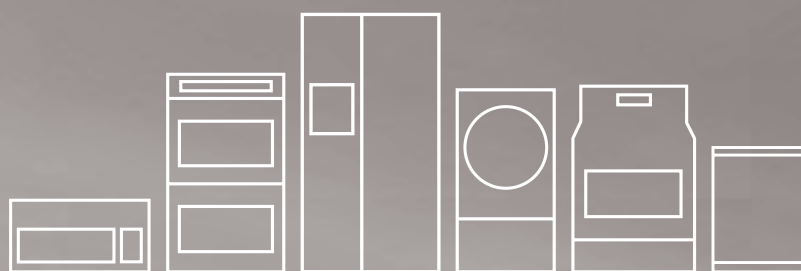


# FRIGIDAIRE

Tout sur

# l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière électrique munie d'une  
table de cuisson à induction



## TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes .....	3-6	Fonctions des commandes du four (540) .....	19
Aperçu des caractéristiques .....	7	Réglage des commandes du four .....	20-31
Avant l'utilisation du four .....	8-10	Tiroir chauffant .....	32-33
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface .....	10-12	Autonettoyage .....	34-35
Recommandations relatives aux ustensiles .....	13	Entretien et nettoyage .....	36-39
Zones de cuisson à induction .....	14-16	Avant de faire appel au service après-vente .....	40-41
Commandes des éléments de surface .....	17-18	Garantie sur les gros appareils électroménagers .....	42

# ENREGISTREMENT DU PRODUIT

## Table des matières

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

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**.

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

### Besoin d'aide?

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

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

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

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

### Si vous avez reçu une cuisinière endommagée

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

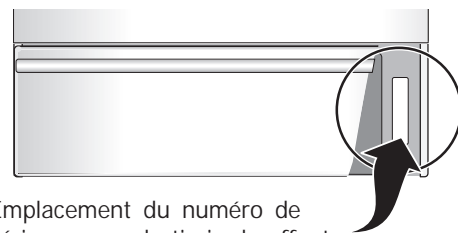
### Économies de temps et d'argent.

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

### Enregistrement du produit

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

### Emplacement du numéro de série



Emplacement du numéro de série : ouvrez le tiroir chauffant.

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

\_\_\_\_\_

Date d'achat

\_\_\_\_\_

Numéro de modèle

\_\_\_\_\_

Numéro de série

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

#### Mesures de sécurité importantes

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

#### Définitions

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

#### **!** AVERTISSEMENT

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

#### **!** ATTENTION

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

#### **➔** IMPORTANT

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

#### **!** AVERTISSEMENT

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



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

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



#### **!** ATTENTION

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

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

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

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

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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



### AVERTISSEMENT

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



### ATTENTION

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



### IMPORTANT

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

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

### INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES



#### ATTENTION

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

- **Nettoyez 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 de graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant concernant leur utilisation.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre.** Suivez les instructions de nettoyage de la hotte du fabricant.

### FOURS AUTONETTOYANTS

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

### AVIS IMPORTANT

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

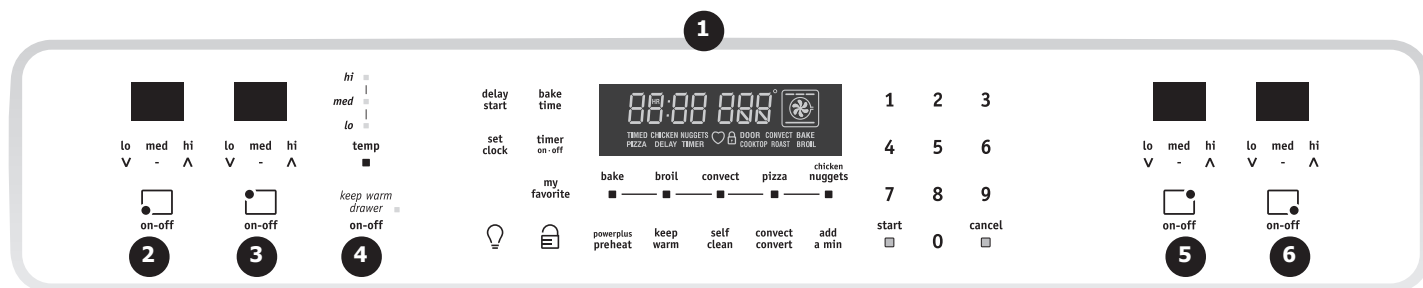
## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- **Sachez quelle commande fait fonctionner chaque élément de surface.** Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche et arrêtez-la avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez un ustensile de bonne dimension :** cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs zones de cuisson à induction de différentes tailles. Choisissez des ustensiles fabriqués et approuvés pour la cuisson à induction et qui possèdent un fond plat qui correspond à la taille de la zone de cuisson à induction. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à la zone de cuisson améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments :** pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres zones de cuisson.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide être endommagée.



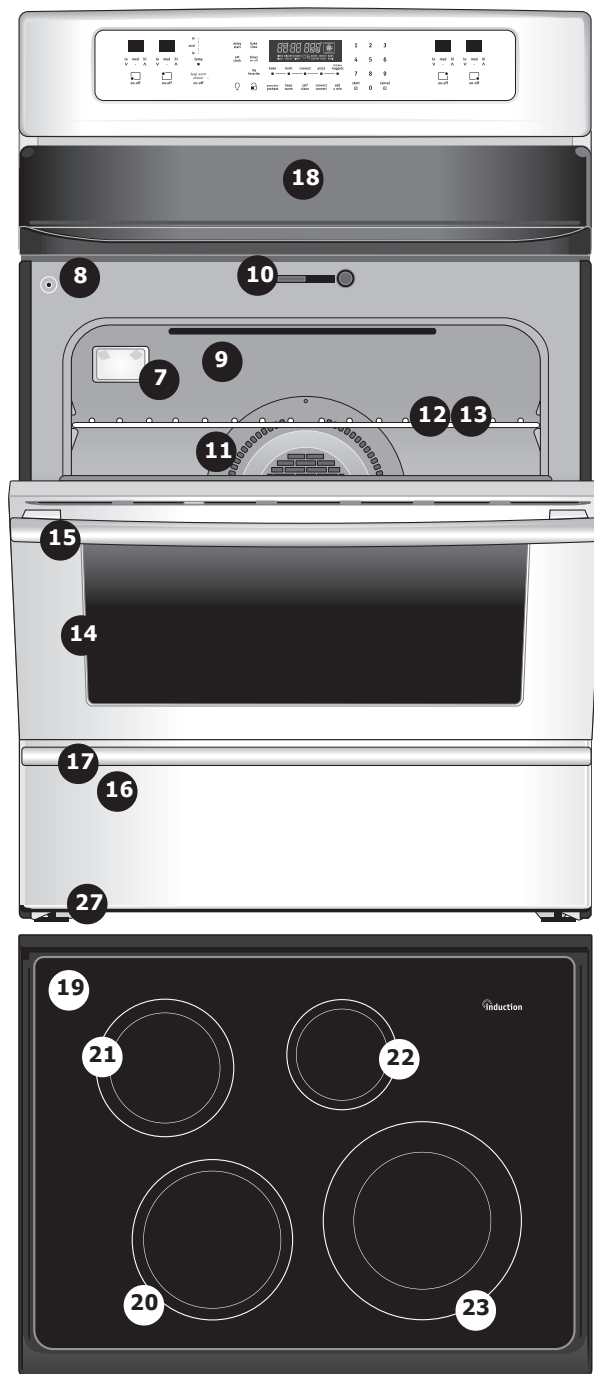
## APERÇU DES CARACTÉRISTIQUES



### Votre cuisinière électrique à induction possède les caractéristiques suivantes :

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

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



Visitez le site à  
[www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com)

pour voir notre gamme complète d'accessoires.

