

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière électrique



TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2	Commandes du four	23
Mesures de sécurité importantes	3	Entretien et nettoyage	45
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	8	Avant de faire appel au service après-vente	51
Réglage des commandes des éléments de surface .	12	Garantie	55
Avant l'utilisation du four	20		

NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Besoin d'aide?	2
Enregistrement du produit	2
Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	8
Réglage des commandes des éléments de surface ..	12
Avant l'utilisation du four	20
Commandes du four	23
Tiroir chauffant (certains modèles)	39
Entretien et nettoyage	45
Cuisson au four	51
Avant de faire appel au service après-vente	51
Garantie	55

Des questions?

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

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

Merci d'avoir choisi Frigidaire.

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

Besoin d'aide?

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

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

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien.

Il contient des instructions qui vous aideront à utiliser et à entretenir correctement votre four.

Si vous avez reçu un four endommagé...

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

Économisez temps et argent.

Reportez-vous à la section « [Solutions aux problèmes courants](#) : » à la page 52. L'information contenue dans cette section vous aidera à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

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

Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Enregistrez votre produit en ligne à l'adresse <http://www.frigidaire.com> ou en nous envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

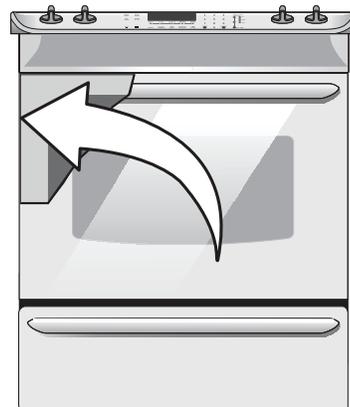
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat : _____

Numéro de modèle Frigidaire : _____

Numéro de série Frigidaire : _____

Emplacement du numéro de série



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

DÉFINITIONS

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

NOTE

Indique la présence de renseignements utiles concernant le sujet traité dans la page. Ces encadrés peuvent servir d'aide-mémoire auquel l'utilisateur peut se référer ultérieurement.

NOTE

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur d'une cuisinière ou sur une cuisinière : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans un four, près des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant (le cas échéant). 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.

AVERTISSEMENT



Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.
- Vérifiez que le support est enclenché dans le comptoir ou que le dispositif anti-renversement est fixé sur un des côtés de l'armoire, un mur ou le plancher tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.
- Après avoir déplacé la cuisinière, assurez-vous que le dispositif anti-renversement a été réenclenché dans le comptoir, l'un des côtés de l'armoire, un mur ou le plancher tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



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

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

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

IMPORTANT

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

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

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si vous n'éteignez pas l'appareil et que le courant revient, l'appareil ne se remettra pas en marche et un message d'erreur s'affichera. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

ATTENTION

- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.
- Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteignez le feu ou les flammes ou encore utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de casserole ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- Ne réchauffez pas des contenants non ouverts : l'accroissement de la pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou les éléments de cuisson de surface, les zones situées à proximité de ces éléments, la surface intérieure du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Les zones de cuisson de surface et les éléments chauffants du four peuvent être chauds même s'ils apparaissent froids. Les zones situées près des éléments de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.
- Ne rangez pas d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une cuisinière. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (si l'appareil en est muni) comme espace de rangement. N'utilisez jamais votre appareil comme radiateur indépendant pour chauffer la pièce.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

➔ IMPORTANT

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Sachez quel bouton ou quelle commande tactile correspond à chaque zone de cuisson. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de cuisson de l'appareil. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert et les vêtements ou d'autres items entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité de la cuisson.
- 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 zones de cuisson adjacentes.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent causer de la fumée et les renversements de graisse peuvent s'enflammer. Une casserole qui s'est vidée lors de la cuisson peut s'endommager et endommager la table de cuisson.
- L'utilisation d'ustensiles inadéquats risque de briser ces derniers en raison des variations soudaines de température. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation d'ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson.
- Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Ustensiles vitrifiés : en raison des brusques changements de température occasionnés par la table de cuisson, on ne peut utiliser sur cette dernière que certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés. Utiliser des ustensiles vitrifiés qui ne sont pas conçus pour la surface de cuisson de votre cuisinière pourraient entraîner leur bris. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- N'utilisez pas de couvercles décoratifs sur les éléments de surface. Si vous allumez un élément par accident, le couvercle décoratif deviendra chaud et risque de fondre. Vous pouvez vous brûler si vous touchez au couvercle chaud. Cela risque également d'endommager la table de cuisson.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- N'utilisez pas de grille à rôtir sur la table de cuisson. Les grilles à rôtir ne sont pas conçues pour être utilisées sur une table de cuisson et une telle utilisation pourrait causer un incendie.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR

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

POUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et entraîner un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Nettoyez soigneusement la vitrocéramique de 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.
- Évitez de gratter la table de cuisson en vitrocéramique au moyen d'objets tranchants.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

ATTENTION

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

- Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque élément de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseux présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.
- Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait faire casser l'ampoule. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FOURS AUTONETTOYANTS

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre.

Pour les modèles avec cordon d'alimentation :

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

Pour les fours qui seront branchés dans une boîte de jonction :

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate et correctement mise à la terre. Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

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

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés



Le type de l'ustensile de cuisson utilisé et sa dimension influencent le réglage de l'élément radiant nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur les figures 1 et 2.

Figure 1 : Vérification de l'ustensile

Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (voir figure 1). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (voir figure 2). Pour plus de détails sur la table de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à « [Entretien de la table de cuisson](#) » à la page 47.

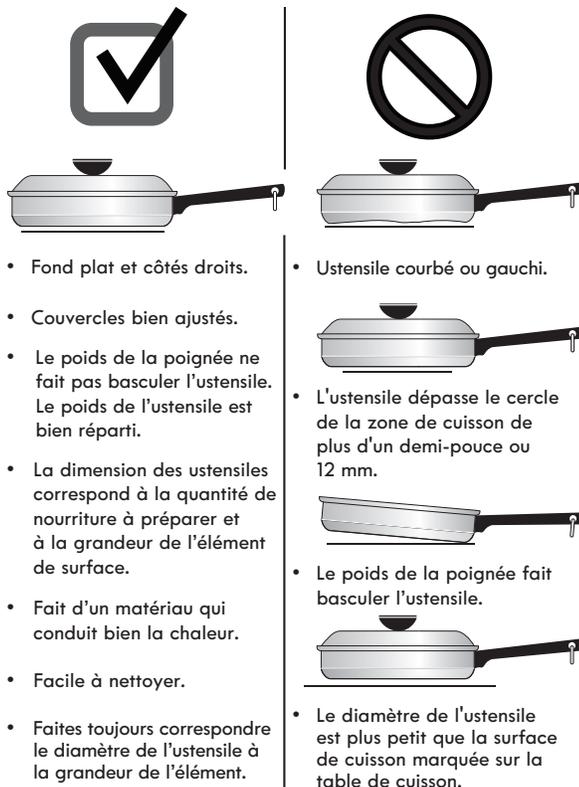


Figure 2 : Insertion appropriée de l'ustensile

Types de matériau des ustensiles

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

Aluminium – Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). 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 (voir aluminium).

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. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

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. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique, car il peut égratigner la vitre.

➔ IMPORTANT

Ne posez pas d'ustensile vide en aluminium, en verre ni en émail vitrifié sur la table de cuisson en vitrocéramique! Le point de fusion des ustensiles faits de ces matériaux peut être rapidement atteint, particulièrement s'ils sont vides. Ces ustensiles pourraient alors coller à la surface de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile fond, cela endommagera la table de cuisson! Assurez-vous de suivre tous les conseils du fabricant des ustensiles, et ce, pour tous les types d'ustensile de cuisson utilisés sur la table de cuisson en vitrocéramique.

📌 NOTE

En raison de la grande intensité de chaleur générée par les éléments de surface, la surface en verre passera au vert lorsque l'élément sera éteint. Ce phénomène est normal et la surface en verre reprendra sa couleur blanche originale après qu'elle aura complètement refroidi. (Tables de cuisson en verre blanc seulement).

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

À propos de la table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants situés sous la surface. Les cercles incrustés dans la table de cuisson en vitrocéramique indiquent le contour des éléments de surface se trouvant en dessous. Assurez-vous de faire correspondre la dimension de l'ustensile avec le diamètre du contour de l'élément sur la surface de cuisson. Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Le type et les dimensions des ustensiles ainsi que 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 de surface peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures.

À propos des éléments de surface radiants

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

Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

Voyants d'élément en marche (ON) et de surface chaude

Les éléments de surface de votre cuisinière sont munis de deux types de voyants qui s'allument sur le dossieret : les voyants d'éléments en marche On et les voyants de surface chaude.

Les voyants ON (élément en marche) sont situés sur le tableau de commande entre les deux boutons de commande des éléments radiants et ils s'allument lorsqu'un élément de surface est en fonction.

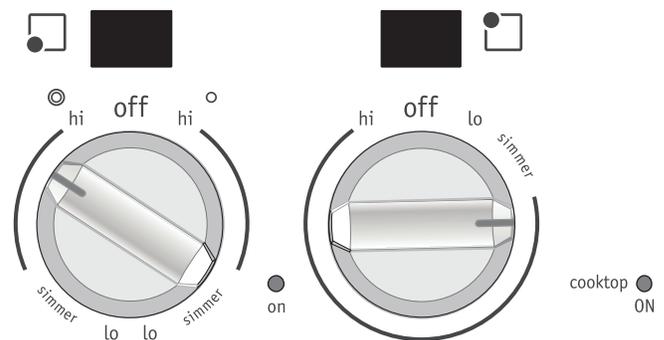


Figure 3 : Emplacements du voyant d'élément en marche.

NOTE

Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Il est normal qu'un élément fonctionne de façon intermittente lorsqu'il est à réglage élevé. Le fonctionnement intermittent peut aussi être causé par l'utilisation d'un ustensile plus petit que l'élément radiant ou dont le fond n'est pas plat.

Assurez-vous de lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans la section Entretien et nettoyage et la section Avant de faire appel au service après-vente de ce guide d'utilisation et d'entretien.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Le tableau de commande électronique des éléments de surface (ESEC) (certains modèles)

Le tableau de commande électronique des éléments de surface (ESEC) comprend quatre afficheurs numériques. L'ESEC fournit un réglage numérique pour les éléments radiants de la table de cuisson. Ces réglages fonctionnent de la même manière que les boutons normaux, sauf que les réglages apparaissent sur des afficheurs numériques.

Réglages de l'affichage du tableau de commande électronique des éléments de surface

Les commandes électroniques des éléments de surface fournissent différents niveaux de chaleur de Hi (figure 4) (élevé) à Lo (figure 5) (bas) et OFF (figure 4) (arrêt). Les réglages entre 3.0 et 9.5 augmentent ou diminuent par intervalles de .5 (1/2). Les réglages situés entre 1.2 et 3.0 sont les réglages de mijotage qui diminuent ou augmentent par intervalles de .2, jusqu'à Lo (figure 5; réglage de mijotage le plus bas) pour l'obtention d'une plus grande précision aux niveaux de chauffage inférieurs. Utilisez le tableau « Réglage recommandé pour les éléments de surface » pour déterminer le réglage qui convient le mieux au type d'aliment que vous préparez.

