

# FRIGIDAIRE

Tout sur

# l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière électrique munie d'une  
table de cuisson hybride



## TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes .....	3-6	Fonctions des commandes du four (540) .....	21
Aperçu des caractéristiques .....	7	Réglage des commandes du four .....	22-33
Avant l'utilisation du four .....	8-10	Tiroir chauffant .....	34-35
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface .....	10-13	Autonettoyage .....	36-37
Recommandations relatives aux ustensiles .....	14	Entretien et nettoyage .....	38-41
Zones de cuisson à induction .....	15-16	Avant de faire appel au service après-vente .....	42-43
Réglage des commandes des éléments de surface .....	17-20	Garantie sur les gros appareils électroménagers .....	44

# ENREGISTREMENT DU PRODUIT

## Table des matières

Enregistrement du produit .....	2
<b>Mesures de sécurité importantes .....</b>	<b>3-6</b>
<b>Aperçu des caractéristiques .....</b>	<b>7</b>
<b>Avant l'utilisation du four .....</b>	<b>8-10</b>
Retrait, remise en place et disposition des grilles du four .....	8
Système et montage de la grille de four Effortless <sup>MC</sup> .....	9
<b>Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface .....</b>	<b>10-13</b>
Fenêtres d'affichage de la surface de cuisson .....	13
<b>Recommandations relatives aux ustensiles .....</b>	<b>14</b>
<b>Zones de cuisson à induction .....</b>	<b>15-16</b>
Détecteur de casserole .....	15-16
Partage de la puissance .....	16
<b>Réglage des commandes des éléments de surface ..</b>	<b>17-20</b>
Éléments radiants simples et zones à induction .....	17-18
Éléments-pont radiants .....	19
Mise en conserve .....	20
<b>Fonctions des commandes du four .....</b>	<b>21</b>
<b>Réglage des commandes du four .....</b>	<b>22-33</b>
Réglage de l'horloge .....	22
Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 6 heures .....	22
Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures .....	22
Modification de l'affichage de la température du four (°F ou °C) .....	22
Réglage d'un tableau de commande silencieux .....	23
Réglage du verrouillage du four .....	23
Réglage de la minuterie .....	23
Ajouter une minute .....	23
Réglage du préchauffage powerplus .....	24
Réglage de la cuisson au four .....	24
Réglage du temps de cuisson .....	24
Réglage de la cuisson minutée différée .....	25
Réglage de la cuisson à convection .....	26
Réglage du rôtissage à convection .....	26
Réglage du gril à convection (certains modèles) .....	27
Réglage de la conversion à la convection .....	27
Réglage du gril .....	28
Réglage de la fonction Pizza .....	29
Réglage de la fonction Chicken nuggets (pépites de poulet) .....	29
Réglage de la fonction de maintien au chaud .....	29
Ajustement de la température du four .....	30
Utilisation de l'éclairage du four .....	30
My Favorite (mes préférences) .....	31
Réglage de la fonction de sabbat .....	32-33
<b>Tiroir chauffant .....</b>	<b>34-35</b>
<b>Autonettoyage .....</b>	<b>36-37</b>
<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>38-41</b>
Recommandations de nettoyage .....	38
Entretien et nettoyage de la table de cuisson .....	39-40
Remplacement de l'ampoule du four .....	40
Retrait et remise en place de la porte du four .....	41
<b>Avant de faire appel au service après-vente -</b>	
Solutions aux problèmes courants .....	<b>42-43</b>
<b>Garantie sur les appareils .....</b>	<b>44</b>

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**.

Ce guide d'utilisation et d'entretien s'inscrit dans le cadre de notre engagement à satisfaire nos clients et à leur fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de leur nouvel électroménager. Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

### Besoin d'aide?

**Visitez le site Web de Frigidaire à [www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com)**

Avant de nous contacter, vous pouvez faire plusieurs choses pour nous aider à mieux vous servir.

### Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien.

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

### Si vous avez reçu une cuisinière endommagée

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

### Économies de temps et d'argent.

Consulter la section « Avant de faire appel au service après-vente ». L'information contenue dans cette section vous aide à résoudre les problèmes qui pourraient survenir. Si une intervention s'avère nécessaire, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1 800 944-9044**.

## Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Enregistrez votre produit en ligne à **[www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com)** ou en nous envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

### Emplacement du numéro de série



Emplacement du numéro de série : ouvrez le tiroir chauffant.

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

\_\_\_\_\_

Date d'achat

\_\_\_\_\_

Numéro de modèle

\_\_\_\_\_

Numéro de série

### Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

#### Mesures de sécurité importantes

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

#### Définitions

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

#### **!** AVERTISSEMENT

**La mention AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.**

#### **!** ATTENTION

**La mention ATTENTION signale la présence d'une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de causer des blessures mineures ou moyennement graves.**

#### **➔** IMPORTANT

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

#### **!** AVERTISSEMENT

- **Toutes les cuisinières peuvent se renverser.**
- **Le basculement de la cuisinière peut causer des blessures.**
- **Installez le dispositif anti-renversement inclus avec cette cuisinière.**
- **Reportez-vous aux instructions d'installation.**



Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée au moyen du support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour vous assurer que le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement de la cuisinière.

Dans le cas des modèles comportant un tiroir chauffant ou un four inférieur, agrippez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez de la pencher doucement vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.

#### **!** ATTENTION

Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical semblable devraient user de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou qu'elles se trouvent près de ce dernier pendant qu'il fonctionne, car le champ électromagnétique de l'appareil pourrait perturber le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout autre dispositif médical du même genre. Il est recommandé de consulter votre médecin ou de demander de l'information au fabricant de votre stimulateur cardiaque ou de votre dispositif médical au sujet de votre situation particulière.

Cet appareil a été vérifié et jugé conforme aux normes d'un appareil numérique de classe B, en vertu de l'article 18 des règlements de la FCC. Ces normes sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et émet une énergie radiofréquence et peut, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, causer des interférences nuisibles aux radiocommunications. Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences pour une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant l'appareil), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation à l'aide d'un ou de plusieurs des moyens suivants :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit autre que celui sur lequel est branché le récepteur.
- **Enlevez tout ruban adhésif et matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.

**Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.**

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protégé-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.**
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou jetez la cuisinière.**
- **Entretien par l'utilisateur : ne réparez et ne remplacez aucune des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise donnée dans les manuels qui l'accompagnent.** Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.
- Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.



### AVERTISSEMENT

- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.
- **S'appuyer sur la cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou ses tiroirs pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.** Ne laissez PAS les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir chauffant, près des éléments de surface ni dans le tiroir de rangement.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ni chauffer une pièce. Le non-respect de cette directive peut causer une intoxication par monoxyde de carbone.**



### ATTENTION

- **Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier.** En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.
- **Ne touchez pas les éléments chauffants, les éléments de cuisson de surface ou tout endroit situé près de ces éléments, ou encore la surface intérieure du four.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones situées près des éléments de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas de matériaux inflammables ni de vêtements entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **Ne chauffez aucun contenant fermé : l'augmentation de la pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteignez-les avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.



### IMPORTANT

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

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant** (le cas échéant) : tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- **Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four.** L'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche si le modèle est équipé d'éléments tubulaires. Il est situé sous le dossier pour les modèles munis d'une table de cuisson en vitrocéramique. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles intérieures du four.** Ne manipulez les grilles du four que lorsque le four est froid. Faites preuve d'extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

### POUR LES MODÈLES À TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée :** si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson :** si vous essayez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE



#### ATTENTION

Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont ÉTEINTES et que la cuisinière a REFROIDI. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

- **Nettoyez la cuisinière régulièrement afin que toutes les pièces soient exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque élément de surface. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant concernant leur utilisation.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre.** Suivez les instructions de nettoyage de la hotte du fabricant.

### FOURS AUTONETTOYANTS

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

### AVIS IMPORTANT

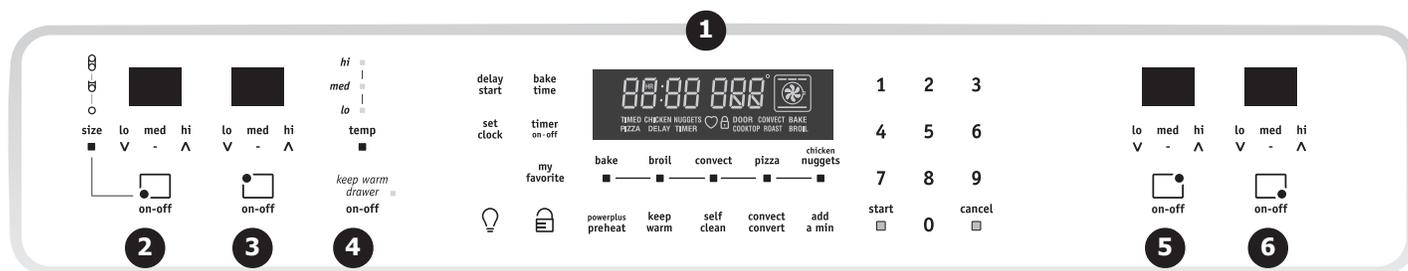
En vertu de la Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (loi sur l'eau potable et les produits toxiques), la Californie publie une liste des substances chimiques reconnues par l'État comme pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter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

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

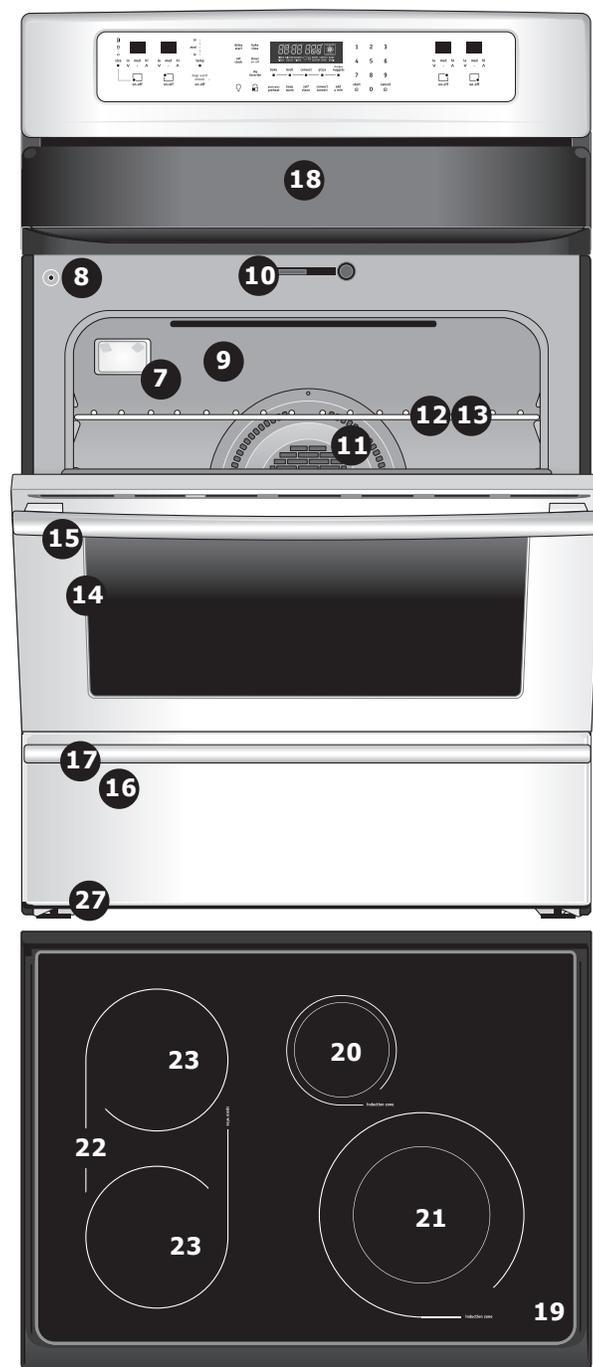
- **Sachez quel bouton correspond à chaque élément de surface.** Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez un ustensile de dimension adéquate (partie radiante de la surface de cuisson) :**  
Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. 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 seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Utilisez des ustensiles de bonne dimension (partie à induction de la surface de cuisson) :** cet appareil est équipé d'une ou plusieurs zones de cuisson à induction de différentes tailles. Choisissez des ustensiles fabriqués et approuvés pour la cuisson à induction et qui possèdent un fond plat qui correspond à la taille de la zone de cuisson à induction. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à la zone de cuisson améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles de manière à ce que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments.** Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres éléments de surface.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- **Ustensiles émaillés :** en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Lorsque vous faites flamber des aliments en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.**

## APERÇU DES CARACTÉRISTIQUES

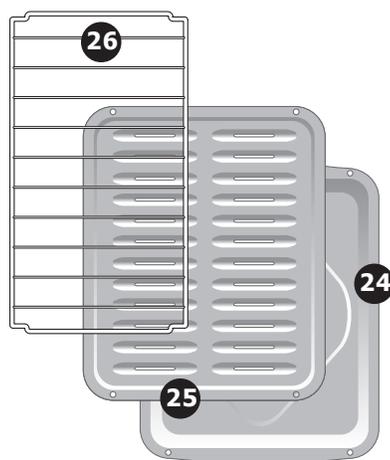


### Votre cuisinière électrique avec table de cuisson hybride possède les caractéristiques suivantes :

1. Régulateur de four électronique avec minuterie.
2. Commandes tactiles de l'élément radiant simple avant gauche et de l'élément-pont.
3. Commande tactile de l'élément radiant simple arrière gauche.
4. Voyants lumineux et commande tactile du tiroir chauffant (certains modèles).
5. Commandes tactiles de zone de cuisson à induction arrière droit.
6. Commandes tactiles de zone de cuisson à induction avant droit.
7. Éclairage halogène à l'intérieur du four avec écran protecteur amovible.
8. Interrupteur automatique pour la lampe de la porte du four.
9. Intérieur du four autonettoyant en porcelaine.
10. Loquet d'autonettoyage.
11. Ventilateur de convection et couvercle.
12. Grille(s) de four réglable(s).
13. Grille de four Effortless<sup>MC</sup> (non illustrée - certains modèles).
14. Porte de four pleine largeur avec grand hublot.
15. Poignée de porte de four pleine largeur assortie.
16. Tiroir chauffant.
17. Poignée de tiroir réchauffant pleine largeur assortie.
18. Table de cuisson profilée facile à nettoyer.
19. Table de cuisson en vitrocéramique (éléments, zones de cuisson, les styles et couleurs varient selon le modèle).
20. Zone de cuisson à induction à élément simple de 15,2 cm (6 po).
21. Zone de cuisson à induction à élément simple de 25,4 cm (10 po).
22. Éléments-pont radiants SpaceWise<sup>MC</sup>.
23. Éléments radiants simples de 17,8 cm (7 po) (lorsqu'il n'y a pas de réglage d'élément-pont).
24. Lèchefrite (certains modèles).
25. Grille de lèchefrite (certains modèles).
26. Grille de tiroir chauffant (certains modèles).
27. Pieds de mise à niveau et support **anti-renversement** (inclus).



Remarque : Les caractéristiques de votre électroménager peuvent varier selon le modèle et la couleur.



Visitez le site à [www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com) pour voir notre gamme complète d'accessoires.