## AVANT L'UTILISATION DU FOUR

### Emplacement de l'évent du four

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

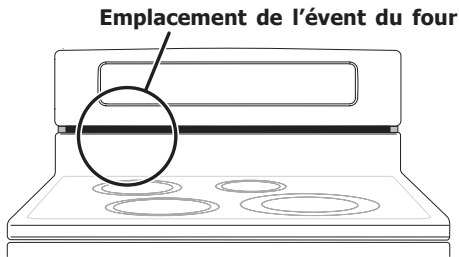
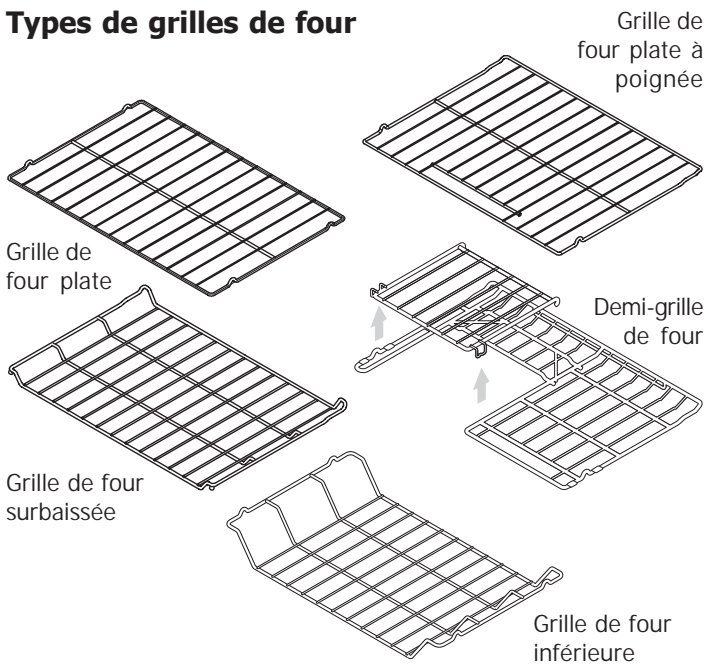


Fig. 1

### Types de grilles de four



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

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

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

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

### Enlever, replacer et organiser les grilles

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

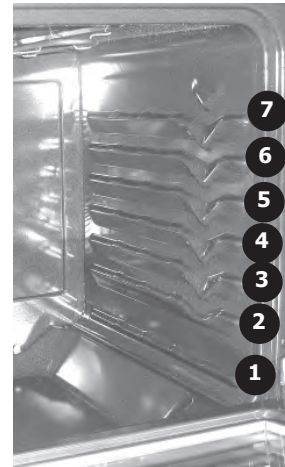
**Pour remettre la grille en place**, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

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



### ATTENTION

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



### Positions recommandées de la grille

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



### IMPORTANT

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



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

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

#### ⚠ ATTENTION

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

#### ➔ IMPORTANT

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

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

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

#### ➔ IMPORTANT

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

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

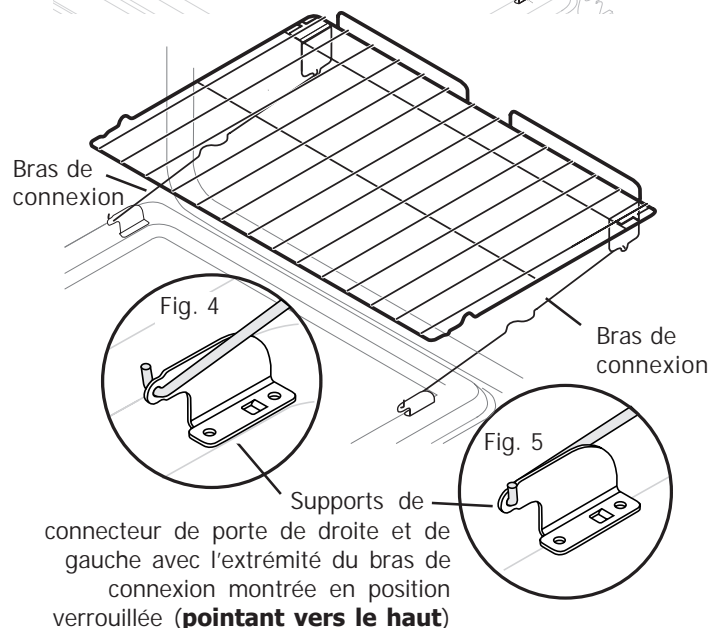
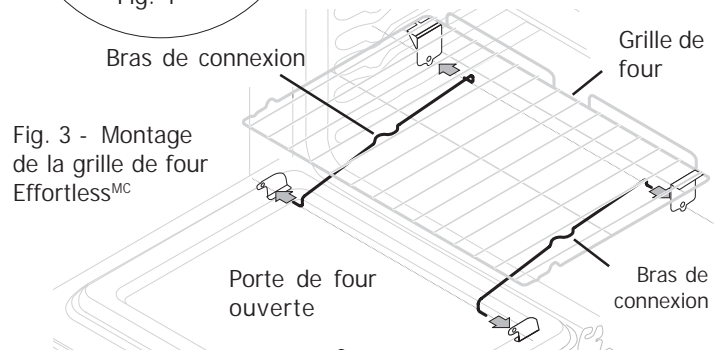
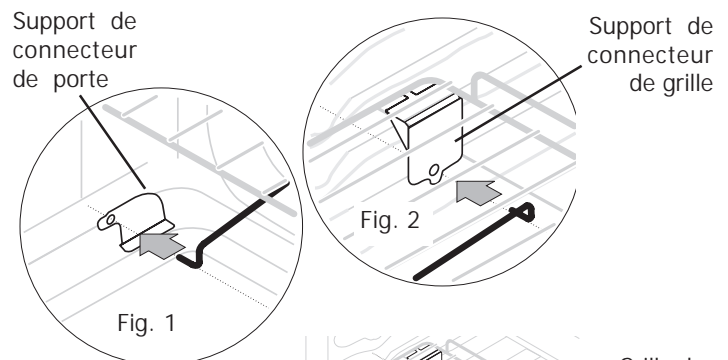
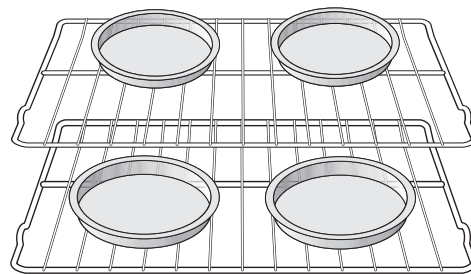


Fig. 6 - Grille de four Effortless<sup>MC</sup> après le montage

## AVANT L'UTILISATION DU FOUR

### Circulation d'air dans le four

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



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

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson de gâteaux sur 2 grilles, placez les ustensiles sur les grilles aux positions 2 et 5. Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille plate, placez l'ustensile sur la grille à la position 2, 3 ou 4.

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

### Avantages des zones de cuisson par induction

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

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

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

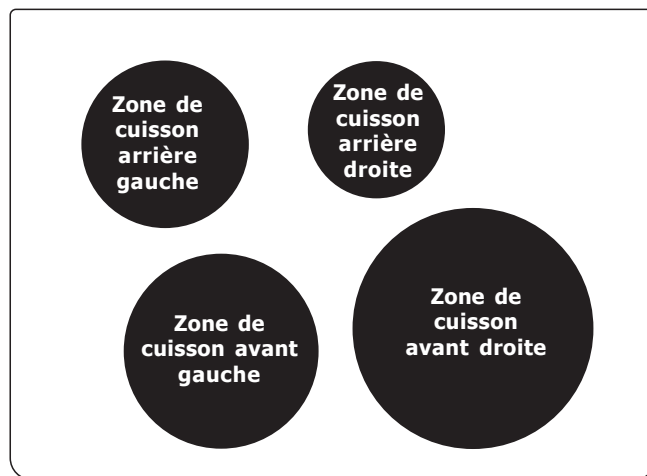
**Détecteur magnétique** : La zone de cuisson est dotée d'un capteur qui détecte automatiquement si l'ustensile est magnétique. Cela permet de réduire le nombre d'allumages accidentels et permet d'éviter de placer par mégarde une spatule ou une cuillère sur un élément chaud.

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

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

### Table de cuisson à induction en vitrocéramique

Votre table de cuisson est équipée de quatre **zones de cuisson** à induction de différentes tailles.



La cuisson par induction chauffe directement l'ustensile; le chauffage commence seulement lorsque l'ustensile est correctement placé sur la zone de cuisson.

### ➔ IMPORTANT

N'oubliez pas que la cuisson par induction chauffe l'ustensile très rapidement.