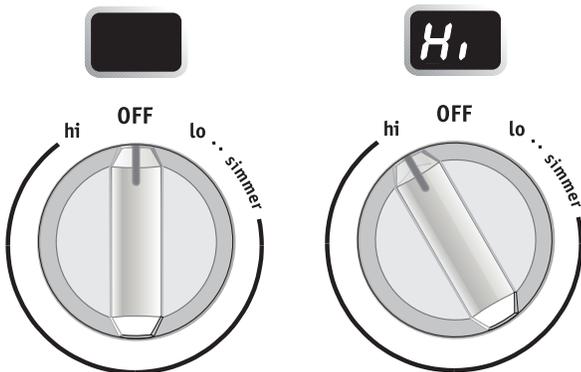


Figure 4 : Position OFF (arrêt) (G) et position Hi (élevé) (D)

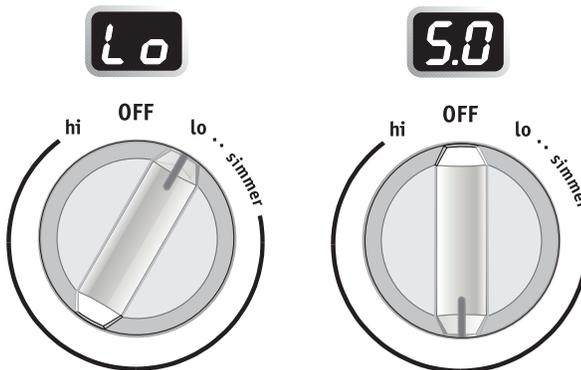


Figure 5 : Position Lo (bas) (G) et position 5.0 (D)

Message du tableau ESEC indiquant que l'élément est chaud (HE)

Après l'utilisation d'un des éléments radiants simples ou doubles, la table de cuisson devient très chaude. Même après avoir mis le bouton à la position OFF (arrêt), la table de cuisson demeure chaude pendant un moment. Le tableau de commande électronique des éléments de surface surveille la température de la table de cuisson et affiche le message « HE » (HOT ELEMENT [élément chaud]) pour avertir que la table de cuisson est trop chaude pour être touchée (voir figure 6). Si le message « HE » apparaît sur l'affichage, vous pouvez toujours tourner la commande pour utiliser l'appareil de nouveau.

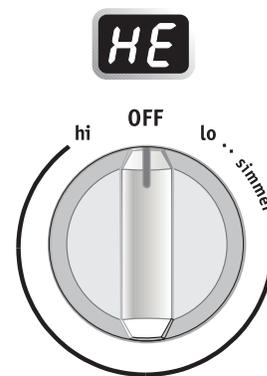


Figure 6 : Message indiquant que l'élément est chaud

Voyant de panne de courant de l'ESEC (00)

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, le tableau de commande ESEC affichera le message « 00 ». Le message « 00 » disparaîtra de l'afficheur après quelques secondes.



Figure 7 : Message Er du voyant (G) et fonction de verrouillage ESEC (D)

Fonction de verrouillage du tableau de commande électronique des éléments de surface (--)

Cette fonction du système ESEC ne fonctionne pas durant le cycle d'autonettoyage ou lorsque la fonction de verrouillage est activée. Lorsque la fonction de verrouillage est activée, « -- » apparaîtra dans les afficheurs du tableau de commande ESEC pour indiquer que les éléments de surface ne peuvent être activés (voir figure 7).

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Message d'erreur du tableau de commande électronique des éléments de surface (Er)

Un message d'erreur s'affiche (« Er » clignotant) au démarrage (ou après une panne de courant) si l'un ou l'autre des boutons était resté à la position ON (marche) (voir [figure 7](#)). S'il y a une panne d'électricité, assurez-vous de mettre tous les boutons de commande des éléments de surface à la position OFF (arrêt). De cette façon, les commandes des éléments de surface seront remises à zéro.

Une fois que les commandes de surface ont été réglées aux positions OFF (arrêt), les commandes de surface devraient retourner à leur mode de fonctionnement normal. Si, après avoir suivi ces directives, les commandes des éléments de surface ne fonctionnent toujours pas et que le message « Er » apparaît encore sur l'un ou l'autre des afficheurs, communiquez avec votre réparateur autorisé pour obtenir de l'aide.

Fonction de sabbat de la table de cuisson et message « Sb »

Le tableau de commande électronique des éléments de surface affiche le message **Sb** lorsque la fonction de sabbat est activée. Le mode Sabbat contrôle à la fois le fonctionnement du four et de la table de cuisson. Une fois que la fonction de sabbat est activée, le changement des réglages de température des éléments de la table de cuisson n'apparaît plus sur les afficheurs. La table de cuisson réagit plus lentement au changement des réglages de température. Pour régler la fonction Sabbat, reportez-vous à la section « [Réglage du mode sabbat \(à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives\)](#) » à la [page 38](#).

Mise en conserve

ATTENTION

La mise en conserve peut provoquer de grande quantité de vapeur. Soyez très prudent pour éviter de vous brûler. Soulevez toujours le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper à l'écart de vous. Pour une mise en conserve sécuritaire, les microorganismes nocifs doivent être détruits et les bocaux doivent être entièrement scellés. Lorsque vous faites une mise en conserve au bain-marie, vous devez maintenir une eau qui bouille légèrement tout au long du processus.

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve 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.
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la marmite est plat.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les motifs circulaires de l'élément ou du brûleur de surface de 2,5 cm (1 po) au plus. Il est recommandé d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentin et en vitrocéramique, et de centrer les marmites sur les grilles de brûleur.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord la zone la plus chaude. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Utilisez les recettes éprouvées et suivez attentivement les instructions. Vérifiez auprès d'une coopérative en service-conseil d'agriculture de votre région ou d'un fabricant de bocaux en verre pour les derniers renseignements relatifs à la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de plus petite quantité et des quantités plus légères.
- Évitez de laisser les bains-marie et les cuiseurs sous pression à une chaleur élevée pendant une période de temps prolongée.
- Alternez d'élément de surface entre chaque lot pour permettre aux éléments et aux surfaces environnantes de refroidir. Essayez d'éviter de mettre en conserve à l'aide du même brûleur pendant une journée complète.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Réglages des éléments de surface

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

Utilisez le [tableau 1](#) pour déterminer le réglage adapté au type d'aliment que vous préparez.

NOTE

Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux.

Tableau 1 : Réglages recommandés pour les éléments de surface

Réglage	Type de cuisson
HI (élevé)	Sert à commencer la majorité des recettes, à amener l'eau à ébullition et à faire griller à la poêle.
MEDIUM HIGH (moyen élevé) 8-10)	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
MEDIUM (moyen) (6)	Sert à maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire à la vapeur
Medium LOW (moyen bas) (2-4)	Pour cuire, pocher et faire mijoter des aliments
LOW (bas)	Permet de maintenir chaud, de faire fondre et de faire mijoter

NOTE

Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Il est normal qu'un élément fonctionne de façon intermittente lorsqu'il est à réglage élevé. Le fonctionnement intermittent peut aussi être causé par l'utilisation d'un ustensile plus petit que l'élément radiant ou dont le fond n'est pas plat.

Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

IMPORTANT

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.

Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisé.

NOTE

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 boutons n'ont pas besoin d'être positionnés à un réglage particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Reportez-vous au [figure 8](#) pour connaître les réglages de puissance suggérés.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Éléments de surface radiants simples (tous les modèles)

La surface de cuisson possède 2 ou 3 éléments de surface radiants simples : l'élément arrière gauche et l'élément arrière droit. Il est également possible d'utiliser l'élément arrière gauche avec l'élément-pont.

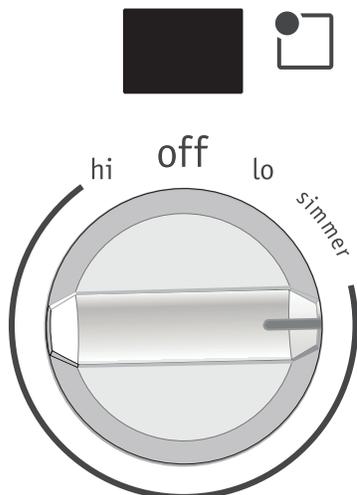


Figure 8 : Le bouton de commande illustré peut différer selon le modèle de la cuisinière

! ATTENTION

Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Le message HE d'élément chaud (modèle B et C) ou le voyant de surface chaude (modèle A) s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la table de cuisson n'aura pas refroidi à un niveau modéré. La surface en vitrocéramique risque d'être encore chaude et pourrait vous brûler si vous la touchez avant que le voyant ne s'éteigne. L'indicateur HE (élément chaud) peut demeurer affiché, même si les boutons de commande ont été placés en position d'arrêt (OFF).

! ATTENTION

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

! ATTENTION

Ne laissez pas de papier d'aluminium, d'ustensile vide en verre ou en porcelaine ou tout autre article 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.

Utilisation des éléments de surface radiants simples :

1. Placez un ustensile de taille appropriée sur l'élément de surface radiant.
2. Appuyez sur le bouton de commande de l'élément et tournez-le dans une direction ou dans l'autre, jusqu'au réglage désiré (voir figure 8). Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisé.
3. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande de l'élément de surface à la position OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile.

! NOTE

Les voyants « Element On » (élément en marche) s'allument lorsqu'un ou plusieurs éléments sont en marche. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont éteintes en vérifiant les voyants.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Utilisation des éléments radiants simples (tous les modèles)

La table de cuisson est munie d'un ou de deux éléments de surface radiants doubles qui se trouvent à la position avant gauche et avant droite ou à la position arrière droite. Les symboles situés au-dessus des boutons de commande servent à indiquer quel serpentin de l'élément radiant double va chauffer. Le symbole doté d'un seul cercle indique que seul le serpentin intérieur va chauffer (voir [figure 9](#)). Le symbole doté de deux cercles indique que le serpentin intérieur et extérieur vont tous les deux chauffer (voir [figure 9](#)). Vous pouvez alterner entre ces deux réglages à tout moment durant la cuisson.

ATTENTION

Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Le message (HE) d'élément chaud ou le voyant de surface chaude s'allumeront et resteront allumés jusqu'à ce que la table de cuisson n'aura pas refroidi à un niveau modéré. La surface en vitrocéramique risque d'être encore chaude et pourrait vous brûler si vous la touchez avant que le voyant ne s'éteigne. Le message peut demeurer affiché, même si les boutons de commande ont été placés en position d'arrêt (OFF).

ATTENTION

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

ATTENTION

Ne laissez pas de papier d'aluminium, d'ustensile vide en verre ou en porcelaine ou tout autre article 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.

NOTE

Les voyants « Element On » (élément en marche) s'allument lorsqu'un ou plusieurs éléments sont en marche. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont éteintes en vérifiant les voyants.

Utilisation de l'élément de surface radiant double :

1. Placez un ustensile d'une grandeur convenable sur l'élément de surface radiant.
2. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers le symbole à un seul cercle pour les ustensiles de cuisson plus petits et vers le symbole à deux cercles pour les ustensiles de cuisson plus grands (voir [figure 9](#)). Tournez le bouton pour ajuster le réglage, si nécessaire. Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisé.

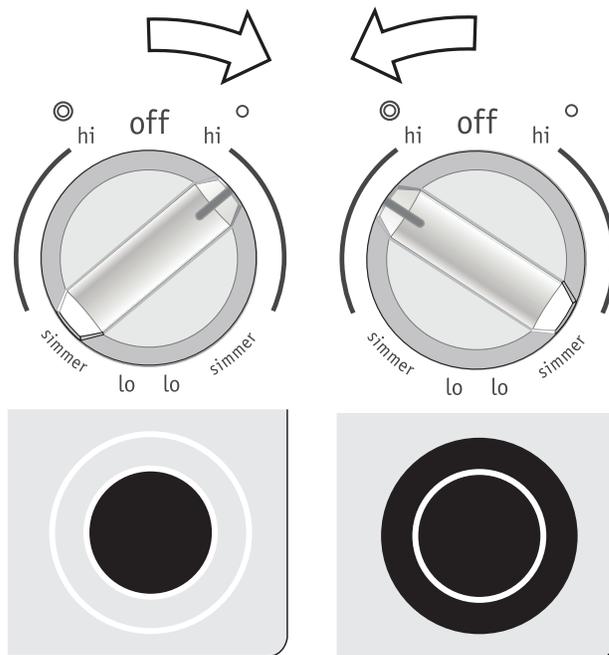


Figure 9 : Fonctionnement du serpentin intérieur (G) et fonctionnement du serpentin intérieur/extérieur (D)

3. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande de l'élément de surface à la position OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

NOTE

Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Il est normal qu'un élément fonctionne de façon intermittente lorsqu'il est à réglage élevé. Le fonctionnement intermittent peut aussi être causé par l'utilisation d'un ustensile plus petit que l'élément radiant ou dont le fond n'est pas plat.

Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.

Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisé.

Les boutons n'ont pas besoin d'être positionnés à un réglage particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Reportez-vous au [tableau 1](#) pour connaître les réglages de puissance suggérés.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Élément de surface radiant triple (certains modèles)

Certaines tables de cuisson sont munies d'un élément de surface radiant triple. Les symboles situés au-dessus du bouton de commande servent à indiquer quel serpentin de l'élément va chauffer. Le symbole doté d'un seul cercle indique que seul le serpentin intérieur va chauffer. Le symbole doté de deux cercles indique que le serpentin intérieur et extérieur vont tous les deux chauffer. Le symbole doté de trois cercles indique que les trois serpentins vont chauffer (voir [figure 10](#)). Vous pouvez alterner entre les réglages à tout moment durant la cuisson.

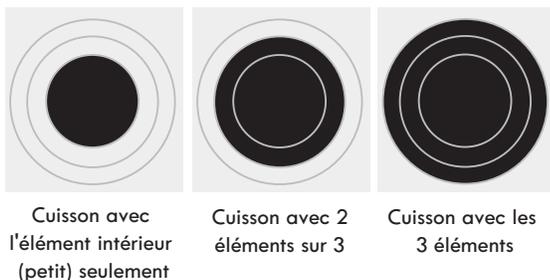


Figure 10 : Simple (L), double (M), et triple (R)

! ATTENTION

Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Le message (HE) d'élément chaud ou le voyant de surface chaude s'allumeront et resteront allumés jusqu'à ce que la table de cuisson en verre n'aura pas refroidi à un niveau moyen. La surface en verre risque d'être encore chaude et peut brûler si vous la touchez avant que le voyant ne s'éteigne. Le message peut demeurer affiché, même si les commandes ont été désactivées.

! ATTENTION

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

! ATTENTION

Ne laissez pas de papier d'aluminium, d'ustensile vide en verre ou en porcelaine ou tout autre article 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.

📌 NOTE

Les voyants « Element On » (élément en marche) s'allument lorsqu'un ou plusieurs éléments sont en marche. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont éteintes en vérifiant les voyants.

Utilisation de l'élément radiant triple :

1. Placez un ustensile de grandeur appropriée sur l'élément de surface triple.
2. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers le symbole de l'élément intérieur pour des ustensiles de cuisson plus petits et vers le symbole de l'élément extérieur pour des ustensiles de cuisson plus grands (voir [figure 11](#)). Tournez le bouton pour ajuster le réglage, si nécessaire. Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisé.
3. Pour activer et utiliser l'élément triple, enfoncez le bouton et tournez-le vers la gauche pour le symbole de l'élément extérieur et les ustensiles de cuisson plus grands. Placez sur le commutateur **Triple Zone** (zone triple) à la position ON (en marche) (voir [figure 11](#)).
4. Lorsque la cuisson est terminée, placez le commutateur **Triple Zone** (zone triple) à la position OFF (arrêt) et tournez le bouton de commande de surface à OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de cuisson.

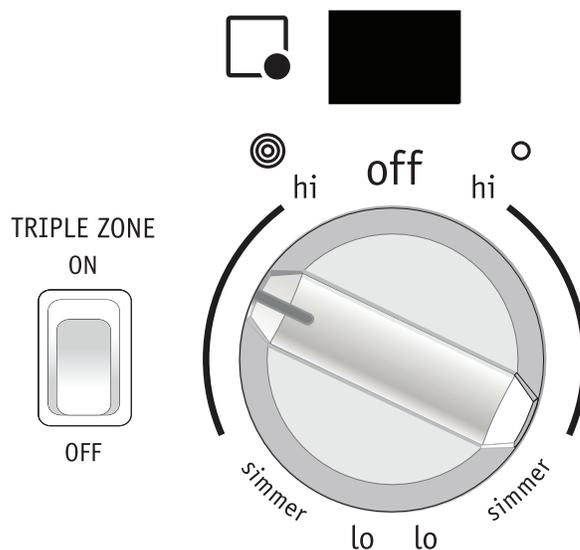


Figure 11 : Élément radiant triple

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

NOTE

Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Il est normal qu'un élément fonctionne de façon intermittente lorsqu'il est à réglage élevé. Le fonctionnement intermittent peut aussi être causé par l'utilisation d'un ustensile plus petit que l'élément radiant ou dont le fond n'est pas plat.

Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.

Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisé.

Les boutons n'ont pas besoin d'être positionnés à un réglage particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Reportez-vous au [tableau 1](#) pour connaître les réglages de puissance suggérés.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Élément-pont de surface radiant (certains modèles)

La table de cuisson de votre appareil est munie d'un élément de surface « PONT » situé dans la zone avant et milieu gauche de la table de cuisson. L'élément-pont peut être utilisé pour cuire des aliments avec un ustensile de forme rectangulaire (par exemple une plaque chauffante) ou ovale. L'élément maintient une température égale sur les deux parties du pont. L'élément-pont peut fonctionner comme un élément simple si vous désirez utiliser un ustensile de cuisson standard (voir [figure 13](#)). Le symbole circulaire indique que seulement la partie avant va chauffer (voir [figure 13](#)). Le symbole du pont indique que les parties avant et arrière vont chauffer (voir [figure 13](#)). Vous pouvez alterner entre ces deux réglages à tout moment durant la cuisson.

ATTENTION

Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Le message (HE) d'élément chaud s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la table de cuisson n'ait pas refroidi à un niveau modéré. La surface en vitrocéramique risque d'être encore chaude et pourrait vous brûler si vous la touchez avant que le voyant ne s'éteigne. L'indicateur HE (élément chaud) peut demeurer affiché, même si les boutons de commande ont été placés en position d'arrêt (OFF).

ATTENTION

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

ATTENTION

Ne laissez pas de papier d'aluminium, d'ustensile vide en verre ou en porcelaine ou tout autre article 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.

NOTE

Les voyants « Element On » (élément en marche) s'allument lorsqu'un ou plusieurs éléments sont en marche. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont éteintes en vérifiant les voyants.

Utilisation de l'élément-pont radiant :

1. Placez un ustensile d'une grandeur appropriée sur l'élément de surface radiant double.
2. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le comme illustré sur la [figure 12](#) pour faire chauffer la partie avant de l'élément-pont pour des ustensiles de cuisson de forme standard ou pour un ustensile de plus grande dimension ou rectangulaire. Tournez le bouton pour ajuster le réglage, si nécessaire. Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de chauffage de couleur rouge qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que l'ustensile est trop petit. Veuillez noter que ce ne sont pas tous les ustensiles de cuisson qui peuvent couvrir l'élément-pont correctement.

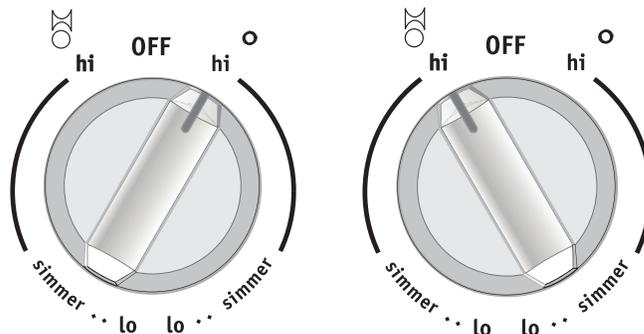


Figure 12 : Bouton de commande de la partie avant (G) et bouton de commande pour les ustensiles de cuisson rectangulaires (D).

3. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande de l'élément de surface à la position OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile.

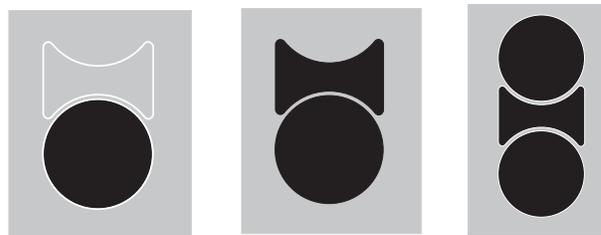


Figure 13 : Partie avant seulement (G), parties avant et milieu (M), et parties avant, milieu plus arrière gauche (D)

L'élément-pont peut aussi être combiné avec l'élément simple arrière gauche (voir [figure 13](#)). Les deux commandes devraient être réglées au même niveau, lorsque vous utilisez l'élément-pont. Étant donné que ces éléments possèdent deux commandes différentes, un élément peut être utilisé pour la cuisson et l'autre pour garder les aliments au chaud.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Zone de maintien au chaud (certains modèles)

La zone de maintien au chaud sert à maintenir les aliments cuits à leur température de service. Utilisez la fonction de maintien au chaud pour conserver la chaleur des aliments cuits tels que : les légumes, les sauces, les plats mijotés, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes à dîner pouvant aller au four.

Utilisez toujours des aliments déjà chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids sur la zone de maintien au chaud. Tous les aliments placés sur la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle afin d'en préserver la qualité.

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, choisissez un couvercle qui laisse l'humidité s'échapper. N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et d'être très difficile à enlever. Sur la zone de maintien au chaud, n'utilisez que des assiettes, des ustensiles et des casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson.

ATTENTION

La zone de maintien au chaud ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude, mais peut être suffisamment chaude pour causer des brûlures. Évitez de placer vos mains sur la zone de maintien au chaud ou près de celle-ci avant que le voyant Hot Surface (surface chaude) ne soit éteint. Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer les aliments de la zone de maintien au chaud, les plats et les ustensiles risquant d'être chauds.

ATTENTION

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

ATTENTION

Ne laissez pas de papier d'aluminium, d'ustensile vide en verre ou en porcelaine ou tout autre article 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.

ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer les aliments de la zone de maintien au chaud, les plats et les ustensiles risquant d'être chauds.

Pour régler la commande de la zone de maintien au chaud :

1. Disposez l'ustensile sur la zone de maintien au chaud.
2. Appuyez sur la touche **on•off** de la commande du maintien au chaud. Le voyant du maintien au chaud s'allumera.

NOTE

Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes qui suivent, la commande de mise en marche du maintien au chaud s'annulera. Les commandes et le voyant du maintien au chaud se trouvent sur le panneau de commande.

3. Appuyez sur la touche **temp** (température) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
4. Au moment de servir les aliments, appuyez sur la touche **on•off** (marche/arrêt) une fois pour désactiver la fonction de maintien au chaud. Le voyant du maintien au chaud s'éteindra.

Sélection de la température de la zone de maintien au chaud

Reportez-vous au [tableau 2](#) pour les niveaux de chauffage recommandés. Si l'aliment que vous désirez réchauffer ne figure pas dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez au besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant la température moyenne.

Tableau 2 : Réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud

Aliment	Température
Pains/Pâtisseries	lo (bas)
Plats mijotés	lo (bas)
Assiettes à dîner avec aliments	lo (bas)
Œufs	lo (bas)
Sauces	lo (bas)
Viandes	med (moyen)
Compotes	med (moyen)
Soupes (crèmes)	med (moyen)
Ragoûts	med (moyen)
Légumes	med (moyen)
Aliments frits	hi (élevé)
Boissons chaudes	hi (élevé)
Soupes (liquides)	hi (élevé)

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

Le four est ventilé comme illustré ci-dessous. Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe de 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. Ne fermez jamais les ouvertures à l'aide de papier d'aluminium ou de tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. Cela est normal.

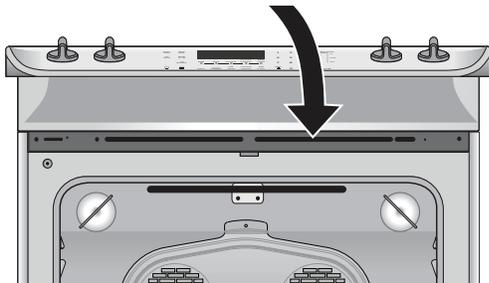


Figure 14 : Ne pas bloquer l'évent du four

! ATTENTION

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

! AVERTISSEMENT

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

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

Pour disposer les grilles de four : ne placez les grilles dans le four que lorsque ce dernier est froid (ou avant de l'allumer).