## AVANT L'UTILISATION DU FOUR

### Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé **sous le côté gauche du tableau de commande** (fig. 1). Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. **Ne bloquez pas l'évent du four.**

Emplacement de l'évent du four

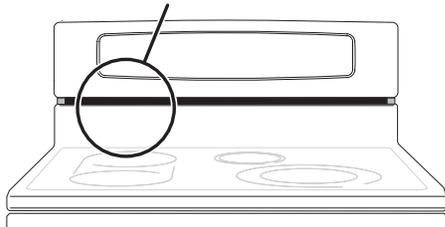
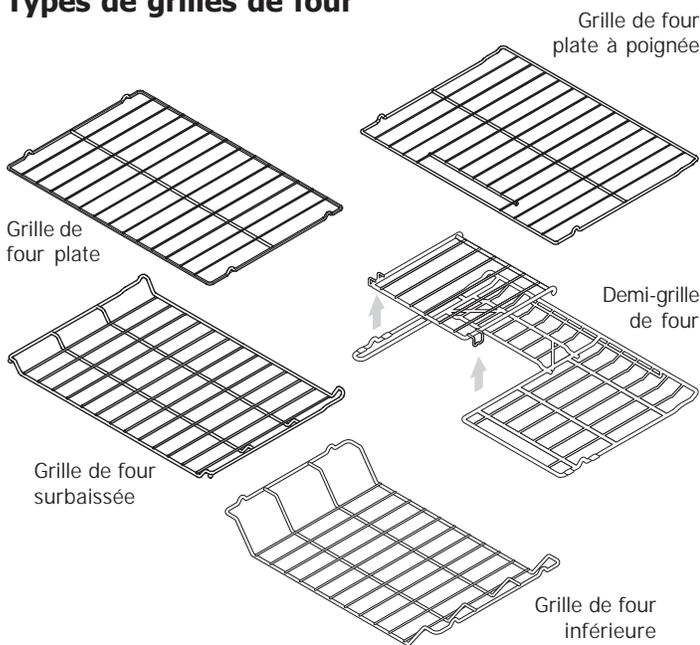


Fig. 1

### Types de grilles de four



La **grille de four plate** ou la **grille de four plate à poignée** (certains modèles) peut être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

La **demi-grille** (certains modèles) comprend une section amovible qui permet de placer des ustensiles de cuisson plus grands dans le four. La base de la **grille de four surbaissée** (certains modèles) permet de positionner cette grille à la moitié de la hauteur des grilles conventionnelles. Cela permet d'augmenter le nombre de positions de grilles.

Pour optimiser l'espace de cuisson, placez la **grille de four inférieure** (certains modèles) dans la position de grille la plus basse pour la cuisson et le rôtissage des grosses pièces de viande.

La **grille de four Effortless<sup>MC</sup>** (certains modèles) est décrite plus loin dans cette section.

### Retrait, remise en place et disposition des grilles

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

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

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



### ATTENTION

**Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four.** Lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation, les grilles et la surface de cuisson deviendront très chaudes, ce qui pourrait causer des brûlures.



### Positions recommandées de la grille

Type d'aliments	Position
Viande à griller	Consultez la section « Gril »
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	4 ou 5
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain, plats mijotés	2 ou 3
Petites coupes de viande ou de poulet	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1 ou 2



### IMPORTANT

**Seule la grille de four Effortless<sup>MC</sup> peut être utilisée dans la position de grille 2.** L'utilisation de toute autre grille en position 2 empêchera la porte du four de se fermer complètement.

### Système de grille de four Effortless<sup>MC</sup>

Certains modèles sont munis d'un système de grille spécial qui prolonge partiellement et automatiquement la grille du four à l'aide des coulisses à l'intérieur du four afin de faciliter l'accès à vos aliments. Cette fonction est activée chaque fois que vous ouvrez ou fermez la porte du four.

**Pour monter le système de grille de four Effortless<sup>MC</sup> :**

1. Trouvez toutes les pièces requises. Vous aurez besoin de la grille de four Effortless<sup>MC</sup> (la grille de four Effortless est une grille plate possédant un **revêtement foncé** spécial sur ses **côtés gauche et droit**) et des 2 bras connecteurs en chrome.
2. Ouvrez la porte du four. Assurez-vous que le four est froid avant de continuer.
3. Placez la grille du four dans les positions **2, 3 ou 4 seulement** (reportez-vous à la page précédente pour les positions). Assurez-vous que les supports connecteurs de la grille se trouvent à l'arrière de la cuisinière et pointe vers le bas du four (fig. 2).
4. Montez un bras de connexion à la fois. En gardant la porte du four ouverte et la grille du four en place, placez une extrémité du bras de connexion dans l'ouverture du **support connecteur de la porte** (fig.1) et l'autre extrémité dans le **support connecteur de la grille** (fig. 2 et 3). La grille du four devra peut-être être réglée vers l'intérieur ou vers l'extérieur pendant qu'elle est dans sa position, afin que sa longueur corresponde à celle du bras connecteur.
5. Tout en maintenant le bras connecteur en place, tournez-le afin que son extrémité pointe vers **le haut** (fig. 4 et 5). Le bras connecteur devrait désormais être verrouillé en place.
6. Répétez les étapes 4 et 5 pour le second bras connecteur.
7. Une fois que les bras connecteurs sont en place, testez la grille en fermant doucement la porte du four. La grille de four devrait se déplacer librement vers l'intérieur et vers l'extérieur du four lorsque la porte est ouverte ou fermée.



### ATTENTION

**ENLEVEZ TOUTES LES GRILLES et accessoires du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage.** Si vous laissez les grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, la grille Effortless<sup>MC</sup> coulissera moins bien et le brillant de la finition des grilles du four ternira ou deviendra bleu. Enlevez **TOUTES** les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section Entretien et nettoyage du présent manuel.

Avant de monter ou de démonter la grille de four Effortless<sup>MC</sup>, assurez-vous que le four et les grilles du four sont **ENTIÈREMENT** froids au toucher et que vous pouvez prendre les grilles entre vos mains sans danger. **Ne prenez jamais des pièces chaudes dans vos mains.**



### IMPORTANT

**Seule la grille de four Effortless<sup>MC</sup> peut être utilisée dans la position de grille 2.** Si une autre grille est placée en position 2, il vous sera **impossible de fermer complètement la porte** et cela **pourrait** endommager la porte du four, la cavité ou les supports connecteurs de la porte.

Si le système de grille n'est pas monté avec les bras connecteurs, la grille de four Effortless<sup>MC</sup> pourra être utilisée dans les positions 2 à 6. N'essayez pas d'utiliser cette grille en position 1.

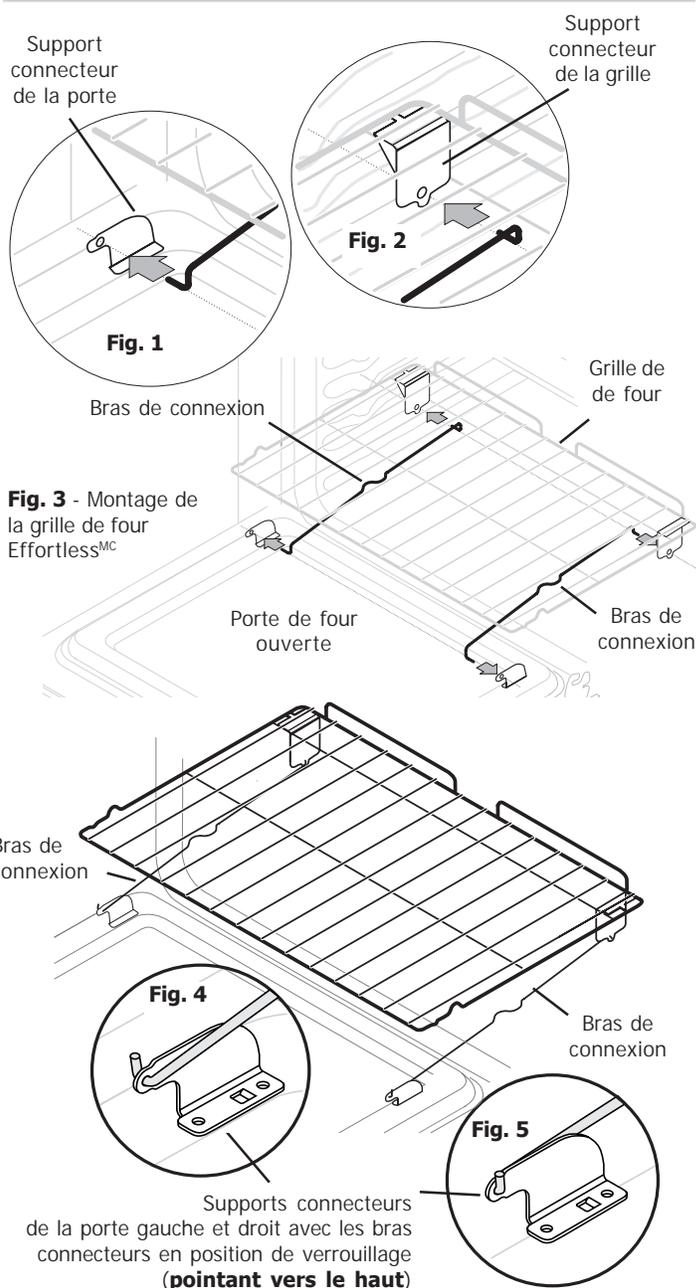


Fig. 6 - Grille de four Effortless<sup>MC</sup> après le montage

## AVANT L'UTILISATION DU FOUR

### Circulation d'air dans le four

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

### Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur la grille aux positions 2 et 5 (fig. 1). Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille de four plate, placez l'ustensile sur la grille à la position 2, 3 ou 4 (fig. 2).

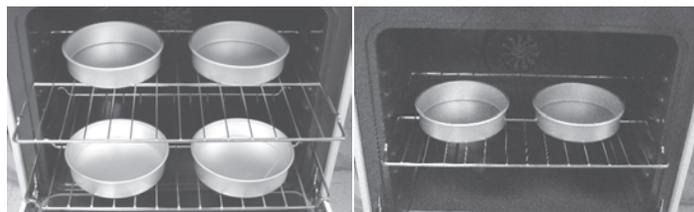


Fig. 1

Fig. 2

## AVANT LE RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Utilisation de la surface de cuisson - radiant et à induction

La surface de cuisson hybride offre deux méthodes de cuisson : des éléments **radiants** du côté gauche (fig. 3) et des zones de cuisson à **induction** du côté droit (fig. 4). Lorsque vous utilisez la table de cuisson, il ne faut surtout pas oublier les principales différences entre les éléments radiants et les éléments à induction. Les ustensiles que vous utilisez et les résultats de cuisson seront différents en fonction du côté de la table de cuisson que vous choisissez pour la cuisson d'aliments ou le réchauffement de liquides.

#### ➔ IMPORTANT

Le graphique inclus sur la surface de cuisson en vitrocéramique indique où placer les ustensiles pour l'utilisation des éléments radiants et des zones de cuisson à induction.

Cuisson avec élément **radiant** : L'ustensile absorbe la chaleur qui est dégagée des éléments situés sous la surface en vitrocéramique. Les ustensiles conçus pour une utilisation avec des surfaces de cuisson à éléments radiants sont offerts en divers styles et types de matériau de base.

Zone de cuisson à **induction** : Chauffe directement l'ustensile. La cuisson par induction fonctionne **seulement** avec des ustensiles dont le fond est d'un matériau magnétique, comme la fonte ou la plupart des casseroles en acier inoxydable. N'oubliez pas que la cuisson par induction chauffe l'ustensile très rapidement.

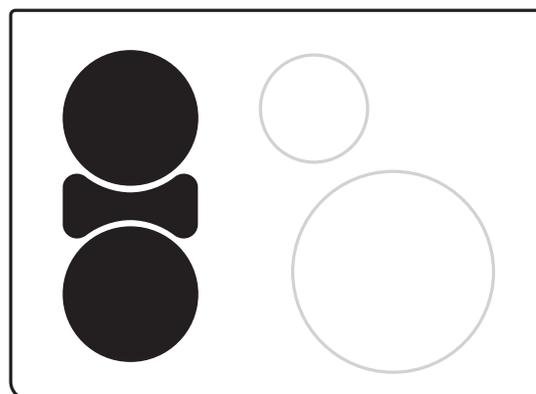


Fig. 3 - Éléments chauffants radiants

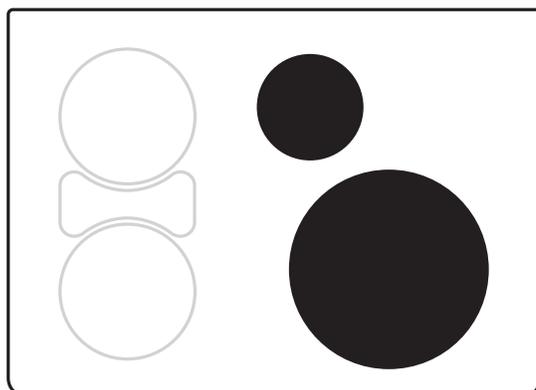


Fig. 4 - Zones de cuisson à induction

## AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Table de cuisson en vitrocéramique

Le type et les dimensions des ustensiles, la durée de cuisson, le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones entourant les éléments.

Les surfaces entourant les éléments ou zones de cuisson peuvent devenir **assez chaudes pour causer des brûlures**. **Assurez-vous de lire toutes les mises en garde.**



### ATTENTION

- Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteint. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
- Contrairement aux éléments radiants, les **zones d'induction** ne deviennent pas rouges lorsqu'elles sont **chaudes**. **La surface en vitrocéramique peut être chaude** en raison de la chaleur résiduelle transférée à partir des ustensiles, ce qui peut causer des brûlures.
- **Ne touchez pas aux casseroles ni aux ustensiles chauds directement avec vos mains.** Utilisez toujours des gants isolants ou des maniques pour protéger vos mains contre les brûlures.
- Ne faites pas glisser d'ustensiles sur la surface de cuisson. Le non-respect de cette recommandation pourrait endommager de façon permanente l'apparence de cette dernière.



### IMPORTANT

- Peu importe si vous utilisez les éléments radiants ou la zone de cuisson à induction, le fait de faire glisser les ustensiles sur toute portion de la surface en vitrocéramique peut la rayer ou l'égratigner.
- Tout ustensile dont la base est sale ou rugueuse peut **raayer ou égratigner** la surface en vitrocéramique.

Pour en savoir plus sur les tables de cuisson, reportez-vous à la partie « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » de la section **Entretien et nettoyage**.

### Éléments de surface radiants

La température de l'élément radiant augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir le réglage choisi, l'élément fonctionne par intermittence (MARCHE et ARRÊT). Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.



### REMARQUE

Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément (MARCHE et ARRÊT), même au réglage élevé, ce qui évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé 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.

Éléments-pont radiants **SpaceWise<sup>MC</sup>**

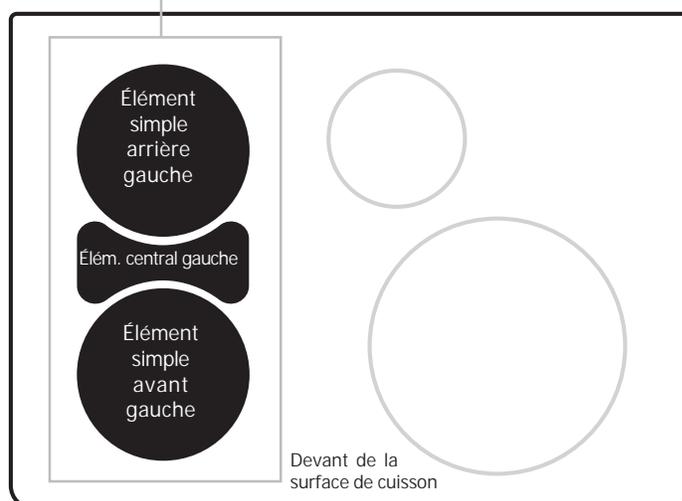


Fig. 1

Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ les éléments radiants quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

La fonction de pont **Spacewise<sup>MC</sup>** (fig. 1) permet à l'utilisateur de régler l'élément avant gauche avec celui du centre gauche; si désiré, elle peut ajouter chacun des éléments arrière en une surface de cuisson.

