple 6"/9"/12".
21. Surface de cuisson en vitro-céramique.



NOTE

Les caractéristiques de votre appareil peuvent varier selon le modèle et la couleur.



AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

AFFICHEUR DES COMMANDES ÉLECTRONIQUES

La cuisinière est équipée d'un contrôleur électronique muni d'un afficheur numériques pour chaque élément de surface. Ce contrôleur électronique permet de visionner facilement le niveau de puissance et les messages produit pour chaque élément de surface. Les éléments de surface peuvent être ajusté à l'aide des touches situé sous l'afficheur.

RÉGLAGES DISPONIBLES POUR LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Le contrôleur affiche des niveaux de puissance situés entre **Hi** (Figure 1), **Lo** (Figure 6) et **OFF** (Figure 7). Les réglages situés entre **9.5** (Figure 2) et **3.0** (Figure 3) diminue ou augmente par intervalles de .5 (1/2). Les réglages situés entre **2.8** (Figure 4) et **1.2** (Figure 5) sont des réglages pour mijoter et diminue ou augment par intervalles de .2 (1/5) jusqu'au niveau de puissance **Lo** (Figure 6; plus bas réglage) pour plus de précision.



Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4



Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

MESSAGE DE SURFACE CHAUDE (HE)

⚠ ATTENTION Lors de l'utilisation d'un ou l'autre des éléments, la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour une certaine période.

Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour une certaine période (Figure 8). Même si le message **HE** est affiché, l'élément peut être utilisé à nouveau.



Fig. 8

MESSAGE INDIQUANT UNE INTERRUPTION DE COURANT (PF)

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois qu'il est réalimenté après une interruption de courant, les afficheurs numériques affichent "**PF**" (Power Failure, Fig. 9). Après quelques secondes le message "**PF**" disparaît.



Fig. 9

MESSAGE INDIQUANT QUE LES ÉLÉMENTS DE SURFACE SONT VERROUILLÉS (- -)

Les éléments de surface ne peuvent pas être utilisés lorsque l'appareil est en cycle autonettoyant ou lorsque la fonction verrouillage est active. Lorsque cette dernière est active, "- -" apparaît dans les écrans digitaux (Fig. 10).



Fig. 10

MESSAGE AFFICHÉ EN MODE SABBAT (SB)

Les afficheurs affichent **Sb** lorsque l'appareil est en mode Sabbath (Figure 11). Lorsqu'il est activé, le mode Sabbath fonctionne pour les éléments de surface ainsi que pour les fours. Les changements de température des éléments de surface ne seront pas affichés lorsque le mode Sabbath est actif. La surface de cuisson réagira en différé aux changements de température. Référez-vous à la section **Mode Sabbath** pour les instructions complètes.



Fig. 11

AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

CHOIX DES USTENSILES DE CUISINE

La grosseur et le type d'ustensile utilisé influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires. Suivez les instructions des figures 1 & 2.

Le fond des casseroles doit être plat pour avoir un bon contact avec l'élément de la surface de cuisson (Figure 1). Faites tourner une règle sur le fond de la casserole pour vérifier si ce dernier est plat (Figure 2).

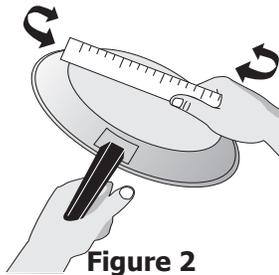
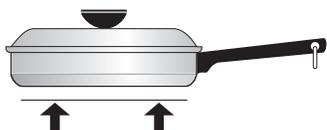


Figure 2

CORRECT



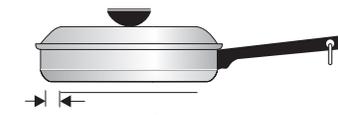
- Fond plat et côtés droits
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.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

Figure 1

INCORRECT



- Fonds incurvés et déformés.



- Casserole déborde du bord de l'élément de 1/2" (1.3 cm).



- La casserole est plus petite que l'élément.



- Manche trop lourd; fait basculer la casserole.

À PROPOS DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la surface de cuisson est clairement délimité par le design. **Assurez-vous** que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments. N'utilisez que des ustensiles à fond plat.

Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments, sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent devenir **suffisamment chaudes pour causer des brûlures**.

À PROPOS DES ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, ce dernier devient rouge. Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'allumera et s'éteindra automatiquement. L'élément retient

assez de chaleur pour continuer de fournir une température constante même lorsque ce dernier est éteint.

Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.

NOTE

Les éléments radiants possèdent un limiteur qui permet à l'élément de passer d'allumé à éteint à tour de rôle, même à la position Hi. Ceci permet de protéger l'élément contre les dommages. Que l'élément s'allume et s'éteigne à la position HI est normal et peut être causé par l'utilisation d'un ustensile trop petit pour l'élément ou par l'utilisation d'un ustensile dont le fond n'est pas plat.

Assurez-vous de lire les instructions d'entretien pour les surfaces de vitrocéramique aux sections **Entretien et nettoyage** et **Avant d'appeler**.

TYPES DE MATÉRIAUX DES USTENSILES

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

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

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

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

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

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

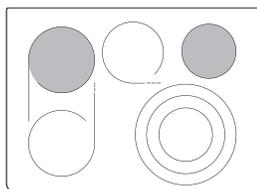
Verre- Conducteur de la chaleur lent. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique parce qu'il peut égratigner la table.

NOTE

La vitre de la surface de cuisson deviendra verte lorsque les éléments de surface seront éteints après avoir été utilisés à haute intensité. Ce phénomène est normal et la vitre redeviendra à sa couleur originale lorsqu'elle sera complètement refroidie (Modèles avec une vitre blanche seulement).

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

ÉLÉMENTS RADIANTS SIMPLES



Votre appareil est muni d'éléments radiants simples situés tel que montré à gauche. Référez-vous aux instructions qui suivent lorsque vous utilisez ces éléments.

Les réglages suggérés à la figure 1 sont basés sur une cuisson avec un ustensile en aluminium de grande taille moyenne. Assurez-vous de faire les ajustements de température nécessaires afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal.

Réglages recommandés pour les éléments

Réglage	Type de cuisson
Haut (8.0 - Hi)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir de l'eau, faire griller de la viande.
Moyen-haut (5.0-8.0)	Pour continuer une ébullition, frire, frire à grande friture.
Moyen (3.0 - 5.0)	Pour maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen-bas (2.0 - 3.0)	Pour laisser mijoter, pocher, poursuivre la cuisson (2.8 ou moins est un réglage pour la cuisson lente).
Bas (Lo - 2.0)	Pour garder chaud, faire fondre, cuisson lente (2.8 ou moins est un réglage pour la cuisson lente).

Fig. 1

Message de surface chaude

Lors de l'utilisation d'un ou l'autre des éléments, la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour un certain temps et peut causer des brûlures si celle-ci est touchée. Le contrôleur électronique détecte la chaleur de la surface de cuisson et affiche le message "HE" (Hot Element: élément chaud) pour aviser que la surface de cuisson est trop chaude pour être touchée (Figure 8). Même si le message HE est affiché, l'élément peut être à nouveau utilisé.

ATTENTION

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

Pour régler les éléments radiants simples:

- Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant.
- Touchez et maintenez la touche **on-off** de l'élément désiré jusqu'à ce qu'un signal sonore de confirmation se fasse entendre. L'afficheur indique "--".

Note: Si aucune autre touche n'est appuyée en dedans de 10 secondes, la demande d'activer un élément est annulée.

- Appuyez la touche **hi** pour régler le niveau de puissance à Hi (élevé).

Appuyez la touche **lo** pour régler le niveau de puissance à Lo (bas).

Appuyez la touche **med** pour régler le niveau de puissance à 5.0.

- Chaque pression des touches **hi** (élevé) et **lo** (bas) diminue ou augmente le niveau de puissance de 0.5 entre 9.5 et 3.0. Les niveaux de puissance de mijotage situés entre 3.0 et 1.2 diminuent ou augmentent par intervalle de 0.2.

Note: Le niveau de puissance peut être ajusté à tout moment lorsqu'un élément est activé.

- Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **on-off** pour ÉTEINDRE l'élément.

Remarques importantes:

- Débutez la plupart de vos cuissons à un réglage plus élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.
- Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ l'élément de surface quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.
- Si la surface rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, ce dernier est **trop petit** pour cette zone.
- Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément (MARCHE et ARRÊT), même au réglage élevé, Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (HI) et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.

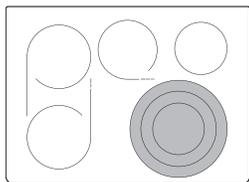
ATTENTION

Les éléments radiants de surface peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. **La surface peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée avant d'avoir suffisamment refroidie.



RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

ÉLÉMENT RADIANT TRIPLE



Votre appareil est muni d'un élément radiant triple situé tel que montré à gauche. Référez-vous aux instructions qui suivent lorsque vous utilisez ces éléments.

Utilisez la touche **Size** (Fig. 1) pour sélectionner la portion de l'élément désirée de l'élément triple. La dimension de l'élément peut être modifiée en tout temps lors de la cuisson.

Pour régler l'élément radiant triple:

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément triple.
2. Touchez et maintenez la touche **on-off** de l'élément désiré jusqu'à ce qu'un signal sonore de confirmation se fasse entendre.
3. Touchez la touche **Size** et sélectionnez la dimension de l'élément soit seul le centre (Fig. 1), l'élément double (Fig. 2) ou l'élément complet (Fig. 3).
4. Pour régler la puissance, touchez **hi**, **med** ou **lo** et si désiré, ajustez la puissance en appuyant sur la touche **hi** ou **lo**. Chaque pression des touches **hi** (élevé) et **lo** (bas) augmente ou diminue le niveau de puissance de 0.5 entre 9.0 et 3.0. Les niveaux de puissance de mijotage situés entre 3.0 et 1.2 augmentent ou diminuent par intervalle de 0.2. Hi (Fig. 5) est le réglage le plus élevé. Lo (Fig. 6) est le réglage le plus bas disponible.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **on-off** pour ÉTEINDRE l'élément. (Fig. 7).

Message de surface chaude

Lors de l'utilisation d'un ou l'autre des éléments, la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour un certain temps et peut causer des brûlures si celle-ci est touchée. Le contrôleur électronique détecte la chaleur de la surface de cuisson et affiche le message "**HE**" (Hot Element: élément chaud) pour aviser que la surface de cuisson est trop chaude pour être touchée (Figure 8). Même si le message **HE** est affiché, l'élément peut être à nouveau utilisé.

! CAUTION

Les éléments radiants de surface peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. **La surface peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée avant d'avoir suffisamment refroidie.

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



Fig. 1

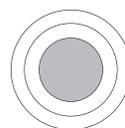


Fig. 2

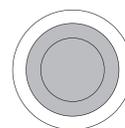


Fig. 3

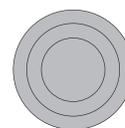


Fig. 4



Fig. 5

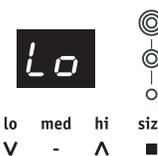


Fig. 6

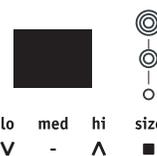


Fig. 7

Notes importantes:

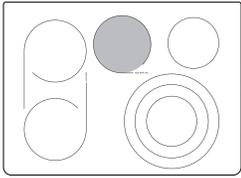
- Si la dimension de l'élément n'est pas réglée, seul le centre de l'élément se met en fonction.
- Débutez la plupart de vos cuissons à un réglage plus élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.
- Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ l'élément de surface quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.
- Si la surface rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, ce dernier est **très petit** pour cette zone.
- Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément (MARCHE et ARRÊT), même au réglage élevé, Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (HI) et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.

📌 NOTE

Voir le tableau des réglages recommandés à la page 9.

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

RÉGLAGE DE LA ZONE RÉCHAUD



Votre appareil est muni d'une zone réchaud située tel que montré à gauche. Référez-vous aux instructions qui suivent lorsque vous utilisez ces éléments.

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

Débutez toujours avec de la nourriture chaude. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids sur la zone réchaud. Tous les aliments placés sur la zone réchaud devrait être couverts pour conserver leur qualité.

Pour de meilleurs résultats, laissez le couvercle entrouvert lorsque vous désirez garder chaud des pâtisseries ou des pains. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre; il sera très difficile de l'enlever de la surface par la suite.**

Utilisez seulement la vaisselle et les ustensiles de cuisine recommandés pour le four et la zone réchaud.

