

FRIGIDAIRE

Tout à propos de

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière



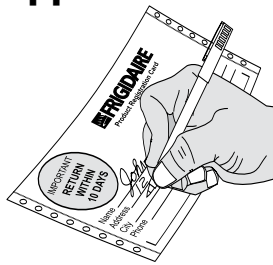
TABLE DES MATIÈRES

Bienvenue & félicitations.....	2	Réglage de la commande du four.....	13
Mesures de sécurité importantes.....	3	Cycle autonettoyant.....	23
Instructions de mise à la terre.....	6	Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage).....	25
Caractéristique de l'appareil.....	7	Entretien & nettoyage.....	26
Avant de régler les éléments de surface.....	8	Avant d'appeler.....	29
Réglage des éléments de surface.....	10	Garantie des appareils électroménagers.....	32
Avant de régler le four.....	12		

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

Enregistrement de l'appareil Enregistrer l'appareil

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



Emplacement de la plaque de série



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

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

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

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

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

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

NOTE

Brochez ici votre reçu d'achat pour référence future.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

DÉFINITIONS

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

! AVERTISSEMENT

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

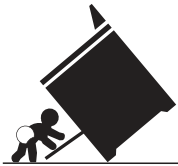
! ATTENTION

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

➔ IMPORTANT

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

! AVERTISSEMENT

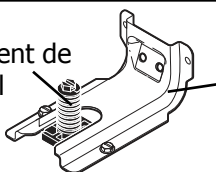


RISQUE DE BASCULER

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer l'appareil et en mourir.
- Vérifiez si le support anti-bascule a été installé.
- Assurez-vous que le support est ré-installé au mur ou au sol lorsque l'appareil est déplacé
- N'utilisez pas l'appareil si le support n'est pas installé ou engagé.
- Si vous ne suivez pas ces instructions, la mort ou des brûlures sérieuses peuvent survenir.



Patte de nivellement de l'appareil



Support anti-bascule

Pour vérifier si le support anti-bascule est installé correctement, placez une main de chaque côté et agrippez l'arrière de l'appareil et, délicatement, essayez de le faire basculer vers l'avant. Si le support est correctement installé, l'appareil ne basculera pas vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour connaître les étapes d'installation.

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

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

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

! AVERTISSEMENT

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

! AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le four pour entreposer des articles.

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



ATTENTION

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

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



AVERTISSEMENT

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

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



IMPORTANT

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



AVERTISSEMENT

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

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four**— Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la surface de cuisson. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.



AVERTISSEMENT

Ne bloquez JAMAIS les ouvertures d'aération, trous ou passages au fond du four ou ne recouvrez pas une grille d'un matériel tel du papier d'aluminium.

Ceci bloquerait la circulation de l'air nécessaire au four et pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le fait de recouvrir de papier d'aluminium certaines parties de l'appareil peut retenir la chaleur et ainsi causer un risque d'incendie.

- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.

- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

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



ATTENTION

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



AVIS IMPORTANT

La loi de la Californie "Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act" exige que le Gouverneur de Californie publie une liste des substances connues pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques à l'égard des fonctions de reproduction, et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

MODÈLE ÉLECTRIQUE SANS CÂBLE D'ALIMENTATION FOURNI PAR L'USINE (USA électrique, international, etc)

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Ne pas suivre cet avertissement peut causer des blessures graves, un incendie ou la mort.

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation de l'appareil doit être branché à une prise électrique qui a la bonne tension, qui est correctement polarisée et qui est mise à la terre conformément aux codes locaux. Il est de la responsabilité du consommateur de faire installer par un électricien qualifié une prise murale appropriée correctement mise à la terre. Il est de la responsabilité de l'obligation du consommateur de contacter un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme à tous les codes et lois locales.

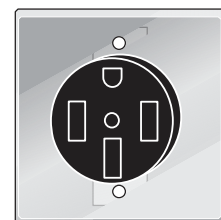
Référez-vous au guide d'instructions d'installation fourni avec l'appareil pour l'installation complète et la mise à la terre de cet appareil.

MODÈLE ÉLECTRIQUE CANADIEN

Pour les modèles munis d'un cordon d'alimentation branché en usine: Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Ne pas suivre cet avertissement peut causer des blessures graves, un incendie ou la mort.

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation de l'appareil doit être branché à une prise électrique qui a la bonne tension, qui est correctement polarisée et qui est mise à la terre conformément aux codes locaux.

Cordon d'alimentation muni d'une prise électrique de 4 broches mise à la terre.

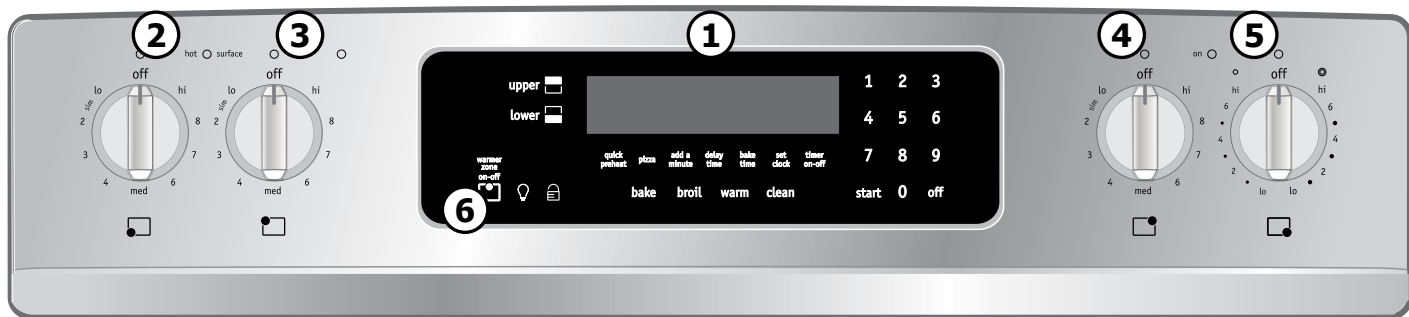


Prise murale mise à la terre de 240V.

Il est de la responsabilité du consommateur de faire installer par un électricien qualifié une prise murale appropriée correctement mise à la terre.