Les éléments radiants avant gauche et arrière gauche peuvent être utilisés comme éléments radiants chauffants simples autonomes au besoin.

## AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Zones de cuisson à induction

La cuisson par **induction** chauffe directement l'ustensile; le chauffage commence seulement lorsque l'ustensile est placé sur la zone de cuisson. Deux zones de cuisson par induction sont disponibles (fig. 1).

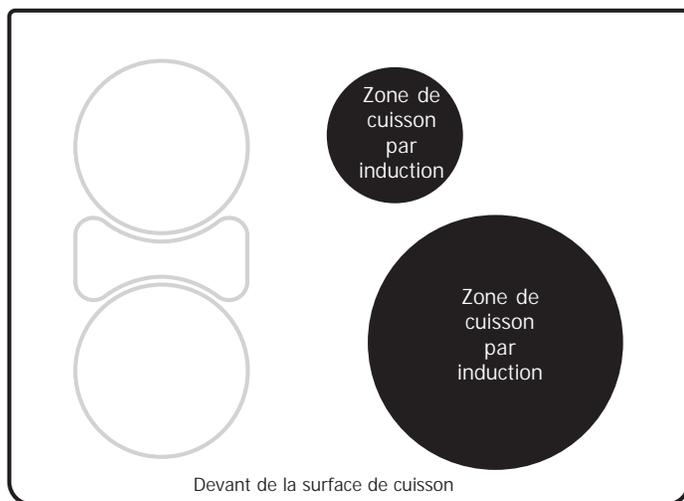


Fig. 1

#### Avantages des zones de cuisson par induction :

**Rapide et efficace** : Les zones de cuisson à induction chauffent plus rapidement tout en utilisant moins d'énergie. Les niveaux de puissance de la cuisson par induction permettent d'amener rapidement un liquide à ébullition et de faire mijoter efficacement les aliments.

**Surface de cuisson moins chaude** : Une des caractéristiques uniques de la zone de cuisson à induction est qu'elle demeure plus froide qu'un élément radiant, en fonction ou non. Pratiquement aucune perte de chaleur ne se produit, étant donné que le chauffage commence lorsque l'ustensile est placé sur la zone de cuisson.

**Nettoyage facile** : La zone de cuisson plus froide (comparativement aux éléments radiants) facilite le nettoyage. Les renversements ne collent pas ou ne brûlent pas, ce qui les rend faciles à essuyer.

**Détecteur magnétique** : La zone de cuisson est dotée d'un capteur qui détecte automatiquement si l'ustensile est magnétique. Cela permet de réduire le nombre « d'allumages » accidentels, comme placez par mégarde une spatule ou une cuillère sur un élément chaud.

**Détection de la dimension des casseroles** : Le capteur de détection de la dimension des casseroles détecte automatiquement l'ustensile et adapte la zone de cuisson par induction à la dimension de l'ustensile déposé pour offrir une cuisson plus constante et uniforme.

**Table de cuisson plus précise** : Les tables de cuisson à induction sont plus précises que les modèles électriques ou à gaz, car seule la casserole chauffe. Ce type de cuisson permet de chauffer plus rapidement et sera tout aussi précis lorsque vous réduirez la température pour faire mijoter des aliments.

### Utilisez des ustensiles en matériau magnétique

La cuisson par induction fonctionne **seulement** avec des ustensiles dont le fond est d'un matériau magnétique, comme la fonte ou la plupart des casseroles en acier inoxydable. Lors de l'achat d'ustensiles pour la cuisson à induction, recherchez des ustensiles identifiés par le fabricant pour une utilisation avec surfaces de cuisson à induction ou marqués « Induction Ready ». Si vous n'êtes pas sûr qu'un type d'ustensile convient, servez-vous d'un aimant pour savoir si vous pouvez l'utiliser. Si l'aimant colle au-dessous de l'ustensile, cela signifie que le type de matériau avec lequel il a été fabriqué est correct pour la cuisson par induction.

### Bruits de fonctionnement

Les processus électroniques liés à la cuisson par induction peuvent créer certains bruits de fond inhabituels. Il se peut que vous entendiez un léger bourdonnement pendant que vous cuisinez. Ces bruits sont normaux et font partie du processus de cuisson par induction.

Certains ustensiles produiront des bourdonnements plus intenses, selon leur type de matériau de fabrication. Il se peut que ces bruits sourds soient plus évidents si le contenu de la casserole est froid; au fur et à mesure que la casserole se réchauffera, les bruits diminueront. Si vous réduisez le niveau de puissance de la zone de cuisson, l'intensité des bourdonnements diminuera aussi.

### REMARQUE

Lorsque vous utilisez une surface de cuisson par induction, les bruits de fonctionnement sont plus présents au réglage « **Pb** ». Toutefois, il est anormal que des bruits de très grande intensité soient produits durant la cuisson par induction.

### ATTENTION

- Contrairement aux éléments radiants, les **zones d'induction** ne deviennent pas rouges lorsqu'elles sont **chaudes**. **La surface en vitrocéramique peut être chaude** en raison de la chaleur résiduelle transférée à partir des ustensiles, ce qui peut causer des brûlures.
- **Ne touchez pas aux casseroles ni aux ustensiles chauds directement avec vos mains.** Utilisez toujours des gants isolants ou des maniques pour protéger vos mains contre les brûlures.
- Ne faites pas glisser d'ustensiles sur la surface de cuisson. Le non-respect de cette recommandation pourrait endommager de façon permanente l'apparence de cette dernière.

## AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Affichage de la puissance de la surface de cuisson

Les fonctions d'affichage de la puissance de la surface de cuisson offrent un affichage numérique pour chacun des éléments chauffants de la surface de cuisson. La puissance de chacun des éléments est facilement contrôlable grâce à l'utilisation de **l'affichage** et des touches de commandes correspondantes.

### Réglages de puissance disponibles

Les réglages de température de la surface de cuisson **Hi** (élevé; fig. 1) à **Lo** (bas; fig. 5) et OFF (arrêt; fig. 6) apparaissent sur l'afficheur du tableau de commande électronique des éléments de surface.

Les réglages situés entre **9.5** (fig. 2) et **3.0** (fig. 3) augmentent ou diminuent par intervalle de 0.5 (1/2). Les réglages entre **3.0** (fig. 3) et **1.2** (fig. 4) sont des réglages de **mijotage** qui augmentent ou se réduisent par intervalle de 0.2 pour une plus grande précision à des intensités de cuisson moins élevées. Utilisez le **tableau des réglages de puissance suggérés** que vous trouverez plus loin dans cette section pour déterminer le réglage adapté à votre recette.

### Réglages d'intensité - zones de cuisson par induction seulement

Lors du réglage de l'une des zones de cuisson à induction à intensité élevée, l'écran affichera **Pb** (« Power Boost » [amplification de la puissance]) jusqu'à 10 minutes (fig. 7). Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, la zone de cuisson réduit automatiquement le réglage à **Hi** (élevé). Le réglage **Pb** est seulement disponible immédiatement après l'activation de la zone de cuisson et du niveau de puissance par la touche **hi** .

### Affichage du message de surface chaude (HE)

Après l'utilisation d'un élément radiant ou d'une zone de cuisson par induction, la surface de cuisson peut être très chaude. Même après que vous avez éteint l'élément, la table de cuisson reste CHAUDE pendant un certain temps. Le message correspondant **HE** (élément chaud; fig. 8) ne s'éteint que lorsque l'élément de la surface de cuisson est suffisamment froid (fig. 6).

### Affichage du message de verrouillage ( - - )

Le message (- -) apparaît chaque fois que la fonction de **verrouillage** est activée (fig. 9). Reportez-vous aux instructions de verrouillage pour obtenir plus de détails. Lorsque le **mode sabbat** est activé, l'écran de la surface de cuisson affiche les messages de verrouillage de la table de cuisson « - - ».



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

### REMARQUE

Lorsque les trois éléments de l'élément-pont sont allumés, le tableau d'affichage de l'élément avant gauche et celui de l'élément arrière gauche affichent le message « HE » (élément chaud) ainsi que le niveau de puissance (pour les modèles avec un élément-pont uniquement).

### IMPORTANT

La table de cuisson à induction ne fonctionne pas lorsque le four est en mode sabbat. Pour régler le mode sabbat pour le four, reportez-vous à la section **Réglage des commandes du four**.

## RECOMMANDATIONS RELATIVES AUX USTENSILES

### ➔ IMPORTANT

Avant d'utiliser les zones de cuisson par induction, assurez-vous de **bien lire** et respecter les recommandations relatives aux ustensiles et la section traitant de la détection d'ustensile.

### Utilisez des ustensiles de qualité

La dimension et le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats optimaux. Assurez-vous de suivre toutes les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles.

Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant ou de la zone de cuisson par induction. Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 1).

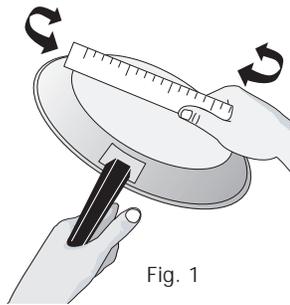


Fig. 1

### Lorsque vous utilisez les éléments radiants ou les zones de cuisson :

- Utilisez des ustensiles avec fond plat et parois droites.
- Assurez-vous que la casserole est bien assise sur la surface de cuisson et qu'elle est de niveau.
- Assurez-vous que la casserole est bien équilibrée et qu'elle ne s'incline pas en raison d'une poignée lourde.
- Assurez-vous que la dimension de la casserole convient à la quantité d'aliments à préparer.
- Utilisez toujours des ustensiles propres. Utilisez également des ustensiles faciles à nettoyer.
- Utilisez des ustensiles de qualité munis de fonds lourds pour assurer une meilleure distribution de la chaleur, ce qui permet d'obtenir des résultats de cuisson uniformes.
- Ne laissez pas les casseroles chauffer sans liquide à l'intérieur. Cela pourrait causer des dommages permanents sous la forme de bris, de fontes ou de marques qui pourraient altérer la table de cuisson en vitrocéramique. Ce type de dommages n'est pas couvert par la garantie.

### Utilisation des éléments radiants :

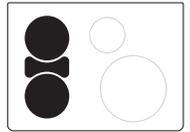
- La dimension de la casserole **doit** être le plus près possible du cercle graphique de la surface de cuisson et elle doit convenir à la quantité d'aliments préparée.
- L'ustensile doit être d'un matériau qui transmet bien la chaleur.

### Utilisation des zones de cuisson à induction :

- Assurez-vous d'utiliser des ustensiles avec une **base magnétique**.
- Utilisez des ustensiles qui respectent les dimensions minimales et maximales (reportez-vous à la page 16).

### Recommandations relatives aux ustensiles - éléments radiants

Éléments radiants rayés sur la surface de cuisson **space wise**



**Aluminium** - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

**Cuivre** - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Il peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique.

**Acier inoxydable** - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

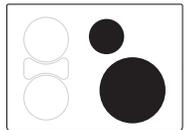
**Fonte** - Conducteur de chaleur lent, mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Ne faites pas glisser un ustensile en fonte sur la surface de cuisson, il égratignerait cette dernière.

**Émail vitrifié sur métal** - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

**Verre** - Conducteur de chaleur lent. Parfait pour de faibles intensités de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile sur la surface de cuisson, il égratignerait cette dernière.

### Recommandations relatives aux ustensiles - zones de cuisson à induction

Zones de cuisson à induction rayés sur la surface de cuisson **induction zone**



**Acier inoxydable\*** - Habituellement, excellent pour la cuisson par induction. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

**Fonte** - Bon pour la cuisson par induction. Cuisson uniforme. Ne faites pas glisser un ustensile en fonte sur la surface de cuisson, il égratignerait cette dernière.

**Émail vitrifié sur métal ferreux** - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner la table de cuisson en vitrocéramique.

### ➔ IMPORTANT

\*Tous les aciers inoxydables ne peuvent pas être facilement magnétisés; le fait d'être fabriqué en acier inoxydable ne signifie **pas** qu'un ustensile est prêt pour l'induction. Utilisez des ustensiles identifiés par le fabricant pour la cuisson à induction, ou marqués « Induction Ready ». Si vous n'êtes pas sûr qu'un type d'ustensile convient, servez-vous d'un aimant pour savoir si vous pouvez l'utiliser. N'utilisez pas d'ustensiles en **aluminium, cuivre, verre** ou **métal non-ferreux** sur une zone de cuisson à induction.

## Ustensiles pour zones de cuisson à induction

Lors de l'achat d'ustensiles, recherchez des ustensiles identifiés par le fabricant pour la cuisson à induction, ou marqués « Induction Ready ». Si vous n'êtes pas sûr qu'un type d'ustensile convient, servez-vous d'un aimant pour savoir si vous pouvez l'utiliser. Si l'aimant colle au-dessous de l'ustensile, cela signifie que le type de matériau avec lequel il a été fabriqué est correct pour la cuisson par induction. (fig. 1).

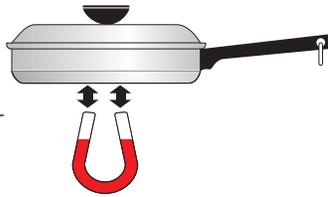


Fig. 1

## Utilisez des ustensiles de qualité en bon état

Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles à base magnétique lourde de qualité pour les zones de cuisson à induction. Cela permettra de grandement réduire les risques d'égratigner la surface en vitrocéramique. Même les ustensiles de grande qualité peuvent rayer la surface de la table de cuisson, particulièrement s'ils sont glissés sur la surface en vitrocéramique sans être soulevés.

Avec le temps, faire glisser **N'IMPORTE QUEL** type d'ustensile sur la table de cuisson en céramique peut changer l'apparence générale de cette dernière. À la longue, l'accumulation d'égratignures rendra difficile le nettoyage de la surface en vitrocéramique et dégradera l'aspect général de la table de cuisson. Assurez-vous de suivre toutes les recommandations du fabricant lors de l'utilisation d'ustensiles conçus pour la cuisson à induction.

## Détecteur de casserole - zones de cuisson à induction

Les deux zones de cuisson peuvent afficher un message de détection de casserole. Si une zone de cuisson est activée et qu'aucun ustensile n'est détecté, l'écran d'affichage de la zone en question clignotera au dernier réglage de puissance (fig. 2).

Les capteurs de zone de cuisson situés sous la surface de cuisson **nécessitent** le respect de certaines conditions avant de pouvoir être utilisés.

Les conditions qui peuvent causer des messages d'erreur sont inscrites dans la colonne « incorrect » de la figure 3. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson à induction respecte toutes les conditions « correct ». Si les problèmes ne sont pas corrigés, la zone de cuisson se désactivera automatiquement après 3 minutes.