Pour retirer une grille : tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.

Pour remettre les grilles en place : appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez l'avant de la grille et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

Types de grille de four

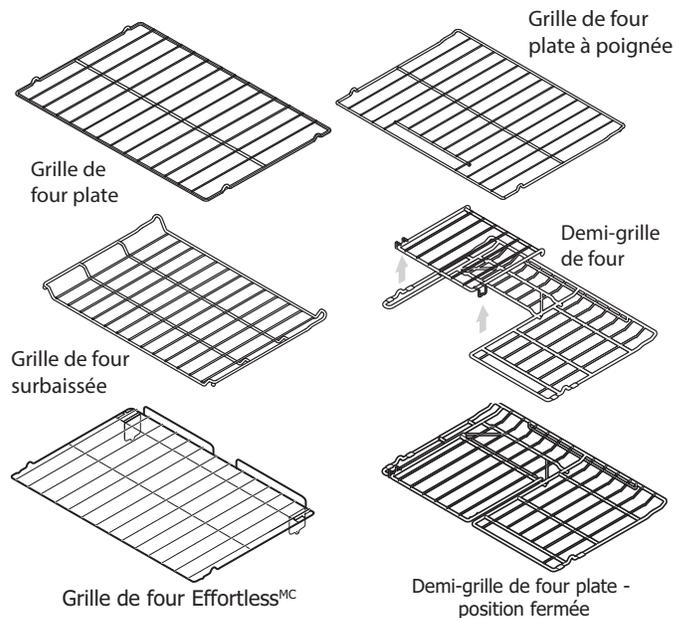


Figure 15 : Types de grille de four

Descriptions des grilles de four

- La grille de four plate à poignée est munie d'une poignée pour faciliter le glissement de la grille lorsque de grandes quantités de nourriture reposent sur cette dernière.
- La demi-grille de four plate possède une pièce amovible qui procure davantage d'espace pour les aliments plus gros. La partie droite de la demi-grille peut quand même être utilisée pour cuire d'autres aliments, comme un plat en cocotte. Pour retirer la grille, pressez sur le côté avant gauche de cette dernière et sortez-la en la tournant vers la droite. Pour la replacer, insérez les crochets arrière situés à l'arrière de la grille et posez-la à l'horizontale. Assurez-vous que les deux crochets avant de la grille s'enclenchent.
- On utilise la grille de four surbaissée pour maximiser l'espace de cuisson. La grille de four surbaissée peut être utilisée à la position la plus basse afin de rôtir de grandes coupes de viande et de volaille.

Circulation d'air dans le four

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

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

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Grille de four Effortless^{MC}

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

! ATTENTION

Enlevez toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si vous laissez les grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, la grille Effortless^{MC} glissera moins bien et le fini brillant des grilles ternira et pourrait devenir bleu. Enlevez toutes les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section « Entretien et nettoyage » du présent guide.

Avant de monter ou de démonter la grille de four Effortless^{MC}, assurez-vous que le four et les grilles du four sont entièrement froids au toucher. Ne prenez jamais de grille ou de pièce chaude dans vos mains.

Pour monter le système de grille de four Effortless MC :

1. Trouvez toutes les pièces requises. Vous aurez besoin de la grille de four Effortless^{MC} (la grille de four Effortless est une grille plate possédant un revêtement foncé spécial sur ses côtés gauche et droit) et des 2 bras de connexion en chrome.
2. Ouvrez la porte du four. Assurez-vous que le four est froid avant de continuer.
3. Placez la grille de four aux positions 2, 3 ou 4 uniquement. Assurez-vous que les supports de connecteur de grille sont placés à l'arrière du four et qu'ils pointent vers le bas (voir figure 16).

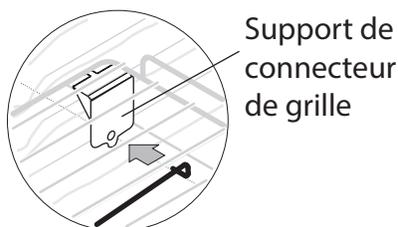


Figure 16 : Le support doit se trouver à l'arrière de la cuisinière

4. Montez un bras de connexion à la fois. En gardant la porte du four ouverte et la grille du four en place, placez une extrémité du bras de connexion dans l'ouverture du support de connecteur de la porte (figure 17) et l'autre extrémité dans l'ouverture du support de connecteur de la grille (figure 18). La grille du four devra peut-être être réglée vers l'intérieur ou vers l'extérieur pendant qu'elle est dans sa position, afin que sa longueur corresponde à celle du bras de connexion.

Support de connecteur de grille

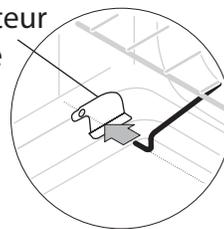


Figure 17 : Bras de connexion/connecteur de porte

5. Tout en maintenant le bras de connexion en place, tournez-le afin que ses extrémités pointent vers le haut (figure 19). Le bras de connexion devrait désormais être verrouillé en place.
6. Répétez les étapes 4 et 5 pour le second bras de connexion.
7. Une fois que les bras de connexion sont en place, testez la grille en fermant doucement la porte du four. La grille de four devrait se déplacer librement vers l'intérieur et vers l'extérieur du four lorsque la porte est ouverte ou fermée.

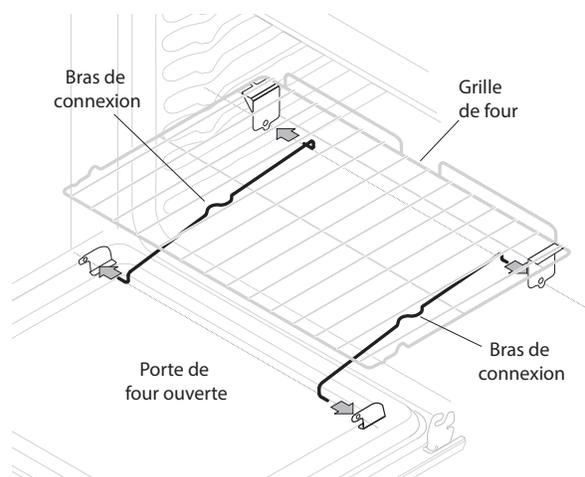


Figure 18 : Montage de la grille de four Effortless^{MC}

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

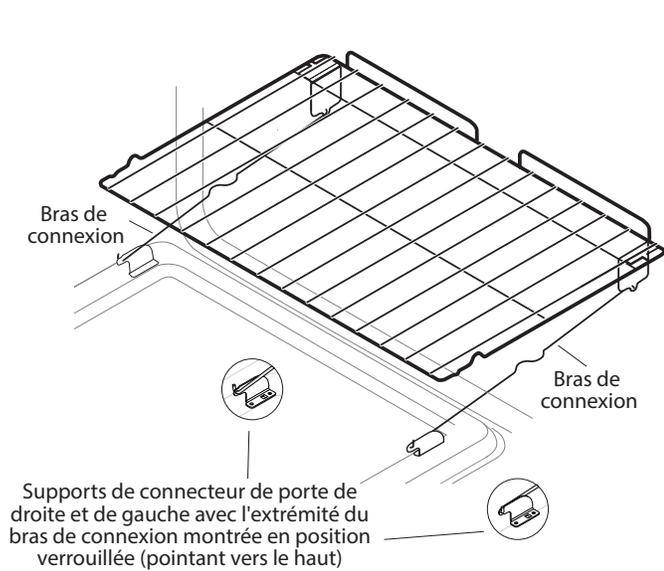


Figure 19 : Grille de four Effortless^{MC} après le montage

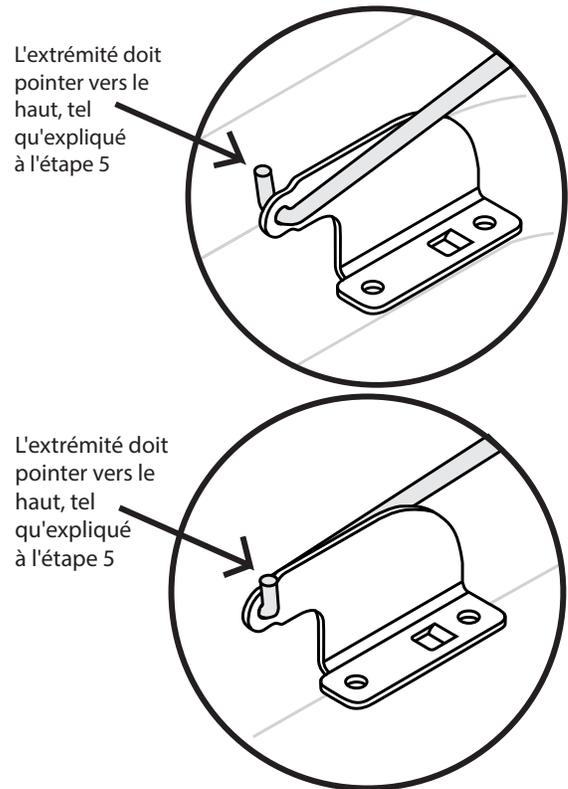
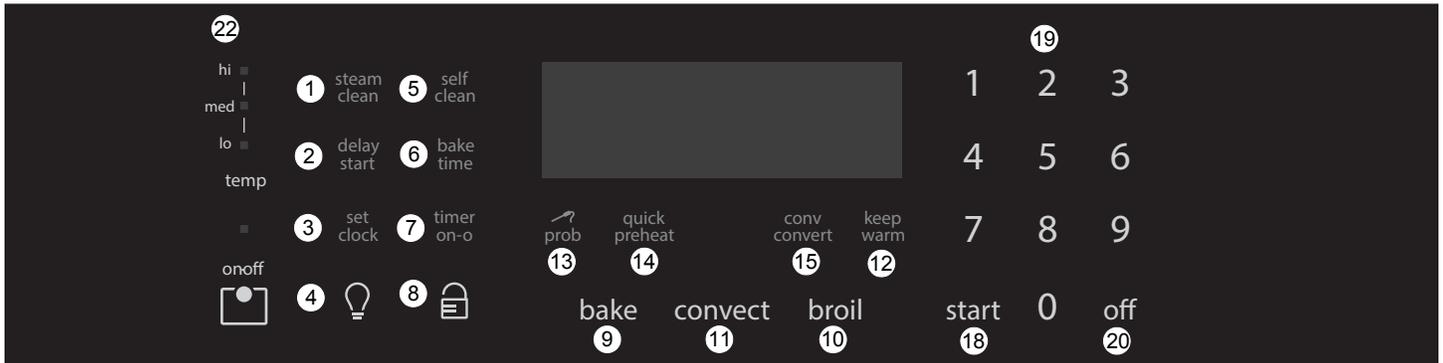
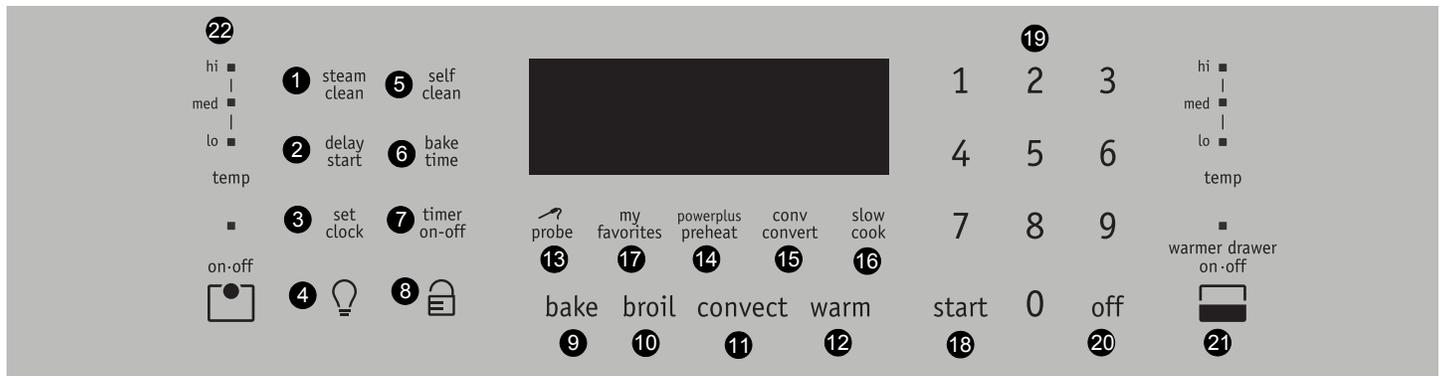


Figure 20 : Supports gauche et droit, vers le haut

COMMANDES DU FOUR



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



Fonctions des commandes du four

Pour une utilisation optimale de votre appareil, prenez le temps de vous familiariser avec les caractéristiques et les fonctions du modèle de votre four. Vous trouverez des instructions détaillées sur chacune des caractéristiques et fonctions des commandes de votre four dans cette section du manuel d'utilisation.