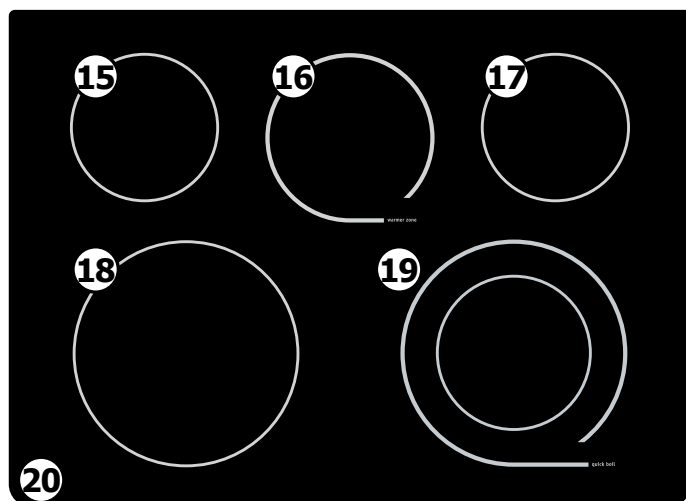
Référez-vous au guide d'instructions d'installation fourni avec l'appareil pour l'installation complète et la mise à la terre de cet appareil.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



VOICI LES CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE:

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



NOTE

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

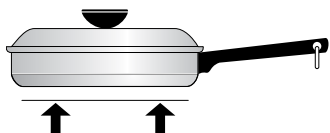
AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

CHOIX DES USTENSILES DE CUISINE

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

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

CORRECT

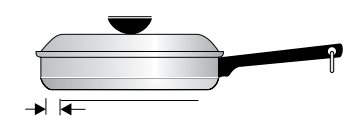


- Fond plat et côtés droits
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.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

INCORRECT



- Fonds incurvés et déformés.



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



- La casserole est plus petite que l'élément.



- Manche trop lourd; fait basculer la casserole.

Figure 1

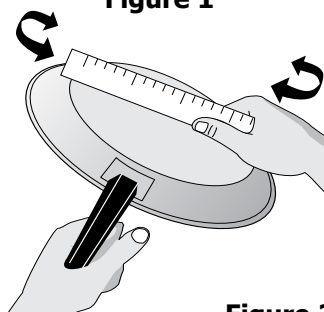


Figure 2

À PROPOS DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

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

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

À PROPOS DES ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, ce dernier devient rouge. Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'allumera et s'éteindra automatiquement. L'élément retient assez de chaleur pour continuer de fournir une température constante même lorsque ce dernier est éteint.

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

NOTE

Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de chaleur demandé. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum, ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat.

TYPES DE MATÉRIAUX DES USTENSILES

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

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

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

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

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

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

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

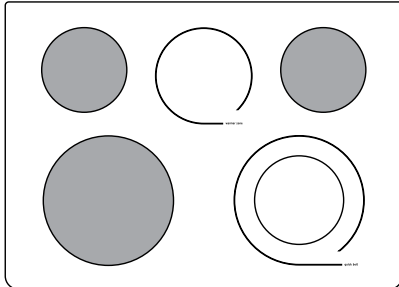
NOTE

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

AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS SIMPLES

Cet appareil possède des éléments radiants simples tel qu'illustré plus bas. Référez-vous aux instructions pour connaître le fonctionnement de ces éléments.



La dimension et le type d'ustensile utilisés ainsi que la quantité d'aliments à préparer influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

Les réglages recommandés se trouvant dans le tableau plus bas sont basés sur une cuisson fait à l'aide d'un ustensile en aluminium avec un couvercle. Assurez-vous de faire les ajustements nécessaires afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Tableau des réglages recommandés pour la cuisson sur les éléments de surface


Réglage	Type de cuisson
Haut (8-Hi)	Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
Moyen-haut (6-8)	Pour continuer une ébullition, frire, frire à grande friture
Moyen (5)	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen-bas (2-4)	Pour faire mijoter, pocher, poursuivre la cuisson.
Bas (Lo-2)	Pour garder chaud, faire fondre, mijote

ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. **La surface en vitrocéramique peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsque le témoin lumineux est encore allumé.

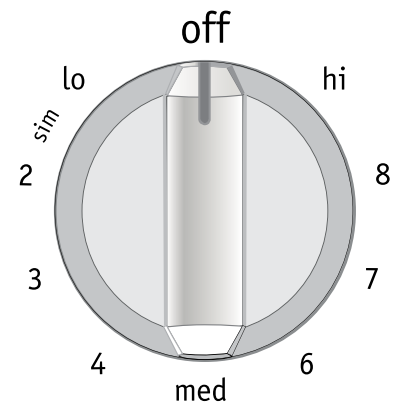
Ne laissez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Ces articles peuvent fondre et endommager la surface de vitrocéramique.

ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. Le témoin lumineux de surface chaude **hot**  **surface** s'allume lorsque l'élément est mis en marche et demeure allumé jusqu'à ce la surface de cuisson en vitrocéramique ait SUFFISAMMENT refroidie. **La surface en vitrocéramique peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsque le témoin lumineux est encore allumé. Le témoin lumineux demeure allumé même si l'élément est éteint.

Pour régler les éléments radiants simples:

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre jusqu'au réglage désiré. Si nécessaire, tournez le bouton pour ajuster le réglage.
3. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de l'élément.



Notes importantes:

- Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à un réglage plus faible.
- Pour une cuisson efficace, tournez le bouton de commande à la position Arrêt quelques minutes avant la fin de la cuisson. Ceci permettra à la chaleur résiduelle de compléter la cuisson.
- Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
- Les éléments radiants possèdent un limiteur qui permet à ces derniers de passer de la position Arrêt à la position Marche, et ce, même en position HI. Ceci aide à prévenir des dommages à la surface de cuisson. Ce phénomène à la position HI est normal et se produira plus souvent lorsqu'un ustensile trop petit pour l'élément chauffant ou lorsque le fond de l'ustensile n'est pas plat.

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

RÉGLAGE DE L'ÉLÉMENT RADIANT DOUBLE

ATTENTION


Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. **La surface en vitrocéramique peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsque le témoin lumineux est encore allumé.

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

Notes importantes:

- Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à un réglage plus faible.
- Pour une cuisson efficace, tournez le bouton de commande à la position Arrêt quelques minutes avant la fin de la cuisson. Ceci permettra à la chaleur résiduelle de compléter la cuisson.
- Les commandes des éléments de surface n'ont pas besoin d'être réglés exactement sur une position. Utilisez les repères comme guide et ajustez l'intensité de chaleur de l'élément selon vos besoins. Chaque élément de surface procure une intensité de chaleur constante à chaque réglage. Référez-vous au tableau de la page précédente pour connaître les réglages suggérés.
- Si un halo rouge débord de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
- Les éléments radiants possèdent un limiteur qui permet à ces derniers de passer de la position Arrêt à la position Marche, et ce, même en position HI. Ceci aide à prévenir des dommages à la surface de cuisson. Ce phénomène à la position HI est normal et se produira plus souvent lorsqu'un ustensile trop petit pour l'élément chauffant ou lorsque le fond de l'ustensile n'est pas plat.

ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. Le témoin lumineux de surface chaude **hot**  **surface** s'allume lorsque l'élément est mis en marche et demeure allumé jusqu'à ce la surface de cuisson en vitrocéramique ait SUFFISAMMENT refroidie. **La surface en vitrocéramique peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsque le témoin lumineux est encore allumé. Le témoin lumineux demeure allumé même si l'élément est éteint.

Pour régler l'élément radiant double:

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour débiter la cuisson avec l'élément au complet en marche (marqué "Double" - voir figure 1). Si seule la portion interne de l'élément est requise pour un ustensile plus petit, enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens anti horaire (marqué "Single" - voir figure 2). Si nécessaire, tournez le bouton pour ajuster le réglage.

Note: Vous pouvez passer de Double à Single en tout temps lors de la cuisson.

3. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de l'élément.

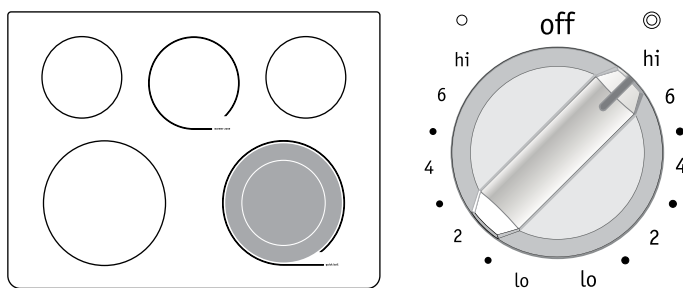


Figure 1 - Cuisson avec les deux portions*

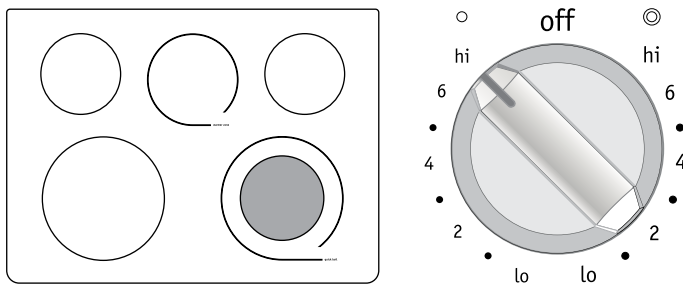


Figure 2 - Cuisson avec la portion interne seulement*

*Zone illustrée en gris aux figures 1 et 2.

NOTE

Référez-vous au tableau de la page 9 pour connaître les réglages recommandés pour la cuisson sur les éléments de surface.

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Réglage de la zone réchaud

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

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

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



ATTENTION

Contrairement aux éléments de surface, la zone réchaud ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude. Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. **La surface en vitrocéramique peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsque le témoin lumineux est encore allumé.

Utilisez toujours des mitaines ou des sous plats lorsque vous retirez la nourriture de la **zone réchaud** parce que les ustensiles et les plats **peuvent être chauds**.

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



ATTENTION


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


Notes Importantes:

- Utilisez seulement des assiettes, ustensiles et chaudrons recommandés pour l'utilisation au four et sur les table de vitrocéramique. N'utilisez pas de papier cellophane ou de papier d'aluminium pour couvrir la nourriture. Le papier cellophane ou le papier d'aluminium peut fondre sur la surface de cuisson.

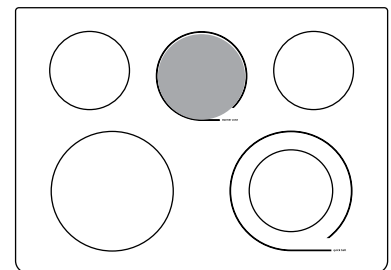
Réglage de la zone réchaud:

- Placez l'ustensile de dimension appropriée sur la zone réchaud.

- Appuyez sur la touche  et, par la suite, appuyez sur la touche **Start** pour activer la zone réchaud. Le témoin lumineux de la zone réchaud apparaît. Note: Si la touche Start n'est pas appuyé dans les 5 secondes, la zone réchaud s'éteindra.

- Lorsqu'il est temps de servir la nourriture, appuyez sur la touche  pour éteindre la zone réchaud. Le témoin lumineux de la zone réchaud s'éteint.

warmer
zone
on-off

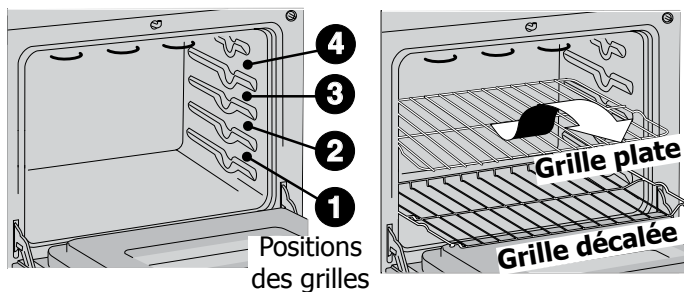
AVANT DE RÉGLER LE FOUR

Installation des grilles

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

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

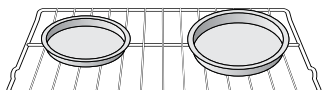
Pour remettre une grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.



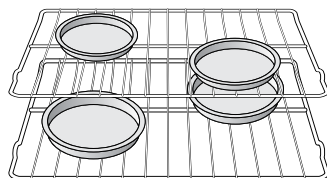
Circulation de l'air dans le four

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

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



Une seule grille



Plusieurs grilles

NOTE

Soyez toujours prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four supérieur et celui du four inférieur sont situés à l'arrière de la table de cuisson. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson. **NE BOUCHEZ PAS** cet évent, ceci pourrait causer des dommages à l'appareil ou un feu. Ne bloquez jamais cette ouvertures avec du papier d'aluminium ou autre item.



Types de grille du four

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

- La grille plate.
- La grille décalée.