Réglage de la zone réchaud

NOTE: Le contrôleur et les témoins lumineux de la zone réchaud sont situés sur le panneau de commande.

1. Pour régler le thermostat, appuyez sur la touche **on•off** (Fig. 4). Le témoin lumineux de la zone réchaud clignote.

Note: Si aucune autre touche n'est touché dans les 25 secondes qui suivent, le contrôleur s'éteint automatiquement.

2. Appuyez sur la touche **temp** une fois pour activer la zone réchaud au réglage LO (Fig. 3).

3. Chaque fois que la touche **temp** est appuyé, la puissance de la zone augmente. La zone réchaud possède 3 différents niveaux de puissance soit: LO (Fig. 1), MED (Fig. 2), HI (Fig. 3) et par la suite revient à la position LO. Le réglage peut être ajusté en tout temps lorsque la zone est en marche.

4. Lorsque vient le moment de servir, appuyez sur la touche **on-off** une fois, pour éteindre la zone réchaud. Le **témoin lumineux** s'éteint.

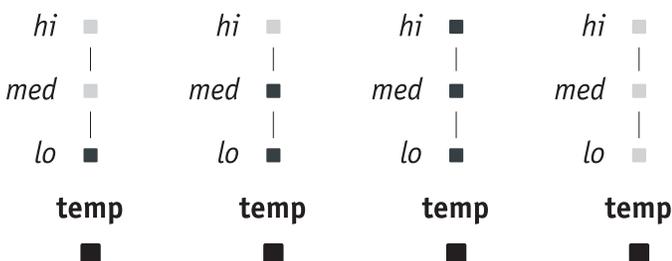


Figure 1

Figure 2

Figure 3

Figure 4

ATTENTION

La zone réchaud ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaud devient suffisamment chaude pour causer des brûlures. Évitez de placer les mains sur ou près de la zone réchaud tant et aussi longtemps que le témoins lumineux est allumé. Utilisez toujours des mitaines ou des sous plats lorsque vous retirez la nourriture de la **zone réchaud** parce que les ustensiles et les plats **peuvent être chauds**.

ATTENTION

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

Ne laissez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Ces articles peuvent fondre et endommager la surface de vitrocéramique.

Sélection de la température

Reportez-vous au tableau pour connaître les niveaux de chauffage recommandés. Si un aliment en particulier n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez-la selon le besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant la température moyenne.

Réglages recommandés pour la zone réchaud

Aliments	Réglage
Bacon	HI
Galette de viande	HI
Volaille, côtelette de porc	HI
Aliments frits, Pizza	HI
Bouillon, plat en casserole	MED
Légumes, Oeufs	MED
Rôtis (Boeuf, Porc, Agneau)	MED
Biscuits, Pâtisseries	MED
Rouleaux (croquants)	MED
Rouleaux (tendres)	LO
Assiette de service vide	LO

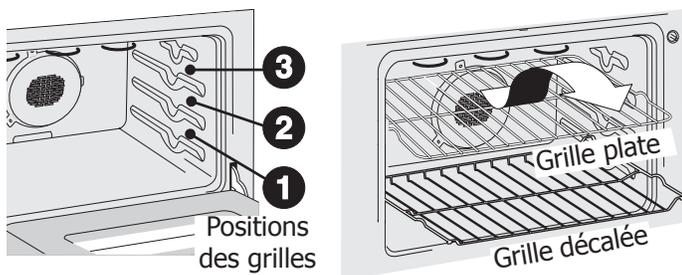
AVANT DE RÉGLER LE FOUR

INSTALLATION DES GRILLES

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four.

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

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



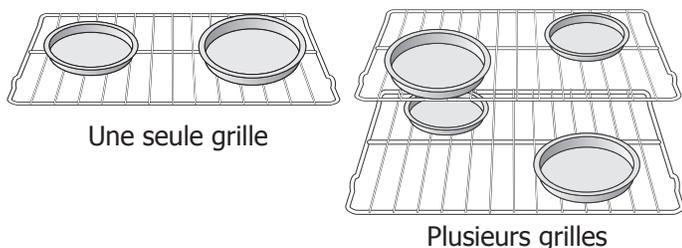
POSITIONS DES GRILLES DU FOUR

Aliments	Supérieur	Inférieur
Viandes grillées, poulet ou poisson	3	3
Biscuits, gâteaux, tartes & muffins		
Une grille	2	2
Deux grilles	1 et 3	1 et 3
Plusieurs grilles	1, 2 et 3	1, 2 et 3
Tartes congelées, gâteaux des anges, omelettes, pains, 1 ou 2 casseroles, petites coupes de viandes ou de volaille	1 ou 2	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1	1

CIRCULATION DE L'AIR DANS LE FOUR

Si une seule grille est utilisée, placez-la au centre du four. Si plusieurs grilles sont utilisées, disposez les ustensiles comme montré ici.

Pour une bonne circulation d'air et des résultats de cuisson satisfaisant, laissez 2"-4" (5-10.2 cm) autour des moules et assurez-vous qu'ils ne se touchent pas entre eux, à la porte, aux côtés et au dos du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



NOTE

Soyez toujours prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

Emplacement de l'évent du four

Les fours sont ventilés par un évent situé **sous le panneau de contrôle**. Lorsqu'un des fours est en marche, l'air chaud s'échappe par cet évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson. **NE BOUCHEZ PAS** cet évent, ceci pourrait causer des dommages à l'appareil ou un feu. Ne bloquer jamais les ouvertures avec du papier d'aluminium ou autre item.



Types de grille du four

L'appareil est muni d'une ou de plusieurs grilles parmi les types suivants:

- La grille plate.
- La grille décalée.
- La grille profonde décalée avec poignée.

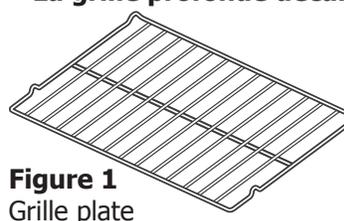


Figure 1
Grille plate

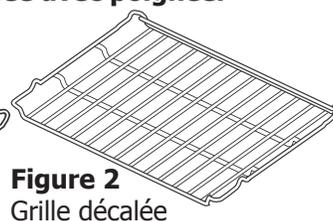


Figure 2
Grille décalée

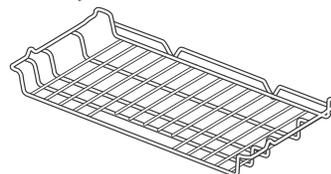


Figure 3
Grille décalée profonde avec poignée (utilisée dans le four supérieur seulement)

ATTENTION

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

La **Grille plate avec poignée** (Figure 1) possède une poignée pour faciliter le glissement de la grille lorsqu'il y a une grande quantité de nourriture dessus.

La **Grille décalée** (Figure 2) est utilisée pour maximiser l'espace dans le four. Cette grille peut être utilisée à la position la plus basse dans le four pour permettre de griller de grosses pièces de viande et de volaille ou des types de cuisson spécifiques.

La **Grille profonde décalée avec poignée** (Figure 3) est utilisée pour maximiser l'espace dans le four. Cette grille peut être utilisée dans le four supérieur seulement.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

CARACTÉRISTIQUES DE LA COMMANDE DU FOUR

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour obtenir des résultats satisfaisants avec votre four, il est important de bien connaître les fonctions de la commande du four. **Des instructions détaillées pour chacune des caractéristiques et des fonctions de la commande du four se trouvent aux pages suivantes.**



1. Touche **Supérieur**—est utilisée pour sélectionner le four supérieur.
2. Touche **Inférieur**—est utilisée pour sélectionner le four inférieur.
3. Touche **Probe (four supérieur seulement)**— est utilisée pour sélectionner le mode sonde à viande.
4. Touche **favoris**— est utilisée pour enregistrer une température pour un mode de cuisson.
5. Touche **Préchauffage**—est utilisée pour régler le mode de préchauffage.
6. Touche **Cuire**—est utilisée pour régler un mode de cuisson normale.
7. Touche **Griller**—est utilisée pour programmer une cuisson au gril.
8. Touche **Convect**—est utilisée pour choisir entre la fonction cuisson par convection ou la fonction rôtissage par convection.
9. Touche **Pizza**—est utilisé pour programmer la fonction pizza.
10. Touche **Cuisson lente**—est utilisée pour sélectionner la fonction cuisson lente.
11. Touche **Chaud**—est utilisée pour sélectionner le mode garder chaud.
12. Touche **Lampe du four**—est utilisée pour allumer et éteindre la lampe du four.
13. Touche **Verrou du four**—est utilisée pour verrouiller les portes ainsi que les commandes des fours.
14. Touche **Convect convert**—est utilisée pour convertir une température de cuisson normale en température de cuisson par convection.
15. Touche **Nettoyer**—est utilisée pour programmer un cycle autonettoyant.
16. Touche **Départ différé**—est utilisée avec **Cuire**, **Temps de cuisson** et **Nettoyer** pour programmer un départ différé pour la cuisson ou le nettoyage.
17. Touche **Temps cuisson**— est utilisée pour programmer un temps de cuisson au four.
18. Touche **Horloge**—est utilisée pour régler l'heure.
19. Touche **Minuterie on-off**—est utilisée pour régler et annuler toutes les fonctions de la minuterie.
20. Touche **+1 min**— est utilisée pour ajouter une minute à la minuterie.
21. Touches **0 à 9 numériques**— sont utilisées pour entrer la température et l'heure.
22. Touche **Départ**— est utilisée pour démarrer toutes les fonctions du four sauf, la lampe du four.
23. Touche **Annuler**— est utilisée pour annuler toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf l'heure et la minuterie.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGES MINIMAL ET MAXIMAL POUR CHAQUE FONCTION DE CUISSON

Chaque fonction du four possède des valeurs minimale et maximale pouvant être programmées. Ces valeurs sont représentées ci-dessous. Si vous avez des problèmes lors de la programmation d'un cycle, assurez-vous de ne pas entrer une valeur supérieure ou inférieure à celles indiquées dans ce tableau. Un signal sonore "ERREUR D'ENTRÉE" se fera entendre si la valeur n'est pas à l'intérieur de ces limites.

FONCTION		VALEUR MINIMALE	VALEUR MAXIMALE
PRÉCHAUFFER		170°F/77°C	550°F/288°C
CUIRE		170°F/77°C	550°F/288°C
GRILLER		400°F/205°C	550°F/288°C
CUIRE PAR CONVECTION		170°F/77°C	550°F/288°C
RÔTISSAGE PAR CONVECTION		170°F/77°C	550°F/288°C
PIZZA		170°F/77°C	550°F/288°C
CHAUD		150°F/60°C	190°F/86°C
MINUTERIE	Mode 12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
HORLOGE	Mode 12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.
DÉPART DIFFÉRÉ	Mode 12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.
TEMPS DE CUISSON	Mode 12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
NETTOYER		2 heures	4 heures

CHOSSES IMPORTANTES À SAVOIR AVANT DE RÉGLER UNE FONCTION DE CUISSON

La commande du four a été réglée à l'usine pour démarrer les fonctions **Cuire**, **Pizza**, **Chaud** et **Préchauffage** avec une température de 350°F par défaut. La température par défaut de la fonction **Griller** est de 550°F. Toutefois si vous le désirez, la température pré-réglée peut être ajustée en tout temps lors de la cuisson. Vous pouvez aussi décider d'ajouter un **Temps de cuisson** ou un **Départ différé** à la plupart des modes de cuisson listés plus haut.

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

Votre appareil est muni d'un écran électronique affichant la température. Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, la température actuelle dans le four s'affiche et cette dernière augmente au fur et à mesure que le four chauffe. Une fois la température programmée atteinte, un signal sonore se fait entendre pour vous rappeler d'ajouter la nourriture dans le four. Cette caractéristique est active avec certains modes de cuisson dont **Cuire**, **Chaud** et **Pizza**.

NOTE

La plus basse température affichée est 100°F.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

La touche **HORLOGE** est utilisée pour régler l'horloge. L'horloge peut être programmée pour fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a cependant été programmée en usine pour fonctionner en mode 12 heures. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois qu'il est ré-alimenté après une interruption, l'écran clignote.