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

### Utilisez des ustensiles de qualité dotés d'une base en matériau magnétique

Les zones de cuisson ne s'activent pas si l'ustensile n'est pas doté d'une base en matériau magnétique.

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, il est recommandé d'utiliser seulement des ustensiles de grande qualité à calibre élevé sur les zones de cuisson à induction.

Assurez-vous de suivre toutes les recommandations du fabricant lors de l'utilisation d'ustensiles conçus pour la cuisson à induction.

#### IMPORTANT

Pour en apprendre davantage sur les types d'ustensiles à acheter pour une table de cuisson à induction et pour savoir comment utiliser ces ustensiles, consultez la section **Recommandations relatives aux ustensiles**.

### Déplacement des ustensiles sur la table de cuisson en vitrocéramique

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

#### IMPORTANT

- Soulevez toujours l'ustensile avant de le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Tout ustensile dont la base est sale ou rugueuse peut **raayer ou égratigner** la surface en vitrocéramique. Commencez toujours la cuisson avec des ustensiles propres.

Avec le temps, faire glisser **N'IMPORTE QUEL** type d'ustensile sur la table de cuisson en céramique peut changer l'apparence générale de cette dernière. À la longue, l'accumulation d'égratignures rendra difficile le nettoyage de la surface en vitrocéramique et dégradera l'aspect général de la table de cuisson.

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

### Bruits de fonctionnement de la table de cuisson

Les processus électroniques liés à la cuisson par induction peuvent créer certains bruits de fond inhabituels. Il se peut que vous entendiez un léger bourdonnement lorsque la table de cuisson chauffe.

Ces bruits sont normaux et font partie du processus de cuisson par induction.

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

#### REMARQUE

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

### Ustensiles chauds et chaleur résiduelle

Le type et les dimensions des ustensiles, la durée de cuisson, le nombre de zones de cuisson utilisées et leurs réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée au-delà des différentes zones de cuisson.

Les zones de cuisson à induction, ainsi que les surfaces qui les entourent, peuvent devenir **assez chaudes pour causer des brûlures**. **Assurez-vous de lire toutes les mises en garde**.

#### ATTENTION

- Contrairement aux éléments radiants, les **zones de cuisson** ne deviennent pas rouges lorsqu'elles sont **chaudes**. **La surface en vitrocéramique peut être chaude** en raison de la chaleur résiduelle transférée à partir des ustensiles, ce qui peut causer des brûlures.
- **Ne touchez pas aux casseroles ni aux ustensiles chauds directement avec vos mains**. Utilisez toujours des gants isolants ou des maniques pour protéger vos mains contre les brûlures.

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

### Fenêtres d'affichage de la surface de cuisson

Le dossier de la cuisinière offre un affichage numérique pour chacune des zones de cuisson de la table de cuisson. Les niveaux de puissance et les messages sont facilement contrôlables grâce à l'utilisation de l'affichage et des commandes tactiles correspondantes.

#### Réglages de puissance disponibles

Les commandes de la surface de cuisson affichent des niveaux de chaleur de **Pb** (amplification de la puissance; fig. 1), **Hi** (élevé; fig. 2), **Lo** (bas; fig. 3) et **OFF** (arrêt; fig. 4).

Les réglages situés entre 9.5 (fig. 5) et 3.0 (fig. 6) augmentent ou diminuent par intervalle de 0.5 (1/2).

Les réglages compris entre 3.0 et 1.2 (fig. 7) sont des réglages de mijotage qui augmentent ou diminuent par intervalles de 0.2, ce qui accroît la précision aux réglages les moins élevés.

Utilisez le tableau des réglages de puissance suggérés fourni dans la section **Réglage des commandes des éléments de surface** pour déterminer le réglage adapté au type d'aliment que vous préparez.

#### Niveau Amplification de la puissance (Pb)

Lors du réglage de l'une des zones de cuisson à induction au niveau le plus élevé (**Hi**), **Pb** (« Power Boost » [amplification de la puissance]) s'affiche jusqu'à 10 minutes (fig. 1). Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, la zone de cuisson réduit automatiquement le réglage à Hi (élevé; fig. 2). Le réglage **Pb** est seulement disponible immédiatement après l'activation de la zone de cuisson et en appuyant sur la touche Hi.

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

Après l'utilisation d'une zone de cuisson à induction, la table de cuisson peut devenir très chaude. Une fois la zone de cuisson ÉTEINTE, la table de cuisson reste CHAUDE pendant un certain temps. Le message correspondant HE (élément chaud; fig. 8) ne s'éteint que lorsque la zone de la surface de cuisson est suffisamment froide (fig. 8).

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

Le message (- -) apparaît chaque fois que la fonction de verrouillage, d'autonettoyage ou de sabbat est activée (fig. 9). Reportez-vous aux instructions de **verrouillage** pour obtenir plus de détails.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

### ➔ IMPORTANT

Les zones de cuisson à induction ne fonctionnent pas lorsque le four est en mode sabbat. Pour obtenir plus de renseignements sur le mode sabbat, reportez-vous à la section **Réglage des commandes du four**.

## RECOMMANDATIONS RELATIVES AUX USTENSILES

### Ustensiles pour cuisson à induction

Lors de l'achat d'ustensiles pour la table de cuisson à induction, recherchez des ustensiles spécialement identifiés par le fabricant comme étant **compatibles avec la cuisson à induction, prêt pour l'induction**, ou une autre déclaration semblable du fabricant voulant que l'ustensile soit spécifiquement conçu pour la cuisson à induction.

#### ➔ IMPORTANT

**Ce ne sont pas tous** les ustensiles en acier inoxydable qui peuvent être facilement magnétisés; le fait d'être fabriqué en acier inoxydable ne signifie pas qu'un ustensile convient à la cuisson à induction.

Pour vérifier si le matériau de la base de l'ustensile est adéquat, utilisez un aimant (fig. 1). Si l'aimant colle au-dessous de l'ustensile, cela signifie que le type de matériau avec lequel il a été fabriqué est correct pour la cuisson par induction.

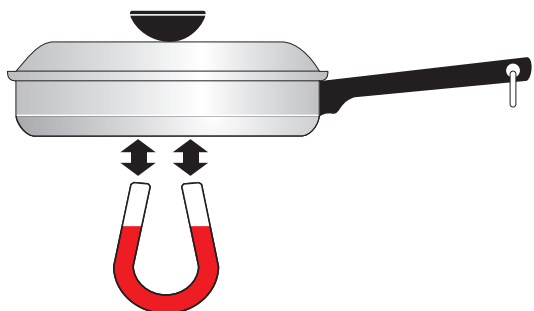


Fig. 1

### Types d'ustensile pour cuisson à induction

Les types d'ustensile pour cuisson à induction les plus courants sont :

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

**Fonte** - Bon pour la cuisson par induction. Cuisson uniforme. Ne faites pas glisser un ustensile en fonte sur la table de cuisson. Les ustensiles en fonte présentant une surface inégale rayeront la table de cuisson en vitrocéramique.

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

### REMARQUE

- Assurez-vous de suivre toutes les recommandations du fabricant lors de l'utilisation d'ustensiles conçus pour la cuisson à induction.
- Avant d'utiliser les zones de cuisson à induction, assurez-vous de bien lire et respecter les recommandations relatives aux ustensiles et la section traitant de la détection d'ustensile.

#### Utilisation des zones de cuisson :

- Assurez-vous d'utiliser des ustensiles avec une base magnétique.
- Utilisez des ustensiles de qualité munis de fonds lourds pour assurer une meilleure distribution de la chaleur, ce qui permet d'obtenir des résultats de cuisson uniformes.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile repose bien sur la table de cuisson. Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui assure un bon contact avec toute la zone de cuisson à induction. Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 2).
- Assurez-vous que l'ustensile est bien équilibré et qu'il ne s'incline pas en raison d'une poignée lourde.
- Assurez-vous que la dimension de la casserole convient à la quantité d'aliments à préparer. Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux.
- Ne laissez jamais l'ustensile chauffer sans liquide à l'intérieur. Cela pourrait causer des dommages permanents sous la forme de bris, de fontes ou de marques qui pourraient altérer la table de cuisson.
- Utilisez des ustensiles qui respectent les dimensions minimales et maximales de chaque zone de cuisson.