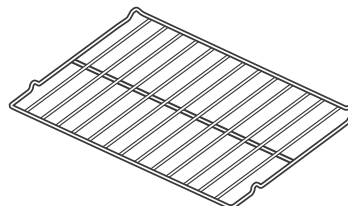


Figure 1
Grille plate

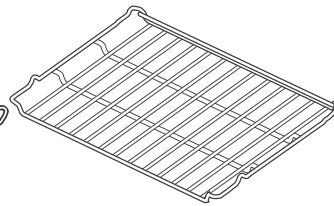


Figure 2
Grille décalée

ATTENTION

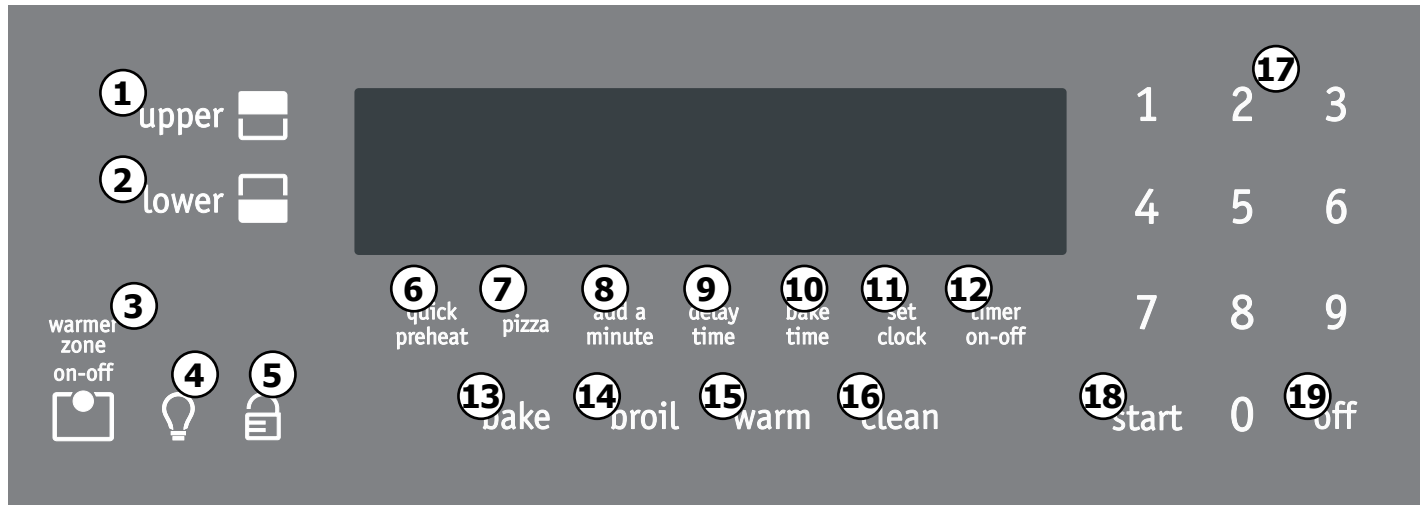
Portez toujours des gants isolants lorsque vous ajustez les grilles du four. Attendez que le four ait complètement refroidi si possible. Les grilles du four peut être chaudes et causer des brûlures.

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

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

Caractéristiques de la commande du four

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



1. Touche **Upper (Supérieur)**— est utilisée pour sélectionner le four supérieur.
2. Touche **Lower (Inférieur)**— est utilisée pour sélectionner le four inférieur.
3. Touche **Warmer zone (Zone réchaud)**— est utilisée pour allumer et éteindre la zone réchaud.
4. Touche **Lampe du four**— est utilisée pour allumer et éteindre la lampe du four.
5. Touche **Verrou du four**— est utilisée pour verrouiller la porte ainsi que les commandes du four.
6. Touche **Quick preheat (Préchauffage)**— est utilisée pour régler le mode de préchauffage.
7. Touche **Pizza**— est utilisée pour sélectionner le mode pizza.
8. Touche **Add a minute (Ajouter une minute)**— est utilisée pour ajouter une minute à la minuterie.
9. Touche **Delay time (Départ différé)**— est utilisée avec **Cuire, Temps de cuisson** et **Nettoyer** pour programmer un temps différé pour la cuisson ou le nettoyage.
10. Touche **Bake time (Temps cuisson)**— est utilisée pour programmer un temps de cuisson au four.
11. Touche **Set clock (Horloge)**— est utilisée pour régler l'heure.
12. Touche **Timer on-off (Minuterie)**— est utilisée pour régler et annuler toutes les fonctions de la minuterie.
13. Touche **Bake (Cuire)**— est utilisée pour régler un mode de cuisson normale.
14. Touche **Broil (Griller)**— est utilisée pour programmer une cuisson au grill.
15. Touche **Warm (Chaud)**— est utilisée pour sélectionner le mode garder chaud.
16. Touche **Clean (Nettoyer)**— est utilisée pour régler le cycle autonettoyant.
17. Touches **0 à 9 numériques**— sont utilisées pour entrer la température et l'heure.
18. Touche **Start (Départ)**— est utilisée pour démarrer toutes les fonctions du four sauf, la lampe du four.
19. Touche **Off (Arrêt)**— est utilisée pour annuler toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf l'heure et la minuterie.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

Réglages minimal et maximal pour chaque fonction de cuisson

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

FONCTION		VALEUR MINIMALE	VALEUR MAXIMALE
Préchauffer (QUICK PREHEAT)		170°F/77°C	550°F/288°C
Cuire (BAKE)		170°F/77°C	550°F/288°C
Griller (BROIL)		400°F/205°C	550°F/288°C
Garder Chaud (WARM)		170°F/77°C	170°F/77°C (3 hours)
Pizza		400°F/205°C	425°F/218°C
Minuterie (TIMER)	Mode 12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Horloge (CLOCK TIME)	Mode 12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.
Départ différé (DELAY TIME)	Mode 12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.
Temps de cuisson (BAKE TIME)	Mode 12 Hr.	0:01 Min.	5:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:01 Min.	5:59 Hr./Min.
Nettoyer (CLEAN)		2 heures	4 heures

CHOSSES IMPORTANTES À SAVOIR AVANT DE RÉGLER UNE FONCTION DE CUISSON

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

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

Pour régler l'horloge (exemple 1:30)

1. Appuyez sur **SET CLOCK (Horloge)**. «CLO» apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur **1 3 0** pour régler l'heure à 1:30. «CLO» demeure affiché à l'écran.
3. Appuyez sur **START (Départ)**. «CLO» disparaît et l'horloge se met en marche.

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

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche **SET CLOCK (horloge)** pendant 6 secondes. «CLO» apparaît à l'écran.
2. **Continuez à maintenir** la touche jusqu'à ce que «12Hr dAY» ou «24Hr dAY» apparaisse à l'écran et qu'un signal sonore se fasse entendre.
3. Appuyez sur **CLEAN (Nettoyer)** pour changer l'affiche de l'heure de 12 à 24 heures. L'écran affiche soit «12Hr dAY» ou «24Hr dAY».
4. Appuyez sur **START (Départ)** pour accepter le changement ou sur **OFF (Annuler)** pour l'annuler.
5. Réajustez l'horloge à l'heure exacte comme décrit à la section **Réglage de l'horloge**. Veuillez noter que si le mode d'affichage 24 heures est sélectionné, l'horloge affiche l'heure de 0:00 à 23:59 heures.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE CUISSON CONTINUE OU ARRÊT AUTOMATIQUE APRÈS 6 HEURES

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

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

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

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE — FAHRENHEIT OU CELSIUS


Les touches **BROIL (Griller)** et **CLEAN (Nettoyer)** contrôlent l'affichage de la température. La commande électronique peut être réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Votre appareil a été programmé en usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit.