Fig. 2

## REMARQUE

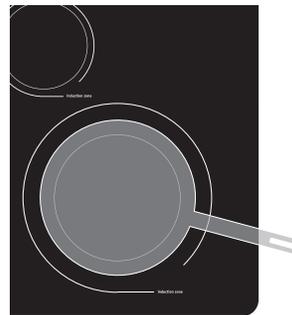
Il est recommandé de réduire le réglage du niveau de puissance avant de corriger le message de détection de casserole.

## IMPORTANT

Les conditions d'erreur d'ustensile peuvent être détectées par les capteurs situés sous les deux zones de cuisson par induction. Si l'ustensile ne répond pas aux conditions adéquates, les zones de cuisson peuvent ne pas chauffer. Utilisez la liste de vérification ci-dessous pour corriger les problèmes avant de réactiver les zones de cuisson.

### Correct

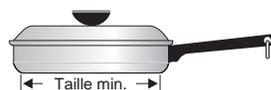
- Le matériau de base de l'ustensile possède de bonnes caractéristiques magnétiques.



- L'ustensile est centré correctement sur la surface de la zone de cuisson.



- Fond plat et côtés droits.



- La casserole doit avoir une dimension qui satisfait ou excède la dimension minimale recommandée pour la zone de cuisson.



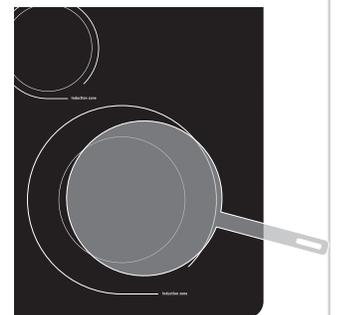
- La casserole est bien assise sur la surface de cuisson.



- Le poids de l'ustensile est bien réparti.

### Incorrect

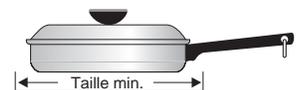
- Le matériau de base de l'ustensile n'est pas magnétique.



- L'ustensile n'est pas centré correctement sur la surface de la zone de cuisson.



- Le fond ou les côtés de la casserole sont courbés ou gauchis.



- L'ustensile ne répond pas aux exigences de taille minimale (trop petit) pour la zone de cuisson.



- Le fond de l'ustensile repose sur le rebord de la surface de cuisson.



- Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile.

Fig. 3

## ZONES DE CUISSON À INDUCTION

### Détecteur de casserole - zones de cuisson à induction (suite)

#### Taille minimale d'ustensile pour zone de cuisson à induction

Les deux zones de cuisson à induction disponibles sur la surface de cuisson demandent une grandeur **minimale** de casserole pour chaque emplacement. Le cercle interne de chaque zone de cuisson (fig. 1) indique la dimension **minimale** de la casserole pour cette zone. Le dessous de la casserole doit couvrir **complètement** l'anneau interne pour permettre une cuisson adéquate.

Si une casserole d'un matériau correct est bien centrée sur l'une des zones de cuisson actives, mais qu'elle est **trop petite**, l'affichage de la zone touchée clignotera et la casserole ne chauffera pas. Il faut la remplacer par une casserole qui couvre entièrement l'anneau intérieur.

Dimension minimale d'ustensile pour les zones de cuisson par induction

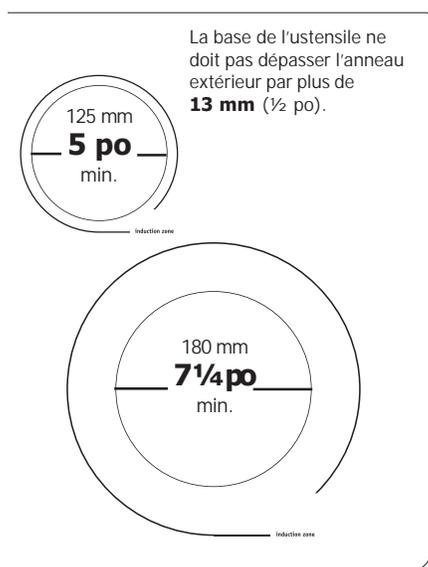


Fig. 1

#### Taille maximale d'ustensile pour zone de cuisson à induction

L'anneau externe de chaque zone de cuisson, dont la limite est désignée par un trait épais, est utile pour déterminer la dimension **maximale** pour les casseroles. Après avoir centré l'ustensile sur la zone de cuisson par induction, assurez-vous qu'il ne dépasse pas l'anneau extérieur de plus de 13 mm (1/2 po) (fig. 1). La casserole doit être complètement en contact avec la surface en vitrocéramique sans que le dessous de l'ustensile touche aux garnitures métalliques de la table de cuisson.

### Partage de la puissance - zones de cuisson à induction

Votre table de cuisson possède deux zones de cuisson par induction qui partagent le même convertisseur. Si l'utilisateur place l'ustensile sur les deux zones de cuisson et qu'il tente de régler la puissance de chaque zone à maximum, l'intensité d'une des deux zones sera légèrement réduite.

Par exemple, si vous chauffez des aliments en utilisant les deux zones de cuisson simultanément, le plus récent réglage de puissance sera maintenu tandis que la première zone de cuisson pourrait subir une légère réduction de son réglage de puissance (fig. 2). On appelle ce phénomène le **partage de la puissance**.

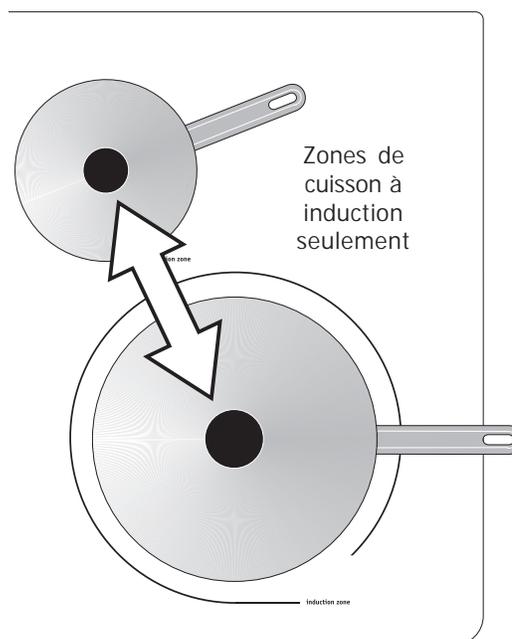


Fig. 2

### ➔ IMPORTANT

Pour éviter la modification de l'intensité en raison du partage de la puissance, réglez toujours la zone pour laquelle vous souhaitez conserver la puissance en dernier.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Réglage des éléments radiants et zones à induction

Débutez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé, puis baissez le réglage pour terminer la cuisson. Les niveaux de puissance suggérés sont montrés à la figure 1. Les réglages suggérés peuvent varier légèrement en fonction du matériau de la casserole ou de la quantité d'aliments à préparer.

Pour la cuisson à induction, assurez-vous d'utiliser des ustensiles dotés d'une base magnétique dont les dimensions répondent aux exigences de tailles minimales et maximales.

**Tableau des réglages de puissance suggérés** (pour les éléments radiants et zones de cuisson par induction)

Réglage	Type de cuisson
Amplification de la puissance (Pb)	Offert seulement sur les zones de cuisson par induction. Utilisée pour commencer à chauffer les casseroles qui contiennent une grande quantité d'aliments ou pour amener de grandes quantités d'eau à ébullition
Élevé (8.0 à Hi)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; cuire à feu vif dans une poêle
Moyen élevé (5,0 à 8,0)	Poursuivre une ébullition rapide, frire, frire à grande friture
Moyen (3.0 à 5.0)	Maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces, cuire des légumes à la vapeur
Moyen bas (2.0 à 4.0)	Maintenir la cuisson, pocher ou cuire lentement (2.8 ou plus bas = réglage de mijotage)
Bas (Lo à 2.0)	Maintenir au chaud, faire fondre, mijoter (2.8 ou plus bas = réglage de mijotage)

Fig. 1

### REMARQUES

Les réglages de puissance montrés à la figure 1 sont basés sur une cuisson avec des casseroles de dimensions moyennes et dotées de couvercles. Ces réglages peuvent varier selon le type de casseroles.

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

### Utilisation d'un élément radiant simple ou d'une zone de cuisson par induction :

- | Étape  | Appuyez sur   |
|--|---|
| 1. Placez un ustensile d'une dimension adaptée sur l'élément radiant ou la zone de cuisson.  |   |
| 2. Activez l'élément ou la zone. Appuyez sur la touche <b>ON-OFF</b> correspondant au réglage désiré jusqu'à la tonalité.  | <b>on-off</b>   |
| 3. Réglez le niveau de puissance. Appuyez sur <b>LO</b> , <b>MED</b> (5.0) ou <b>HI</b> .  | lo  , med , hi  |
| Chaque pression sur la touche <b>LO</b> ou <b>HI</b> réduira ou augmentera la puissance par intervalle de 0.5 de <b>9.5</b> à <b>3.0</b> . Les puissances de mijotage entre <b>3.0</b> et <b>1.2</b> diminueront ou augmenteront par intervalle de 0.2. <b>LO</b> correspond au niveau de puissance le plus bas. |   |
| 4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur <b>ON-OFF</b> .  | <b>on-off</b>   |



### ATTENTION

- Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteint. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
- Contrairement aux éléments radiants, les **zones d'induction** ne deviennent pas rouges lorsqu'elles sont **chaudes**. **La surface en vitrocéramique peut être chaude** en raison de la chaleur résiduelle transférée à partir des ustensiles, ce qui peut causer des brûlures.
- **Ne touchez pas aux casseroles ni aux ustensiles chauds directement avec vos mains.** Utilisez toujours des gants isolants ou des maniques pour protéger vos mains contre les brûlures.
- **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Réglage des éléments radiants et zones à induction (suite)

#### Recommandations de préchauffage de casserole

Lorsque vous préchauffez une casserole sur la table de cuisson, surveillez-la toujours prudemment. Lorsque vous utilisez la table de cuisson, surveillez toujours les casseroles et les articles qui s'y trouvent et demeurez toujours attentif jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

Gardez à l'esprit que le processus d'induction peut raccourcir le temps requis au préchauffage d'un ustensile de cuisson.



### IMPORTANT

- Le message **HE** (élément chaud) apparaît dès que l'élément chauffant est arrêté et reste **AFFICHÉ** jusqu'à ce que la ou les surfaces de cuisson aient suffisamment refroidi.
- **Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique.** Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.
- **Zones de cuisson par induction seulement** - Si l'ustensile est déplacé du centre de toute zone de cuisson par induction active, le détecteur de casserole détectera la situation et l'ustensile ne sera plus chauffé. L'affichage de la zone de cuisson touchée clignotera jusqu'à ce que la casserole soit replacée au centre de la zone de cuisson. Si la casserole est correctement replacée au centre de la zone de cuisson, la cuisson reprendra. Les commandes de la zone de cuisson garderont en mémoire le réglage du niveau de puissance pendant une période allant jusqu'à 3 minutes avant que la zone s'éteigne automatiquement.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Éléments-pont radiants

Les trois éléments radiants de gauche peuvent être utilisés ensemble comme une seule zone de cuisson lorsque la fonction de l'élément-pont est activée. Les éléments-pont radiants **SpaceWise<sup>MC</sup>** sont indiqués sur la surface de cuisson. Cette fonction offre également la possibilité de cuisiner avec de grandes casseroles ovales.

Les voyants de l'élément-pont situés sur le dossier indiquent quelles parties de l'élément-pont chauffent. Le

symbole  indique que seul l'élément avant gauche chauffe

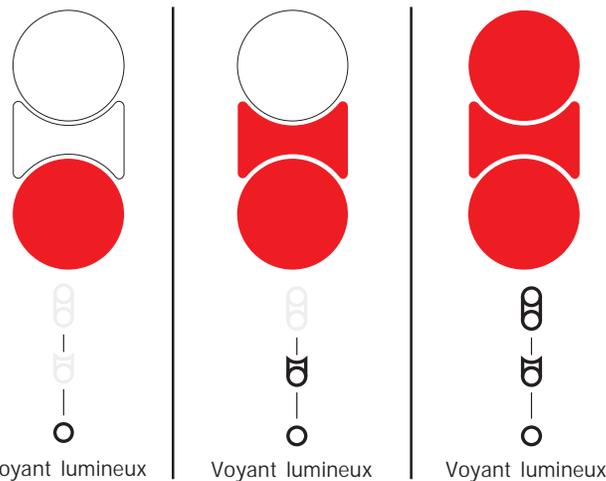
(fig. 1). Le symbole  indique que les éléments avant gauche et milieu gauche chauffent ensemble (fig. 2). Le

symbole  indique que les trois éléments (arrière, milieu et avant gauche) chauffent ensemble (fig. 3).

### Utilisation d'un ou plusieurs éléments de surface radiants de l'élément-pont :

- | Étape   | Appuyez sur            |
|---|------------------------|
| 1. Placez un ustensile d'une dimension adaptée sur la zone de cuisson de la surface radiante de l'élément-pont.   |                        |
| 2. Appuyez sur la touche <b>ON-OFF</b> correspondant à l'élément-pont jusqu'à ce que vous entendiez un bip.   | on-off                 |
| 3. Appuyez sur <b>SIZE</b> pour choisir la taille de l'élément (une fois pour avant gauche, deux fois pour avant gauche et milieu gauche, trois fois pour avant gauche, milieu gauche et arrière gauche).   | size<br>■              |
| 4. Appuyez sur <b>LO</b> , <b>MED</b> (5.0) ou <b>HI</b> . Chaque pression sur la touche <b>LO</b> ou <b>HI</b> réduira ou augmentera la puissance par intervalle de 0.5 de <b>9.5</b> à <b>3.0</b> . Les puissances de mijotage entre <b>3.0</b> et <b>1.2</b> diminueront ou augmenteront par intervalle de 0.2. <b>LO</b> est la puissance la plus faible. | lo , med , hi<br>v , ^ |
| 5. Dès que la cuisson est terminée, appuyez sur <b>ON-OFF</b> .   | on-off                 |

Reportez-vous au **Tableau des réglages de puissance suggérés** (fourni avec les instructions des éléments radiants simples). La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.



Les sections grisées indiquent les éléments qui chaufferont.  
Fig. 1 (avant gauche) Fig. 2 (avant gauche et milieu gauche) Fig. 3 (arrière gauche, milieu gauche et avant gauche)



### ATTENTION

Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidis une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

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



### IMPORTANT

- Le message **HE** (élément chaud) apparaît dès que l'élément chauffant est arrêté et reste **AFFICHÉ** jusqu'à ce que la ou les surfaces de cuisson aient suffisamment refroidi.
- Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique.** Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.



### REMARQUES

Si les trois zones de l'élément-pont sont utilisées avec la fonction élément-pont et que vous avez besoin d'utiliser l'arrière gauche comme élément simple, changez la taille de l'élément-pont en cliquant sur ou et sélectionnez la position arrière gauche indépendamment.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Mise en conserve

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

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite (reportez-vous à la section **Recommandations relatives aux ustensiles**).
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve à l'aide d'une table de cuisson en vitrocéramique, utilisez uniquement une **marmite dont le fond est complètement plat**, sans cannelure.
- **Vérifiez que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les marques de l'élément ou du brûleur de surface de 2,5 cm (1 po) au plus.** Nous vous recommandons d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentins et tables de cuisson en vitrocéramique.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord le réglage de température le plus élevé. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.