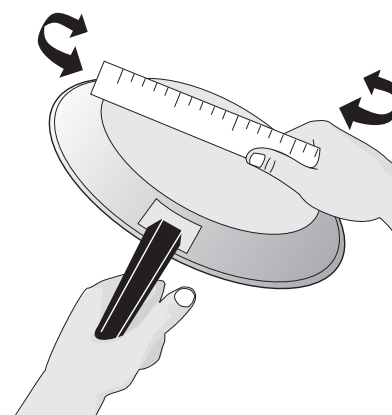


Fig. 2

## ZONES DE CUISSON À INDUCTION

### Détecteur de casserole

Les capteurs de zone de cuisson situés sous la surface de cuisson nécessitent le respect de certaines conditions avant que les zones de cuisson à induction ne puissent fonctionner.

Un message d'erreur de détection de casserole peut apparaître sur l'affichage de la zone de cuisson. Si une zone de cuisson est activée et qu'aucun ustensile n'est détecté, l'écran d'affichage de la zone de cuisson à induction en question clignotera au dernier réglage de puissance demandé (fig. 1).

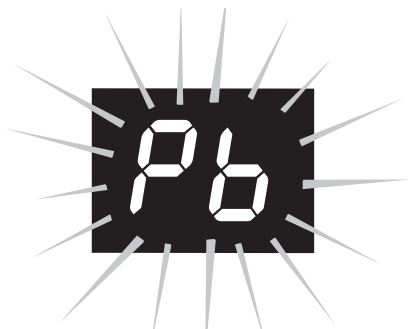


Fig. 1

Assurez-vous que l'ustensile respecte toutes les conditions correctes indiquées à la fig. 2. Utilisez cette liste de vérification pour vous aider à corriger le ou les problèmes avant d'essayer de réactiver les zones de cuisson.

### REMARQUE

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

Si les problèmes ne sont pas corrigés, la zone de cuisson touchée se désactivera automatiquement après 3 minutes.

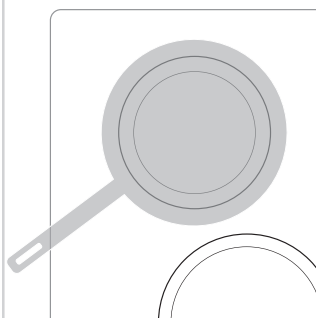
Les conditions qui peuvent créer un message d'erreur clignotant sont également montrées à la colonne Incorrect de la figure 2.

### IMPORTANT

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

#### Correct

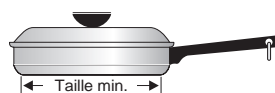
- Le matériau de base de l'ustensile possède de bonnes caractéristiques magnétiques.



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



- Fond plat et côtés droits.



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



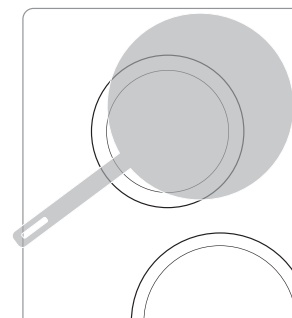
- La casserole est bien assise sur la surface de cuisson.



- Le poids de l'ustensile est bien réparti.

#### Incorrect

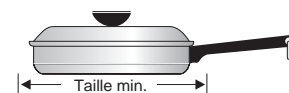
- Le matériau de base de l'ustensile n'est pas magnétique.



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



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



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



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



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

Fig. 2



## ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

#### Dimensions minimales des ustensiles

Chacune des quatre zones de cuisson à induction requiert une dimension d'ustensile minimale pour pouvoir s'activer. L'anneau interne la plus petite de chaque zone de cuisson (fig. 1) indique la dimension minimale de la casserole pour cette zone. Le dessous de l'ustensile doit couvrir complètement cette zone minimale avant que le processus de chauffage puisse commencer.

Si un ustensile compatible avec l'induction est bien centré, mais **trop petit**, le dernier réglage de puissance de la zone de cuisson en question clignotera et l'ustensile ne chauffera pas. Sélectionnez un ustensile plus grand qui respecte les dimensions minimales requises pour activer la zone de cuisson.

L'illustration fournie indique les dimensions d'ustensile minimales requises pour chacune des zones de cuisson.

#### Dimensions maximales recommandées des ustensiles

Utilisez les graphiques de la table de cuisson pour chacune des zones de cuisson à induction afin de déterminer la taille d'ustensile maximale recommandée.

Il est recommandé de ne pas utiliser un ustensile si le fond de celui-ci dépasse l'anneau externe de la zone de cuisson de plus de 13 mm (1/2 po) sur la table de cuisson.

L'ustensile doit être complètement en contact avec la surface en vitrocéramique, mais sans toucher aux bordures métalliques de la table de cuisson.

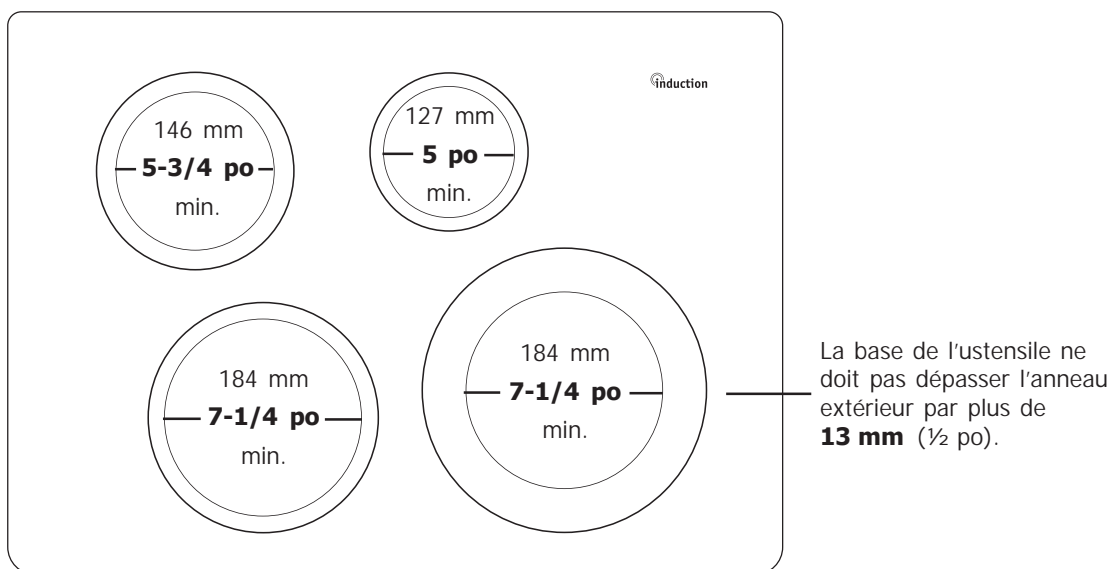


Fig.1 - Dimension minimale d'ustensile pour les zones de cuisson par induction

## ZONES DE CUISSON À INDUCTION

### Partage de la puissance

Votre table de cuisson est équipée de quatre zones de cuisson à induction commandées par deux sections de chauffage. Les zones de cuisson de droite et de gauche sont alimentées par deux convertisseurs à induction indépendants : un convertisseur pour chacune des deux sections de chauffage (fig. 1 et 2).

Les deux zones de cuisson se trouvant dans la même section se partagent la puissance d'un convertisseur. On appelle ce phénomène le **partage de la puissance**.

Par exemple, si deux ustensiles chauffent simultanément du côté gauche de la table de cuisson, le dernier niveau de puissance à avoir été réglé sera maintenu, alors que le premier peut connaître une légère réduction de puissance.

### ➔ IMPORTANT

#### Conseils sur le partage de la puissance

- Si vous cuisinez deux types d'aliments simultanément sur le même côté de la table de cuisson, n'oubliez pas de régler le niveau de puissance en fonction de l'aliment pour lequel vous voulez conserver le niveau de puissance.
- Pour maintenir les niveaux de puissance de deux aliments qui chauffent simultanément, placez les ustensiles **de chaque côté** de la table de cuisson. Les capteurs de la table de cuisson utilisent les deux convertisseurs et toute réduction de puissance est évitée (reportez-vous à la figure 3).