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



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

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR



RÉGLAGE DE LA FONCTION VERROUILLAGE


La touche  contrôle la fonction verrouillage. Cette caractéristique verrouille la porte du four sélectionné et le panneau de contrôle. Cette caractéristique ne verrouille pas les portes des deux fours en même temps. Elle ne verrouille pas la table de cuisson non plus. Elle ne désactive pas la minuterie et l'interrupteur de la lampe du four.

Pour activer le fonction verrouillage

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

Pour réactiver la fonction normale du four

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER** ou **LOWER**.
1. Appuyez et maintenez pendant 3 secondes la touche . Un signal sonore se fait entendre. "DOOR" et  clignotent et "door OPn" apparaît à l'écran jusqu'à ce que la porte soit complètement déverrouillée.

Lorsque la porte est déverrouillée "DOOR",  et "door OPn" disparaissent de l'écran. L'heure du jour s'affiche.

3. Le four peut alors être utilisé.

TABLEAU DE COMMANDE SILENCIEUX

Les touches **DELAY TIME (Départ différé)** et **CLEAN (Nettoyer)** contrôlent la fonction Tableau de commande silencieux. Cette caractéristique permet d'empêcher les commandes d'émettre un signal sonore lors de leurs utilisations. Si vous le désirez, vous pouvez programmer les commandes pour qu'elles fonctionnent silencieusement ou pour entendre les signaux sonores.

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

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

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

3. Appuyez sur **START (Départ)** pour accepter le changement ou sur **OFF (Annuler)** pour l'annuler.

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

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Pour régler la minuterie (exemple 5 minutes)

1. Appuyez sur **TIMER ON-OFF (Minuterie)**. «-- --» apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur les touches numériques pour afficher le temps désiré; appuyez sur **5**.
3. Appuyez sur **START (Départ)**, la minuterie se met en marche avec un décompte affiché de «5:00».

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

4. Une fois le temps écoulé, «End» apparaît à l'écran. La minuterie émet 3 signaux sonores toutes les 5 secondes ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **TIMER ON-OFF (Minuterie)**.

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

1. Appuyez sur la touche **TIMER ON-OFF (Minuterie)**. L'écran retourne à l'heure du jour.

RÉGLAGE DE LA FONCTION ADD A MINUTE

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

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE DE PRÉCHAUFFAGE

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

Afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson lorsque vous cuisinez des aliments à base de pâte tel que les gâteaux, pâtisseries et pains, faites préchauffer le four complètement. Lorsque vous cuisinez avec le mode préchauffage (Quick preheat), place la grille à la position 1 et utilisez la grille décalée si elle est disponible.

Lorsque le four a terminé le préchauffage, la fonction de QUICK PREHEAT (Préchauffage rapide) passe à la fonction BAKE (Cuire) jusqu'à ce qu'elle soit annulée.

Pour régler la température de préchauffage à 375°F

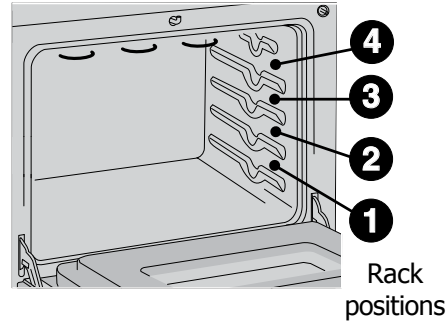
1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez **UPPER (Four Supérieur)** ou **LOWER (Four Inférieur)** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **QUICK PREHEAT (Préchauffage rapide)**. "350" apparaît à l'écran. Si un préchauffage à 350°F est désiré, appuyez sur **START (Départ)**.
4. Appuyez sur les touches **3 7 5**.
5. Appuyez sur **START (Départ)**. "PRE" s'affiche durant le préchauffage du four.

RÉGLAGE DU MODE CUISSON

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

Conseils pour la cuisson au four:

- Lors du préchauffage, les éléments cuisson et grill et fonctionnent pour permettre au four d'atteindre la température réglée plus rapidement.
- Lors de la cuisson sur une seule grille, placez-la à la position 2 ou 3.
- Si deux grilles sont utilisées, placez-les aux positions 1 et 3. Utilisez la grille décalée en position 1.
- Laissez 2" à 4" (5,1 cm à 10,2 cm) autour des moules pour permettre une bonne circulation d'air.
- Lorsque vous cuisinez des aliments à base de pâte tel que les biscuits, les gâteaux, les pains, etc. laissez le four préchauffer jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée avant d'y placer la nourriture.
- Assurez-vous que les ustensiles ne se touchent pas entre eux et ne touchent pas aux parois du four.



Pour régler la température de cuisson à 375°F

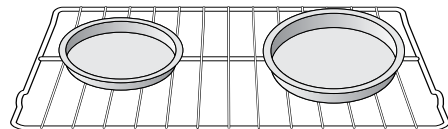
1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez **UPPER (Four Supérieur)** ou **LOWER (Four Inférieur)** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **BAKE (Cuire)**, "350" apparaît à l'écran. Si une cuisson à 350°F est désirée, appuyez sur **START (Départ)**.
4. Appuyez sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur **START (Départ)**. Un signal sonore se fait entendre lorsque la température atteint 375°F et l'écran affiche "375°".
6. Placez la nourriture dans le four.

NOTE

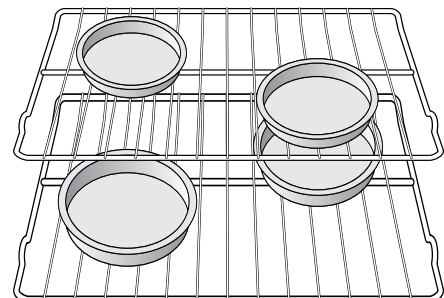
Appuyez sur **OFF (Annuler)** pour terminer toute fonction de cuisson en tout temps.

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

1. Appuyez **UPPER (Four Supérieur)** ou **LOWER (Four Inférieur)** pour choisir le four.
2. Si la température déjà réglée à 375°F doit être changée pour 425°F, appuyez sur **BAKE (Cuire)**. "375" apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur **4 2 5**. "BAKE" continue de clignoter et "425°" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **START (Départ)**.