Pour régler l'horloge (exemple 1:30)

1. Appuyez sur **HORLOGE**. "**CLO**" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur **1 3 0** pour régler l'heure à 1:30. "**CLO**" demeure affiché à l'écran.
3. Appuyez sur **DÉPART**. "**CLO**" disparaît et l'horloge se met en marche.

POUR CHANGER L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE DE 12 HEURES À 24 HEURES

1. Appuyez sur la touche **HORLOGE** et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. "**CLO**" apparaît à l'écran.
2. **Maintenez** la touche jusqu'à ce que "**12Hr dAY**" ou "**24Hr dAY**" apparaisse à l'écran et qu'un signal sonore se fasse entendre.
3. Appuyez sur **NETTOYER** pour changer l'affichage de l'heure de 12 à 24 heures. L'écran affiche soit "**12Hr dAY**" ou "**24Hr dAY**".
4. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter le changement ou sur **ANNULER** pour l'annuler.
5. Réajustez l'horloge à l'heure exacte comme décrit à la section **Réglage de l'horloge**. Veuillez noter que si le mode d'affichage 24 heures est sélectionné, l'horloge affiche l'heure de 0:00 à 23:59 heures.

RÉGLAGE DU MODE CUISSON CONTINUE OU ARRÊT AUTOMATIQUE APRÈS 6 HEURES

Les touches **MINUTERIE** et **NETTOYER** contrôlent la cuisson continue ou l'arrêt automatique après 6 heures. L'appareil a la capacité de fonctionner en continu mais comme mesure d'économie d'énergie, le programmeur électronique du four a été programmé à l'usine pour couper automatiquement l'alimentation électrique après 6 heures de fonctionnement continu.

Pour régler le programmeur pour une cuisson continue ou un arrêt automatique après 6 heures

1. Appuyez sur la touche **MINUTERIE** et maintenez-la pendant 6 secondes. Après 6 secondes, "**6Hr OFF**" ou "**StAY On**" apparaît à l'écran et un signal sonore se fait entendre.
2. Appuyez sur la touche **NETTOYER** pour passer du mode arrêt automatique après 6 heures au mode de cuisson continue.
Note: "**6Hr OFF**" apparaissant à l'écran indique que la commande est en mode économie d'énergie tandis que "**StAY On**" indique que la commande est en mode cuisson continue.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter le changement (l'écran affiche l'heure du jour) ou sur **ANNULER** pour annuler le changement.

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE — FAHRENHEIT OU CELSIUS

Les touches **GRILLER** et **NETTOYER** contrôlent l'affichage de la température. La commande électronique peut être réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Votre appareil a été programmé en usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit.

Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit

1. Pour savoir si l'appareil affiche la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius, appuyez sur la touche **GRILLER** et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes; "**550°**" apparaît, "**BROIL**" clignote à l'écran et un signal sonore se fait entendre. Si "**F**" apparaît, la commande est réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit. Si "**C**" apparaît, la commande est réglée pour afficher la température en degrés Celsius.
2. Appuyez sur **NETTOYER** pour changer entre l'affichage en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. L'écran affiche "**F**" ou "**C**" selon le réglage.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter le changement ou sur **ANNULER** pour l'annuler.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DE LA FONCTION VERROUILLAGE

La touche  contrôle la fonction verrouillage. Cette caractéristique verrouille la porte des fours, la table de cuisson et le panneau de contrôle. Cette caractéristique ne désactive pas la minuterie et l'interrupteur de la lampe du four.

Pour activer le fonction verrouillage

1. Appuyez et maintenez pendant 3 secondes .
2. Après 3 secondes "Loc" et "Control" apparaissent, un signal sonore se fait entendre, "UPPER", "LOWER" et "DOOR" clignotent à l'écran. Une fois la porte verrouillée "DOOR" arrête de clignoter et demeure allumé à l'écran ainsi que "Loc", "Control" et  apparaissent à l'écran.

Pour réactiver la fonction normale du four

1. Appuyez et maintenez pendant 3 secondes la touche . "UPPER", "LOWER" et "DOOR" clignotent à l'écran jusqu'à ce que la porte soit complètement déverrouillée et  disparaît.
2. Le four peut alors être utilisé.

NOTE

Les éléments de surface ne peuvent pas être utilisés lorsque la fonction verrouillage est active (voir la section **Contrôleurs électroniques**).

TABLEAU DE COMMANDE SILENCIEUX

Les touches **DÉPART DIFFÉRÉ** et **NETTOYER** contrôlent la fonction Tableau de commande silencieux. Cette caractéristique permet d'empêcher les commandes d'émettre un signal sonore lors de leurs utilisations. Si vous le désirez, vous pouvez programmer les commandes pour qu'elles fonctionnent silencieusement ou pour entendre les signaux sonores.

Pour changer le tableau de commande pour qu'il soit silencieux:

1. Pour savoir si votre appareil est programmé pour émettre des signaux sonores ou pour être silencieux, appuyez sur **DÉPART DIFFÉRÉ** et maintenez-la enfoncée. "-- --" apparaît et "DELAY" clignote. Après 6 secondes "bEEP On" ou "bEEP OFF" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur **Nettoyer** pour passer du mode sonore au mode silencieux. L'écran affiche soit "bEEP On" ou "bEEP OFF".

Note: Si "bEEP On" s'affiche, la commande est en mode sonore. Si "bEEP OFF" s'affiche, la commande est en mode silencieux.

3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter le changement ou sur **ANNULER** pour l'annuler.

Note: La commande émet toujours un signal sonore à la fin d'un décompte de minuterie et lorsque le four atteint la température réglée et ce, même si le tableau de commande est en **mode silencieux**.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La touche **MINUTERIE** contrôle la minuterie. Il s'agit d'une minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elle peut être utilisée en tout temps, quelle que soit la fonction de cuisson déjà engagée; référez-vous aux valeurs minimale et maximale pouvant être programmées.

Pour régler la minuterie (exemple 5 minutes)

1. Appuyez sur **MINUTERIE**. "-- --" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur les touches numériques pour afficher le temps désiré; appuyez sur **5**.
3. Appuyez sur **DÉPART**, la minuterie se met en marche avec un décompte affiché de "5:00".

Note: Si vous n'appuyez pas sur **DÉPART** dans les 25 secondes qui suivent, la minuterie revient à l'heure du jour.

4. Une fois le temps écoulé, "End" apparaît à l'écran. La minuterie émet 3 signaux sonores toutes les 5 secondes ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **MINUTERIE**.

Pour annuler le réglage de la minuterie avant que le temps soit écoulé:

1. Appuyez sur la touche **MINUTERIE**. L'écran retourne à l'heure du jour.

RÉGLAGE DE LA FONCTION +1 MIN

La touche **+1 Min** est utilisée pour régler la fonction +1 min. Lorsque la touche **+1 Min** est appuyée, 1 minute est ajoutée à la minuterie si cette dernière est en marche. Si la fonction Minuterie n'est pas active et que la touche **+1 Min** est appuyée, la fonction Minuterie se met en marche avec un décompte de 1 minute.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE DE PRÉCHAUFFAGE

Utilisez l'option de préchauffage (rapide) pour une **cuisson sur une seule grille** afin que le four atteigne rapidement la température de cuisson. Utilisez uniquement cette fonction pour la cuisson standard. Un bip sera émis pour indiquer le moment où il faut placer la nourriture dans le four.

Lorsque le four a fini de préchauffer, la fonction de **préchauffage rapide** passe à la fonction **CUIRE** (Cuisson au four) jusqu'à ce qu'elle soit annulée.

Pour régler la température de préchauffage à 375°F

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **PRÉCHAUFFER**. "350" apparaît à l'écran. Si un préchauffage à 350°F est désiré, appuyez sur **DÉPART**.
4. Appuyez sur les touches **3 7 5**.
5. Appuyez sur **DÉPART**. "PREHEAT" s'affiche durant le préchauffage du four.

NOTE

Pendant le préchauffage, le ventilateur de convection (four supérieur seulement) fonctionne durant la première montée de température, afin que le four atteigne la température désirée plus rapidement. Les éléments de cuisson, de grillage et de convection (four supérieur seulement) seront actifs à tour de rôle pour une meilleure répartition de la chaleur.

RÉGLAGE DU MODE CUISSON

La touche **CUIRE** contrôle le mode de cuisson traditionnelle. Si le préchauffage du four est nécessaire, référez-vous à la section **Réglage du mode de préchauffage**. Le four peut être programmé pour cuire à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C À 288°C).

Conseils pour la cuisson au four:

- Préchauffez toujours le four pour un mode de cuisson.
- Lors du préchauffage, les éléments de cuisson et de grillage fonctionnent pour permettre au four d'atteindre la température réglée plus rapidement.
- Si possible, utilisez seulement une grille, placez-la à la position 2 ou 3.
- Si deux grilles sont utilisées, placez-les aux positions 1 et 3.
- Laissez 2" à 4" (5,1 à 10,2cm) autour des ustensiles pour permettre une bonne circulation d'air.
- Assurez-vous que les ustensiles ne se touchent pas entre eux et ne touchent pas aux parois du four.

Pour régler la température de cuisson à 375°F

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **CUIRE**, "350" apparaît à l'écran. Si une cuisson à 350°F est désirée, appuyez sur **DÉPART**.
4. Appuyez sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur **DÉPART**. La température actuelle du four apparaît. Un signal sonore se fait entendre lorsque la température atteint 375°F et l'écran affiche "375°" et "BAKE".
6. Placez la nourriture dans le four.

NOTE

Appuyez sur **ANNULER** pour terminer toute fonction de cuisson en tout temps.

Pour modifier la température de cuisson pré-réglée (exemple pour changer de 375 à 425°F)

1. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
2. Si la température déjà réglée à 375°F doit être changée pour 425°F, appuyez sur **CUIRE**. "375" apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur **4 2 5**. "BAKE" continue de clignoter et "425°" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **DÉPART**. La température actuelle à l'intérieur du four s'affiche à l'écran.

NOTE

Lors de la première élévation de la température, les éléments de cuisson et de grillage sont actifs à tour de rôle pour une meilleure répartition de la chaleur.

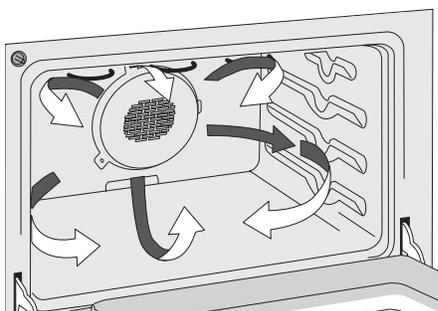
RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

CUISSON PAR CONVECTION

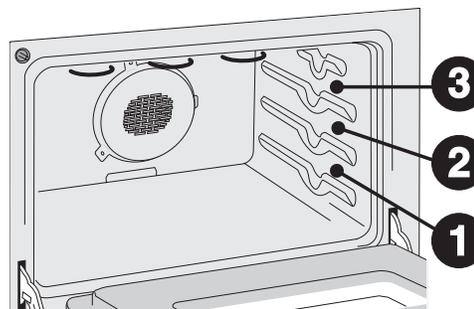
Ce mode de cuisson permet d'avoir de meilleurs résultats de cuisson lors de l'utilisation de 2 ou 3 grilles. La cuisson sur plusieurs grilles peut augmenter le temps de cuisson pour certains aliments mais dans l'ensemble le temps de cuisson est réduit. La cuisson par convection cuit la plupart des aliments plus rapidement et de manière plus homogène que la cuisson conventionnelle. Le mode de cuisson par convection utilise un ventilateur qui fait circuler la chaleur afin d'obtenir une température égale et continue à l'intérieur du four. Le four peut être programmé à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut à 350°F (177°C).

Conseils pour la cuisson par convection:

- Préchauffer toujours le four lors de l'utilisation du mode cuisson par convection.
- Lors du préchauffage, les 3 éléments et le ventilateur de convection sont utilisés afin de permettre au four d'atteindre la température réglée plus rapidement.
- Si la température de la recette a été convertie pour une cuisson par convection, il n'est pas nécessaire de réduire la température. Si la température de la recette n'a pas été convertie, vous pouvez facilement la réduire en utilisant la touche conversion à convection. Référez vous à la section conversion à convection.
- Utilisez des recettes connues avec la température réduite pour la cuisson par convection lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson sera diminué dépendant du type et de la quantité de nourriture à préparer.
- Lors de la cuisson par convection sur une seule grille, placez cette dernière à la position 2. Si vous cuisinez sur plusieurs grilles, placez-les aux positions 1 et 3.
- La plupart des pâtisseries (excepté les gâteaux) devrait être cuit sur des ustensiles sans bords ou avec des bords très bas afin de permettre à l'air de circuler librement autour de la nourriture.
- La nourriture préparé sur des ustensiles dont le fini est de couleur foncée cuira plus rapidement.