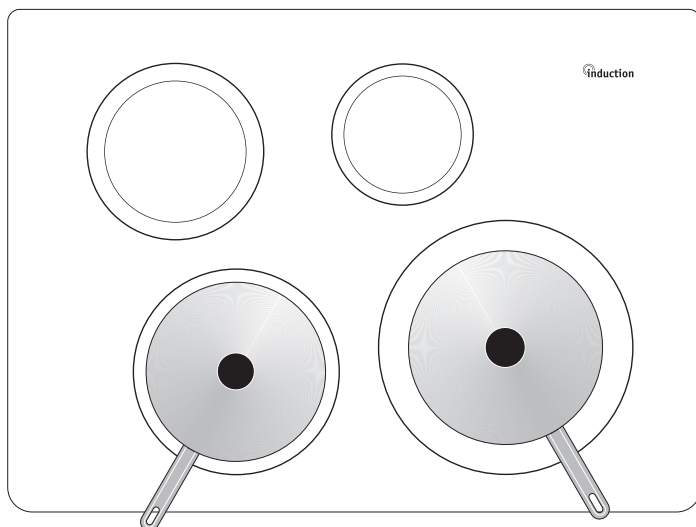


Fig. 3

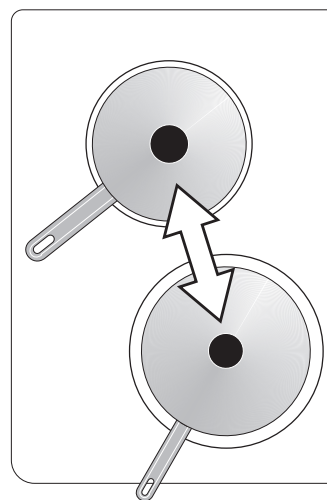


Fig. 1 - Section de chauffage des zones de cuisson de gauche

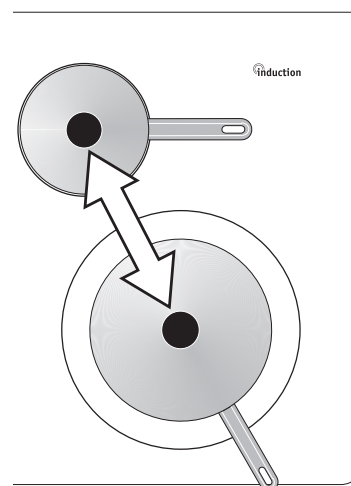


Fig. 2 - Section de chauffage des zones de cuisson de droite

## RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Fonctionnement des zones de cuisson à induction

Commencez la plupart de vos cuissons à un réglage plus élevé, puis baissez le réglage pour terminer la cuisson.

Les niveaux de puissance suggérés (montrés à la figure 1) peuvent varier légèrement en fonction du matériau de l'ustensile ou de la quantité d'aliments à préparer.

Assurez-vous d'utiliser des ustensiles de qualité dotés d'une base magnétique dont les dimensions répondent aux exigences de tailles minimales et maximales.

### Réglages de puissance suggérés pour les zones de cuisson

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

Fig. 1

### REMARQUES

- Les réglages de puissance montrés à la figure 1 sont basés sur une cuisson avec des casseroles de dimensions moyennes et dotées de couvercles. Assurez-vous d'effectuer tout ajustement de réglage nécessaire à l'obtention de meilleurs résultats de cuisson.
- La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

### Utilisation des zones de cuisson à induction :

#### Étape

#### Appuyez sur

1. Placez l'ustensile de cuisson à induction avec l'aliment sur la zone de cuisson souhaitée.
  2. Pour activer la zone de cuisson, appuyez sur la touche **ON-OFF** correspondant au réglage désiré jusqu'à la tonalité. **on-off**
  3. Réglez le niveau de puissance. Appuyez sur **LO, MED** (5.0) ou **HI**. **lo** **hi**  
**v** , med , **^**
- Chaque pression sur la touche **LO** ou **HI** réduira ou augmentera la puissance par intervalle de 0.5 de **9.5** à **3.0**. Les puissances de mijotage entre **3.0** et **1.2** diminueront ou augmenteront par intervalle de 0.2. **LO** correspond au niveau de puissance le plus bas.
4. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur **ON-OFF** puis retirez l'ustensile. **on-off**



### ATTENTION

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

## RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Utilisation des zones de cuisson à induction (suite)

#### ➔ IMPORTANT

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

### Recommandations pour le préchauffage des ustensiles

N'oubliez pas que la cuisson par induction peut réduire le temps habituellement requis pour préchauffer un ustensile par rapport à la cuisson sur élément radiant ou un élément au gaz.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four, surveillez toujours les aliments et demeurez toujours attentif jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

### Mise en conserve

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

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

#### ➔ IMPORTANT

**NE PLACEZ JAMAIS** un ustensile de cuisson sur deux zones de cuisson qui chauffent en même temps. Cela entraînera des résultats de cuisson non uniformes et la table de cuisson en vitrocéramique pourrait se briser.

# FONCTIONS DES COMMANDES DU FOUR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**MES PRÉFÉRENCES** : sert à stocker et à vous rappeler vos recettes préférées.

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

**OVEN LIGHT** (lampe du four) : Sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.

**OVEN LOCKOUT** (verrouillage du four) : Sert à activer le verrouillage du four.

**POWERPLUS PREHEAT** (préchauffage powerplus) : sert à préchauffer le four rapidement.

**KEEP WARM** (maintien au chaud) : Sert à régler la fonction de maintien au chaud.

**CONVECT CONVERT** (conversion à la convection) : Sert à convertir une recette de cuisson standard à une recette de cuisson à convection.

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

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

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

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

## Réglages minimal et maximal des fonctions

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

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

Fonction	Temp./durée min.	Temp./durée max.
Température de préchauffage rapide	77 °C / 170 °F	260 °C / 500 °F
Température de cuisson	77 °C / 170 °F	260 °C / 500 °F
Température de cuisson au grill	205 °C / 400 °F	288 °C / 550 °F
Minuterie	1 minute	11 h 59 min
Temps d'autonettoyage	2 heures	4 heures
Cuisson à convection	77 °C / 170 °F	260 °C / 500 °F
Rôtissage à convection	77 °C / 170 °F	260 °C / 500 °F
Cuisson au grill à convection (certains modèles)	205 °C / 400 °F	288 °C / 550 °F
Pizza	149 °C / 300 °F	260 °C / 500 °F
Pépites de poulet	149 °C / 300 °F	260 °C / 500 °F

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage de l'horloge

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

#### Pour régler l'horloge à 1 h 30 :

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

### REMARQUE

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



Fig. 1

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

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

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

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



Fig. 2



Fig. 3

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

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

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

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



Fig. 4

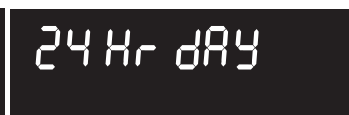


Fig. 5

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

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

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

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



Fig. 6



Fig. 7



## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage d'un tableau de commande silencieux

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

#### Pour régler le mode silencieux :

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



Fig. 1



Fig. 2

### Réglage du verrouillage

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

#### Pour régler le verrouillage :

- | Étape   | Appuyez sur   |
|---|---|
| Appuyez sur la touche <b>LOCK</b> (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. |  |

#### Pour déverrouiller :


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



Fig. 3

### Réglage de la minuterie

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

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

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

### REMARQUES

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

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

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

### Ajouter une minute

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

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

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

### REMARQUE

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

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage du préchauffage powerplus

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

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

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

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



Fig. 1

### Réglage de la cuisson

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

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

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

#### Pour programmer une température de 425 °F pour le four :

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

### REMARQUES

Le four ne demeurera pas en fonction pendant plus de 6 heures après la dernière ouverture de la porte du four.

Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, consultez la rubrique « Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 6 heures ».