### IMPORTANT

**NE PLACEZ JAMAIS** un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela pourrait entraîner une fissure de la table de cuisson.

# FONCTIONS DES COMMANDES DU FOUR

## LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.

Pour bien utiliser votre four, habituez-vous aux différentes touches de fonction du four décrites ci-dessous.

**DELAY START** (mise en marche différée) : Utilisez cette fonction avec les fonctions de **cuisson au four, cuisson à convection, conversion à la convection** et d'**autonettoyage** pour programmer la mise en marche différée des fonctions de cuisson minutée et d'autonettoyage.

**TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt) : Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie.

**SET CLOCK** (réglage de l'horloge) : Sert à régler l'heure.

**MY FAVORITE** (mes préférences) : Sert à stocker et à se rappeler vos recettes préférées.

**BAKE** (cuisson au four) : Sert à régler la fonction de cuisson au four conventionnelle.

**Lampe du four** : Sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.

**Verrouillage du four** : Sert à activer le verrouillage du four.

**BAKE TIME** (temps de cuisson) : Sert à entrer la durée du temps de cuisson.

**BROIL** (gril) : Sert à régler la fonction de cuisson au gril.

**CONVECT** (cuisson à convection) : Sert à régler les fonctions de cuisson et de rôtissage à convection.

**PIZZA** : Sert à régler la fonction de cuisson de pizza.

**CHICKEN NUGGETS** (pépites de poulet) : Sert à régler la fonction de cuisson de pépites de poulet.

**Touches numériques 0 à 9** : Servent à entrer la température et le temps.

delay start

bake time

set clock

timer on-off

my favorite



powerplus preheat

keep warm

self clean

convection convert

add a min

start

0

cancel



bake broil convection pizza chicken nuggets



start

0

cancel

**START** (mise en marche) : Sert à mettre en marche toutes les fonctions du four (ne s'utilise pas avec la lampe du four).

**CANCEL** (annuler) : Sert à annuler toute fonction précédemment entrée, à l'exception de l'heure et de la minuterie. Appuyez sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter la cuisson.

**SELF-CLEAN** (autonettoyage) : Permet de sélectionner un programme d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures.

**ADD A MIN** (ajouter une minute) : Sert à ajouter des minutes à la minuterie.

## Réglages minimal et maximal des fonctions

Toutes les fonctions présentées possèdent un réglage minimal et maximal de durée ou de température. Vous entendrez un bip d'acceptation de la COMMANDE ENTRÉE chaque fois que vous appuierez sur une touche (le bip de la touche de verrouillage du four est retardé de 3 secondes).

Un signal sonore d'ERREUR DE COMMANDE (3 bips courts) retentit si la température ou la durée entrée est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonction choisie.

### Fonction

Température de préchauffage rapide  
 Température de cuisson  
 Température de cuisson au gril  
 Minuterie  
 Temps d'autonettoyage  
 Cuisson à convection  
 Rôtissage à convection  
 Cuisson au gril à convection (certains modèles)  
 Pizza  
 Pépites de poulet

### Temp./durée minimale

77 °C/170 °F  
 77 °C/170 °F  
 205 °C/400 °F  
 1 minute  
 2 heures  
 77 °C/170 °F  
 77 °C/170 °F  
 205 °C/400 °F  
 149 °C/300 °F  
 149 °C/300 °F

### Temp./durée maximale

260 °C/500 °F  
 260 °C/500 °F  
 288 °C/550 °F  
 11 h 59 min  
 4 heures  
 260 °C/500 °F  
 260 °C/500 °F  
 288 °C/550 °F  
 260 °C/500 °F  
 260 °C/500 °F

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage de l'horloge

Lorsque vous brancherez votre appareil pour la première fois, « 12:00 » clignotera sur l'afficheur (fig. 1).

#### Pour régler l'horloge à 1 h 30 :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur <b>SET CLOCK</b> (réglage de l'horloge).	set clock
2. Entrez <b>1:30</b> .	<b>1 3 0</b>
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	start

### REMARQUE

Nous vous recommandons de toujours régler l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser l'électroménager. L'horloge ne peut pas être réglée lorsqu'un programme de cuisson minutée ou différée est activé.



Fig. 1

### Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 6 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 6 heures réglée en usine qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 6 heures. Le régulateur peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

#### Pour suspendre le mode d'économie d'énergie 6 heures :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche <b>TIMER ON/OFF</b> (minuterie marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	timer on · off
2. Appuyez sur la touche <b>SELF-CLEAN</b> (autonettoyage) pour passer de « 6 Hr OFF » (fig. 2) à « StAY On » (fig. 3). Sélectionnez « StAY On » pour suspendre le mode d'économie d'énergie 6 heures.	self clean
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche) pour confirmer le réglage.	start



Fig. 2



Fig. 3

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

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet de choisir entre un affichage sur 12 ou 24 heures. Le mode d'affichage pré-réglé à l'usine est sur 12 heures. Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour faire passer le mode par défaut au mode sur 24 heures.

#### Pour régler le mode de l'horloge sur 12 ou 24 heures :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche <b>SET CLOCK</b> (réglage de l'horloge) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	set clock
2. Appuyez sur la touche <b>SELF-CLEAN</b> (autonettoyage) pour passer de « 12 Hr dAY » à « 24 Hr dAY » ou inversement (fig. 4 et 5).	self clean
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche) pour confirmer le réglage.	start



Fig. 4



Fig. 5

### Modification de l'affichage de la température du four

Le régulateur du four est réglé pour afficher la température en °F (Fahrenheit) lorsqu'il quitte l'usine.

#### Pour changer l'affichage de la température en °C (Celsius) (le four ne doit pas être en mode de cuisson ou d'autonettoyage pour modifier ce réglage) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche <b>BROIL</b> (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	broil
2. Appuyez sur la touche <b>SELF-CLEAN</b> (autonettoyage) pour passer de « FAhrn ht » à « CELSIUS » ou inversement (fig. 6 et 7). Si vous souhaitez un affichage en degrés Celsius, sélectionnez « CELSIUS ».	self clean
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche) pour confirmer le réglage.	start



Fig. 6



Fig. 7

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage d'un tableau de commande silencieux

Le mode silencieux permet d'utiliser les commandes sans sons. Vous pouvez programmer le fonctionnement silencieux des commandes et du régulateur, puis revenir plus tard au fonctionnement normal, avec tous les bips et les sons habituels.

#### Pour régler le mode silencieux :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche <b>DELAY START</b> (mise en marche différée) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	<b>delay start</b>
2. Appuyez sur la touche <b>SELF-CLEAN</b> (autonettoyage) pour passer de « bEEP On » à « bEEP OFF ». Sélectionnez « bEEP OFF » pour le mode silencieux. (fig. 1 et 2)	<b>self clean</b>
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche) pour confirmer le réglage.	<b>start</b>



Fig. 1



Fig. 2

### Réglage du verrouillage

La commande peut être programmée pour verrouiller la porte du four, verrouiller la surface de cuisson et les touches de commandes du four.

#### Pour régler le verrouillage :

Étape	Appuyez sur
Appuyez sur la touche de <b>verrouillage</b> et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. « door Loc » s'affiche jusqu'à ce que la porte soit complètement verrouillée.	

#### Pour déverrouiller :

Étape	Appuyez sur
Appuyez sur la touche de <b>verrouillage</b> et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Lorsque la porte est déverrouillée, le message « door Loc » n'est plus affiché (fig. 3).	



Fig. 3

### Réglage de la minuterie

La minuterie vous permet d'effectuer le suivi de votre temps de cuisson sans nuire au processus de cuisson. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

#### Pour régler la minuterie à 5 minutes :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche <b>TIMER ON/OFF</b> (minuterie marche/arrêt).	<b>timer on-off</b>
2. Entrez <b>5</b> minutes.	<b>5</b>
3. Appuyez sur la touche <b>START</b> (mise en marche). Appuyez sur la touche <b>TIMER ON/OFF</b> (minuterie marche/arrêt) pour arrêter la minuterie.	<b>start</b>

### REMARQUES

La minuterie affichera les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure à écouler à la minuterie. Lorsqu'il reste moins d'une heure, un compte à rebours des minutes et des secondes est affiché. Lorsqu'il ne reste qu'une minute à écouler, seules les secondes sont affichées.

La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec d'autres fonctions du four. Toutefois, la minuterie ne peut être utilisée avec la fonction d'autonettoyage or lorsque la porte du four est verrouillée.

Lorsque la minuterie est utilisée pendant une fonction de cuisson, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour consulter l'état de la fonction, appuyez une fois sur le clavier de la fonction pour voir son état.

### Ajouter une minute

Utilisez la fonction d'ajout d'une minute pour programmer des minutes additionnelles à la minuterie. Chaque enfoncement de la touche ajoute une minute supplémentaire. Si vous appuyez sur la touche ADD A MIN (ajouter une minute) lorsque la minuterie ne fonctionne pas, elle démarre et le compte à rebours commence à une minute.

#### Pour ajouter deux minutes supplémentaires à la minuterie active :

Étape	Appuyez sur
Appuyez deux fois sur <b>ADD A MIN</b> (ajouter une minute).	<b>add a min</b>

### REMARQUES

**NE TENTEZ PAS d'ouvrir la porte du four lorsque le message « door Loc » (porte verrouillée) est affiché.** La porte du four prend 15 secondes à se verrouiller. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure s'affiche à nouveau. Si le clavier de commande est utilisé lorsque la fonction de verrouillage est activée, le clavier émet trois bips pour indiquer qu'aucune action n'est possible lorsque le mode de verrouillage est activé.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage du préchauffage powerplus

Utilisez l'option de préchauffage powerplus 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 préchauffé, le **préchauffage powerplus** passe à la fonction de **cuisson au four** et continue à chauffer jusqu'à ce qu'elle soit annulée.

#### Programmation du préchauffage powerplus à la température de four par défaut de 350 °F (177 °C) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur <b>POWERPLUS PREHEAT</b> (préchauffage powerplus).	<b>powerplus preheat</b>
2. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche) (fig. 1).	<b>start</b>



Fig. 1

### Réglage de la cuisson au four

Utilisez le mode de cuisson pour faire cuire la plupart des aliments nécessitant des températures de cuisson normales. Un bip retentit lorsque le four atteint la température programmée. La fonction de cuisson au four peut être réglée à n'importe quelle température entre 170 °F et 500 °F (77 °C et 260 °C).

#### Pour programmer la cuisson à la température de four par défaut de 350 °F (177 °C) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson au four).	<b>bake</b>
2. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	<b>start</b>

#### Pour programmer une température de 425 °F (218 °C) pour le four :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson au four).	<b>bake</b>
2. Entrez <b>425</b> .	<b>4 2 5</b>
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	<b>start</b>

### REMARQUES

Le four ne demeurera pas en fonction pendant plus de 6 heures après la dernière ouverture de la porte du four. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, consultez la rubrique « Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 6 heures ».

### Réglage du temps de cuisson

Utilisez la fonction de cuisson minutée pour éteindre automatiquement le four après le temps de cuisson programmé.



### AVERTISSEMENT

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

#### Pour régler un temps de cuisson de 30 minutes :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur <b>BAKE TIME</b> (temps de cuisson).	<b>bake time</b>
2. Entrez <b>30</b> minutes.	<b>3 0</b>
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	<b>start</b>
4. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson au four).	<b>bake</b>
5. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	<b>start</b>

#### Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée :

- « **End** » (fin) s'affiche et le four s'éteint automatiquement.
- Le régulateur émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL** (annuler).

### REMARQUES

Le réglage du **temps de cuisson** par défaut est de 6 heures.

Une fois la fonction de **temps de cuisson** activée, appuyez sur **BAKE TIME** (temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante.

La fonction de **temps de cuisson** peut être réglée avec les fonctions de **cuisson à convection** et de **rôtissage à convection**. Le temps de cuisson n'est pas compatible avec la fonction de cuisson au grill.

**Le ventilateur de convection s'activera** lorsque les fonctions de cuisson ou de temps de cuisson sont choisies. Le ventilateur de convection s'arrêtera lorsque le four atteindra la température réglée.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Pour programmer la mise en marche différée et l'arrêt automatique du four

La fonction de mise en marche différée vous permet de régler les heures de début et de fin de cuisson. Avant de programmer une mise en marche différée, assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste. Si la mise en marche différée doit être réglée plus de 12 heures à l'avance (12/24 heures), le régulateur doit être réglé en mode 24 heures. Voir « Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures ».



### AVERTISSEMENT

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

### Pour programmer la mise en marche différée et l'arrêt automatique du four (exemple : 375 °F [191 °C] pendant 50 minutes, mise en marche à 5 h 30) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur <b>BAKE TIME</b> (temps de cuisson).	bake time
2. Entrez <b>50</b> minutes.	<b>5 0</b>
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	start
4. Appuyez sur <b>DELAY START</b> (mise en marche différée) (fig. 1).	delay start
5. Entrez <b>530</b> .	<b>5 3 0</b>
6. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	start
7. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson au four).	bake
8. Entrez <b>375</b> .	<b>3 7 5</b>
9. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	start

### Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée :

1. « **End** » (fin) s'affiche et le four s'éteint automatiquement (fig. 2).
2. Le régulateur émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL** (annuler).



Fig. 1



Fig. 2



### REMARQUES

Lorsque la fonction de **mise en marche différée** est activée et que la cuisson a commencé, appuyez sur **BAKE TIME** (temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante.

La fonction de **mise en marche différée** peut être réglée avec les fonctions de **cuisson à convection** et de **conversion à la convection**. Le temps de cuisson ne fonctionne pas lorsque vous utilisez les fonctions de **cuisson au gril** ou de **cuisson au gril à convection**.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Cuisson à convection (tous les modèles)

#### Avantages de la fonction de cuisson à convection

- Les aliments peuvent cuire de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui économise temps et énergie.
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

La **cuisson à convection** fait circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps.

L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les pains et les pâtisseries cuisent plus uniformément.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats pour les gâteaux à étages en utilisant la touche **BAKE** (cuisson au four). La plupart des aliments que vous faites cuire dans un four standard peuvent être cuits plus vite et de manière plus uniforme grâce à la **cuisson à convection**.

#### Suggestions pour la cuisson à convection

1. Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.
2. Réduisez la température indiquée dans la recette de 14 °C (25 °F). Suivez le reste de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
3. Lorsque vous utilisez deux grilles de four en même temps, placez-les dans les positions 2 et 5 pour obtenir de meilleurs résultats (fig. 1).

### Cuisson à convection (tous les modèles)

**Pour programmer la cuisson à convection à la température de four par défaut de 350 °F (177 °C) :**

#### Étape

**Appuyez sur**

1. Appuyez sur **CONVECT** (cuisson à convection).

**convect**

2. Appuyez sur **START** (mise en marche) (fig. 2).

**start**



Fig. 2

### REMARQUES

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, l'économie de temps pourrait varier selon la quantité et le type de nourriture préparés.

**Le ventilateur de convection commencera à fonctionner** dès l'activation de la fonction de cuisson ou de rôtissage à convection.