Circulation de l'air lors d'un mode de cuisson par convection - Figure 1



Positions des grilles du four - Figure 2

Pour régler la température pour une cuisson par convection à 375°F

1. Placez les grilles du four aux positions.
2. Choisissez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour sélectionner le four.
3. Appuyez sur **CONVECT**. "**CONVECT**" et "**BAKE**" clignoteront et "**350**" apparaît à l'écran. Si une cuisson par convection à 350°F est désiré, appuyez sur **DÉPART**.
4. Appuyez sur **3 7 5**. "**CONVECT**" et "**BAKE**" continuent de clignoter et "**375°**" apparaît à l'écran.
5. Appuyez sur **DÉPART**. La température actuelle dans le four, l'icône du four et du ventilateur apparaissent. Un signal sonore se fait entendre lorsque la température du four atteint 375°F et l'écran affiche **375°**, "**CONVECT**", "**BAKE**" et l'icône du ventilateur.
6. Placez la nourriture dans le four.

NOTE

Appuyez sur **ANNULER**, annule le mode de cuisson en tout temps.

Avantages de la cuisson par convection:

- Possibilité de cuisson sur plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement permettant de sauver du temps et de l'énergie.
- Aucuns ustensiles ni plats spéciaux ne sont nécessaires.

NOTE

Le ventilateur convection démarre aussitôt que le four est réglé en mode de cuisson par convection. L'écran affiche l'icône du ventilateur à l'intérieur d'un carrée. L'icône en rotation à l'écran indique le moment où le ventilateur est en marche. Les éléments de cuisson, de grillage et de convection fonctionnent à tour de rôle pour une meilleure distribution de la chaleur.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE CONV. CONVERT

La touche **CONV CONVERT** est utilisée pour convertir automatiquement une recette pour la cuisson par convection. Lorsque cette fonction est utilisée adéquatement, elle affiche à l'écran la température (réduite) de conversion. Le mode Conv. Convert peut seulement être utilisé avec un mode de cuisson par convection. Il peut être utilisé avec un départ différé et un temps de cuisson (référez vous aux instructions). Lorsque cette fonction est utilisée avec une cuisson minutée ou un départ différé, l'écran affiche "**CF**" (pour **check food**) lorsque le temps de cuisson est écoulé à 75%. À ce moment le programmateur émet 3 longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Il est donc recommandé, à ce moment, de vérifier la cuisson pour s'assurer de ne pas trop cuire les aliments. Une fois le temps de cuisson dépassé, le programmateur affiche "**End**" et 3 longs signaux sonores se font entendre jusqu'à ce que vous appuyiez sur **ANNULER**.

NOTE

Pour utiliser cette fonction avec un mode **TEMPS DE CUISSON**, la touche **TEMPS DE CUISSON** doit être appuyée avant la touche **CONVECT CONVERT**.

Pour régler une cuisson par convection avec une recette standard demandant la température à 400°F:

1. Disposez les grilles aux positions voulues.
2. Appuyez sur **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour sélectionner le four.
3. Appuyez sur **CONVECT**. "**CONVECT**" et "**BAKE**" clignotent et "**350**" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **4 0 0**. "**CONVECT**" et "**BAKE**" continue de clignoter et "**400°**" apparaît à l'écran.
5. Appuyez sur **CONVECT CONVERT**. Aussitôt que la touche **convect convert** est appuyée, le four se met en marche. La température affichée sera de 25°F inférieur à ce qu'elle devrait être. La température actuelle et l'icône du ventilateur s'affichent. Un signal sonore se fait entendre lorsque le four atteint 375°F et l'écran affiche "**375°**", "**CONVECT**", "**BAKE**" et l'icône du ventilateur.
6. Placez la nourriture dans le four.

NOTE

Lorsqu'un temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, le mode Conversion à convection n'émet pas de signal sonore et n'affiche pas le message "**CF**".

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Ce mode est idéal pour la cuisson de coupes tendres de boeuf, d'agneau, de porc et de volaille. Utilisez ce mode lorsque vous désirez une cuisson plus rapide. Le rôtissage par convection dore délicatement l'extérieur du morceau de viande tout en conservant les jus à l'intérieur. Le mode de rôtissage par convection utilise l'élément de cuisson caché, l'élément de convection caché, l'élément de grillage ainsi que le ventilateur de convection pour faire circuler la chaleur également et continuellement à l'intérieur du four. Le four peut être réglé pour le rôtissage par convection à une température située entre 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (177°C).

Conseils pour le rôtissage par convection:

- Utilisez une lèchefrite, son couvercle et une grille de rôtissage (Disponible sur commande). La lèchefrite ramasse la graisse et le couvercle de cette dernière prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage soutient la viande.
- Placez une grille à la position 1 (grille décalée).
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.
- Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien déposée sur le couvercle de la lèchefrite. La grille de rôtissage installée sur le couvercle pour permettre à l'air de circuler en dessous de la viande (Disponible sur commande seulement).
- Il n'est pas nécessaire de réduire la température avec ce mode de cuisson ou d'utiliser la fonction **convect. convert** avec ce mode de cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle ou avec le couvercle recouvert d'un papier d'aluminium (disponible sur commande).
- Tirez toujours la grille à la position d'arrêt lorsque vous retirez la nourriture du four.
- Déposez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.

Pour régler un rôtissage par convection à 375°F:

1. Disposez les grilles aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour sélectionner le four.
3. Appuyez sur **CONVECT**; "**350**" apparaît à l'écran; "**CONVECT**" et "**BAKE**" clignotent.
4. Appuyez de nouveau sur **CONVECT**; "**350**" apparaît à l'écran; "**CONVECT**" et "**ROAST**" clignotent.
5. Entrez la température de rôtissage désirée en utilisant les touches numériques **3 7 5**.
6. Appuyez sur **DÉPART**; La température actuelle dans le four s'affiche, "**CONVECT**", "**ROAST**" et l'icône du ventilateur s'affichent.

NOTE

- Appuyez sur **ANNULER**, annule le mode de cuisson en tout temps.
- Les éléments du four s'allument à tour de rôle pour une meilleure distribution de la chaleur.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DE LA CUISSON MINUTÉE

La fonction Temps de cuisson permet de régler le four pour une cuisson avec un temps spécifique. Le programmeur éteint automatiquement le four une fois le temps programmé écoulé.

Le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre lorsque le temps de cuisson est écoulé. Cette fonction peut être utilisée avec les mode cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection et pizza.

Pour régler le four pour qu'il démarre la cuisson immédiatement et qu'il l'arrête automatiquement (exemple: Cuisson à 350°F pendant 30 minutes):

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
4. Appuyez sur **CUIRE**, "350" apparaît à l'écran.
5. Appuyez sur **DÉPART**. La température actuelle à l'intérieur du four apparaît à l'écran.
6. Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON**. "-- --" apparaît.

NOTE

Le temps de cuisson doit se situer entre 1 minute et 12 heures. Lorsque le mode Temps de cuisson est en marche, appuyez sur **Temps de cuisson** pour connaître le temps de cuisson restant. Une fois la cuisson débutée, un signal sonore se fait entendre lorsque la température désirée est atteinte.

7. Entrez le temps de cuisson désiré à l'aide des touches numériques **3 0**.
8. Appuyez sur **DÉPART**. Lorsque la fonction temps de cuisson démarre, l'heure du jour apparaît à l'écran.

Appuyez sur **ANNULER** lorsque la cuisson est débutée ou à tout moment pour annuler le mode temps de cuisson. Un temps de cuisson de "0" minute peut aussi être entré pour annuler la fonction et garder le four en mode de cuisson.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé:

1. "**End**" et l'heure du jour apparaissent à l'écran et le four s'arrête automatiquement.
2. Le programmeur émet 3 signaux sonores. Par la suite, il continue d'émettre des signaux sonores à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **ANNULER**.

ATTENTION

La touche **Départ Différé** doit être utilisée prudemment. Elle peut être utilisée pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés lorsque la cuisson est terminée.

RÉGLAGE D'UN DÉPART DIFFÉRÉ

Les touches **CUIRE**, **CONVECT**, **TEMPS DE CUISSON** et **DÉPART DIFFÉRÉ** contrôlent la fonction départ différé. La commande du four **allume et éteint** le four à l'heure sélectionnée à l'avance.

NOTE

Si votre horloge est programmée pour un affichage de 12 heures, la fonction de départ différé de cuisson ne peut pas être programmée pour plus que 12 heures à l'avance. Pour programmer le départ différé entre 12-24 heures à l'avance, réglez l'affichage en mode 24 heures.

Pour régler le four pour qu'il démarre automatiquement une cuisson minutée (exemple: cuire à 375°F, débutant à 5:30):

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure exacte.
2. Placez les grilles du four et les plats à cuisinier dans le four.
3. Appuyez sur **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour sélectionner le four.
4. Appuyez sur **CUIRE**. "350" apparaît.
5. Entrez la température désirée; appuyez sur **3 7 5**.
6. Appuyez sur **DÉPART**. La température actuelle dans le four apparaît à l'écran.
7. Appuyez sur **DÉPART DIFFÉRÉ**.
8. Entrez l'heure de départ différé; appuyez sur **5 3 0**.
9. Appuyez sur **DÉPART**. Lorsque le temps de cuisson différé démarre, la température réglée s'affiche, "**DELAY**", "**BAKE**" et l'heure du jour apparaissent à l'écran.

NOTE

Si vous désirez que le four s'arrête automatiquement après le temps de cuisson désiré écoulé, entrez un **Temps de cuisson** maintenant (Référez-vous à la section précédente).

10. Lorsque l'heure de départ est atteinte, la température actuelle dans le four s'affiche et "**DELAY**" disparaît. Le four démarre à la température réglée préalablement.

Appuyez sur **ANNULER** lorsque vous voulez annuler le mode ou lorsqu'il est terminé.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DE LA CUISSON AU GRIL

Ce type de cuisson est excellent pour les coupes de viande, de poisson et de volaille allant jusqu'à 1" d'épais. La cuisson au gril est un mode de cuisson pour les coupes tendres de viande, la chaleur radiante provenant directement de l'élément supérieur cuit la viande. La température élevée cuit rapidement et donne une apparence dorée à l'extérieur. La touche **GRILLER** contrôle la cuisson au gril. Une lèchefrite et son couvercle (disponible sur commande) permettent à la graisse de bien s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur provenant de l'élément supérieur. La fonction cuisson au gril a été préréglée à 550°F (288°C); toutefois, elle peut être ajustée à des températures allant de 400°F (205°C) à 550°F (288°C).

Conseils pour la cuisson au gril:

- Pour un grillage optimal, préchauffez l'élément pendant environ 5 minutes.
- Grillez un côté jusqu'à ce que la nourriture soit dorée; tournez la pièce de viande et grillez l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille à la position d'arrêt avant de retourner ou d'enlever la nourriture.
- Utilisez toujours une lèche-frite et sa grille (disponible par commande postale). La lèche-frite permet à la graisse de s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur (Figure 2).
- Pour de meilleurs résultats, Ouvrez la porte à la position d'arrêt (Figure 1).
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS cette dernière de papier d'aluminium.** De la graisse de exposée à la chaleur peut s'enflammer.

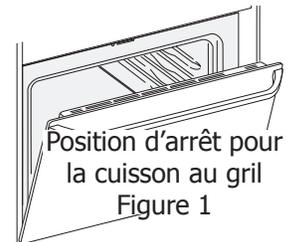


AVERTISSEMENT

Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS** d'eau ou de farine. L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

Pour régler un mode de cuisson au gril à 500°F:

1. Placez la grille sur la lèchefrite et déposez-y la viande. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle. **NE COUVREZ PAS** la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.
2. Placez la grille du four à la position voulue.
3. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
4. Appuyez sur **GRILLER**. "550" apparaît à l'écran.
5. Appuyez sur **5 0 0**. Si une température plus basse est désirée (la température minimale de la cuisson au gril est de 400°F), appuyez sur les touches numériques désirées avant de continuer à l'étape 7.
6. Appuyez sur **DÉPART**. Le four commence à griller. "500°" apparaît à l'écran.
7. Préchauffez le four pendant 5 minutes.
8. Placez la lèchefrite sur la grille. Assurez-vous de bien placer la lèchefrite au centre, sous l'élément supérieur. **Ouvrez la porte à la position grillage lorsque vous utilisez le four en mode cuisson au gril.**
9. Grillez d'un côté jusqu'à ce que la nourriture ait bruni; tournez et grillez le second côté. Assaisonnez et servez. Note: Tirez toujours la grille du four à la position arrêt avant de retourner ou de retirer la nourriture
10. Appuyez sur **ANNULER**, pour annuler la fonction ou lorsque la cuisson est terminée.