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

COMMANDES DU FOUR

Tableau 3 : Réglages minimal et maximal des fonctions

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

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

Réglage de l'horloge

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

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

1. Appuyez sur **set clock** (régler l'horloge). **CLO** s'affiche.
2. Appuyez sur **1 3 0** sur le clavier numérique pour régler l'heure à 1 h 30. **CLO** restera affiché.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **CLO** disparaît et l'horloge se met en marche.

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

1. Appuyez sur la touche **set clock** (réglage de l'horloge) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **CLO** s'affiche.
2. Maintenez la touche jusqu'à ce que **12Hr dAY** (heure en mode 12 heures) ou **24Hr dAY** (heure en mode 24 heures) apparaisse sur l'afficheur et que le tableau de commande émette un bip.
3. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage 12 heures au mode 24 heures et vice-versa. L'afficheur indiquera **12Hr dAY** (heure en mode 12 heures) ou **24Hr dAY** (heure en mode 24 heures).
4. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.
5. Réglez l'heure de nouveau tel que décrit dans cette section. Si vous avez choisi l'affichage sur 24 heures, l'horloge indiquera l'heure de 0:00 à 23:59.

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

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

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

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

6Hr OFF (arrêt après 6 heures) indique que le four est réglé en mode d'économie d'énergie 6 heures. **StAY On** (rester allumé) indique que le four est réglé en mode de cuisson continue.

Affichage de la température (Fahrenheit/Celsius)

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

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

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

Réglage en mode de fonctionnement silencieux

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

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

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

NOTE

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

Réglage de la minuterie

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

Pour régler la minuterie :

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

NOTE

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

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de verrouillage du four

La touche  permet d'activer le verrouillage du four. Lorsqu'elle est activée, cette fonction verrouille automatiquement la porte du four afin d'empêcher la mise en marche de ce dernier. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ni l'éclairage intérieur du four. Lorsque la fonction de verrouillage du four est activée, la table de cuisson se verrouille également. Des tirets apparaîtront sur les afficheurs des éléments de surface.

Pour activer le verrouillage du four :

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

Pour réactiver le fonctionnement normal du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, **door Loc** (porte verrouillée) s'affichera, un bip se fera entendre et le mot **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas clignoteront jusqu'à ce que la porte du four soit complètement déverrouillée.
3. Le four redevient entièrement opérationnel.

Éclairage du four

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

Il est possible d'allumer les lampes du four lorsque la porte de ce dernier est fermée en appuyant sur la touche de l'éclairage du four du tableau de commande.

NOTE

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

Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

1. Appuyez sur .
2. Les lampes du four sont recouvertes d'un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. Pour remplacer les lampes du four, reportez-vous à la section « [Remplacement de l'ampoule du four](#) » de la [page 50](#).

Réglage du préchauffage

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

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

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

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

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

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

NOTE

- Un bip retentit lorsque la température du four atteint **425 °F** (218 °C).
- Lorsque le four a atteint la température programmée, le tableau de commande émet un bip, le mot **PREHEAT** (préchauffage) disparaît de l'afficheur et le ventilateur de convection arrête de tourner. La température programmée du four s'affiche et la cuisson continue à cette température.
- Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le four. Pendant les premiers moments du préchauffage, le ventilateur de convection est activé pour permettre au four d'atteindre plus rapidement la température programmée. Les éléments de cuisson, du gril et de la convection seront également activés afin de mieux distribuer la chaleur.

Réglage de la cuisson au four

La touche de cuisson au four permet de régler le four pour une cuisson normale. Si vous désirez effectuer un préchauffage rapide, reportez-vous à la section « Réglage du préchauffage » de la page 26. Le four peut être programmé pour cuire à toutes les températures situées entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

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

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

NOTE

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

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

1. Si le four a été programmé pour une cuisson à 375 °F (190 °C) et que la température du four doit être changée à 425 °F (218 °C), appuyez sur **bake** (cuisson au four) et **375** s'affichera sur le tableau de commande.
2. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche).

Conseil pour la cuisson au four

Pour de meilleurs résultats :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (voir figure 21).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la figure 22. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats.

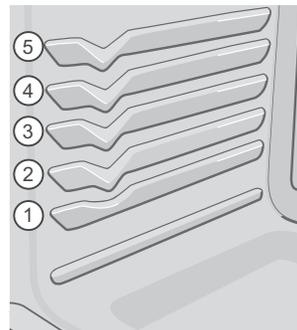


Figure 21 : Positions des grilles

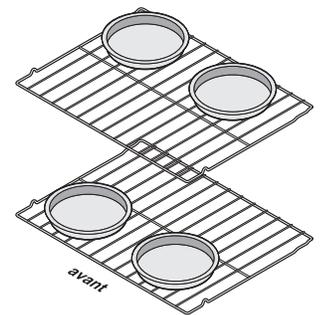


Figure 22 : Espacement des ustensiles de cuisson

COMMANDES DU FOUR

Réglage du grill

La cuisson au grill est idéale pour les pièces de viande, de poisson et de volaille de 2,5 cm (1 po) et moins. Ce mode de cuisson permet de cuire les pièces de viande tendres avec une chaleur directe. Pour activer la cuisson au grill, appuyez sur la touche **broil** (grill). Il est possible de se procurer une grille à rôtir, une lèchefrite et une grille optionnelles sur le site frigidaire.com. L'utilisation combinée de la lèchefrite et de la grille de lèchefrite permet à la graisse de s'écouler loin de la chaleur intense de l'élément du grill. La fonction de cuisson au grill peut être programmée à des températures de 205 °C (400 °F) à 288 °C (550 °F), cette dernière température étant la température par défaut de la cuisson au grill.

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

1. Placez la grille de la lèchefrite sur la lèchefrite, puis disposez l'aliment à cuire sur la grille de la lèchefrite. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille. La graisse exposée à la chaleur pourrait prendre feu.
2. Positionnez la grille du four et placez-y la lèchefrite. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément du grill.

Préchauffez le four pendant 5 minutes avant de démarrer la cuisson au grill.

3. Appuyez sur **broil** (grill). **550** s'affiche.
4. Appuyez sur **5 0 0**. Si vous souhaitez réduire la température de cuisson au grill (le réglage minimal étant de 205 °C [400 °F]), entrez la température désirée avant de passer à l'étape 5.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche). La cuisson au grill débute. **500°** s'affiche.
6. Passez la viande au grill sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
7. Pour arrêter la cuisson au grill, appuyez sur **off** (arrêt).

Conseils pour la cuisson au grill :

- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du grill pendant 5 minutes. Passez la viande au grill sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Si vous utilisez une grille à rôtir (disponible par commande postale), préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant la cuisson.

Tableau 4 : Recommandations pour la cuisson au grill

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

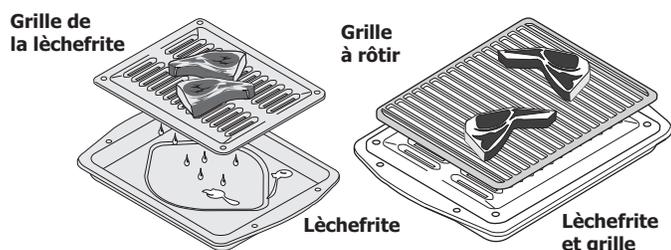


Figure 23 : Accessoires de grill

Cuisson à convection

La cuisson à convection utilise les trois éléments chauffants et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four (voir [figure 24](#)).

Avantages de la cuisson à convection :

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.
- Les aliments cuisent uniformément.

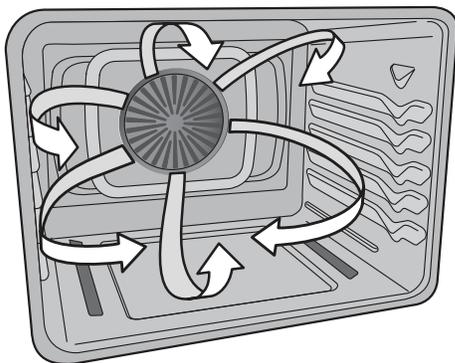


Figure 24 : Circulation de l'air pendant la cuisson à convection

Réglage de la cuisson à convection

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

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

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

Conseils pour la cuisson à convection :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Si la température de votre recette a déjà été convertie pour la cuisson à convection, vous n'avez pas à diminuer la température du four. Dans le cas contraire, vous pouvez facilement diminuer cette température en utilisant la fonction de conversion à la convection. Veuillez vous reporter à la section « Réglage de la conversion à la convection » à la [page 30](#) pour plus de détails sur la conversion des températures.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (voir [figure 25](#)).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la [figure 26](#). Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- La plupart des produits de boulangerie (à l'exception des gâteaux) doivent être cuits dans des ustensiles de cuisson sans côtés ou aux côtés peu élevés afin de permettre à l'air de circuler.

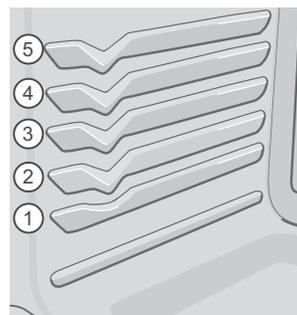


Figure 25 : Positions des grilles

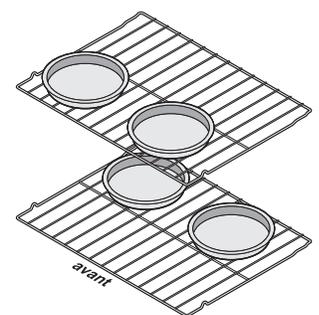


Figure 26 : Espacement des ustensiles de cuisson

COMMANDES DU FOUR

NOTE

Le ventilateur de convection démarrera aussitôt que le four sera réglé pour une cuisson à convection. L'icône d'un ventilateur tournant à l'intérieur d'un carré apparaîtra dans l'afficheur pour indiquer que le ventilateur à convection est activé. Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

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

Réglage de la conversion à la convection

La conversion à la convection permet de convertir automatiquement à la cuisson à convection les recettes à cuisson conventionnelle. Lorsqu'elle est réglée correctement, cette fonction est conçue pour afficher la température convertie (réduite). L'option de conversion à la convection ne peut être utilisée qu'avec la cuisson à convection. Elle peut être utilisée avec la fonction de mise en marche différée et une durée de cuisson. Pour plus de détails sur la mise en marche différée, reportez-vous à la section « Réglage de la mise en marche différée » de la page 32. Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la section « Réglage du temps de cuisson » de la page 32. Si la conversion à la convection est utilisée avec les fonctions de durée de cuisson et de mise en marche différée, **CF** (check food [vérifiez les aliments]) s'affichera sur le tableau de commande lorsque 75 % de la durée de cuisson programmée aura été atteint. Le tableau de commande émettra alors 3 longs bips à intervalle régulier, jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. **End** (fin) s'affichera sur le tableau de commande et le tableau de commande continuera à émettre un bip à intervalle régulier jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **off** (arrêt).