Single Oven Rack



Multiple Oven Racks

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE D'UN TEMPS DE CUISSON

Ce mode permet de programmer la commande du four pour qu'elle calcule un temps de cuisson et que, par la suite, elle éteigne le four automatiquement. Le temps qui s'écoule reste affiché à l'écran. Le four émet un signal sonore et s'éteint lorsque le décompte est terminé. Ce mode peut être utilisé avec les modes Cuire, Cuisson par convection et Rôtissage par convection.

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues puis placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **UPPER (Four Supérieur)** ou **LOWER (Four Inférieur)** pour choisir le four.
4. Appuyez sur **BAKE (Cuire)**, "350" apparaît à l'écran.
5. Appuyez sur **START (Départ)**.
6. Appuyez sur **BAKE TIME (Temps de cuisson)**. "-- --" apparaît.
7. Entrez le temps de cuisson désiré en appuyant sur **3 0**.
8. Appuyez sur **START (Départ)**. Lorsque le mode Temps de cuisson démarre, l'heure du jour apparaît à l'écran.

NOTE

Le mode Temps de cuisson commence le compte à rebours lorsque la fonction est activée. Cette fonction est déconseillée pour les produits de boulangerie qui nécessitent un four complètement préchauffé et un retrait rapide des aliments du four lorsque de la cuisson de ceux-ci est terminée.

NOTE

Le temps de cuisson doit se situer entre 1 minute et 6 heures. Lorsque le mode Temps de cuisson est en marche, appuyez sur **BAKE TIME (Temps de cuisson)** pour connaître le temps de cuisson restant. Une fois la cuisson débutée, un signal sonore se fait entendre lorsque la température désirée est atteinte.

Appuyez sur **OFF (Annuler)** lorsque vous voulez annuler le mode Temps de cuisson ou lorsqu'il est terminé. Un temps de cuisson de "0" minute peut aussi être entré pour annuler le temps de cuisson et poursuivre la cuisson au four avec le mode de cuisson en fonction.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé:

1. "End" et l'heure du jour apparaissent à l'écran. Le four s'arrête automatiquement.
2. La commande émet 3 signaux sonores. Elle continue d'émettre des signaux sonores à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la touche **OFF (Annuler)** soit appuyée.

RÉGLAGE D'UN DÉPART DIFFÉRÉ

Les touches **BAKE (Cuire)**, **BAKE TIME (Temps de cuisson)** et **DELAY TIME (Départ différé)** contrôlent le mode Départ différé. La commande du four **allume et éteint** le four aux heures réglées à l'avance.

NOTE

Si l'horloge est en mode d'affichage 12 heures, le Départ différé ne pourra pas être programmé plus que 12 heures à l'avance. Pour régler un Départ différé de 12-24 heures d'avance, vous devez d'abord régler la commande en mode d'affichage 24 heures.

Pour régler le four pour un départ différé (exemple: cuisson à 375°F débutant à 5:30)

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
3. Appuyez sur **UPPER (Four Supérieur)** ou **LOWER (Four Inférieur)** pour choisir le four.
4. Appuyez sur **BAKE (Cuire)**, "350" apparaît à l'écran.
5. Entrez la température de cuisson désirée; appuyez sur **3 7 5**.
6. Appuyez sur **START (Départ)**.
7. Appuyez sur **DELAY TIME (Départ différé)**.
8. Entrez l'heure de départ désirée; appuyez sur **5 3 0**.
9. Appuyez sur **START (Départ)**. Lorsque le temps de cuisson différé démarre, la température réglée s'affiche, "DELAY", "BAKE" et l'heure du jour apparaissent à l'écran.

NOTE

Si vous désirez que le four s'arrête automatiquement après le temps de cuisson désiré écoulé, entrez un **BAKE TIME (Temps de cuisson)** maintenant.

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

Appuyez sur **OFF (Annuler)** lorsque vous voulez annuler le mode ou lorsqu'il est terminé.

ATTENTION

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

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DE LA CUISSON AU GRIL

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

Conseils pour la cuisson au gril:

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

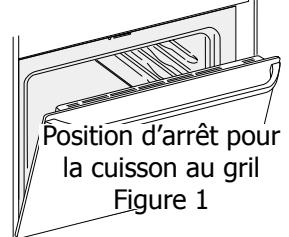


AVERTISSEMENT

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

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

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



Accessoires disponibles via la brochure:

Grille de la lèchefrite

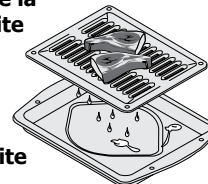


Figure 2

Grille à saisir

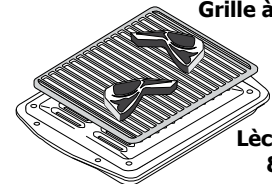


Figure 3

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

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

Consommer de la viande, de la volaille ou des fruits de mer crus ou pas assez cuits augmente votre risque de souffrir de maladies d'origine alimentaire.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE PIZZA

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

Conseils concernant le mode Pizza:

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

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

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

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

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

NOTE

Appuyez sur **OFF (Annuler)** pour terminer toute fonction en tout temps.

RÉGLAGE DU MODE GARDER CHAUD

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

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

Conseils pour le mode Garder chaud:

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

Pour régler le mode Chaud:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
2. Appuyez **UPPER (Four Supérieur)** ou **LOWER (Four Inférieur)** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **WARM (Chaud)**. "HLd" apparaît à l'écran. **Note:** Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes, le mode s'annule automatiquement.
4. Appuyez sur **START (Départ)**. L'icône du four apparaît.
5. Pour annuler la fonction Chaud, appuyez sur **OFF (Annuler)** en tout temps.


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

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

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

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

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

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

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

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

IMPORTANT

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

NOTE

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

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

Une fois le jour du Sabbat terminé, désactivez la fonction Sabbat en appuyant et maintenant enfoncées simultanément les touches **BAKE TIME (Temps de cuisson)** et **DELAY TIME (Départ différé)** pendant au moins **3 secondes**. "SAb" disparaît de l'écran et le four peut alors être utilisé de façon habituelle.

Pour plus d'assistance, d'aide pour un usage adéquat de la fonction Sabbat ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbat, s'il vous plaît visitez le site internet <http://www.star-k.org>.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

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

Pour augmenter la température du four

1. Appuyez **UPPER (Four supérieur)** ou **LOWER (Four inférieur)** pour choisir le four.
2. Appuyez et maintenez la touche **BAKE (Cuire)** pendant 6 secondes. "UPO 00" (Réglage de la température compensée, 0 par défaut) apparaît à l'écran.
3. Pour augmenter la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3 0**. La température peut être augmentée d'un maximum de 35°F (19°C).
4. Appuyez sur **START (Départ)** pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **OFF (Annuler)** pour annuler le changement.