Accessoires disponibles via la brochure:

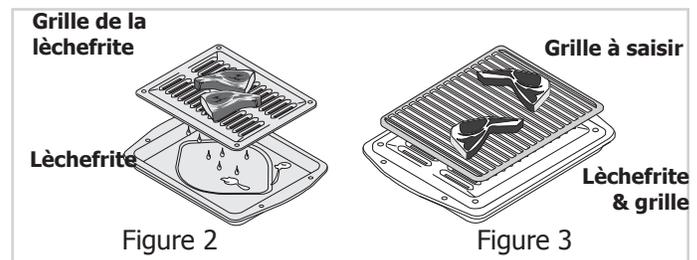


Tableau des temps et des températures recommandés pour le grillage par convection

Nourriture	Position de la grille (four inférieur)	Position de la grille (four supérieur)	Réglage de la température	Temps de cuisson		Cuisson
				1 ^{er} côté	2 ^{ème} côté	
Steak 1" d'épais	3 ^{ème}	3 ^{ème}	550°F	6:00	4:00	Saignant
	3 ^{ème}	3 ^{ème}	550°F	7:00	5:00	Medium
Côtelettes (porc) 3/4" d'épais	3 ^{ème}	3 ^{ème}	550°F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec os	2 ^{ème}	2 ^{ème}	450°F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - désossé	3 ^{ème}	3 ^{ème}	450°F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	2 ^{ème}	2 ^{ème}	500°F	13:00	-	Bien cuit
Crevettes	2 ^{ème}	2 ^{ème}	550°F	5:00	-	Bien cuit
Hamburger 1" d'épais	3 ^{ème}	3 ^{ème}	550°F	9:00	7:00	Medium
	3 ^{ème}	3 ^{ème}	550°F	10:00	8:00	Bien cuit

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE CUISSON LENTE

La fonction **CUISSON LENTE** est utilisée pour cuire la nourriture plus lentement à des températures plus basses. Ce mode de cuisson ressemble à celui des mijoteuses ou des cocottes mijoteuses.

La fonction Cuisson lente est idéale pour le rôti de boeuf, du porc et de la volaille. Les aliments cuits selon ce mode deviennent fondus mais ne brûlent pas; c'est normal.

Ce mode de cuisson peut être utilisé avec une cuisson minutée ou avec un départ différé.

Il y a deux réglages possibles avec ce mode de cuisson, haut (**Hi**) ou bas (**Lo**). Le réglage haut (**Hi**) est utilisé pour la cuisson d'aliments demandant une durée de cuisson entre 4 et 5 heures. Le réglage bas (**Lo**) est utilisé pour la cuisson d'aliments nécessitant une durée de cuisson entre 8 et 9 heures.

Conseils pour la cuisson lente:

- Décongelez complètement tous les aliments avant de commencer la cuisson.
- Lorsque plusieurs plats sont utilisés en même temps, placez les grilles de façon à les adapter aux aliments devant être préparés.
- Ajoutez crème ou sauce au fromage durant la dernière heure de cuisson, si la recette le demande.
- N'ouvrez pas la porte souvent ou ne la laissez pas ouverte lorsque vous vérifiez la nourriture. Si la chaleur s'échappe du four, le temps de cuisson devra être allongé.
- Couvrez la nourriture afin de conserver son humidité ou utilisez un couvercle lâche ou avec des ouvertures pour permettre à la nourriture de brunir ou de devenir croustillante.
- Le temps de cuisson varie dépendant du poids, de la quantité de gras, des os et de la forme de la viande.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez ce mode de cuisson.
- Utilisez la température recommandée de la recette ainsi qu'un thermomètre de cuisson pour déterminer la fin de la cuisson.

Pour régler le four pour une Cuisson Lente:

1. Placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour sélectionner le four.
3. Appuyez sur **CUISSON LENTE** pour choisir le réglage haut (**Hi**).
4. Appuyez sur **CUISSON LENTE** de nouveau pour choisir le réglage bas (**Lo**).
5. Appuyez sur **DÉPART**.

NOTE

Vous pouvez appuyer sur **ANNULER** en tout temps lors du réglage ou lors du processus de cuisson pour annuler la fonction.

RÉGLAGE DU MODE PIZZA

La touche **PIZZA** a été développée pour permettre une performance de cuisson supérieure lors de la cuisson de votre pizza favorite. La touche **PIZZA** vous permet de choisir entre la cuisson d'une pizza congelée (425°F) ou la cuisson d'une pizza fraîche (400°F). Si vous le désirez, il est possible de changer la température pré-réglée. Certaines pizzas fraîches requièrent le préchauffage du four, cette étape ne fait pas partie du mode Pizza pré-réglé.

Conseils concernant le mode Pizza:

- Suivez les informations sur la boîte concernant le préchauffage et le temps de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson supérieurs, faites cuire seulement une pizza à la fois et placez la grille à la position 2.
- Vérifiez la pizza lorsque 75% du temps indiqué sur la boîte est écoulé.

Pour régler la fonction Pizza pour la cuisson d'une pizza surgelée:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **PIZZA**. "Fro" apparaît. Si une température différente de 425°F est désirée, entrez-la maintenant à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur **DÉPART**. L'icône du ventilateur apparaît.
5. Placez la pizza dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre.
6. Si vous le désirez, entrez un **Temps de cuisson** (référez-vous à la section appropriée).
7. Pour éteindre la fonction Pizza, appuyez sur **ANNULER** à tout moment.

Pour régler la fonction Pizza pour la cuisson d'une pizza fraîche:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **PIZZA** deux fois. "Frh" apparaît. Si une température différente de 400°F est désirée, entrez-la maintenant à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur **DÉPART**. L'icône du ventilateur et la température actuelle dans le four apparaissent.
5. Placez la pizza dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre.
6. Si vous le désirez, entrez un **Temps de cuisson** (référez-vous à la section appropriée).
7. Pour éteindre la fonction pizza, appuyez sur **ANNULER** à tout moment.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE CHAUD

La touche **CHAUD** contrôle la fonction Garder Chaud et maintient la température du four à 170°F (77°C). La fonction Garder Chaud conserve les aliments déjà cuits ou chauds à une température idéale pour les servir pendant un maximum de 3 heures après la cuisson.

Après 3 heures de fonctionnement, la fonction Garder Chaud s'éteint automatiquement. La fonction Garder Chaud peut être utilisée seule ou après les fonctions de **Temps de cuisson** et **Départ différé avec un temps de cuisson**.

Conseils pour le mode Garder chaud:

- Toujours utiliser de la nourriture chaude.
- **NE PAS** utiliser le mode Garder chaud pour chauffer de la nourriture froide ou non cuite.
- La nourriture conservée dans des ustensiles en verre ou en verre céramique restera chaude à des températures supérieures que la nourriture conservée dans des ustensiles conventionnels.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, lorsque la porte du four est ouverte la chaleur s'échappe et la nourriture refroidie.
- Le papier d'aluminium devrait être utilisé pour couvrir les aliments pour augmenter l'humidité et ainsi éviter que la nourriture sèche.

Pour régler le mode Chaud:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
2. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **CHAUD**. "HLd" apparaît à l'écran.
Note: Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes, le mode s'annule automatiquement.
4. Appuyez sur **DÉPART**. L'icône du four apparaît.
5. Pour annuler la fonction Chaud, appuyez sur **ANNULER** en tout temps.

Pour régler le mode Chaud pour qu'il démarre automatiquement:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille. Réglez le four pour un mode **Temps de cuisson** ou **Départ différé avec un temps de cuisson**.
2. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **CHAUD**. "HLd" apparaît à l'écran.
Note: Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes, tous les modes de cuisson programmés s'annuleront automatiquement.
4. Appuyez sur **DÉPART**. "HLd" disparaît et la température s'affiche. Le mode Chaud est réglé pour démarrer automatiquement après le mode de cuisson minutée. Lorsque le temps de cuisson est atteint, "HLd" réapparaît.
5. Pour annuler la fonction Chaud, appuyez sur **ANNULER** en tout temps.

NOTE

Vous pouvez appuyer sur **ANNULER** pour arrêter le mode garder chaud en tout temps.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

À PROPOS DE LA SONDE À VIANDE (FOUR SUPÉRIEUR SEULEMENT)

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

Choses importantes à considérer:

- Servez-vous seulement de la sonde fournie avec votre appareil; l'utilisation de tout autre sonde pourrait endommager cette dernière ou même l'appareil.
- Manipulez la sonde avec soin lorsque vous l'insérez dans les aliments et dans la prise, ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- N'utilisez pas de pinces pour tirer le cordon lorsque vous insérez la sonde dans les aliments ou dans la prise ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- Décongelez complètement les aliments avant d'insérer la sonde pour éviter de l'endommager.
- **Ne laissez pas ou ne rangez pas la sonde à l'intérieur de four lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- Débranchez la sonde avec précaution au moyen d'une manique pour éviter les risques de brûlure.

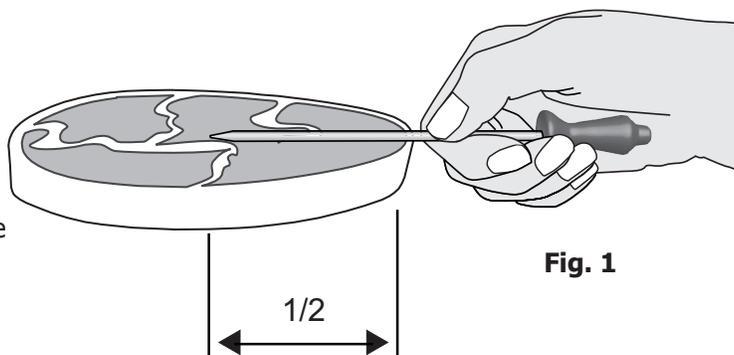


Fig. 1

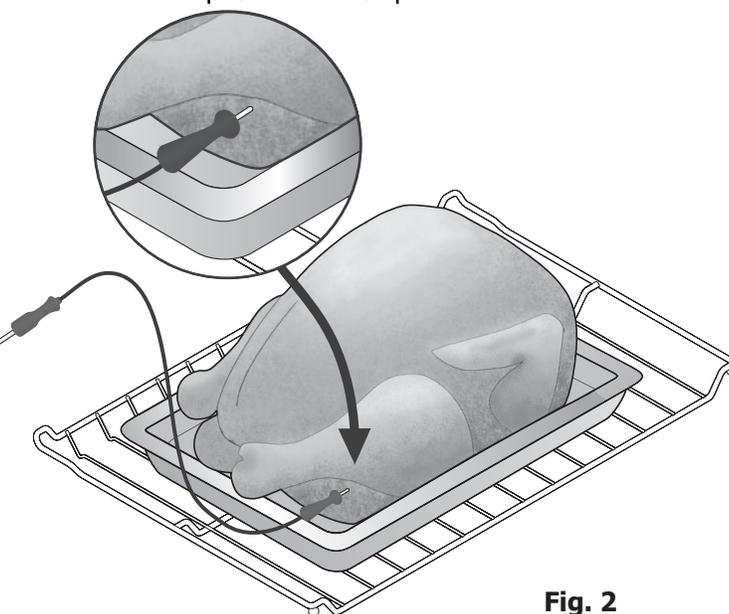


Fig. 2

Insertion appropriée de la sonde:

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. La sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas. Pour les mets comme les pains de viandes ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre des aliments. Pour trouver le centre des aliments, mesurez visuellement au moyen de la sonde (Voir Fig. 1). Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour la volaille ou la dinde entière, insérez la sonde dans la sonde dans la partie la plus épaisse de l'entre-cuisse, juste sous la cuisse (Voir Fig. 2).