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

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect** (convection). **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront et **350** apparaîtra sur l'afficheur.
3. Appuyez sur **4 0 0**. **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront et **400°** apparaîtra sur l'afficheur.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche).
5. Programmez une durée de cuisson (**bake time**) ou une mise en marche différée (**delay start**) si nécessaire. Pour plus de détails sur la mise en marche différée, reportez-vous à la section « Réglage de la mise en marche différée » de la page 32. Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la section « Réglage du temps de cuisson » de la page 32.

6. Appuyez sur **convect convert** (conversion à la convection) et le four commencera à chauffer. La température affichée sera 25 °F (14 °C) plus basse que celle de la température programmée précédemment. La température actuelle du four et l'icône du ventilateur s'afficheront. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 375 °F (190 °C), et **375°**, **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) s'afficheront sur le tableau de commande.
7. Placez la nourriture dans le four.

NOTE

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

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

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

Réglage du gril à convection

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les coupes de viande, de poisson et de volaille plus épaisses. La cuisson par gril à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Ce mode de cuisson utilise l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four. La fonction de cuisson au gril traditionnelle et à convection peut être programmée pour cuire à des températures de 205 °C (400 °F) à 288 °C (550 °F), cette dernière température étant la température par défaut de la cuisson au gril (reportez-vous au [tableau 4](#)).

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

1. Disposez les grilles du four. Appuyez sur **convect** (convection); **350** s'affichera sur le tableau de commande et **convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront.
2. Appuyez sur **convect** (convection) deux autres fois; **550** s'affichera sur le tableau de commande et **convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront.
3. Appuyez sur **5 0 0**.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche).
5. **500**, **CONVECT** (convection), **BROIL** (gril) et l'icône du ventilateur s'afficheront.
6. Après que le four aura préchauffé pendant 5 minutes, placez-y les aliments.

NOTE

Le bip du préchauffage ne se fera pas entendre lors de l'utilisation de cette fonction.

Conseils pour la cuisson au gril à convection :

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

Réglage du rôtissage à convection

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

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

AVERTISSEMENT

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

1. Disposez les grilles et placez la nourriture à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect** (convection); **350** s'affichera sur le tableau de commande et **convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront.
3. Appuyez à nouveau sur **convect** (convection). **350** s'affichera sur le tableau de commande et **convect** (convection) et **roast** (rôtissage) clignoteront.
4. Entrez la température de rôtissage désirée à l'aide des touches numériques, ex. : **3 7 5**.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera sur le tableau de commande. **Convect** (convection), **roast** (rôtissage) et l'icône du ventilateur s'afficheront. Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Utilisez une lèchefrite et sa grille ainsi qu'une grille de rôtissage (disponible par commande postale). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage supportera la pièce de viande.
- Il n'est pas conseillé de rôtir un poulet sur une grille de rôtissage. Utilisez plutôt une casserole profonde.
- Placez une grille de four à la position de grille numéro 1 (grille surbaissée).
- Aucun préchauffage n'est nécessaire pour le rôtissage à convection.
- Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.

NOTE

Certains modèles sont munis d'un ventilateur de convection double, qui peut réduire le temps de cuisson.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du temps de cuisson

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

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

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

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

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

1. **End** (fin) et l'heure du jour s'affichent. Le four s'éteint automatiquement.
2. Le tableau de commande émettra 3 bips. Il continuera à émettre 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **off** (arrêt).

NOTE

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

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

Réglage de la mise en marche différée

ATTENTION

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

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

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). **350** s'affiche.
4. Entrez la température de cuisson désirée, ex. : appuyez sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four apparaîtra sur l'afficheur.
6. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson) et entrez **3 0** à l'aide des touches numériques.
7. Appuyez sur **start** (mise en marche).
8. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée).
9. Entrez l'heure du départ de la cuisson désirée en appuyant sur **5 3 0**.
10. Appuyez sur **start** (mise en marche).

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

Réglage du maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud permet de garder au chaud les aliments avant de les servir une fois leur cuisson terminée. Pour démarrer la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche **warm** (maintien au chaud). La température du four demeurera à 77 °C (170 °F) pour conserver les aliments au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson.

Après 3 heures, la fonction de maintien au chaud s'arrêtera automatiquement. La fonction de maintien au chaud peut être utilisée sans autre fonction de cuisson ou peut être programmée pour démarrer automatiquement après une durée de cuisson ou une mise en marche différée.

Conseils pour le maintien au chaud :

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

Pour régler le maintien au chaud :

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

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

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four. Réglez le four correctement pour la cuisson minutée ou la mise en marche différée. Pour plus de détails sur la mise en marche différée, reportez-vous à la section « [Réglage de la mise en marche différée](#) » de la [page 32](#). Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la section « [Réglage du temps de cuisson](#) » de la [page 32](#).
2. Appuyez sur **warm** (maintien au chaud). Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud sera annulée.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **HLd** (maintien) disparaîtra de l'afficheur et la température s'affichera. La fonction de maintien au chaud est réglée pour démarrer automatiquement lorsque la cuisson minutée sera terminée.
4. Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps en appuyant sur **off** (arrêt).

Réglage de ma recette préférée (certains modèles)

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

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

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). La température par défaut s'affichera.
2. Entrez la température désirée (ex. : **4 5 0**). Appuyez sur **start** (mise en marche).
3. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson).
4. Entrez la durée de cuisson désirée (ex. : **3 0**). Appuyez sur **start** (mise en marche).
5. Appuyez sur la touche **my favorites** (mes préférences) et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'icône ? s'affichera pour confirmer que les réglages de votre recette ont été sauvegardés.
6. La cuisson de votre recette démarrera. Si vous ne désirez pas effectuer cette recette pour le moment, appuyez sur la touche **off** (arrêt).

Pour utiliser votre recette préférée :

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

NOTE

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

Pour remplacer votre recette préférée :

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

Pour effacer les réglages de votre recette préférée :

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

COMMANDES DU FOUR

Cuire à l'aide d'une sonde

! ATTENTION

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. En tout temps, insérez et retirez la sonde à l'aide de ses poignées (voir [figure 27](#)) et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.

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

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

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

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

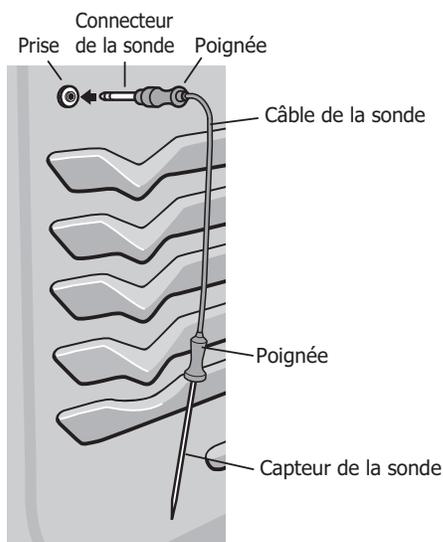


Figure 27 : Utilisation de la sonde

NOTE

Sur certains modèles, la prise de la sonde se trouve sur le dessus de la cavité du four près de l'avant.

➔ IMPORTANT

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

Insertion correcte de la sonde :

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment (voir [figure 28](#)). Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.



Figure 28 : Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment

- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas.
- Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour une volaille ou une dinde, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'entrecuisse, juste sous la cuisse (voir [figure 29](#)).

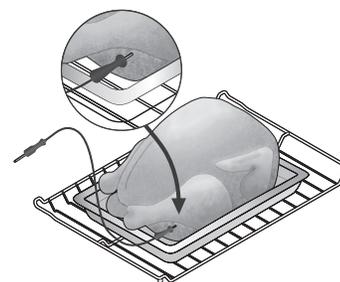


Figure 29 : Sonde insérée dans la partie la plus épaisse de la cuisse

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la sonde :

1. Insérez la sonde dans l'aliment. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise située à l'intérieur du four (assurez-vous que le four est froid). La prise de la sonde est située dans le coin supérieur gauche de la paroi interne de la cavité du four (voir [figure 27](#)).
3. Lorsque la sonde est détectée, un signal sonore de confirmation est émis, l'icône de la sonde s'allume et la température actuelle de la sonde s'affiche sur le tableau de commande (voir [figure 30](#)). Fermez la porte du four.



Figure 30 : Sonde détectée affichant sa température

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

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

Pour choisir le réglage qui sera activé lorsque la température cible de la sonde sera atteinte :

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

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

1. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que **Continu** (continuer) s'affiche (voir [figure 31](#)), puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter le réglage.

Figure 31 : La sonde est réglée pour continuer la cuisson

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

1. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que **CAnCEL** (annuler) s'affiche (voir [figure 32](#)), puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter le réglage.

Figure 32 : La sonde est réglée pour arrêter la cuisson

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

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

NOTE

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

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

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

COMMANDES DU FOUR

Tableau 5 : Températures internes de cuisson recommandées par l'USDA

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

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

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

Réglage de la cuisson lente (certains modèles)

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

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

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

Conseils pour la cuisson lente :

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

Pour régler la cuisson lente :

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

COMMANDES DU FOUR

Rétablir les réglages par défaut

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

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

NOTE

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

Pour remettre les commandes du four aux réglages par défaut :

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

Ajustement de la température du four

La température du four est réglée à l'usine. La première fois que vous vous servez du four, suivez les temps de cuisson et les températures indiquées dans la recette. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les températures que vous avez programmées, vous pouvez ajuster la température du four pour qu'il chauffe plus ou moins que la température affichée. Avant de procéder à un ajustement, faites un test en utilisant un réglage de température plus élevé ou moins élevé que celui recommandé dans la recette. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

Pour augmenter la température du four :

1. Appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **UPO 0** s'affiche.

2. Pour augmenter la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré. Par exemple, pour augmenter la température de 30 °F (17 °C), appuyez sur **3 0**. La température peut être augmentée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'afficheur revient à l'heure du jour. Appuyez sur **off** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

Pour diminuer la température du four :

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

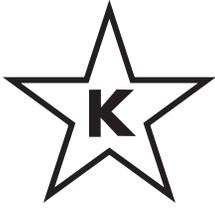
NOTE

Les ajustements de température effectués à l'aide de cette fonction ne changeront pas la température du cycle d'autonettoyage.

Les ajustements apportés à la température du four sont permanents et resteront dans la mémoire de l'appareil à moins que vous ne les modifiez manuellement de nouveau ou que vous réinitialisiez toutes les commandes. Même une panne électrique ne modifiera pas ces changements. Suivez la même procédure si vous désirez modifier de nouveau le réglage ou utilisez les instructions de la section « Rétablir les réglages par défaut » décrites dans cette page pour restaurer les réglages par défaut.

COMMANDES DU FOUR

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



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

Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles de cuisinière qui possèdent le mode sabbat, rendez-vous au <http://www.star-k.org>.

Le mode sabbat ne peut être utilisé qu'avec la fonction de cuisson au four. Une fois qu'il a été réglé correctement pour une cuisson en mode sabbat, le four fonctionnera tant que ce mode ne sera pas annulé. Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine.

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

➔ IMPORTANT

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

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). **350°** s'affiche. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera.
3. Si vous désirez régler le four pour une cuisson minutée ou une mise en marche différée, vous pouvez le faire maintenant. Dans le cas contraire, passez cette étape et continuez à l'étape 5. Pour des instructions concernant la mise en marche différée, reportez-vous à la section « **Réglage de la mise en marche différée** » à la page 32. Pour plus de détails sur le réglage du temps de cuisson, reportez-vous à la section « **Réglage du temps de cuisson** » de la page 32. Rappelez-vous que le four s'éteindra après une cuisson minutée ou une mise en marche différée. Ces deux fonctions ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives. La durée maximale de cuisson est de 5 heures 59 minutes.
4. Le four s'allume et commence à chauffer.
5. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** (sabbat) s'affiche. Le mode sabbat est

réglé correctement lorsque le message **SAb** (sabbat) s'affiche. Le tableau de commande du four n'émet plus de signal sonore et aucun autre changement ne s'affiche.

6. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **off** (arrêt) (cette procédure éteint le four seulement).
7. Pour désactiver le mode sabbat, appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** (sabbat) disparaît de l'afficheur.

📌 NOTE

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

Fonction de sabbat de la table de cuisson et message « Sb »

Les afficheurs des éléments de surface afficheront le message **Sb** lorsque la fonction de sabbat est activée (fig. 11). Le mode Sabbat contrôle à la fois le fonctionnement du four et de la table de cuisson. Une fois que la fonction de sabbat est activée, le changement des réglages de température des éléments de la table de cuisson n'apparaît plus sur l'afficheur. La table de cuisson réagit plus lentement au changement des réglages de température.

Panne d'électricité en mode sabbat :

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

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

COMMANDES DU FOUR

Tiroir chauffant (certains modèles)

Tiroir chauffant Warm & Ready^{MC}.

Le tiroir chauffant est destiné à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Il peut servir par exemple à maintenir au chaud les légumes, les sauces, les viandes, les cocottes, les biscuits, les petits pains et les pâtisseries. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir chauffant; 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.

➔ 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.

Disposition de la grille du tiroir chauffant

⚠ AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur d'une cuisinière ou sur une cuisinière : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, à proximité des éléments de surface, dans le tiroir de rangement, dans le tiroir chauffant ou dans le four inférieur. 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.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne laissez pas les enfants seuls à proximité du four : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

⚠ ATTENTION

Portez 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.

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

- Vers le haut (figure 33) 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).

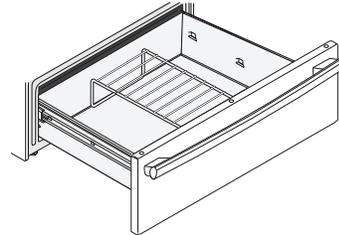


Figure 33 : Position vers le haut

Position renversée (figure 34) pour permettre de disposer sur la grille des aliments de moindre poids et la vaisselle vide (par exemple, petits pains, pâtisseries et assiettes).

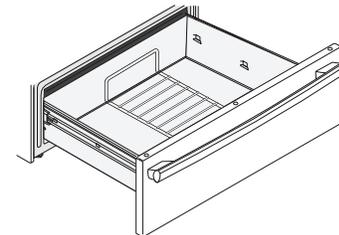


Figure 34 : Position renversée

Voyant du tiroir chauffant

La commande et les voyants du tiroir chauffant sont situés sur le tableau de commande. Les températures sont approximatives et elles sont identifiées par HI (élevée), MED (moyenne) et LO (basse).

COMMANDES DU FOUR

Réglage du tiroir chauffant (modèle Professional)

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 aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

ATTENTION

Portez 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.

1. Appuyez sur la touche **warmer drawer on•off** (tiroir chauffant marche/arrêt) sur le tableau de commande. Le voyant du tiroir chauffant s'allume.

NOTE

Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes qui suivent, la commande de mise en marche du tiroir chauffant s'annulera.

2. Appuyez sur la touche **temp** (température) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

NOTE

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir chauffant avant d'y mettre les aliments. Un tiroir vide prendra environ 15 minutes à préchauffer.

3. Lorsque les aliments sont prêts à être servis, appuyez une fois sur la touche **warmer drawer on•off** pour éteindre le tiroir chauffant. Le voyant du tiroir chauffant s'éteint.

IMPORTANT

- Ne placez que des aliments chauds dans le tiroir chauffant. N'utilisez pas ce tiroir pour réchauffer des aliments froids.
- La fonction d'autonettoyage ne peut pas être programmée lorsque le tiroir chauffant est utilisé. Le tiroir chauffant ne peut pas fonctionner pendant un cycle d'autonettoyage.
- Le tiroir chauffant est muni d'un loquet qui peut demander une force additionnelle pour l'ouverture et la fermeture du tiroir.

Sélection de la température du tiroir chauffant.

On trouvera les réglages recommandés pour le tiroir chauffant dans le [tableau 6](#). Si un aliment ne fait pas partie de cette liste, 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 plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage MED (moyen). Lorsque vous devez maintenir au chaud divers aliments (par exemple, de la viande avec deux portions de légumes et des petits pains), utilisez le réglage HI (élevé). Pour éviter les pertes de chaleur, n'ouvrez pas le tiroir chauffant lorsqu'il fonctionne.

Tableau 6 : Réglages recommandés pour le maintien au chaud des aliments

Type d'aliments	Réglage
Bacon, galettes de boeuf haché	HI (élevé)
Volaille, côtelettes de porc	HI (élevé)
Aliments frits, pizza	HI (élevé)
Sauces, plats mijotés	MED (moyen)
Légumes, œufs	MED (moyen)
Rôtis (bœuf, porc, agneau)	MED (moyen)
Biscuits	MED (moyen)
Petits pains (durs)	MED (moyen)
Petits pains (mous)	LO (bas)
Assiettes vides	LO (bas)

Retrait et remise en place du tiroir chauffant

Pour retirer le tiroir chauffant :

! AVERTISSEMENT

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

Placez le bouton de commande du tiroir chauffant à la position OFF (arrêt) avant d'enlever le tiroir. **NE TOUCHEZ PAS** l'élément du tiroir chauffant. L'élément risque d'être encore assez chaud pour causer des brûlures, même s'il n'est pas rouge.

1. Ouvrez complètement le tiroir.
2. Localisez les loquets sur les deux côtés du tiroir chauffant.
3. Soulevez le loquet de la glissière gauche et appuyez vers le bas sur le loquet de la glissière droite.
4. Enlevez le tiroir.

Pour replacer le tiroir chauffant :

1. Alignez les loquets des glissières sur les ouvertures pour glissière du tiroir, de chaque côté de celui-ci.
2. Poussez le tiroir en place dans l'appareil.

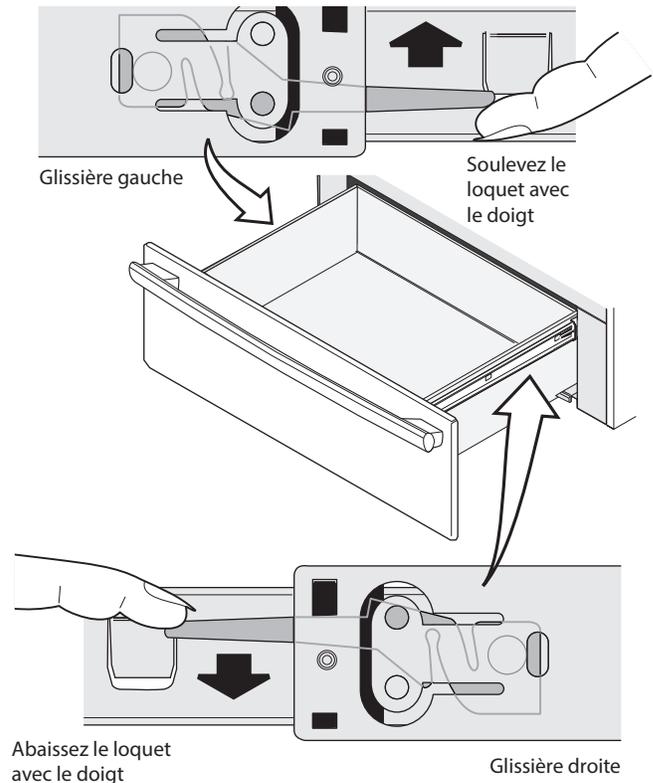


Figure 35 : Nettoyage du four

COMMANDES DU FOUR

Nettoyage à la vapeur

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

! ATTENTION

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

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

Pour effectuer un nettoyage à la vapeur :

1. Le four doit être à la température de la pièce. Si la température du four est supérieure à la température de la pièce, le nettoyage à la vapeur ne pourra pas être lancé. Assurez-vous que le four est froid. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés de la sole du four.
3. Versez 235 ml (8 oz) d'eau distillée ou filtrée sur la sole du four (voir [figure 36](#)). Fermez la porte du four.



Figure 36 : Ajouter 235 ml (8 oz) d'eau distillée

4. Appuyez sur **steam clean** (nettoyage à la vapeur). **StCn** (nettoyage à la vapeur) s'affichera sur le tableau de commande (voir [figure 37](#)).



Figure 37 : Nettoyage à la vapeur sélectionné

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

6. Le cycle de nettoyage à la vapeur dure 20 minutes. Le temps restant s'affichera sur le tableau de commande.
7. Un signal sonore retentira à la fin du cycle et **End** (fin) apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur **off** (arrêt) pour afficher de nouveau l'heure du jour.
8. Lorsque le cycle de nettoyage à la vapeur est terminé, ouvrez la porte du four en vous tenant à l'écart afin de ne pas recevoir la vapeur qui s'échappera. Le cycle de nettoyage à la vapeur comporte une étape de refroidissement, vous pouvez donc utiliser immédiatement un chiffon doux ou une éponge pour enlever l'eau qui pourrait se trouver dans la cavité du four.
9. Essuyez la cavité et la sole du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four (voir [figure 38](#)).



Figure 38 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

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

De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître à proximité de l'évent du four. Cela est normal. Le joint du four peut devenir humide, ne l'essuyez pas. Ouvrez la porte en position de grill pour permettre un séchage à l'air.

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

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

Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé en mode de mise en marche différée. Si le nettoyage à la vapeur ne donne pas un résultat satisfaisant, effectuez un autonettoyage. Reportez-vous à la section « [Autonettoyage](#) » de la [page 43](#).

Autonettoyage

! ATTENTION

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

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même en chauffant 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 que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

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

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

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

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

➔ IMPORTANT

Respectez les précautions suivantes :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour des parties situées à proximité de la cavité du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint de la porte ou d'utiliser un agent nettoyant pour le nettoyer (voir [figure 39](#)). Vous risqueriez de l'endommager et de diminuer l'efficacité du four.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez la saleté située sur le cadre de la cuisinière, sur le revêtement de la porte entourant le joint et la petite surface située au centre avant de la sole du four (voir [figure 39](#)). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- Enlevez le gros de la saleté de la cavité du four avant de mettre en marche l'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. Ne laissez pas les renversements acides ou à haute teneur en sucre (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface car ils risquent de laisser des taches, même après le nettoyage.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec un revêtement ou du papier d'aluminium. Ces matériaux ne sont pas faits pour résister aux très hautes températures et pourraient fondre lors de l'autonettoyage.
- Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four. Si vous n'enlevez pas les grilles de four, l'enduit spécial dont elles sont revêtues disparaîtra et elles ne pourront plus être glissées facilement à l'intérieur du four.
- Si par inadvertance, une grille est laissée dans le four durant l'autonettoyage, frottez-la avec de l'huile de cuisson conçue pour résister à de hautes températures une fois qu'elle aura refroidi pour la lubrifier.



Figure 39 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la durée de l'autonettoyage

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

Il est recommandé de choisir un cycle d'autonettoyage de 2 heures pour une saleté légère, de 3 heures pour une saleté moyenne et de 4 heures pour une saleté importante.

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

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

À la fin du cycle d'autonettoyage :

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

Pour arrêter ou interrompre le cycle d'autonettoyage :

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

1. Appuyez sur **off** (arrêt).
2. La porte du four ne pourra être ouverte que lorsque le four aura suffisamment refroidi (prévoyez environ

1 heure). **door OPn** (porte ouverte) s'affichera sur le panneau de commande, et le mot **DOOR** (porte) et

l'icône  clignoteront jusqu'au déverrouillage de la porte. La porte du four pourra alors être ouverte et l'heure du jour sera de nouveau affichée.

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

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

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

À la fin du cycle d'autonettoyage :

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

Nettoyage des différents composants de votre cuisinière

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduira la difficulté et le temps des nettoyages plus importants.