### Réglage du temps de cuisson

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

### AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

### REMARQUES

- Le réglage du **temps de cuisson** par défaut est de 6 heures.
- Une fois la fonction de **temps de cuisson** activée, appuyez sur **BAKE TIME** (temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante.
- La fonction de **temps de cuisson** peut être réglée avec les fonctions de **cuisson à convection** et de **rôtissage à convection**. Le temps de cuisson n'est pas compatible avec la fonction de cuisson au grill.
- **Le ventilateur de convection s'activera** lorsque les fonctions de cuisson ou de temps de cuisson sont choisies. Le ventilateur de convection s'arrêtera lorsque le four atteindra la température réglée.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

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

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



### AVERTISSEMENT

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

### Pour programmer la mise en marche différée et l'arrêt automatique du four (exemple : 375 °F [190 °C] pendant 50 minutes, mise en marche à 5 h 30) :

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

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

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



Fig. 1



Fig. 2



### REMARQUES

- Lorsque la fonction **Delay Start** (mise en marche différée) atteint un temps prédéterminé (début de cuisson), vous pouvez appuyer une fois sur la touche **BAKE TIME** (temps de cuisson) pour afficher le temps de cuisson restant.
- La fonction de **mise en marche différée** peut être réglée avec les fonctions de **cuisson à convection** et de **conversion à la convection**. Le temps de cuisson ou la mise en marche différée ne peuvent pas être réglés avec les fonctions **Broil** (gril) ou **Convect Broil** (cuisson au gril à convection).

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Cuisson à convection (tous les modèles)

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

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

La **cuisson à convection** fait circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les pains et les pâtisseries brunissent plus uniformément. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. Il offre également de meilleurs résultats lors de la cuisson sur plusieurs grilles de four. Comparativement à la plupart des aliments préparés dans un four standard, la fonction de convection permet de cuire les aliments plus rapidement et de manière plus uniforme.

#### Suggestions pour la cuisson à convection

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

### Cuisson à convection (tous les modèles)

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

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



Fig. 2

#### REMARQUES

- Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, l'économie de temps pourrait varier selon la quantité et le type de nourriture préparés.
- **Le ventilateur de convection commencera à fonctionner** dès l'activation de la fonction de cuisson ou de rôtissage à convection.

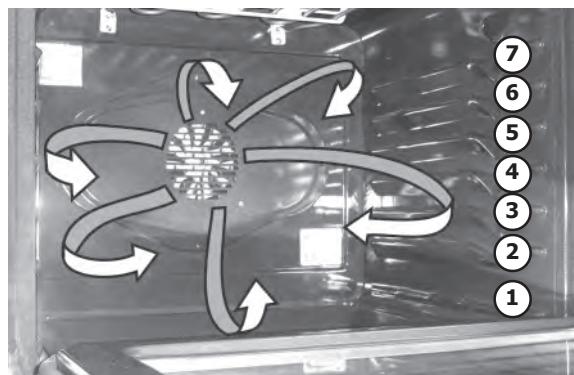


Fig. 1 (l'apparence du ventilateur et des voyants peut varier)

### Rôtissage à convection (tous les modèles)

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

#### REMARQUE

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

#### Suggestions pour le rôtissage à convection

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

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

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



Fig. 3

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

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

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

#### REMARQUE

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

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

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

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

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



Fig. 1

#### REMARQUE

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

### Réglage de la conversion à la convection

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

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

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



Fig. 2

#### REMARQUES

- Lorsque la fonction de conversion à la convection est utilisée avec une fonction de cuisson minutée ou de cuisson différée, la fonction de conversion à la convection affiche « **CF** » (**Check Food**) sur l'afficheur pour vous indiquer de vérifier la progression de la cuisson lorsque 75 % de la durée programmée est écoulée (fig. 2). À ce moment, le régulateur du four émet un long bip à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
- **Le ventilateur de convection commencera à fonctionner** dès l'activation de la fonction de conversion à convection.
- Lors de l'utilisation de la fonction de conversion à la convection, la réduction de temps peut varier en fonction de la température du four.
- Pour utiliser la fonction de conversion à la convection lors d'une **cuisson minutée** ou d'une **cuisson différée**, le temps de cuisson minimal doit être de 20 minutes.
- Les gâteaux étagés cuisent mieux avec la fonction de **cuisson au four** normale.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Gril

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

#### Pour programmer la cuisson au gril :

##### Étape

##### Appuyez sur

1. Préparez les aliments pour la cuisson au gril.
2. Alors qu'elle est toujours froide, placez la grille de four selon les recommandations (fig. 4).
3. Placez les ustensiles de cuisson au gril sur la grille de four. **Laissez la porte de four ouverte au réglage de cuisson au gril** (fig. 2).
4. Appuyez sur **BROIL** (cuisson au gril).
5. Appuyez sur **START** (mise en marche).  
Retournez les aliments au besoin.

**broil**

**start**

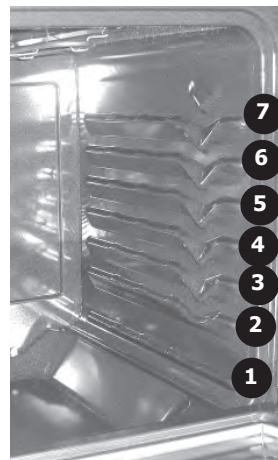


Fig. 1

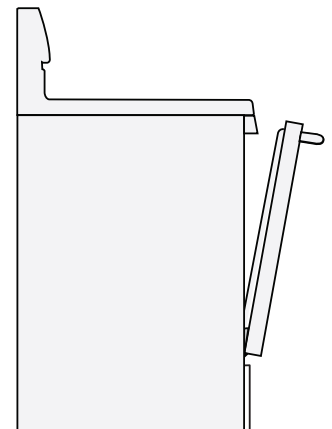


Fig. 2

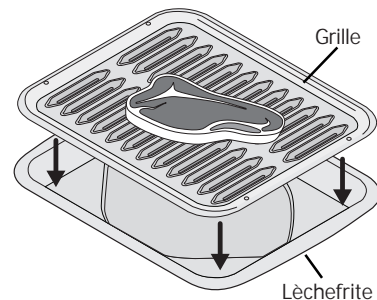


Fig. 3

### REMARQUES

- Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.
- Pour des résultats optimaux, préchauffez le four pendant **5 minutes** avant d'ajouter de la nourriture.
- Le temps de cuisson ou la mise en marche différée ne peuvent pas être réglés avec les fonctions **BROIL** (Gril).

### AVERTISSEMENT

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

### ATTENTION

La lèchefrite et sa grille (fig. 3 - certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. **NE VOUS SERVEZ PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. Pour obtenir de bons résultats de cuisson au gril, utilisez SEULEMENT la lèchefrite et la grille approuvées par Electrolux Home Products Inc.

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

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

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

Fig. 4



## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage de la fonction Pizza

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

#### Réglage de la fonction Pizza :

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

#### REMARQUES

- Pour obtenir des résultats optimaux avec la fonction Pizza, utilisez une seule grille de four.
- Le réglage Pizza n'est pas minuté. Assurez-vous de surveiller le temps de cuisson de la pizza.
- Pour le temps de cuisson, reportez-vous aux directives de l'emballage. Vérifiez la pizza après le temps de cuisson minimal recommandé.
- La température par défaut de la cuisson de pizza surgelée est de **425 °F** (218 °C) et celle de la pizza fraîche est de **400 °F** (205 °C).

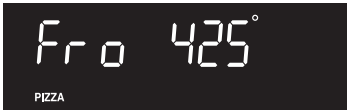


Fig. 1



Fig. 2

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

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

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

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



Fig. 3

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

#### REMARQUES

- Après 20 minutes de cuisson, la fonction **Chicken Nuggets** (pépites de poulet) activera automatiquement la fonction de **maintien au chaud**. Si le **maintien au chaud** n'est pas nécessaire, appuyez sur **CANCEL** (annuler) en tout temps pour l'arrêter.
- Les fonctions **Pizza** et **Chicken Nuggets** (pépites de poulet) utilisent le ventilateur de convection dans le processus de cuisson.

### Réglage de la fonction de maintien au chaud

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

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

#### AVERTISSEMENT

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

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

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



Fig. 4

#### REMARQUE

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

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Ajustement de la température du four

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

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

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

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

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

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

### REMARQUES

- Les ajustements n'affectent pas la température du grill ou du cycle d'autonettoyage.
- Si l'afficheur indique un ajustement de -30 °F et que vous désirez plutôt un ajustement de +30 °F, vous pouvez passer de - à + et vice versa en appuyant sur la touche **SELF CLEAN** (autonettoyage).
- **N'utilisez pas** de thermomètres comme ceux dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres de four peuvent indiquer des températures qui varient de 11 à 22 °C (20 à 40 °F) par rapport aux températures réelles.