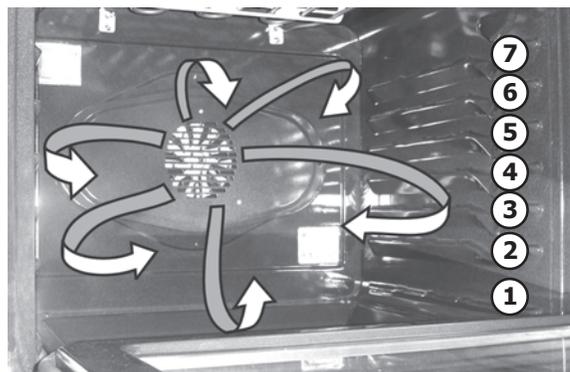


Fig. 1 (l'apparence du ventilateur et des voyants peut varier)

### Rôtissage à convection (tous les modèles)

Les viandes cuites avec le **rôtissage à convection** seront plus juteuses et la volaille sera croustillante à l'extérieur tout en demeurant tendre à l'intérieur.

### REMARQUE

Lorsque vous sélectionnez les différentes options de **cuisson à convection**, utilisez le clavier numérique pour **passer de la cuisson à convection au rôtissage à convection** ou à la **cuisson au gril à convection** (certains modèles).

#### Suggestions pour le rôtissage à convection

1. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous rôtissez des aliments en utilisant le **rôtissage à convection**.
2. Étant donné que la fonction de **rôtissage à convection** cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
3. Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.

**Pour programmer le rôtissage à convection à la température de four par défaut de 350 °F (177 °C) :**

#### Étape

**Appuyez sur**

1. Appuyez sur **CONVECT** (cuisson à convection).

**convect**

2. Appuyez à nouveau sur **CONVECT** (cuisson à convection).

**convect**

3. Appuyez sur **START** (mise en marche) (fig. 3).

**start**



Fig. 3

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Cuisson au gril à convection (certains modèles\*)

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

#### REMARQUE

\* Certains modèles ne possèdent pas la fonction de cuisson au gril à convection. Si vous utilisez la touche de convection pour passer les modes de convection avec un modèle qui n'est pas doté de la fonction de cuisson au gril à convection, seuls les modes de cuisson à convection et de rôtissage à convection s'affichent.

### Suggestions pour la cuisson au gril à convection :

1. Assurez-vous de suivre les instructions relatives aux lèchefrites et grilles de lèchefrite, ainsi que les directives de positionnement des grilles de four de la section « Rôtissage » du guide d'utilisation et d'entretien.
2. Étant donné que la fonction de **cuisson au gril à convection** cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
3. **Fermez la porte du four** durant l'utilisation du gril à convection.

### Pour programmer la cuisson au gril à convection\* à la température de four par défaut de 550 °F (288 °C) :

- | Étape   | Appuyez sur           |
|---|-----------------------|
| 1. Appuyez 3 fois sur <b>CONVECT</b> (cuisson à convection)*. | <b>convect</b> 3 fois |
| 2. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche) (fig. 1).        | <b>start</b>          |



Fig. 1

#### REMARQUE

**Le ventilateur de convection commencera à fonctionner** dès l'activation de la cuisson au gril à convection (certains modèles).

### Réglage de la conversion à la convection

L'option de conversion à la convection vous permet d'utiliser la cuisson à convection avec n'importe quelle recette destinée à la cuisson standard. Le tableau de commande utilise les réglages de cuisson standard de la recette afin de calculer une température inférieure pour la cuisson à convection. L'option de conversion à la convection ne doit être utilisée qu'avec la fonction de **cuisson à convection**.

### Pour programmer la cuisson à convection à la température de four par défaut de 350 °F (177 °C) et ajouter la conversion à la convection :

- | Étape   | Appuyez sur            |
|---|------------------------|
| 1. Appuyez sur <b>CONVECT</b> (cuisson à convection).               | <b>convect</b>         |
| 2. Appuyez sur <b>CONVECT CONVERT</b> (conversion à la convection). | <b>convect convert</b> |

#### REMARQUES

Lorsque la fonction de conversion à la convection est utilisée avec une fonction de cuisson minutée ou de cuisson différée, la fonction de conversion à la convection affiche « **CF** » (**Check Food**) sur l'afficheur pour vous indiquer de vérifier la progression de la cuisson lorsque 75 % de la durée programmée est écoulée (fig. 2). À ce moment, le régulateur du four émet un long bip à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

**Le ventilateur de convection commencera à fonctionner** dès l'activation de la fonction de cuisson ou de rôtissage à convection.

Lors de l'utilisation de la fonction de conversion à la convection, la réduction de temps peut varier en fonction de la température du four.

Pour utiliser la fonction de conversion à la convection lors d'une **cuisson minutée** ou d'une **cuisson différée**, le temps de cuisson minimal doit être de 20 minutes.

Les gâteaux étagés cuisent mieux avec la fonction de **cuisson au four** normale.



Fig. 2

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Gril

Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à une source de chaleur intense et pour obtenir de bons résultats de brunissage. Lorsque vous faites une cuisson au gril, disposez toujours les grilles pendant que le four est froid. Placez la grille selon les suggestions du **tableau de position de la grille pour le gril** (fig. 4)

Pour programmer la **cuisson au gril** :

#### Étape

Appuyez sur

- Placez la grille de lèchefrite sur la lèchefrite, puis placez la viande sur la grille. N'oubliez pas de respecter les avertissements et mises en garde.
- Disposez les grilles à l'intérieur du four aux positions recommandées (fig. 1 et 4).  
Pour des résultats de brunissage optimaux, préchauffez le four pendant **5 minutes** avant d'ajouter les aliments.
- Assurez-vous de placer les aliments et la lèchefrite directement sous l'élément de four supérieur.  
**Laissez la porte du four ouverte.**
- Appuyez sur **BROIL** (gril). **broil**
- Appuyez sur **START** (mise en marche) **start** (fig. 3).

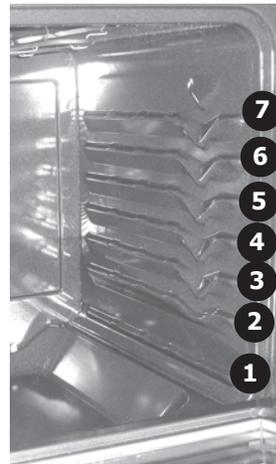


Fig. 1

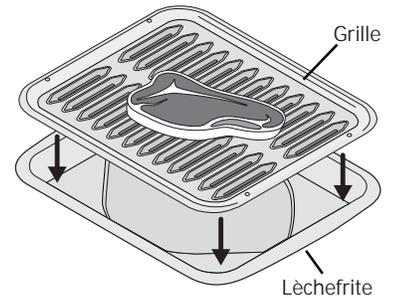


Fig. 2



Fig. 3

### AVERTISSEMENT

Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et ÉTEIGNEZ-le. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.

### ATTENTION

La lèchefrite et sa grille (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. **NE VOUS SERVEZ PAS** de la lèchefrite sans sa grille (fig. 2). **NE COUVREZ PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille et **NE RECOUVREZ PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. Pour obtenir de bons résultats de cuisson au gril, utilisez SEULEMENT la lèchefrite et la grille approuvées par Electrolux Home Products Inc.

### REMARQUE

Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer la nourriture du four.

### Tableau de suggestions de paramètres pour le gril (four électrique)

Aliments	Position de la grille	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 <sup>er</sup> côté	2 <sup>e</sup> côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 <sup>e</sup> ou 7 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °F)	6	4	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 <sup>e</sup> ou 7 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °F)	7	5	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 <sup>e</sup> ou 7 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °F)	8	7	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	6 <sup>e</sup>	288 °C (550 °F)	8	6	Bien cuit
Poulet, avec os	5	232 °C (450 °F)	20	10	Bien cuit
Poulet, désossé	6 <sup>e</sup>	232 °C (450 °F)	8	6	Bien cuit
Poisson	6 <sup>e</sup>	288 °C (550 °F)	- selon les instructions -	-	Bien cuit
Crevettes	5 <sup>e</sup>	288 °C (550 °F)	- selon les instructions -	-	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	7 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °F)	9	7	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 <sup>e</sup>	288 °C (550 °F)	10	8	Bien cuit

\*Servez-vous de la grille de four surbaissée ou la grille inférieure lorsque vous utilisez la position 7.

Fig. 4

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage de la fonction Pizza

La fonction Pizza comprend deux réglages. Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire cuire de la pizza surgelée ou fraîche.

#### Réglage de la fonction Pizza :

- | Étape  | Appuyez sur  |
|--|--------------|
| 1. Appuyez une fois sur la touche <b>PIZZA</b> pour faire cuire une pizza surgelée (fig. 1) ou deux fois pour une pizza fraîche (fig. 2). Vous pouvez régler la température du four pour répondre à vos besoins. | <b>pizza</b> |
| 2. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).  | <b>start</b> |

### REMARQUES

Pour obtenir des résultats optimaux avec la fonction Pizza, utilisez une seule grille de four.

Le réglage Pizza n'est pas minuté. Assurez-vous de surveiller le temps de cuisson de la pizza.

Pour le temps de cuisson, reportez-vous aux directives de l'emballage. Vérifiez la pizza après le temps de cuisson minimal recommandé.

La température par défaut de la cuisson de pizza surgelée est de 425 °F (218 °C), et celle de la pizza fraîche est de 400 °F (205 °C).

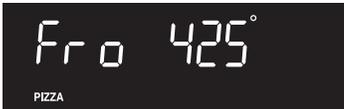


Fig. 1



Fig. 2

### Réglage de la fonction Chicken nuggets (pépites de poulet)

La fonction Chicken nuggets permet de cuire facilement les pépites de poulet. L'utilisateur peut modifier la température ou le temps de cuisson en tout temps pour satisfaire ses besoins. Lorsque la durée de cuisson par défaut de 20 minutes est terminée, la fonction Chicken nuggets passera automatiquement au mode de **maintien au chaud** pendant 3 heures. Vous pouvez **annuler** le maintien au chaud en tout temps.

#### Réglage de la fonction Chicken nuggets

(pépites de poulet) :

- | Étape  | Appuyez sur            |
|--|------------------------|
| 1. Appuyez sur <b>CHICKEN NUGGETS</b> (pépites de poulet). | <b>chicken nuggets</b> |
| 2. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche) (fig. 3).     | <b>start</b>           |



Fig. 3

### Réglage de la fonction Chicken nuggets (pépites de poulet) (suite)

### REMARQUES

Après 20 minutes de cuisson, la fonction **Chicken nuggets** activera automatiquement la fonction de **maintien au chaud**. Si le **maintien au chaud** n'est pas nécessaire, appuyez sur CANCEL (annuler) en tout temps pour l'arrêter.

Les fonctions **Pizza** et **Chicken nuggets** utilisent le ventilateur de convection dans le processus de cuisson.

### Réglage de la fonction de maintien au chaud

Le mode de maintien au chaud permet de conserver les aliments à une température de service jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Après trois heures, la fonction de maintien au chaud s'arrête automatiquement.

La fonction de maintien au chaud peut être utilisée sans aucune autre activité de cuisson ou lorsque la cuisson est terminée en utilisant la **cuisson minutée** ou la **cuisson différée**.

### AVERTISSEMENT

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

Programmation du four pour le **maintien au chaud** :

- | Étape  | Appuyez sur      |
|--|------------------|
| 1. Appuyez sur <b>KEEP WARM</b> (maintien au chaud).   | <b>keep warm</b> |
| 2. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche). « HLD » s'affiche sur le tableau de commande (fig. 4). | <b>start</b>     |



Fig. 4

### REMARQUE

La fonction de maintien au chaud arrête automatiquement le four après 3 heures.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Ajustement de la température du four

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

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

#### Exemple : augmenter la température du four de 30 °F :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche <b>BAKE</b> (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	<b>bake</b>
2. Entrez <b>30</b> .	<b>3 0</b>
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	<b>start</b>

#### Exemple : réduire la température du four de 30 °F :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche <b>BAKE</b> (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	<b>bake</b>
2. Entrez <b>30</b> .	<b>3 0</b>
3. Appuyez sur la touche <b>SELF-CLEAN</b> (autonettoyage).	<b>self clean</b>
4. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	<b>start</b>

### REMARQUES

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

Si l'afficheur indique un ajustement de -30 °F et que vous désirez plutôt un ajustement de +30 °F, vous pouvez passer de - à + et vice versa en appuyant sur la touche **SELF CLEAN** (autonettoyage).

N'UTILISEZ PAS de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres de four peuvent indiquer des températures inexactes, de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

### Rétablir les réglages par défaut

Votre nouvel appareil quitte l'usine avec des réglages de commande par défaut prédéterminés. Avec le temps, l'utilisateur peut modifier ces réglages. Les fonctions suivantes peuvent être utilisées avec l'option de préférences de l'utilisateur et avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil :

- **Mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures**
- **Mode de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures**
- **Tableau de commande silencieux**
- **Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)**
- **Réglage de la température du four**
- **Mes préférences**

N'oubliez pas que si vous décidez de rétablir **TOUTES** les fonctions ci-dessus, les préférences seront supprimées et les réglages par défaut rétablis, l'écart de température du four sera réinitialisé et toutes les données sauvegardées seront effacées.

#### Pour rétablir tous les réglages par défaut :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche <b>7</b> et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le premier signal sonore retentisse (environ 6 secondes).	<b>7</b>
2. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	<b>start</b>

### Utilisation de l'éclairage du four

Sur certains modèles, l'éclairage du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte.

Appuyez sur  pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe du four lorsque la porte est fermée.

La lampe du four est située en haut à gauche, sur la paroi arrière du four. Elle est protégée par un globe en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. Il protège l'ampoule halogène des éclaboussures de nourriture.

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

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### My Favorite (mes préférences)

Utilisez la touche **MY FAVORITE** (mes préférences) pour enregistrer et vous rappeler les paramètres de vos recettes préférées. Cette fonction ne peut enregistrer et se rappeler que d'une seule recette à la fois.

La fonction My favorite peut être utilisée avec les fonctions suivantes : cuisson au four, durée de cuisson, préchauffage, cuisson à convection, rôtissage à convection, pizza, pépite de poulet et maintien au chaud. Elle ne peut être utilisée avec aucune autre fonction, notamment les fonctions de mise en marche différée, de cuisson au gril et d'autonettoyage.

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

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur <b>BAKE TIME</b> (temps de cuisson).	bake time
2. Entrez <b>30</b> minutes.	<b>3 0</b>
3. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	start
4. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson au four).	bake
5. Réglez la température du four à <b>325</b> .	<b>3 2 5</b>
6. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	start
7. Appuyez sur la touche <b>MY FAVORITE</b> (mes préférences) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. La recette est enregistrée avec succès lorsque l'icône de <b>coeur</b> apparaît dans l'affichage du four (fig. 1).	my favorite
8. Appuyez sur <b>CANCEL</b> (annuler) pour empêcher la recette sauvegarder de démarrer le four immédiatement.	cancel

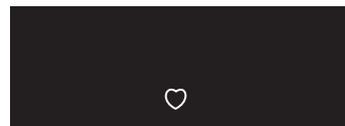


Fig. 1

**Pour se rappeler une recette enregistrée :**

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur <b>MY FAVORITE</b> (mes préférences).	my favorite
2. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).	start

**Pour supprimer une recette enregistrée :**

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur <b>MY FAVORITE</b> (mes préférences).	my favorite
2. Appuyez sur <b>MY FAVORITE</b> (mes préférences) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'icône de <b>coeur</b> disparaisse de l'affichage du four (fig. 1).	my favorite

### REMARQUES

Si vous ne souhaitez pas que le four se mette en marche après l'enregistrement de votre recette préférée, appuyez sur **CANCEL** (annuler) à la dernière étape.