Type de surface	Recommandation
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints et boutons en plastique Pièces peintes Garnitures décoratives peintes	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'eau et de détergent à vaisselle doux ou d'une solution composée à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini. 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.
Acier inoxydable	Le fini de votre cuisinière peut être en acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale) Revêtement de la porte et pièces de la caisse	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et ce, pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil.
Grilles du four	Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Intérieur du four

Pour l'intérieur du four, retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyez toutes les saletés se trouvant sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Pour des recommandations importantes relatives au nettoyage, reportez-vous à la section « [Autonettoyage](#) » de la [page 43](#).

Tableau de commande
Tableau de commande tactile
Garniture décorative (certains modèles)

Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à l'arrêt, activez le verrouillage du four (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau au besoin. N'utilisez pas de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Nettoyez avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon ou l'éponge avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon ou une éponge et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon ou de l'éponge avant d'essuyer le tableau de commande.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel au maintien du bon état de votre table de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, il est recommandé d'appliquer la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site au www.sears.com pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

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, en utilisant la crème de nettoyage spéciale. 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 (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson.

Ne pas :

- 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.

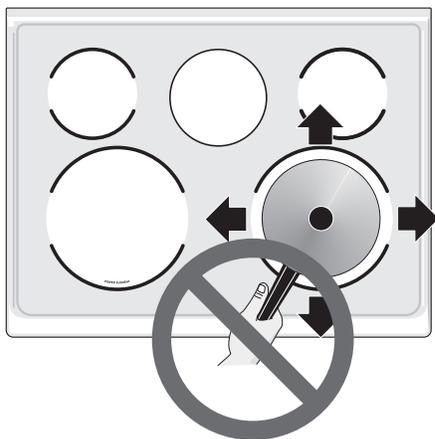


Figure 40 : Entretien de la table de cuisson

Nettoyage de la table de cuisson

! AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de 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.

! 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 est refroidie. La surface en vitrocéramique peut être encore très chaude et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout ou une éponge ou un chiffon anti-rayures 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 de crème de nettoyage CookTop® directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un outil de nettoyage non abrasif, en appuyant au besoin. 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.

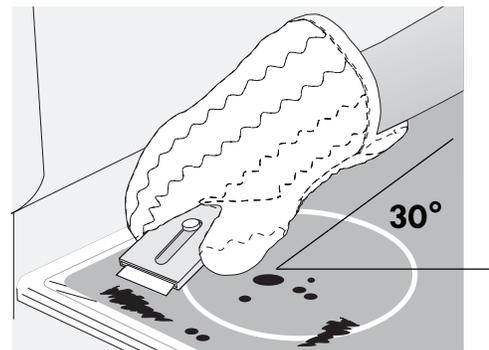


Figure 41 : Nettoyage de la table de cuisson

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le plastique ou les aliments à teneur élevée en sucre doivent être enlevés immédiatement s'ils sont renversés ou s'ils ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de 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.

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

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage forts comme du javellisant, de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage de four (ces produits risquent de marquer ou de décolorer la surface).
- Du papier essuie-tout, des chiffons ou des 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.



Figure 42 : Produits de nettoyage à éviter

Nettoyage général

Reportez-vous à la section « [Nettoyage des différents composants de votre cuisinière](#) » à la [page 45](#) pour plus de détails sur le nettoyage des parties spécifiques 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.

! ATTENTION

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

Papier d'aluminium et ustensiles

! AVERTISSEMENT

Ne recouvrez jamais les fentes, les ouvertures ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

! AVERTISSEMENT

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

- Papier d'aluminium : l'utilisation du papier d'aluminium sur une table de cuisson chaude peut endommager celle-ci. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez en aucun cas du papier d'aluminium toucher la table de cuisson.
- Ustensiles en aluminium : Le point de fusion en aluminium est très inférieur à celui des autres métaux. Utilisez avec prudence lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la table de cuisson. Si vous laissez les casseroles en aluminium chauffer à vide 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.

Retrait et remise en place de la porte du four

⚠ ATTENTION

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

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol (voir [figure 43](#)).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (voir [figure 44](#)). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir [figure 45](#)).
4. Fermez la porte à environ 10 degrés du cadre de porte (voir [figure 45](#)).
5. Soulevez les bras des charnières de la porte au-dessus des tiges situées de chaque côté du cadre du four (voir [figure 46](#)).

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir [figure 45](#)).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la retirer, posez les crochets des bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (voir [figure 45](#) et [figure 46](#)). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (voir [figure 43](#)).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (voir [figure 44](#)).
5. Fermez la porte du four.

➔ IMPORTANT

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

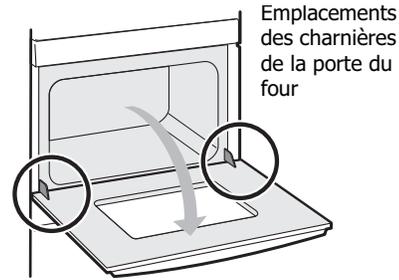


Figure 43 : Emplacement des charnières de la porte

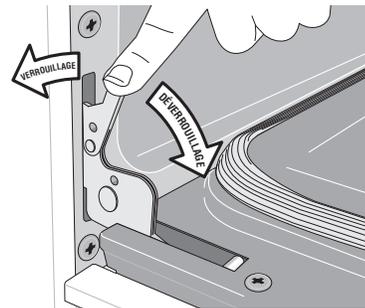


Figure 44 : Verrous des charnières de la porte

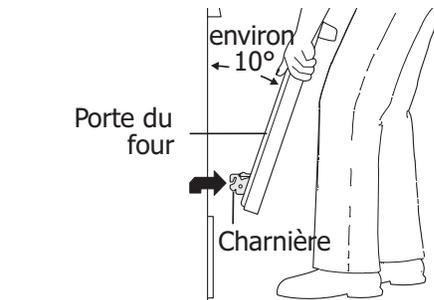


Figure 45 : Tenir fermement la porte lors de son retrait

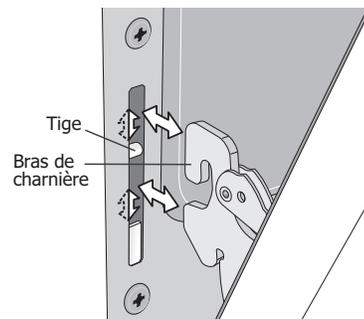


Figure 46 : Remise en place et emplacement des bras de charnière et des tiges

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION

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

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un globe en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (voir [figure 47](#)).

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule du four en tirant l'ampoule en ligne droite. Ne pas tordre ou tourner.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers.

NOTE

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

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.

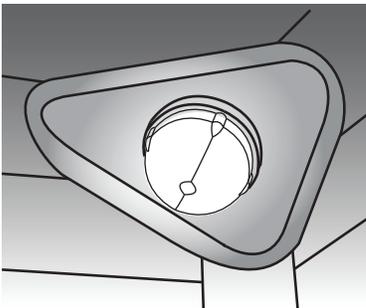


Figure 47 : Lumière halogène du four encastré

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, faites chauffer le four avant de faire cuire des biscuits, des pains, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Vous n'avez pas besoin de préchauffer le four pour faire rôtir les viandes ou pour faire cuire les plats mijotés.

Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Problèmes de cuisson au four et solutions

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
<p>Le dessous des biscuits et des petits pains brûle.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Les biscuits et les petits pains ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. La grille de four est trop chargée. Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm à 10,2 cm (2 à 4 po) entre eux. Utilisez une tôle à biscuits de moyenne épaisseur.
<p>Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Les gâteaux ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. La grille a été placée trop haut ou trop bas, et le four est trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. Réduisez la température de 13 °C (25 °F) par rapport à la température recommandée.
<p>Le centre des gâteaux n'est pas cuit.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four chauffe trop. La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée. L'ustensile n'est pas centré dans le four. Le verre est un conducteur de chaleur lent. 	<ul style="list-style-type: none"> Réduisez la température de 13 °C (25 °F) par rapport à la température recommandée. Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci. Diminuez la température et augmentez le temps de cuisson, ou encore utilisez un ustensile au fini brillant.
<p>Les gâteaux ne sont pas nivelés.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près des parois du four ou la grille est trop chargée. Le moule est gauchi. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four. Assurez-vous de laisser un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 po à 4 po) entre chacun des moules. N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.
<p>Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four ne chauffe pas suffisamment. Le four est trop chargé. La porte du four est ouverte trop fréquemment. 	<ul style="list-style-type: none"> Augmentez la température de four suggérée de 13 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé. Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée. Assurez-vous de laisser une distance de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) entre toutes les casseroles et les grilles, pour permettre à l'air de circuler uniformément.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Solutions aux problèmes courants :

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

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	<p>De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section « Ajustement de la température du four » de la page 37 si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez.</p> <p>Si votre four ne cuit pas bien ou que l'autonettoyage ne nettoie pas bien, effectuez les vérifications suivantes : appuyez sur la touche Broil (gril), « HI » (élevé) devraient apparaître sur l'afficheur. Placez votre main près de la poignée de la porte du four. Vous devriez ressentir un mouvement d'air sur votre main, entre la porte et le panneau de commande. Si c'est le cas, votre appareil fonctionne correctement, et il y a eu une panne de courant à votre domicile. S'il n'y a pas de mouvement d'air, appelez un réparateur pour qu'il remplace le ventilateur de votre four.</p>
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » de la page 50 .
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture dans le fond du four. Essayez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez la section « Réglage du gril » à la page 28 .
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Reportez-vous à la section « Autonettoyage » de la page 43 .
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	<p>Réglage incorrect. Suivez les instructions de la section « Réglage du gril » de la page 28.</p> <p>Viande trop proche de l'élément du gril. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et l'élément du gril. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.</p> <p>La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoquent une fumée excessive.</p>
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F ou E.	Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur la touche off (arrêt) pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le code d'erreur E ou F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis réalimentez l'appareil. Réglez l'horloge à l'heure exacte du jour. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le problème persiste, appuyez sur la touche off (arrêt) pour effacer le code d'erreur.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques sur la table de cuisson.	Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Éliminez-les en utilisant la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site www.sears.com pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	<p>Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Reportez-vous aux instructions de la section « Autonettoyage » de la page 43. Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage. Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.</p> <p>Si votre four ne cuit pas bien ou que l'autonettoyage ne nettoie pas bien, effectuez les vérifications suivantes : appuyez sur la touche Broil (gril), « HI » (élevé) devraient apparaître sur l'afficheur. Placez votre main près de la poignée de la porte du four. Vous devriez ressentir un mouvement d'air sur votre main, entre la porte et le panneau de commande. Si c'est le cas, votre appareil fonctionne correctement, et il y a eu une panne de courant à votre domicile. S'il n'y a pas de mouvement d'air, appelez un réparateur pour qu'il remplace le ventilateur de votre four.</p>
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	Mauvais réglage. Réglez la puissance.
L'élément de surface ne chauffe pas du tout ou pas uniformément.	<p>Assurez-vous que le bouton de commande de surface approprié est mis en marche pour l'élément souhaité.</p> <p>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 de façon égale. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.</p>
Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson.	<p>Les substances à grains grossiers comme le sel et les particules durcies qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la table 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.</p> <p>Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Appliquez la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site au www.sears.com pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Pour plus de détails, consultez les sections à la page « Entretien de la table de cuisson » on page 47</p> <p>Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.</p>
Marque de métal sur la table de cuisson.	Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Appliquez la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site au www.sears.com pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Pour plus d'information, consultez les sections à la page « Entretien de la table de cuisson » on page 47

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Il y a des stries ou taches brunes sur la table de cuisson.	Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Pour plus de détails, consultez les sections à la page « Entretien de la table de cuisson » on page 47
L'appareil n'est pas de niveau.	Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau. Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
La cuisinière ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant. Le câblage n'est pas complet. Composez le 1 800 4-MY-HOMEMD (reportez-vous à la dernière de couverture).
Bruit de ventilateur pendant la cuisson.	Un ventilateur peut se mettre en marche et s'éteindre automatiquement pour refroidir les parties internes. Cela est normal, et le ventilateur peut continuer de tourner même après que le four soit éteint.

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, 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 pendant un jour férié; les droits de péage; les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous devez faire appel au service de réparation

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

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

États-Unis
1.800.944.9044
Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



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