Pour diminuer la température du four

1. Appuyez **UPPER (Four supérieur)** ou **LOWER (Four inférieur)** pour choisir le four.
2. Appuyez sur **BAKE (Cuire)** et maintenez-la pendant 6 secondes. "UPO 00" (Réglage de la température compensée, 0 par défaut) apparaît à l'écran.
3. Pour diminuer la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3 0** et appuyez sur la touche **CLEAN (Nettoyer)** pour afficher ou éteindre le signe -. La température peut être diminuée d'un maximum de 35°F (19°C).
4. Appuyez sur **START (Départ)** pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **OFF (Annuler)** pour annuler le changement.

NOTE


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

LAMPE DU FOUR

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

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

Pour allumer et éteindre les lampes du four:

1. Appuyez **UPPER (Four supérieur)** ou **LOWER (Four inférieur)** pour choisir le four.
2. Appuyez sur .

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

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

NOTE

- Pour un meilleur résultat lors de la cuisson, fermez la lampe du four sinon surveillez la cuisson.
- La lampe du four ne pourra pas être utilisée lors d'un cycle autonettoyant.

FOUR AUTONETTOYANT

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

➔ IMPORTANT

Préparation du four avant un cycle autonettoyant:

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

📌 NOTE

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

Ce qui peut survenir durant le cycle autonettoyant

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

que de la fumée s'échappe par la sortie d'aération qui débouche sur la table de cuisson.

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale. Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle autonettoyant pour évacuer les odeurs et les fumées.

⚠ ATTENTION

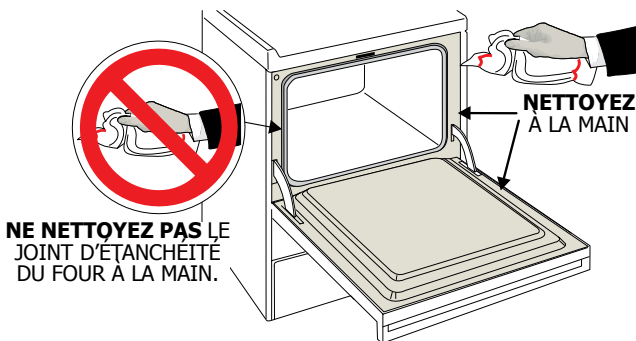
Afin d'éviter tout risque de brûlure lors de l'ouverture de la porte après un cycle autonettoyant, tenez vous sur le côté de l'appareil. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de vous approcher.

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

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

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

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



Régions à nettoyer et régions (joint) à éviter.

CYCLE AUTONETTOYANT

DURÉE D'UN CYCLE AUTONETTOYANT

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


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

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure et que la porte est bien fermée.
2. Appuyez **UPPER (Four supérieur)** ou **LOWER (Four inférieur)** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **CLEAN (Nettoyer)**. "3:00" et "CLn" apparaissent à l'écran. La commande est automatiquement réglée pour un cycle de 3 heures (temps par défaut).

NOTE

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

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

NOTE

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

RÉGLAGE DU CYCLE AUTONETTOYANT POUR UN DÉPART DIFFÉRÉ


Les touches **CLEAN (Nettoyer)** et **DELAY TIME (Départ différé)** contrôlent la fonction Départ Différé d'un cycle d'autonettoyant. La commande met en marche et arrête le four aux heures sélectionnées.

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


1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez **UPPER (Four supérieur)** ou **LOWER (Four inférieur)** pour choisir le four.
3. Appuyez sur **CLEAN (Nettoyer)**. "3:00" et "CLn" apparaissent à l'écran. La commande est automatiquement réglée pour un cycle de 3 heures (temps par défaut).

NOTE


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

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

Lorsque le cycle autonettoyant est complété

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

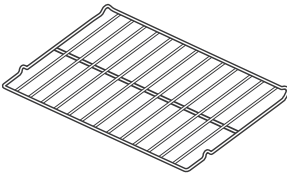

Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant: S'il s'avère nécessaire d'interrompre un cycle de nettoyage à cause de fumée excessive ou d'un incendie dans le four:

1. Appuyez sur **OFF (Annuler)**.
2. La porte du four pourra être ouverte lorsque le four aura refroidi (après environ 1 heure) et que "DOOR" et  ne sont plus affichés.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (Tableau de nettoyage)

Nettoyage des composantes de la cuisinière

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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE & ENTRETIEN DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

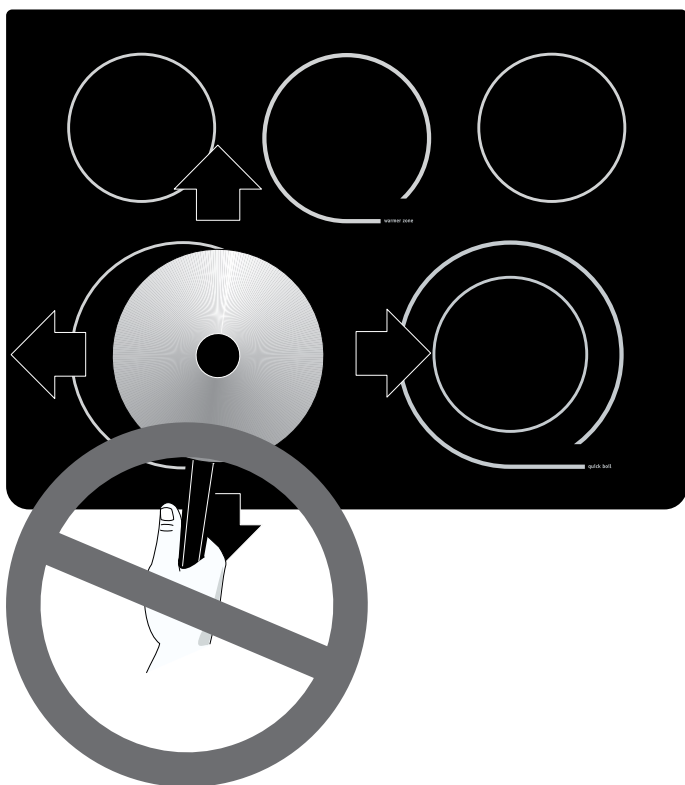
Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état la surface en vitrocéramique.