Rappelez-vous que la fonction **My favorite** (mes préférences) enregistre et se rappelle une seule recette à la fois.

Si vous avez besoin d'une autre recette, enregistrez-la en supprimant la recette précédente. Pour ce faire, utilisez l'exemple présenté dans « Pour enregistrer une recette préférée ». Vous pouvez également supprimer toute recette déjà sauvegardée avant d'en enregistrer une nouvelle. Pour ce faire, suivez les étapes présentées dans la section « Pour supprimer une recette enregistrée ».

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Pour régler la fonction de sabbat

(à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives)



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



### AVERTISSEMENT

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

Les touches **BAKE TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (mise en marche différée) sont utilisées pour régler la fonction de sabbat. La fonction Sabbat ne peut être utilisée qu'avec la fonction de **cuisson au four**. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température du four après avoir réglé la fonction Sabbat (la fonction de programmation de la température du four devrait être utilisée durant les fêtes juives seulement). Cependant, les changements ne paraîtront pas sur l'afficheur et il n'y aura aucun signal sonore.

Une fois le four réglé correctement pour une **cuisson** avec la fonction Sabbat activée, il fonctionnera tant que la commande ne sera pas annulée. Le mode Sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 6 heures préprogrammée à l'usine.

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

Il est recommandé d'appuyer deux fois sur la touche **START** (mise en marche) si vous avez changé la température du four pendant que la fonction de sabbat était activée. Vous vous assurez ainsi que le four reste **ALLUMÉ** même si vous avez tenté de régler la température au-dessous ou au-delà de ce que peut accepter le régulateur du four. Si la température du four est réglée incorrectement, elle se règle par défaut à 170 °F ou 500 °F (77 °C ou 288 °C). Essayez à nouveau de régler la température du four.



### IMPORTANT

La table de cuisson à induction ne fonctionne pas lorsque le four est en mode sabbat. Les afficheurs indiquent le message de verrouillage de la table de cuisson « - - » lorsque le mode sabbat est activé (fig. 2).

### Pour programmer le four à 350 °F (177 °C) et activer la fonction Sabbat :

- | Étape  | Appuyez sur                      |
|--|----------------------------------|
| 1. Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.  |                                  |
| 2. Placez les grilles de four et placez les aliments dans le four, puis fermez la porte.   |                                  |
| 3. Appuyez sur <b>BAKE</b> (cuisson au four).  | <b>bake</b>                      |
| 4. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).  | <b>start</b>                     |
| 5. Si une <b>cuisson minutée</b> ou une <b>cuisson minutée différée</b> est nécessaire, inscrivez le temps à cette étape. Sinon, passez à l'étape 6. Reportez-vous aux instructions de <b>cuisson minutée</b> ou de <b>mise en marche différée</b> . N'oubliez pas que le four s'éteindra après avoir terminé une <b>cuisson minutée</b> ou une <b>cuisson différée</b> et ces fonctions ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois pendant le Sabbat et les fêtes juives. Le délai maximal d'une <b>cuisson différée</b> est de 11 heures 59 minutes. |                                  |
| 6. Appuyez sur les touches <b>BAKE TIME</b> (temps de cuisson) et <b>DELAY START</b> (mise en marche différée) et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes simultanément. Le régulateur émettra un bip et <b>SAb</b> s'affichera à sur le tableau de commande (fig. 1). Le four est correctement réglé pour le sabbat lorsque <b>SAb</b> s'affiche.   | <b>bake + delay time + start</b> |

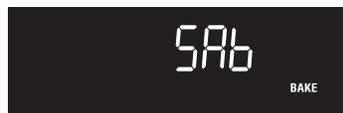


Fig. 1



Fig. 2

### Réglage de la fonction de sabbat (suite)

#### Pour éteindre le four, mais conserver la fonction Sabbat :

Appuyez sur **CANCEL** (annuler).

**cancel**

#### Pour désactiver la fonction Sabbat :

**Appuyez simultanément sur les touches BAKE TIME** (temps de cuisson) **et DELAY START** (mise en marche différée)

**et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes.** Le régulateur émettra un bip et **Sab** s'effacera du tableau de commande. Le four n'est plus programmé pour la fonction Sabbat.

**bake time + delay start**

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

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Lorsque le courant revient, le four ne se rallume pas automatiquement. Le four se rappelle que le réglage de Sabbat était activé et affiche « SF » pour signaler l'erreur de fonction Sabbat (fig. 1).



Fig. 1

La nourriture peut être enlevée du four sans danger pendant que la fonction Sabbat est toujours activée. Cependant, le four ne peut être rallumé avant la fin du Sabbat.

Après le Sabbat, **DÉSACTIVEZ** la fonction Sabbat. Appuyez

**simultanément sur les touches **bake time** et **delay start****, et

maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes.

**SF** disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent être utilisées.

### REMARQUES

Si la mise en marche différée doit être réglée plus de 12 heures à l'avance (maximum de 24 heures), le régulateur doit être réglé en mode sur 24 heures. Pour des instructions détaillées, voir « Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures ».

Il est déconseillé de tenter d'utiliser toute autre fonction, à l'exception de la **cuisson au four** lorsque la fonction Sabbat est activée. SEULES les touches suivantes fonctionnent normalement avec la fonction Sabbat : les **touches numériques 0 à 9**, **BAKE** (cuisson au four), **START** (mise en marche) et **CANCEL** (annuler). **AUCUNE DES AUTRES TOUCHES** ne devrait être utilisée lorsque la fonction Sabbat est activée.

Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four), entrez le changement de température (de 170 °F à 500 °F [de 77 °C à 260 °C]), puis appuyez sur **START** (mise en marche) (pour les fêtes juives seulement). Souvenez-vous que **le régulateur du four n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbat est réglée.

Si la fonction de **maintien au chaud** est activée et que la fonction Sabbat est utilisée, la fonction de maintien au chaud éteindra automatiquement le four après 3 heures.

## TIROIR CHAUFFANT

### Utilisation du tiroir chauffant (certains modèles)

Le tiroir de maintien au chaud sert à maintenir les aliments cuits à leur température de service. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir de maintien au chaud; placez-y toujours des aliments chauds.

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : Les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir chauffant, près des éléments de surface.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil, notamment le tiroir chauffant.

### ⚠ ATTENTION

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

### ➔ IMPORTANT

**N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre dans le tiroir et s'avérer très difficile à enlever.** N'utilisez dans le tiroir chauffant que des ustensiles de cuisine recommandés par le fabricant pour une utilisation avec le tiroir chauffant.

### Voyant du tiroir chauffant

Le voyant du tiroir chauffant se situe à côté de la touche **ON/OFF** (marche/arrêt) (fig. 1). Le voyant s'allume lorsque le tiroir chauffant est allumé et demeure allumé jusqu'à ce que le tiroir chauffant soit éteint.

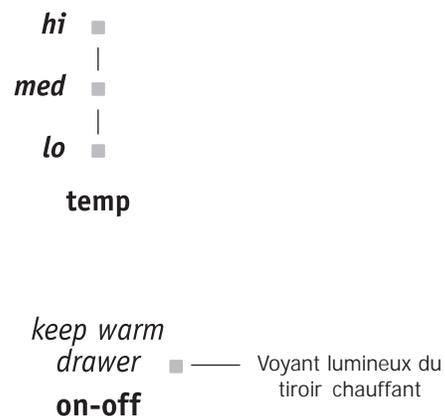


Fig. 1

### Utilisation du tiroir chauffant

Utilisez la commande électronique située sur le côté gauche du panneau de commande pour démarrer l'appareil et régler la température du tiroir chauffant. Les températures disponibles sont approximatives et sont désignées par **hi** (haute), **med** (moyenne) et **lo** (basse) (fig. 2). Au besoin, reportez-vous à la liste de **réglages recommandés pour le tiroir chauffant** ci-dessous.

### Pour régler la commande du tiroir chauffant :

- | Étape  | Appuyez sur   |
|--|---------------|
| 1. Disposez la grille du tiroir chauffant (au besoin) dans le tiroir chauffant et disposez la nourriture ou la vaisselle dans le tiroir chauffant. |               |
| 2. Appuyez sur la touche <b>ON/OFF</b> (marche/arrêt). Le voyant de la zone de maintien au chaud s'allume (fig. 1).                                | <b>on-off</b> |
| 3. Appuyez sur <b>TEMP</b> (température) pour sélectionner la température voulue (élevée, moyenne ou basse - fig. 2).                              | <b>temp</b>   |
| 4. Une fois le réchauffage terminé, appuyez sur <b>ON/OFF</b> (marche/arrêt) pour éteindre le tiroir.  | <b>on-off</b> |

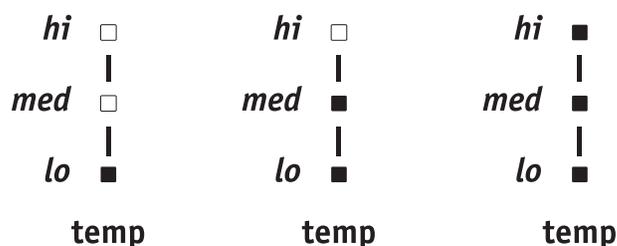


Fig. 2

## Réglages recommandés pour le tiroir chauffant

Les réglages recommandés pour le tiroir chauffant sont présentés à la figure 1. Si un aliment en particulier n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par le réglage **MED** (moyen). Si vous désirez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre.

La température de service de la plupart des aliments peut être conservée en réglant le tiroir à **MED** (moyen). Lorsque vous devez maintenir au chaud des aliments combinés (par exemple, de la viande accompagnée de deux légumes et de petits pains), utilisez le réglage **HI** (élevé). Pour éviter les pertes de chaleur, n'ouvrez pas le tiroir chauffant lorsqu'il fonctionne.

### Réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud des aliments du tiroir chauffant

Aliments	Réglage
Bacon	HI
Galettes de steak haché	HI
Volaille	HI
Côtelettes de porc	HI
Aliments frits	HI
Pizza	HI
Sauces	MED
Plats mijotés	MED
Œufs	MED
Rôtis (bœuf, porc, agneau)	MED
Légumes	MED
Biscuits	MED
Petits pains (durs)	MED
Pâtisseries	MED
Petits pains (mous)	LO
Assiettes à diner vides	LO

Fig. 1

## REMARQUES

- La chaleur du tiroir chauffant peut être réglée en tout temps pendant que le tiroir est en marche.
- Le tiroir chauffant ne fonctionne pendant les cycles d'autonettoyage.
- Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un bip se fait entendre. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 10 secondes qui suivent, la demande de mise en marche du tiroir chauffant s'annulera.

## Disposition de la grille du tiroir chauffant

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

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

Disposez la grille du tiroir chauffant dans l'une ou l'autre des positions illustrées plus bas (fig. 2 et 3).

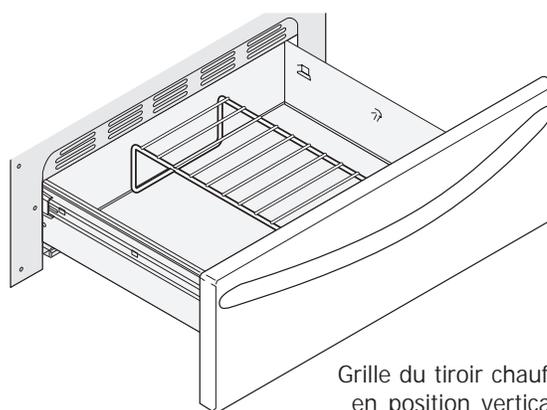


Fig. 2

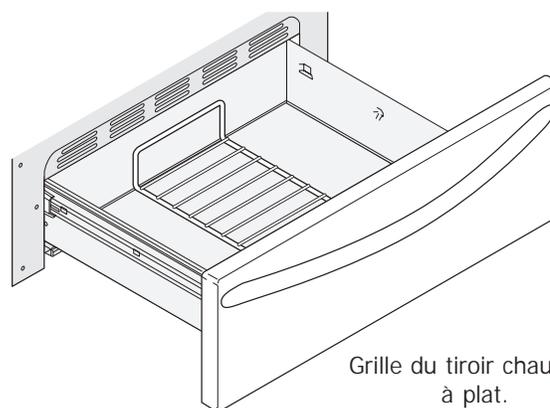


Fig. 3

## AUTONETTOYAGE

### Autonettoyage

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

Votre four vous permet de choisir entre trois cycles d'autonettoyage. Il faut 3 heures pour un nettoyage normal; 2 heures pour de légères saletés et 4 heures pour de la saleté tenace.

### ➔ IMPORTANT

#### Respectez les précautions d'autonettoyage suivantes :

- **N'UTILISEZ PAS** de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces de la cavité du four.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
- **N'UTILISEZ AUCUN** produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous risqueriez de l'endommager (fig. 1).
- **Enlevez la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles ainsi que le PAPIER D'ALUMINIUM. Ces articles ne résistent pas aux hautes températures de nettoyage et risquent de fondre.**
- **Enlevez TOUTES LES GRILLES DE FOUR et TOUS LES ACCESSOIRES. Si vous n'enlevez pas les grilles de four, leur revêtement spécial s'usera et elles ne pourront plus être glissées facilement à l'intérieur ou à l'extérieur du four.**
- **Nettoyez tout renversement excessif.** Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé **avant de lancer** le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. **NE LAISSEZ PAS** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon. Ces zones sont indiquées en blanc (fig. 1).

### ⚠ ATTENTION

Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** un enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

**NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.



Fig. 1

### ⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont **ÉTEINTES** et que la cuisinière a **REFROIDI**. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

## Réglage d'un cycle d'autonettoyage ou d'un cycle d'autonettoyage différé

**Exemples : Pour débiter un cycle d'autonettoyage immédiatement et/ou régler une mise en marche différée à neuf (9:00) heures et l'arrêt automatique :**

### Étape

Appuyez sur

1. Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure juste, que **TOUTES** les grilles de four sont enlevées et que la porte du four est fermée.

**Passez à l'étape 5** si vous souhaitez activer l'autonettoyage immédiatement.

Suivez les étapes 2 à 6 si vous programmez un autonettoyage avec mise en marche différée.

- |   |              |
|---|--------------|
| 2. Appuyez sur <b>DELAY START</b> (mise en marche différée).  | delay start  |
| 3. Entrez <b>9 0 0</b> .  | <b>9 0 0</b> |
| 4. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).   | <b>start</b> |
| 5. Appuyez une fois sur <b>SELF-CLEAN</b> (autonettoyage) pour une durée de nettoyage de 3 heures, deux fois pour 4 heures et 3 fois pour un cycle d'autonettoyage de 2 heures. | self clean   |
| 6. Appuyez sur <b>START</b> (mise en marche).   | <b>start</b> |

## ➔ IMPORTANT

Dès que la programmation est effectuée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. **door Loc** s'affiche sur le tableau de commande (fig. 1). **N'OUVREZ PAS** la porte pendant que **door Loc** est affiché (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller).

Lorsque la porte est verrouillée **CLn** s'affiche pour indiquer que le four va commencer le processus d'autonettoyage (fig. 2).