Température minimale interne recommandée selon la USDA

Poisson	Steak et rôtis de Boeuf, Veau, & agneau	Porc
145°F 63°C	145°F 63°C	160°F 71°C
Oeufs	Boeuf ou veau haché	Dinde, poulet & canard entiers, en morceaux ou haché
160°F 71°C	160°F 71°C	165°F 74°C

Pour plus d'informations, visitez: www.isitdoneyet.gov

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

UTILISATION ET RÉGLAGE DE LA SONDE À VIANDE (FOUR SUPÉRIEUR SEULEMENT)

UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE:

1. Préparez la nourriture et insérez la sonde à viande dans la viande. **NE PRÉCHAUFFEZ PAS** ou ne démarrez pas la cuisson avant d'avoir inséré adéquatement la sonde à viande. La sonde à viande doit être insérée dans la nourriture et branché dans le four pendant que le four est encore froid.
2. Placez la nourriture préparée sur la grille désirée et glissez-la dans le four.
3. Branchez la sonde à viande dans le réceptacle situé à l'intérieur du four à l'avant à gauche.
4. Fermez la porte du four.
5. Le contrôle du four détectera si la sonde est bien branchée dans le réceptacle et allumera l'icône  à l'écran.
6. La température actuelle de la sonde à viande apparaît à l'écran.
7. Pour régler la température cible à la sonde à viande, appuyez sur **PROBE** une fois et entrez la température interne cible de la viande à l'aide des touches numériques (la température par défaut de la sonde est 170°F/77°C)*. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter la température cible de la sonde.
8. Réglez le four pour un **rôtissage par convection**, une **cuisson à convection** ou une **cuisson** et la température désirée. Vous pouvez utiliser la sonde avec d'autres modes de cuisson à l'exception des modes **Griller** et **Nettoyer**.
9. Durant la cuisson, vous pouvez vérifier la température interne de la viande en appuyant sur **PROBE**. La température interne de la viande s'affiche. Après 8 secondes l'écran retourne à la température du four.
10. Si la température cible doit être changée lors de la cuisson, appuyez sur **PROBE** deux fois et entrez la nouvelle température cible à l'aide des touches numériques. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter le changement.

* Le département américain d'agriculture déclare, "La consommation du boeuf frais saignant est populaire, mais vous devez savoir qu'une cuisson à une température inférieure à 140°F/60°C signifie que les organismes responsables des empoisonnements alimentaires peuvent survivre." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.)

La plus basse température interne de la viande recommandée par le USDA est 145°F/63°C pour le boeuf medium saignant.

Réglage du four pour qu'il s'éteigne une fois que la température interne de la viande ait atteint la température cible programmée:

L'appareil quitte l'usine pré-réglé pour aviser lorsque la température intérieure atteint la température réglée et pour continuer la cuisson après que le signal sonore ait été entendu. Toutefois, vous pouvez, si vous le désirez, changer la façon dont le programmeur réagit lorsque la sonde à viande est en fonction.

Note: La modification de la façon dont la sonde à viande fonctionne doit être faite avant de régler un mode de cuisson.

1. Pour régler le four pour qu'il s'éteigne une fois la température interne de la viande atteinte, appuyez sur la touche **MEAT PROBE** et maintenez la pendant 7 secondes. Par la suite, utilisez la touche **SELF CLEAN** pour passer au message P CC (probe, cancel cooking (sonde, arrêt de la cuisson)) et appuyez sur **START** pour accepter.
2. Utilisez la touche **SELF CLEAN** pour retourner au message PnCC (Probe, no cancel cooking (sonde, sans arrêt de cuisson)) et appuyez sur **START** pour accepter si vous désirez que le four continue de fonctionner lorsque la température interne de la viande a atteint la température interne programmée.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE FAVORIS

Le mode Favoris vous permet de sauvegarder le mode de cuisson que vous utilisez le plus ou votre mode de cuisson le plus complexe. Cette fonction sauvegarde un mode de cuisson, température cible et temps de cuisson (si désiré). Le contrôle peut rappeler une séquences de cuisson enregistré dans sa mémoire à l'aide d'une seule touche. Cette fonction peut être utilisé avec les modes de cuisson Cuire, convect et préchauffage.

Pour sauvegarder un favori (exemple cuire à 450°F pendant 30 minutes):

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four et placez la nourriture.
2. Appuyez sur **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour sélectionner le four.
3. Appuyez sur **CUIRE**. La température par défaut apparaît à l'écran.
4. Entrez la température désirée; **4 5 0**.
5. Appuyez sur **DÉPART**.
6. Appuyez sur **TEMPS CUISSON**.
7. Entrez le temps désiré; **3 0**.
8. Appuyez sur **DÉPART**.
9. Appuyez et maintenez la touche **FAVORIS** pendant 3 secondes. L'icône ♥ apparaît confirmant que le favori a été enregistré.

Pour rappeler un favori:

1. Appuyez sur **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour sélectionner le four.
2. Appuyez sur la touche **FAVORIS**.
3. Appuyez sur **DÉPART**.

NOTE

Un favori peut être rappeler seulement si le four n'est pas en opération.

Pour écraser un favori:

1. Pour écraser un favori, vous n'avez qu'à programmer une nouvelle séquence de cuisson et la sauvegarder tel qu'indiqué à l'étape précédente. La nouvelle séquence de cuisson sera sauvegardé sur la précédente.

Pour effacer un favori:

1. Appuyez et maintenez la touche **FAVORI** pendant **3 secondes** pour effacer le favori enregistré toutefois le four ne doit pas être en opération.

NOTE

Un favori peut être sauvegardé pour chaque four.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE SABBAT (à utiliser le jour du sabbat juif & pendant les autres fêtes)

Les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** contrôlent la fonction Sabbat. La fonction Sabbat peut être utilisée seulement avec la touche **Cuire**. Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four après avoir activé la fonction Sabbat (l'ajustement de la température du four peut être fait seulement lors des fêtes juives), toutefois l'écran n'affiche plus les ajustements et le mode silencieux est activé lors de l'ajustement de la température. Lorsque le four est réglé pour une cuisson avec la fonction Sabbat en opération, le four va fonctionner continuellement jusqu'à ce qu'il soit annulé. La fonction Sabbat passera outre le mode Arrêt automatique après 6-heures préprogrammé à l'usine.

Si la lumière du four doit être allumée durant le jour du sabbat, appuyez sur la touche  avant d'activer la fonction Sabbat. Si la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbat est active, cette dernière restera allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Si la lumière du four doit rester éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat.

Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement & activer la fonction Sabbat (exemple: pour cuire à 350°F)

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.
2. Placez les plats à cuisiner dans le four.
3. Appuyez sur **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
4. Appuyez sur **CUIRE**. "**350°**" apparaît à l'écran.
5. Appuyez sur **DÉPART**. La température actuelle apparaît à l'écran.
6. Si vous désirez régler le programmeur pour une Cuisson Minutée ou un Départ Différé faites le maintenant. Sinon, continuez à l'étape 8. Référez-vous à la section **Temps de cuisson/Départ différé** pour les instructions complètes. Rappelez-vous que le four s'éteindra lorsque la fonction **Temps de cuisson** ou **Départ différé** sera terminé. Le four ne pourra donc pas être utilisé à nouveau durant le jour du Sabbat /Fêtes juives. Le temps maximum pour une cuisson à **Départ différé** est de 11 heures et 59 minutes.
7. Le four s'allume et commence à chauffer.
8. Appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins **3 secondes**. "**SAb**" apparaît à l'écran. Une fois que "**SAb**" apparaît à l'écran, la commande arrête d'émettre des signaux sonores lorsque les touches sont appuyées et d'afficher les changements futurs. Le four est alors correctement réglé en mode Sabbat.
9. Le four peut être ÉTEINT en tout temps en appuyant sur la touche **Annuler** (ceci éteint le four seulement). Pour désactiver la fonction Sabbat appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins 3 secondes. Ceci éteint aussi le four. "**SAb**" disparaît de l'écran.

IMPORTANT

Il n'est pas conseillé d'essayer d'activer d'autres fonctions que **Cuire** lorsque la fonction Sabbat est active. Les SEULES touches pouvant être activées lorsque la fonction Sabbat est active sont les suivantes; 0 à 9, Cuire, Départ et Annuler. **Toutes les autres touches** resteront inactives si la fonction Sabbat est activée.

NOTE

Vous pouvez modifier la température lorsque le four est en marche en appuyant sur la touche **Cuire**, sur les touches numériques de la température que vous désirez (exemple si vous voulez 425°F appuyez sur **4 2 5**) et ensuite appuyez sur **Départ DEUX FOIS** (durant les Fêtes juives seulement). Rappelez-vous que la **commande n'émet plus de signaux sonores et que l'écran n'affiche plus les changements** lorsque la fonction Sabbat est active.

Lorsqu'une panne ou une interruption de courant survient, le four s'éteint. Lorsque le courant revient, "**SF**" (Sabbath Failure) est affiché à l'écran du contrôleur du four et sur les écrans des éléments qui étaient actifs lorsque la panne est survenue. Le four et la surface de cuisson ne redémarreront pas automatiquement. Si la nourriture était presque cuite, vous pouvez poursuivre la cuisson avec la chaleur accumulée dans le four. Dans les autres cas, la nourriture devrait être retirée du four puisque le four ne redémarrera pas lorsque le courant reviendra. Le four ne peut pas être rallumé avant la fin du jour du Sabbat. Après le jour du Sabbat, éteignez la fonction Sabbat et assurez-vous que toutes les contrôleurs sont à la position arrêt. L'appareil peut être utilisé de nouveau à toutes les modes.

Une fois le jour du Sabbat terminé, désactivez la fonction Sabbat en appuyant et maintenant enfoncées simultanément les touches Temps de cuisson et Départ différé pendant au moins **3 secondes**. "**SAb**" disparaît de l'écran et le four peut alors être utilisé de façon habituelle. Pour plus d'assistance, d'aide pour un usage adéquat de la fonction Sabbat ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbat, s'il vous plaît visitez le site internet <http://www.star-k.org>.

Comment fonctionne les contrôleurs des éléments de surface lorsque le mode Sabbat est actif

Lorsque le four est en mode Sabbat, les contrôleurs électroniques des éléments de surface sont aussi en mode Sabbat. Ce qui signifie que les écrans affichent "**Sb**". Les éléments de surface peuvent être utilisés lorsque le mode Sabbat est actif.

Pour régler un élément de surface lorsque le four est en mode Sabbat

Si vous désirez activer un élément de surface lorsque le four est en mode Sabbat, notez que le contrôleur électronique réagira avec un délai de 15-30 secondes. Donc, l'élément sélectionné commencera à chauffer 15-30 secondes après que la touche ait été activée. Comme la commande du four, l'écran de l'élément n'affiche pas le réglage puisqu'elle affiche déjà "**Sb**". Si nécessaire, il est possible d'ajuster la puissance de l'élément mais vous devez vous rappeler que le changement ne sera pas affiché et que le contrôleur de l'élément ajuste la puissance avec le même délai de 15-30 secondes.

Pour éteindre un élément de surface lorsque le four est en mode Sabbat

Pour éteindre un élément de surface lorsque le mode Sabbat est actif, procédez comme à l'habitude mais notez que pour éteindre l'élément, il n'y a pas de délai.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

La température du four a été réglée à l'usine. Assurez-vous, lors de la première utilisation, de suivre les durées de cuisson et les températures de la recette. Si vous estimez que le four est trop chaud ou trop froid, la température peut alors être ajustée. Avant de procéder à un tel ajustement, faites un essai avec la recette en réglant la température à un degré légèrement supérieur ou inférieur à la température recommandée dans la recette. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à décider de l'ajustement nécessaire.

Pour augmenter la température du four

1. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
2. Appuyez et maintenez la touche **CUIRE** pendant 6 secondes. "**UPO 00**" apparaît à l'écran.
3. Pour augmenter la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3 0**. La température peut être augmentée d'un maximum de 35°F (19°C).
4. Appuyez sur **DÉPART** pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **ANNULER** pour annuler le changement.

Pour diminuer la température du four

1. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
2. Appuyez sur **CUIRE** et maintenez-la pendant 6 secondes. "**UPO 0**" (Réglage de la température compensée, 0 par défaut) apparaît à l'écran.
3. Pour diminuer la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3 0** et appuyez sur la touche **NETTOYER** pour afficher ou éteindre le signe -. La température peut être diminuée d'un maximum de 35°F (19°C).
4. Appuyez sur **DÉPART** pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **ANNULER** pour annuler le changement.