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



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

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



RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

! ATTENTION

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

! AVERTISSEMENT

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

Pour les cas de saleté légère à moyenne:

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

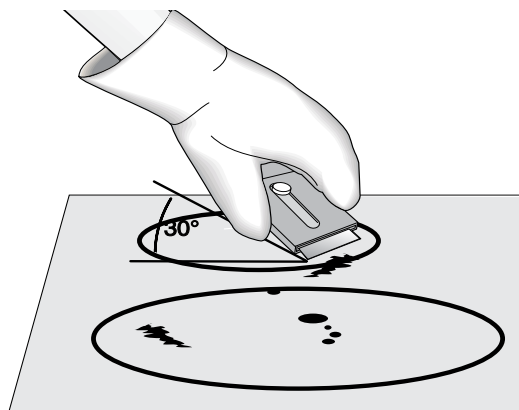
Pour les grosse saleté ou les cas d'aliments collés:

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

! ATTENTION

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

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



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

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

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

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

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



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

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

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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

ATTENTION

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

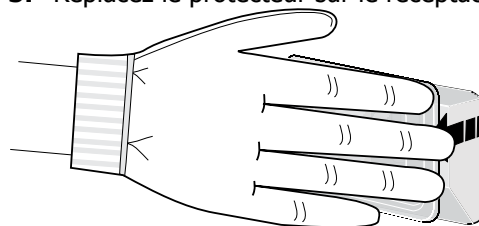
Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur la commande du four. La lampe est protégée par un protège lampe en verre retenu par une broche. CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE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

ATTENTION

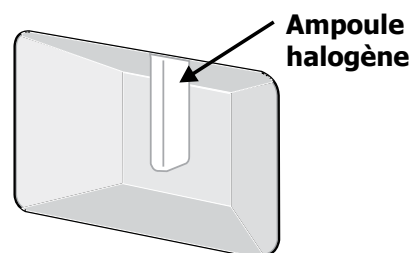
ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST FROID.

Pour remplacer l'ampoule:

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait.
3. Pour enlever le protecteur, soulevez un côté et retirez-le du réceptacle.
4. Remplacez l'ampoule par une nouvelle. 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.
5. Remplacez le protecteur sur le réceptacle.



Retirez le protecteur de l'ampoule



Ampoule halogène

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENLEVER ET REPLACER LA PORTE DU FOUR INFÉRIEUR

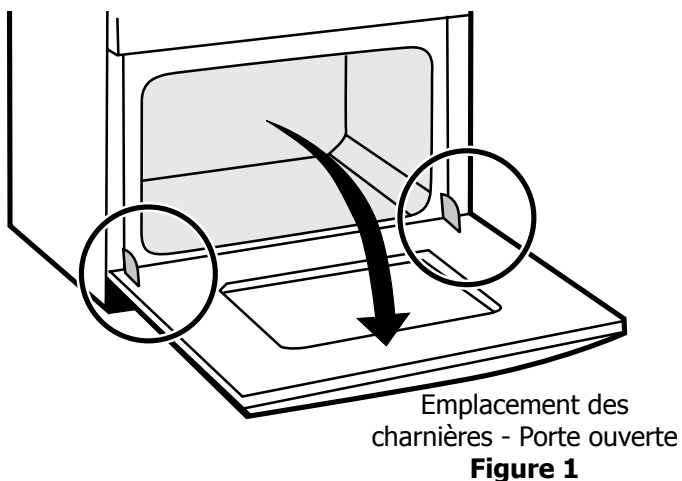
! ATTENTION

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

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

Pour enlever la porte du four:

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



2. Tirez les loquets de charnières de chaque côté du cadre de la cuisinière complètement vers la porte du four (Voir figure 2 - en position déverrouillée). Un petit tournevis à tête plate peut être requis.

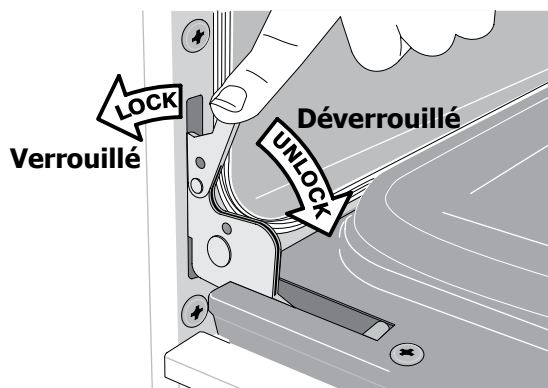
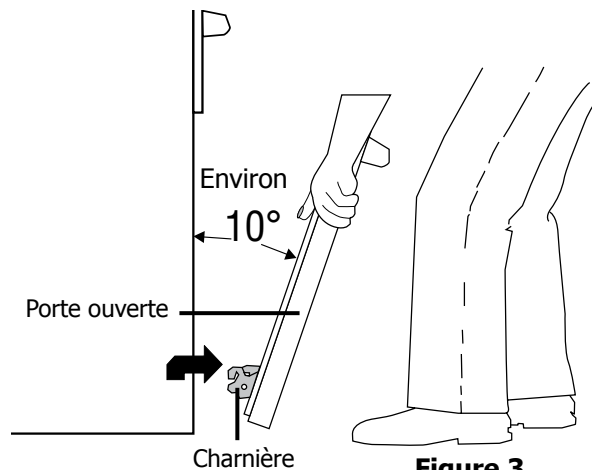
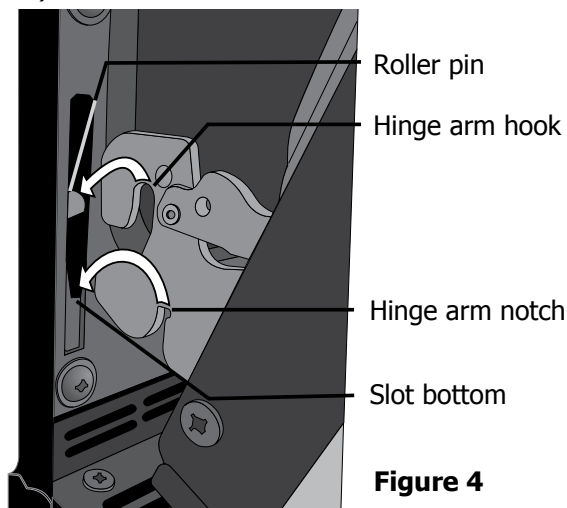


Figure 2

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



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



Pour replacer la porte du four:

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






AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

Cuisson au four

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

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

Tableau des problèmes de cuisson et des solutions

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

AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

IMPORTANT

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

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

AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

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

GARANTIE DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec ce dernier.

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement identifiable.
- 2 Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
- 3 La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
- 4 Les produits vendus "tels quels" ne sont pas couverts par cette garantie.
- 5 Les aliments perdus à cause d'une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
- 6 Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
- 7 Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
- 8 Les appels de service pour vérifier l'installation de l'appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
- 9 Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
- 10 Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
- 11 Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de voyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
- 12 Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
- 13 Les dommages causés par: des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

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

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

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

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

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

 **Electrolux**

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