Fig. 1

Fig. 2

### Une fois l'autonettoyage terminé :

1. L'heure et **Hot** s'affichent (fig. 3).
2. Dès que le four s'est refroidi pendant environ 1 heure, et que **Hot** n'est plus affiché, le message **door OPn** devrait s'afficher (fig. 4). Lorsque ce message s'affiche, la porte du four peut être ouverte. Évitez les brûlures et faites preuve de **prudence** en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

Fig. 3

Fig. 4

### Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'autonettoyage après qu'il été activé :

1. Appuyez sur **CANCEL** (annuler).
2. Si le programme d'autonettoyage a fait chauffer le four à température élevée, attendez un temps suffisant pour qu'il refroidisse et pour que le message **door OPn** s'affiche (fig. 4). Lorsque ce message s'affiche, la porte du four peut être ouverte.
3. Redémarrez le programme d'autonettoyage lorsque les conditions ont été corrigées.



## ATTENTION

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

**NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Évitez les brûlures et faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.



## REMARQUES

Lorsque la fonction d'autonettoyage est activée, vous pouvez vérifier la durée restante du cycle d'autonettoyage

en appuyant une fois sur la touche **self clean**. La porte du four sera verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. Vous devrez **attendre environ une heure de plus** que l'heure affichée avant d'ouvrir la porte du four.

Lorsque le four est froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Recommandations de nettoyage

Type de surface	Recommandation
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Boutons de commande</b></li><li>• <b>Pièces peintes</b></li><li>• <b>Garnitures décoratives peintes</b></li><li>• <b>Garnitures en aluminium, en plastique ou en vinyle</b></li></ul>	<p><i>Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. <b>N'utilisez aucun</b> produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Tableau de commande</b></li><li>• <b>Garnitures décoratives</b> (certains modèles)</li></ul>	<p><i>Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à OFF (arrêt) et enlevez les boutons du panneau au besoin. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. <b>Assurez-vous</b> de bien <b>essorer l'excédent d'eau du chiffon avant</b> d'essuyer le tableau de commande, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon, et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Acier inoxydable facile à entretenir Easy Care<sup>MC</sup></b> (certains modèles)</li></ul>	<p><i>Si la finition de votre cuisinière est en <b>acier inoxydable Easy Care<sup>MC</sup></b> (certains modèles), nettoyez l'acier inoxydable à l'eau savonneuse chaude avec une éponge ou un chiffon. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de nettoyeurs commerciaux comme les nettoyeurs pour acier inoxydable ni tout autre type de nettoyeur qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Lèchefrite et grille en émail vitrifié</b> (certains modèles)</li><li>• <b>Revêtement de la porte et pièces de la caisse</b></li><li>• <b>Intérieur de tiroir chauffant</b> (certains modèles).</li><li>• <b>Intérieur de tiroir de rangement</b> (certains modèles).</li></ul>	<p><i>Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i>, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans de l'ammoniaque et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Grilles du four</b></li></ul>	<p><b>Enlevez les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage.</b> Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Porte du four</b></li></ul>	<p><i>Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. <b>Ne trempez pas</b> la porte dans l'eau. <b>Ne laissez pas d'eau ni de nettoyeur pour vitres entrer dans les événements de la porte.</b> N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. <b>Ne nettoyez pas</b> le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Table de cuisson en vitrocéramique</b></li></ul>	<p><i>Reportez-vous à la rubrique « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</i></p>

## Entretien de la table de cuisson

### ➔ IMPORTANT

**Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel au bon entretien de votre table de cuisson en vitrocéramique.**

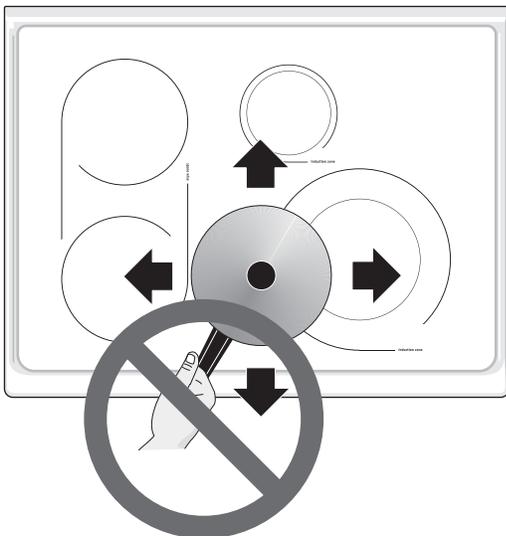
Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique fournie avec votre nouvel appareil. Frottez avec un linge ou un tampon **anti-rayures** non abrasifs. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut laisser des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, à l'aide de la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (en fonte, en métal, en céramique ou en verre) dont les fonds sont inégaux peuvent **marquer ou égratigner** la surface de la table de cuisson.

### Évitez de :

- Faire glisser des objets en verre ou en métal sur la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond; remplacez-les par des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- Cuire directement les aliments sur la surface de la table de cuisson, sans ustensile.
- Faire tomber des objets lourds ou durs sur la surface; cela risquerait de la casser.



## Nettoyage de la table de cuisson

### ⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position OFF (arrêt) et que la table de cuisson a REFROIDI.

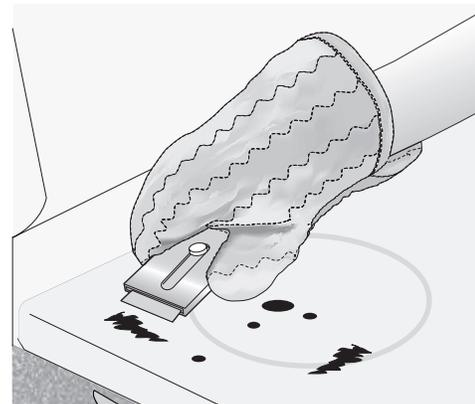
### Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur la table de cuisson. Utilisez de l'essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique non abrasif pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

### Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur les parties salies. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique non abrasif, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez-la soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.



### Plastique ou aliments à teneur élevée en sucre :

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme de la corrosion par piqûres sur la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**.

Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme illustré). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou carbonisées.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Nettoyage de la table de cuisson (suite)

#### AVERTISSEMENT

**N'utilisez AUCUN produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées se dégageant de l'appareil peuvent être nocives et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.**

#### **N'utilisez pas les produits suivants sur la table de cuisson :**

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage agressifs comme le javellisant, l'ammoniaque ou les produits de nettoyage pour four; ils risquent de marquer ou décolorer la surface.
- N'utilisez pas de papier essuie-tout, de chiffons ou d'éponges encrassés; ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration.



#### IMPORTANT

La table de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon à récurer abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

### Précautions concernant l'utilisation d'aluminium sur la table de cuisson

- **Papier d'aluminium** : l'utilisation de papier d'aluminium sur une surface de cuisson en vitrocéramique chaude peut l'endommager. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas du papier d'aluminium toucher la surface de cuisson en vitrocéramique.
- **Ustensiles en aluminium** : le point de fusion de l'aluminium est nettement inférieur à celui des autres métaux. Usez de prudence lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la table de cuisson. Si vous laissez les casseroles en aluminium chauffer sans liquide sur la table de cuisson, elles pourraient non seulement s'abîmer, mais également fondre, se briser ou marquer la table de cuisson de façon permanente et l'endommager.

### Remplacement de l'ampoule du four

#### ATTENTION

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

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et est recouverte par un protecteur de verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (fig.1).

#### Remplacement de l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Retirez le protecteur de la lampe du four (fig. 1).
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle **ampoule halogène de 40 W de type T4** pour électroménagers. Remarque : Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait la durée de vie de la nouvelle ampoule. Servez-vous d'un papier essuie-tout pour couvrir la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.
4. Remplacez le protecteur de la lampe du four.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

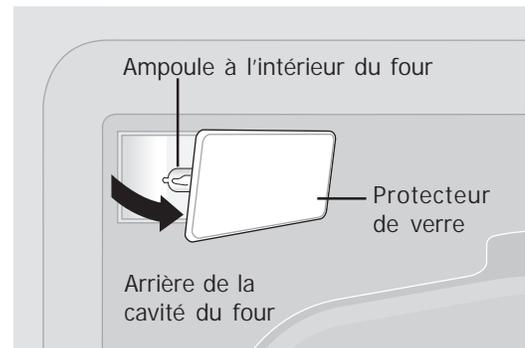


Fig. 1

### Retrait et remise en place de la porte du four



#### ATTENTION

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

#### Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol; fig. 1).
2. Tirez les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte; fig. 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour gril (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Lorsque la porte est à la position d'arrêt pour gril, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (fig. 4).

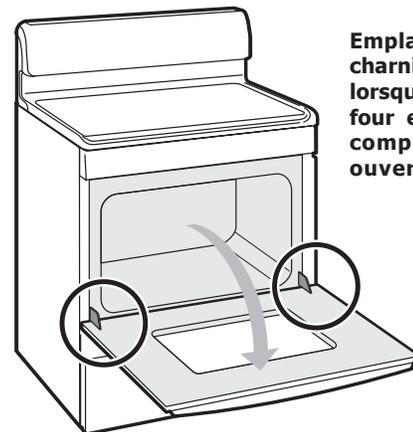
#### Pour remettre la porte du four en place :

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

#### Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser.

#### Veillez lire les recommandations suivantes :

1. Ne fermez pas la porte du four avant que toutes les grilles soient bien en place.
2. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
3. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.



Emplacement des charnières de porte lorsque la porte du four est complètement ouverte.

Fig. 1

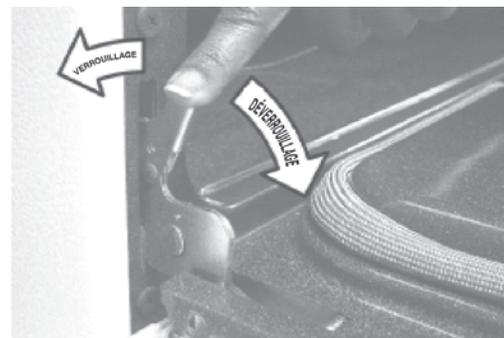


Fig. 2

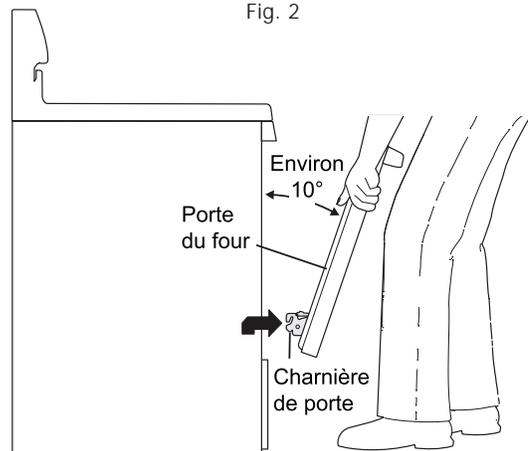


Fig. 3

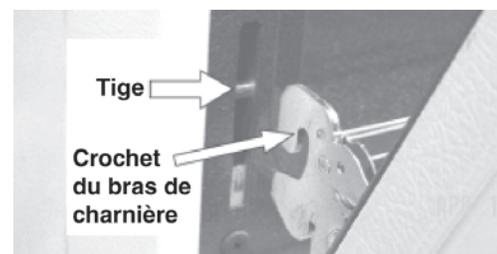


Fig. 4

## AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE • Solutions aux problèmes courants

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De nombreux facteurs affectent les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, consultez la section Ajustement de la température du four, de ce guide.</li></ul>
L'appareil n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.</li><li>• Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.</li><li>• Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'électroménager jusqu'à l'obtention du bon niveau.</li><li>• Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.</li></ul>
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.</li><li>• La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.</li></ul>
L'élément de surface ou la zone de cuisson sont trop chauds ou pas assez chauds.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mauvais réglage. Réglez la puissance.</li></ul>
L'élément de surface ou la zone de cuisson par induction ne chauffe pas ou ne chauffe pas de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que la bonne commande est activée pour l'élément ou la zone de cuisson.</li><li>• <b>Cuisson par induction seulement</b> - Assurez-vous d'utiliser le bon type d'ustensile pour la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles identifiés par le fabricant comme convenant à la cuisson par induction. Si vous n'êtes pas sûr qu'un type d'ustensile convient, servez-vous d'un aimant pour savoir si vous pouvez l'utiliser. Si l'aimant colle au-dessous de l'ustensile, cela signifie que le type de matériau avec lequel il a été fabriqué est correct pour la cuisson par induction. N'oubliez pas de lire les rubriques traitant de la détection de casserole dans la <b>section sur la cuisson par induction</b> et corrigez tout problème de détection avec la liste de vérification fournie.</li><li>• <b>Cuisson radiante seulement</b> - Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.</li></ul>
Les zones de cuisson ne rougissent pas lorsqu'elles sont allumées.	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Cuisson par induction seulement</b> - Les zones de cuisson à induction ne rougissent pas comme les éléments radiants. La cuisson par induction se sert plutôt de l'énergie électromagnétique pour produire de la chaleur par induction directement dans l'ustensile.</li></ul>
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'heure n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Consultez « Réglage de l'horloge » dans la section <b>Réglage des commandes du four</b></li><li>• Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée.</li><li>• Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé.</li><li>• Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.</li></ul>
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la section <b>Réglage des commandes du four</b> de ce guide ou lisez les instructions de la section « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page.</li></ul>
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que l'ampoule est bien fixée dans la douille. Consultez également la rubrique « Remplacement de l'ampoule du four » de la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</li></ul>

Problème	Solution
Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions données dans la section <b>Autonettoyage</b>.</li> </ul>
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Suivez les étapes du paragraphe « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » de la section <b>Autonettoyage</b>.</li> <li>La sole, la partie supérieure, le cadre du four ou la section de la porte à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.</li> </ul>
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au grill dans la section <b>Réglage des commandes du four</b>.</li> <li>Assurez-vous que la porte est ouverte à la <b>position d'arrêt pour grill</b>.</li> <li>Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du grill. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du grill.</li> <li>La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.</li> <li>La grille et la lèchefrite sont à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Installez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles).</li> <li>La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.</li> </ul>
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a trop de résidus de cuisson dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essuyez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous au paragraphe sur la « cuisson au grill » de la section <b>Réglage des commandes du four</b>.</li> </ul>
Le régulateur de four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre E ou F (exemple F10).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le système de commande électronique a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur <b>CANCEL</b> (annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Ressayez la fonction que vous aviez sélectionnée. Si le code d'erreur E ou F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis <b>réalimentez</b> l'appareil. Ressayez la fonction que vous aviez sélectionnée. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente.</li> </ul>
Il y a des égratignures sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les substances à grains grossiers comme le sel et le sable qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps.</li> <li>Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la rubrique « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section <b>Entretien et nettoyage</b> de ce guide.</li> <li>Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.</li> </ul>
Marque de métal sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont égratignée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</li> </ul>
Il y a des stries ou des taches brunes sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des résidus ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à la rubrique « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</li> </ul>
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Enlevez-les en utilisant une crème de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles dont le fond est propre et sec.</li> </ul>

## GARANTIE SUR LES GROS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil si ce dernier présente un défaut de matériau ou de fabrication, à la condition que l'appareil soit installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

### Exclusions

#### Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les appareils dont les numéros de série originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne sont pas facilement déterminables.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de matériau ou de fabrication 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 visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

#### AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

### Pour 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 est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus.

Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone 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 d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Nul n'est autorisé par Electrolux à modifier les obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une entreprise de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

#### États-Unis

1 800 944-9044

Electrolux Major Appliances  
North America  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30907



#### Canada

1 800 265-8352

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