### Rétablir les réglages par défaut

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

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


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

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

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

### Utilisation de l'éclairage du four

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

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

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

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

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### My Favorite (mes préférences)

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

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

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

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

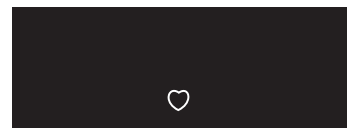


Fig. 1

**Pour se rappeler une recette enregistrée :**

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

**Pour supprimer une recette enregistrée :**

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

### REMARQUES

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

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

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

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

**Pour régler la fonction Sabbat** (à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives)



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



### AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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



### IMPORTANT

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

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

#### Étape

**Appuyez sur**

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

**bake**

**start**

**bake + delay  
time + start**

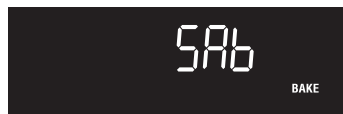


Fig. 1



Fig. 2

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

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

Appuyez sur **CANCEL** (annuler). **cancel**

#### Pour désactiver la fonction Sabbat :

Appuyez simultanément sur les touches **BAKE TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (cuisson différée) et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. Le régulateur émettra un bip et **Sab** s'effacera du tableau de commande. Le four n'est plus programmé pour la fonction Sabbat.

**bake time + delay start**

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

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



Fig. 1

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

Après le sabbat, **DÉSACTIVEZ** la fonction de sabbat. Appuyez

**simultanément sur les touches** **bake time + delay start** et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes.

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

### REMARQUES

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

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

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

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

## TIROIR CHAUFFANT

### Réglages recommandés pour le tiroir chauffant

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

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

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

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

Fig. 1

### REMARQUES

- Commencez toujours l'utilisation du tiroir chauffant avec des aliments chauds. **Ne réchauffez pas** des aliments froids dans le tiroir chauffant.
- Le tiroir chauffant est muni d'un loquet qui requiert l'utilisation de force additionnelle pour ouvrir et fermer le tiroir.
- **L'autonettoyage** ne peut pas être réglé lorsque le tiroir chauffant est utilisé.

### Disposition de la grille du tiroir chauffant

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

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

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

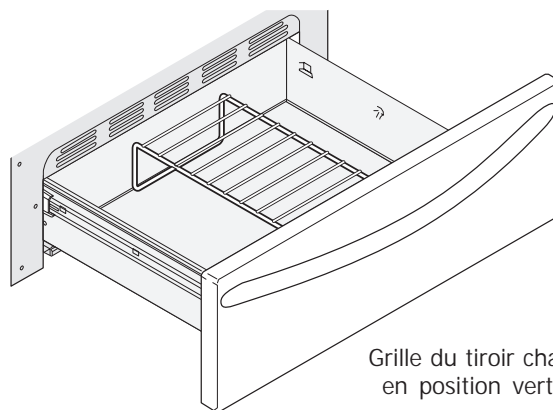


Fig. 2

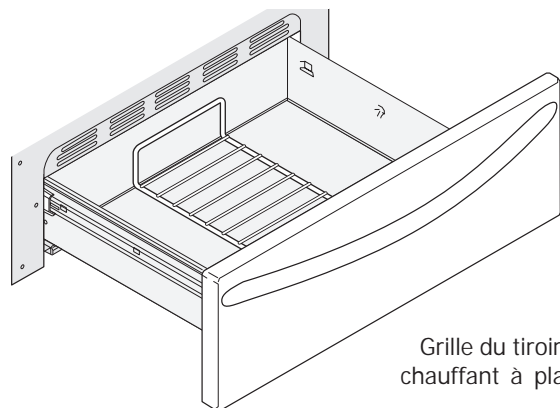


Fig. 3



## TIROIR CHAUFFANT

### Utilisation du tiroir chauffant

(certains modèles)

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

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

### AVERTISSEMENT

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

### ATTENTION

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

### IMPORTANT

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

### Voyant du tiroir chauffant

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

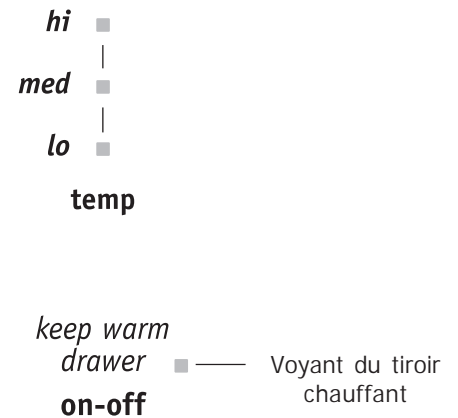


Fig. 1

### Utilisation du tiroir chauffant

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

#### Pour régler la commande du tiroir chauffant :

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

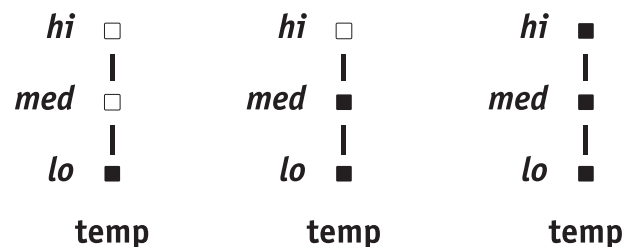


Fig. 2

## AUTONETTOYAGE

### Avant de commencer un programme d'autonettoyage

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

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

### ➔ IMPORTANT

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

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

### ⚠ ATTENTION

- Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** un enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.
- Pendant le programme d'autonettoyage, **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. **Tenez-vous sur le côté du four** lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.
- 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.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.



Fig. 1

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

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

### Étape

Appuyez sur

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

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

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

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

## ➔ IMPORTANT

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

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

Fig. 1

Fig. 2

### Une fois l'autonettoyage terminé :

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

Fig. 3

Fig. 4

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

1. Appuyez sur **CANCEL** (Annuler).
2. Attendez assez longtemps pour qu'il refroidisse et pour que le message « **door OPn** » s'affiche (fig. 4). Lorsque ce message s'affiche, la porte du four peut être ouverte. Sachez que si l'autonettoyage est utilisé et qu'il est arrêté ou interrompu par une panne de courant, il peut s'avérer nécessaire de lancer un autre cycle d'autonettoyage pour bien nettoyer l'intérieur du four. Sachez que vous devrez peut-être allouer jusqu'à quatre heures avant de réutiliser le programme d'autonettoyage.



## ATTENTION

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



## REMARQUES

Lorsque la fonction d'autonettoyage est activée, vous pouvez vérifier la durée restante du cycle d'autonettoyage en appuyant une fois sur la touche **self clean**. La porte du four sera verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. Vous devrez **attendre environ une heure de plus** que l'heure affichée avant d'ouvrir la porte du four. Lorsque le four est froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Recommandations de nettoyage

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

## Entretien de la table de cuisson

### ➔ IMPORTANT

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

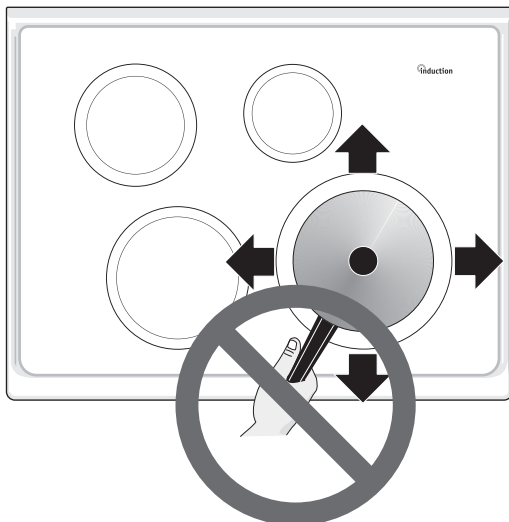
Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique fournie avec votre nouvel appareil. Frottez avec un linge ou un tampon **anti-rayures** non abrasifs. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de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