NOTE

- Chaque four peut être ajusté indépendamment de l'autre.
- Les ajustements de la température ne changent pas la température préréglée des fonctions grillage et nettoyage.
- Les ajustements de température sont permanents et demeurent dans la mémoire de la commande à moins qu'ils soient changés manuellement. Même si une panne de courant survient, la commande garde en mémoire les ajustements. Suivez la procédure plus haut si vous désirez modifier à nouveau les ajustements de la température.

LAMPE DU FOUR

Chaque four est muni d'une lampe de four. Les lampes de four s'allument automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.

Les lampes du four peuvent être allumées lorsque la porte est fermée en utilisant la touche située sur le panneau de commandes.

Pour allumer et éteindre les lampes du four:

1. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
2. Appuyez sur .

La lampe est protégée par un protège lampe en verre retenu par une broche. Ce protège-lampe doit être en place lors de l'utilisation du four.

Pour remplacer l'ampoule des lampes du four, référez-vous à la section **Entretien et nettoyage**.

FOUR AUTONETTOYANT

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson), qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.

➔ IMPORTANT

Préparation du four avant un cycle autonettoyant:

- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs commerciaux sur le joint de la porte. Ceci pourrait l'endommager.
- **Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout PAPIER D'ALUMINIUM. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.**
- **RETIREZ du four toutes les grilles et accessoires. Si elles subissent un cycle autonettoyant, elles perdront leur fini aux propriétés spéciales et deviendront difficile à glisser.**
- **Retirez tout excès de renversements** de la cavité du four **avant** de débiter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge trempé dans l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. **NE PERMETTEZ PAS** à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface car ils peuvent causer la formation de taches qui laisseront la surface sans éclat même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.

📌 NOTE

Voir les informations supplémentaires sur l'entretien de l'appareil à la section Entretien et nettoyage.

⚠ ATTENTION

Afin d'éviter tout risque de brûlure lors de l'ouverture de la porte après un cycle autonettoyant, tenez vous sur le côté de l'appareil. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de vous approcher

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

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

NE recouvrez PAS les murs, les grilles, le fond ou toutes autres pièces du four avec du **papier d'aluminium**. Ceci nuira à la distribution de la chaleur, produira des résultats de cuisson médiocres et causera des dommages permanents au four (le papier d'aluminium fondra sur la surface interne et deviendra impossible à enlever).

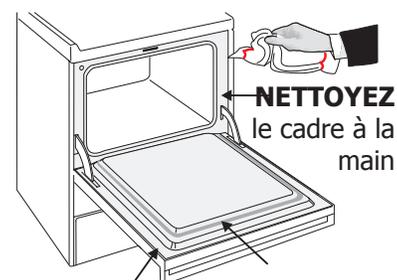
NE FORCEZ PAS la porte du four pour l'ouvrir. Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin d'un cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.

Ce qui peut survenir durant le cycle autonettoyant

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des souillures. Il est même possible que de la fumée s'échappe par la sortie d'aération qui débouche sur la table de cuisson.

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale.

Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle autonettoyant pour évacuer les odeurs et les fumées.



NETTOYEZ la porte à la main



NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte à la main

CYCLE AUTONETTOYANT

DURÉE D'UN CYCLE AUTONETTOYANT

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

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

Pour régler le four pour qu'il commence un cycle autonettoyant de 3 heures immédiatement et s'arrête automatiquement

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure et que la porte est bien fermée.
2. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **NETTOYER**. "**CLn**" et "**3:00**" **HR** apparaissent à l'écran. La commande est automatiquement réglé pour un cycle de 3 heures (temps par défaut).

NOTE

Si un cycle de 2 ou 4 heures est souhaité, appuyez sur **NETTOYER** à répétition pour changer entre un cycle de 2, 3 ou 4 heures.

4. Appuyez sur **DÉPART**. "**DOOR**" clignote.
5. Aussitôt que la commande est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée "**DOOR**" et  cessent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. L'icône du four apparaît à l'écran.

NOTE

Allouez environ 15 sec. pour le verrouillage complet de la porte.

Lorsque le cycle autonettoyant est complété

1. "**HOT**" apparaît à l'écran. L'heure, "**DOOR**" et  demeurent affichés à l'écran.
2. Lorsque le four est froid, et ce, après environ 1 heure, et que "**DOOR**" n'est plus affiché la porte du four peut être ouverte.

NOTE

Les éléments de surface et le four secondaire ne peuvent pas être utilisés lorsqu'un cycle autonettoyant est en fonction (voir la section **Commandes électroniques (ESEC)**).

DÉPART DIFFÉRÉ D'UN CYCLE AUTONETTOYANT

Les touches **NETTOYER** et **DÉPART DIFFÉRÉ** contrôlent la fonction Départ Différé d'un cycle d'autonettoyant. La commande met en marche et arrête le four aux heures sélectionnées.

Réglage du cycle autonettoyant pour un départ différé et un arrêt automatique (exemple: un cycle autonettoyant de 3 heures qui débute à 4:30)

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **NETTOYER**. "**CLn**" et "**3:00**" **HR** apparaissent. La commande est automatiquement réglé pour un cycle de 3 heures (temps par défaut).

NOTE

Si un cycle de 2 ou 4 heures est souhaité, appuyez sur **Nettoyer** à répétition pour changer entre un cycle de 2, 3 ou 4 heures.

4. Appuyez sur **DÉPART**. "**DOOR**" et  clignotent.
5. Appuyez sur **DÉPART DIFFÉRÉ**. Entrez l'heure de départ désirée en utilisant les touches **4 3 0**.
6. Appuyez sur **DÉPART**. "**DELAY**", "**DOOR**" et  restent affichés à l'écran.
7. Aussitôt que la commande est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée "**DOOR**" et  cessent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. L'icône du four apparaît à l'écran.
8. La commande du four démarre le cycle autonettoyant à l'heure réglée, pour la période sélectionnée. À ce moment, "**DELAY**" disparaît; "**CLn**" et l'icône du four apparaissent à l'écran.

Lorsque le cycle autonettoyant est complété

1. "**HOT**" apparaît à l'écran. L'heure, "**DOOR**" et  demeurent affichés à l'écran.
2. Lorsque le four est froid, et ce, après environ 1 heure, "**door OPn**" apparaît, "**DOOR**" et  clignotent jusqu'à ce que la porte du four soit déverrouillée. À ce moment, la porte peut alors être ouverte et la minuterie retourne à l'heure actuelle.

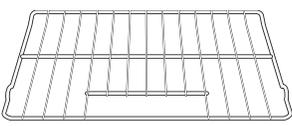
Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant: S'il s'avère nécessaire d'interrompre un cycle de nettoyage à cause de fumée excessive ou d'un incendie dans le four:

1. Appuyez sur **ANNULER**.
2. La porte du four peut être ouverte lorsque le four est froid, après environ 1 heure, et que "**DOOR**" et  ne sont plus affichés, la porte peut alors être ouverte.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (Tableau de nettoyage)

Nettoyage des composantes de la cuisinière

Avant de nettoyer toute composante de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que la cuisinière est FROIDE. NETTOYEZ LA NOURRITURE RENVERSÉE ET LA SALETÉ EXCÉDENTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER RÉDUIT LA NÉCESSITÉ D'EFFECTUER DES NETTOYAGES MAJEURS À L'AVENIR.

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Verre, pièces peintes ou en plastique, boutons de commande & pièces décoratives	Employez un tissu doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez ensuite avec de l'eau propre; séchez et polissez avec un tissu doux. Des nettoyeurs pour verre peuvent être employés si pulvérisé sur un tissu doux d'abord. NE PAS pulvériser les liquides directement sur la zone d'affichage ou le clavier de commande. N'employez pas les grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - l'excès d'eau sur le panneau de contrôle peut endommager l'appareil. N'employez pas d'autres produits nettoyeurs liquides, produits abrasifs, tampons de récurage, ou certaines serviettes de papier - ils terniront le fini. Pour enlever les boutons de commande, tournez-les à la position OFF; saisissez le bouton fermement et tirez-le hors de son axe. Pour replacer les boutons après le nettoyage, alignez les côtés plats du bouton avec l'axe de la commande; poussez alors le bouton en place.
Panneau de commande	Avant de nettoyer le panneau de commande, placez tous les boutons de commande à la position arrêt et enlevez-les. Pour enlever un bouton de commande, tirez-le hors de son axe. Nettoyez tel qu'indiqué plus haut. Tordez bien le linge avant d'essuyer le panneau de commande; surtout lorsque vous nettoyez autour des boutons de commande. L'excès d'eau sur ou autour du panneau de commande peut endommager l'appareil. Pour replacer les boutons, alignez les côtés plats du bouton avec l'axe de la commande; poussez alors le bouton en place.
Émail Surface de cuisson, Lèchefrite & grille (certains modèles), intérieur de porte, fond du four	La lèchefrite et sa grille (certains modèles) peuvent être lavées dans le lave-vaisselle et essuyées par la suite. Si la saleté n'a pas été toute enlevée, suivez les instructions ci bas. L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution 1:1 d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyant en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Acier inoxydable Easy Care ^{MC} (certains modèles) porte du four, devant de tiroir & moulures décoratives	Votre appareil est fabriqué d'acier inoxydable de type Easy Care ^{MC} (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. N'UTILISEZ PAS de produit nettoyant pour l'acier inoxydable ou des produits contenant des concentrations élevées de chlore ou de chlorure ou d'ammoniaque. Il est recommandé d'utiliser du savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 1:1 d'eau et de vinaigre.
Grilles du four 	Enlevez les grilles. Référez-vous à la section Installation des grilles. Utilisez un nettoyant doux et abrasif, suivez les instructions sur le produit. Rincez avec de l'eau claire et séchez. Un fois les grilles nettoyées, frottez les côtés des grilles avec un papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile de bébé ou d'huile à salade (ceci aidera les grilles à mieux glisser en position).
Porte du four 	Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la cavité du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour les vitres pour nettoyer l'extérieur de la porte. NE PLONGEZ PAS la porte dans l'eau. NE pulvérisiez PAS ou NE laissez PAS l'eau ou le nettoyant entrer dans les orifices de ventilation. N'utilisez PAS de nettoyant pour les fours, de nettoyant en poudre ou de nettoyant abrasif sur la porte du four. NE nettoyez PAS le joint d'étanchéité de la porte. Sur certains modèles autonettoyants, le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention, ne le frottez pas, ne l'endommagez pas ou ne l'enlevez pas.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE & ENTRETIEN DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

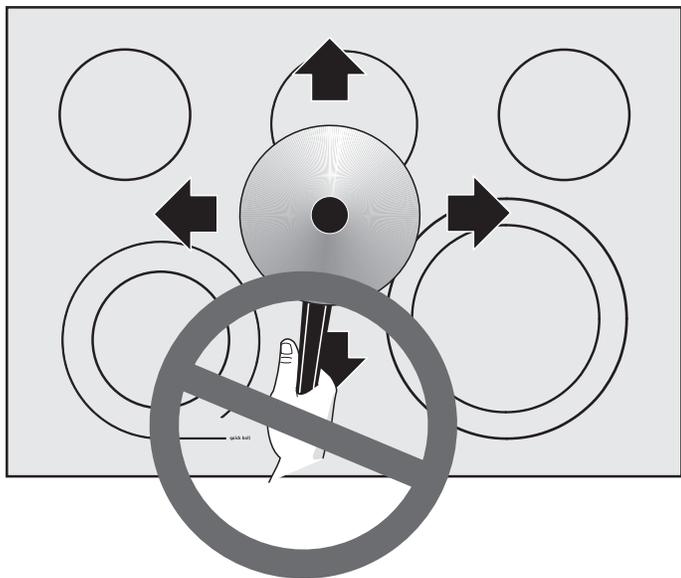
Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état la surface en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée CERAMA BRYTE® sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un tampon ou un linge non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.



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

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



RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

! ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont en position **ARRÊT** et que la surface de cuisson soit bien refroidie.

! AVERTISSEMENT

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

Pour les cas de saleté légère à moyenne:

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu.

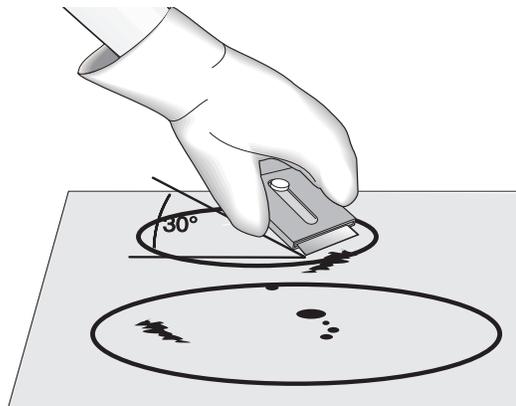
Pour les grosse saleté ou les cas d'aliments collés:

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® directement sur la surface de cuisson. Nettoyez la surface sale à l'aide d'un tampon non abrasif en plastique, appliquez une pression si nécessaire. N'utilisez pas, pour nettoyer la surface de cuisson, un tampon qui a servi à nettoyer autre chose.

! ATTENTION

N'utilisez pas des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson. Utilisez seulement des produits qui ont été conçus pour les tables de cuisson.

Si la saleté ne disparaît pas, protégez votre main avec une moufle et délicatement grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir en inclinant la lame à 30 degrés, en repoussant les résidus de la surface.



RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE (suite)

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

Ce type de saleté doit être immédiatement enlevé sinon ils peuvent cuire ou fondre sur la surface de cuisson. Des dommages permanents (tel que des trous sur la surface de cuisson) peuvent survenir si ces saletés ne sont pas immédiatement enlevées. Éteignez tous les brûleurs et retirez immédiatement les casseroles. Protégez votre main avec une moufle et grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant la saleté de la surface chaude. Laissez la surface refroidir et procédez de la façon décrite plus haut.

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

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



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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE (certains modèles)

Un entretien et un nettoyage spécial sont nécessaires pour maintenir la belle apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau fourni au début de la section Entretien et nettoyage dans ce manuel.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

! ATTENTION

Assurez-vous que l'appareil est débranché et que toutes ses parties sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant le cycle d'auto nettoyage. Les hautes températures réduiront sa longévité.

Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur la commande du four. La lampe est protégée par un protège lampe en verre retenu par une broche. CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.

! ATTENTION

ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST FROID.

Pour remplacer l'ampoule:

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Remplacez l'ampoule par une autre de 40 watts conçue pour les appareils électroménagers.
4. Si le four est autonettoyant, poussez la broche de côté pour libérer le protège lampe, changez la lampe tel qu'expliqué ci haut et assurez-vous que le protège lampe est remis en place.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENLEVER ET REPLACER LA PORTE DU FOUR INFÉRIEUR

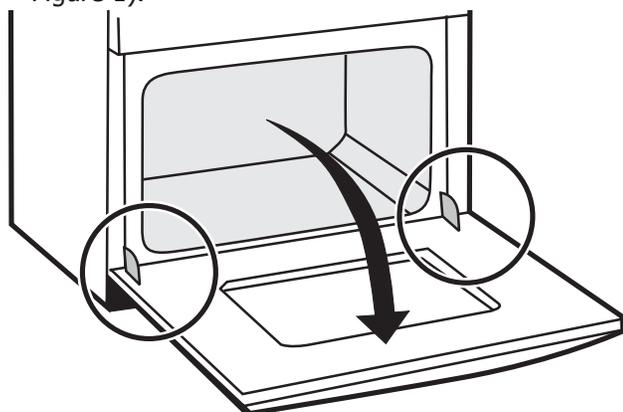
! ATTENTION

La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat. Certaines portes de four en verre peuvent se briser. Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Égratigner, frapper, faire subir un choc ou créer une vibration sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

Pour enlever la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol - Figure 1).



Emplacement des charnières - Porte ouverte

Figure 1

2. Retirez les bras-connecteurs de la grille Effortless^{MC} qui sont attachés à la porte (voir la page 14).
3. Tirez les loquets de charnières de chaque côté du cadre de la cuisinière complètement vers la porte du four (Voir figure 2 - en position déverrouillée). Un petit tournevis à tête plate peut être requis.

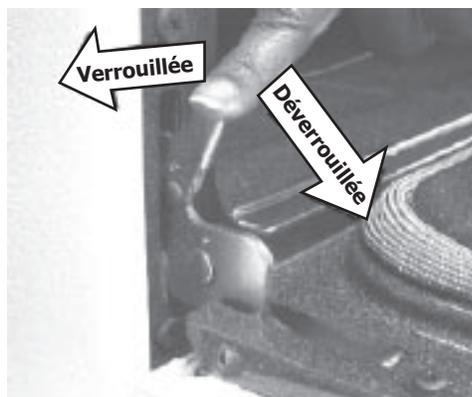


Figure 2

4. Agrippez fermement les deux côtés de la porte (N'UTILISEZ PAS la poignée de la porte - Voir figure 3).

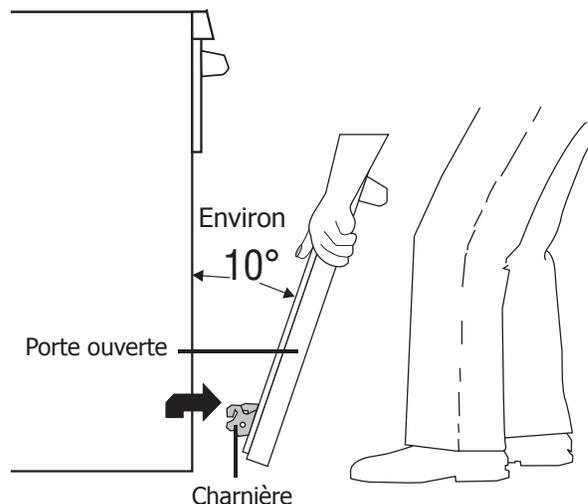


Figure 3

5. Fermez la porte à la position d'arrêt pour le grillage (la porte du four s'arrêtera à cette position juste avant de fermer complètement).
6. Avec la porte à la position d'arrêt pour le grillage, levez la porte pour que les bras des charnières passent au-dessus des tiges situées de chaque côté (Figure 4).

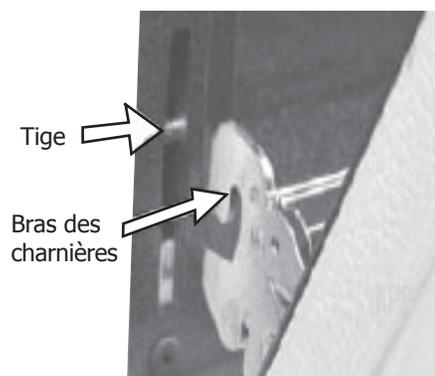


Figure 4

Pour replacer la porte du four:

1. Agrippez fermement les deux côtés de la porte (N'UTILISEZ PAS la poignée de la porte - Voir figure 3).
2. Tenez la porte du four dans le même angle que vous la teniez pour l'enlever, déposez les bras des charnières sur les tiges de chaque côté du cadre (Voir figure 4). Les bras des charnières doivent reposer complètement sur les tiges.
3. Ouvrez la porte du four complètement (horizontale au sol - Voir figure 1).
4. Poussez complètement les loquets de charnières de chaque côté de la porte du four vers l'encadrement de l'appareil (Voir figure 2 - en position verrouillée).
5. Fermez la porte du four.

AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

Cuisson au four

Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole.

Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

Tableau des problèmes de cuisson et des solutions

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

AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

➔ IMPORTANT

Avant d'appeler pour le service, réviser cette liste. Elle pourrait vous épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
La cuisinière n'est pas à niveau.	<p>Mauvaise installation. Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Ajustez les pieds de mise à niveau sous le four jusqu'à ce que la grille soit à niveau.</p> <p>Assurez-vous que le plancher est de niveau, et assez solide pour supporter le poids de la cuisinière sans fléchir. Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire.</p> <p>L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de la cuisinière est suffisant.</p>
On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	<p>Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème.</p> <p>Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible.</p> <p>Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.</p>
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.</p> <p>Le branchement n'est pas achevé.</p> <p>Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.</p>
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche une erreur F (ex.: F11).	<p>La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez Annuler pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si la panne demeure, enregistrez le numéro de l'erreur. Appuyez Annuler et contactez votre revendeur autorisé.</p>
Contrôleur de la surface de cuisson affiche un code d'erreur (ex.: E014)	<p>Le contrôleur a détecté une condition d'erreur. Débranchez et rebranchez l'appareil afin de réinitialiser le contrôleur. Si l'erreur revient, notez le code, éteignez l'appareil et contactez un centre de service autorisé.</p>
La lumière du four ne fonctionne pas.	<p>Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le Remplacement de l'ampoule du four.</p> <p>Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne. Contactez votre fournisseur d'électricité.</p>
Les éléments de surface ne chauffent pas.	<p>L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez les étapes sous la rubrique L'appareil ne fonctionne pas.</p> <p>Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée de l'élément à utiliser a été utilisée.</p>
Les éléments sont trop ou pas assez chauds.	<p>Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée de l'élément à utiliser a été utilisée.</p> <p>Utilisation de casseroles légères ou à fond tordu. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat, bien équilibrés, de poids moyen ou lourd. Les casseroles à fond plat chauffent mieux que celles à fond tordu. Le matériel et le poids des ustensiles de cuisine affectent la cuisson. Les casseroles de poids moyen ou lourd chauffent d'une manière uniforme. Les casseroles légères ne chauffent pas d'une manière uniforme, et les aliments peuvent plus facilement brûler.</p>

AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
Marques de métal.	Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser des ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique pour enlever les marques. Reportez-vous à la section Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique.
Des égratignures ou des abrasions sur la surface de cuisson.	Des particules grossières comme le sel ou le sable, logées entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson et le dessous des ustensiles sont propres avant de vous en servir. Les petites égratignures ne nuisent pas à la cuisson et deviendront moins visibles avec le temps.
	On a utilisé des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Reportez-vous aux instructions sur le Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique.
	On a utilisé des casseroles aux dessous rugueux. Utilisez des ustensiles plats, aux dessous lisses.
Rayures ou taches brunes.	Des renversements ont cuit sur la surface. Utilisez une lame de rasoir pour enlever la saleté. Reportez-vous à la section Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique.
Parties décolorées avec surfaces métalliques brillantes.	Dépôts minéraux d'eau et d'aliments. Enlevez-les avec une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles de cuisine aux dessous propres et secs.
Mauvais résultats de cuisson.	Plusieurs facteurs influencent les résultats de cuisson. Utilisez la position correcte des grilles du four. Préchauffez le four avant la cuisson. S'il est nécessaire, ajustez le temps de cuisson ou la température du four recommandés pour la recette. Si la température du four est trop froide ou trop chaude, consultez la section Ajustement de la température du four.
Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.	Un ventilateur démarrera et arrêtera automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.	Des éclaboussures excessives dans le four. Régler le cycle autonettoyant pour une plus longue période.
	Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill.	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions à la section Réglage du four.
	Assurez-vous que la porte du four est ouverte à la position d'arrêt grillage.
	La viande est trop près de l'élément. Changez la position de la grille en laissant plus d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément du grill pour saisir la viande.
	La grille de la lèchefrite est utilisée du mauvais côté et le gras ne dégoutte pas. Placez toujours les ondulations de la grille de la lèchefrite vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de dégoutter dans la lèchefrite.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque le grill est fréquemment utilisé. La vieille graisse et les éclaboussures causent une fumée excessive.
	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Voir la section Réglage du four.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Voir la section Réglage du four.
	Le cycle autonettoyant a été interrompu. Voir la section Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant.

GARANTIE DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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 de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec ce dernier.

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement identifiable.
- 2 Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au 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 à cause d'une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
- 6 Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
- 7 Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
- 8 Les appels de service pour vérifier l'installation de l'appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
- 9 Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
- 10 Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
- 11 Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de voyage 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 qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation ou le remplacement du produit comme décrit précédemment. Les demandes basées sur des garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier sont limitées à au moins un an ou à la période la plus courte permise par la loi. ELECTROLUX ne sera pas tenue responsable des dommages directs 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 pas de restriction ou d'exemption sur les dommages directs ou indirects ou de restriction sur les garanties implicites. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables. Cette garantie écrite vous procure des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient selon l'État ou la province.

Si vous avez besoin d'une réparation Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués 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 de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernent la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et 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

 **Electrolux**

Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4