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

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

### Évitez de :

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



## Nettoyage de la table de cuisson

### ⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à l'ARRÊT (OFF) et que la table de cuisson est REFROIDIE.

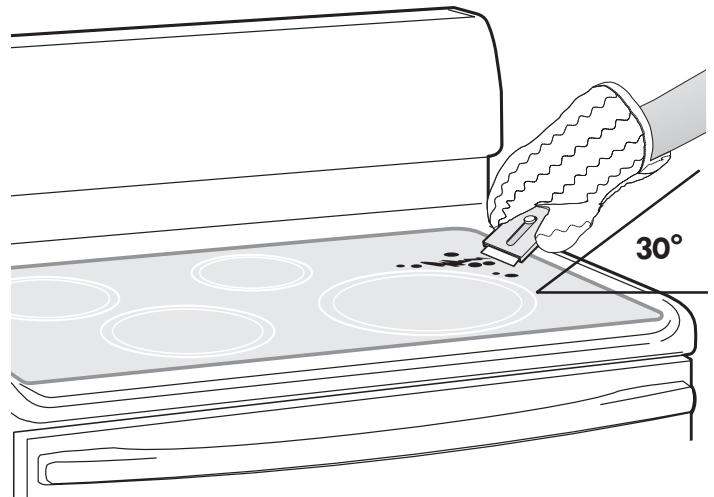
### Saleté légère à modérée :

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

### Saleté épaisse, brûlée :

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

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



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

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

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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



#### AVERTISSEMENT

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

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

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



#### IMPORTANT

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

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

- **Papier d'aluminium** : l'utilisation de papier d'aluminium sur une surface de cuisson en vitrocéramique chaude peut l'endommager. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas du papier d'aluminium toucher la surface de cuisson en vitrocéramique.

### Remplacement de l'ampoule du four



#### ATTENTION

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

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

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

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

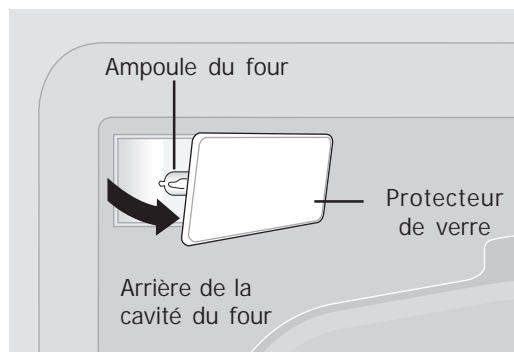


Fig. 1



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

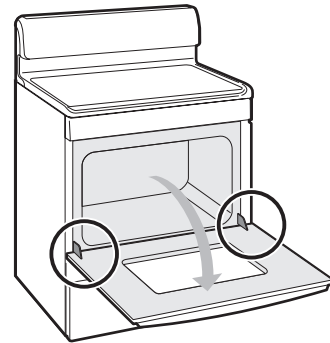


#### ATTENTION

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

#### Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol; fig. 1).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four jusqu'à ce qu'ils soient en position déverrouillée (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
4. Fermez la porte jusqu'à la position d'arrêt pour la cuisson au grill. La porte du four s'arrêtera à cette position juste avant qu'elle ne soit fermée complètement.
5. La porte étant en position pour la cuisson au grill (fig. 3), soulevez légèrement et prudemment la porte du four, puis retirez-la du cadre. Pour ne pas endommager le fini du four, assurez-vous que les charnières de la porte ne viennent pas en contact avec le cadre avant du four.



Emplacements des charnières une fois la porte du four complètement ouverte

Fig. 1

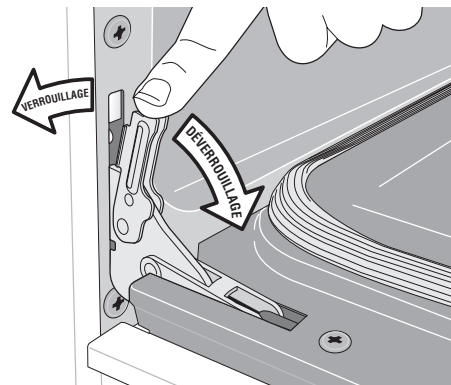


Fig. 2

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

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (N'UTILISEZ PAS la poignée de la porte).
2. En tenant la porte dans le même angle qu'elle a été déposée (fig. 3), alignez et introduisez soigneusement les deux bras des charnières entre les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte du four (fig. 4).
3. Lorsque les deux bras des charnières sont en place, ouvrez la porte du four (parallèle au sol; fig. 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (fig. 2).
5. Fermez la porte du four.

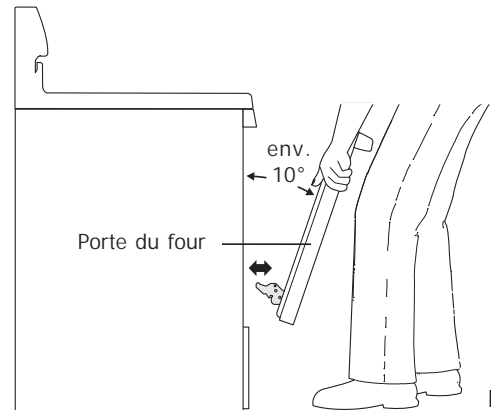


Fig. 3

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

#### Veillez lire les recommandations suivantes :

1. NE FERMEZ PAS la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place à l'intérieur du four.
2. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
3. Égratigner, cogner et frapper la vitre de la porte ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

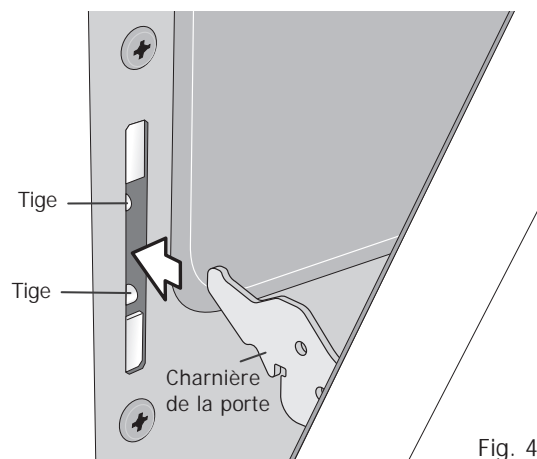


Fig. 4

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

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, consultez la section Ajustement de la température du four, de ce guide.</li></ul>
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F ou E.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le système de commande électronique a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur <b>CANCEL</b> (annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Ressayez la fonction que vous aviez sélectionnée. Si le code d'erreur E ou F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis <b>réalimentez</b> l'appareil. Ressayez la fonction que vous aviez sélectionnée. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente.</li></ul>
La zone de cuisson à induction ne chauffe pas du tout ou pas uniformément.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que ce sont les bonnes commandes qui ont été activées pour la zone de cuisson.</li><li>• Assurez-vous que le matériau de l'ustensile dont vous vous servez convient à la cuisson par induction. Utilisez des ustensiles identifiés par le fabricant comme convenant à la cuisson par induction. Si vous n'êtes pas sûr qu'un type d'ustensile convient, servez-vous d'un aimant pour savoir si vous pouvez l'utiliser. Si l'aimant colle au-dessous de l'ustensile, cela signifie que le type de matériau avec lequel il a été fabriqué est correct pour la cuisson par induction.</li><li>• N'oubliez pas de lire les rubriques traitant de la détection de casserole dans la section sur la cuisson par induction et corrigez tout problème de détection avec la liste de vérification fournie.</li><li>• Assurez-vous que l'ustensile est centré correctement sur la zone de cuisson.</li></ul>
L'ustensile de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglage inapproprié de la puissance de la table de cuisson à induction. Augmentez ou réduisez la puissance, au besoin.</li></ul>
Les zones de cuisson ne rougissent pas lorsqu'elles chauffent.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les zones de cuisson à induction ne rougissent pas lorsqu'elles sont chaudes. La cuisson par induction se sert plutôt de l'énergie électromagnétique pour produire de la chaleur par induction directement dans l'ustensile.</li></ul>
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée.</li><li>• Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.</li><li>• Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé.</li></ul>
Le four ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la section <b>Réglage des commandes du four</b> de ce guide ou lisez les instructions de la section « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page.</li><li>• L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Consultez « Réglage de l'horloge » dans la section <b>Commandes du four</b></li></ul>
L'appareil n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.</li><li>• Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.</li><li>• Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'électroménager jusqu'à l'obtention du bon niveau.</li><li>• Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.</li></ul>
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.</li><li>• La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.</li></ul>

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

## GARANTIE SUR LES GROS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

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

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

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

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

### Pour une réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

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

### ÉTATS-UNIS

1 800 944-9044

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



### Canada

1 800 265-8352

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