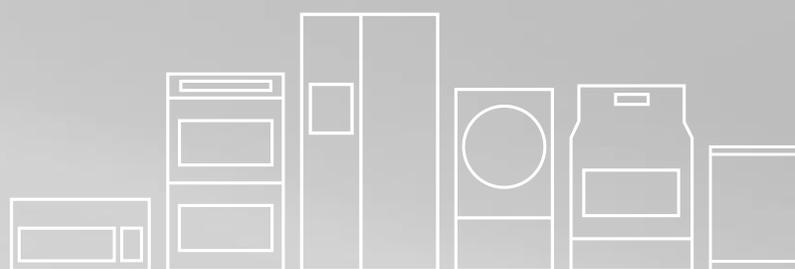


# FRIGIDAIRE

Tout à propos de

# l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière encastrable



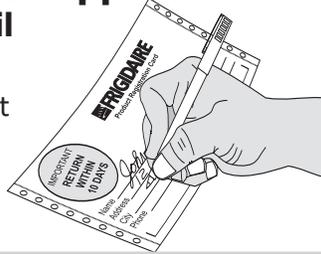
## TABLE DES MATIÈRES

Bienvenue & félicitations.....	2	Avant de régler le four.....	16
Mesures de sécurité importantes.....	3	Réglage de la commande du four.....	19
Caractéristique de l'appareil.....	6	Réglage de la commande du tiroir réchaud.....	35
Avant de régler les éléments de surface.....	7	Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage).....	36
Réglage des éléments radiants de surface.....	12	Entretien & nettoyage.....	37
Réglage des éléments de surface à induction.....	14	Avant d'appeler.....	41
Réglage de la zone réchaud.....	15	Garantie des appareils électroménagers.....	44

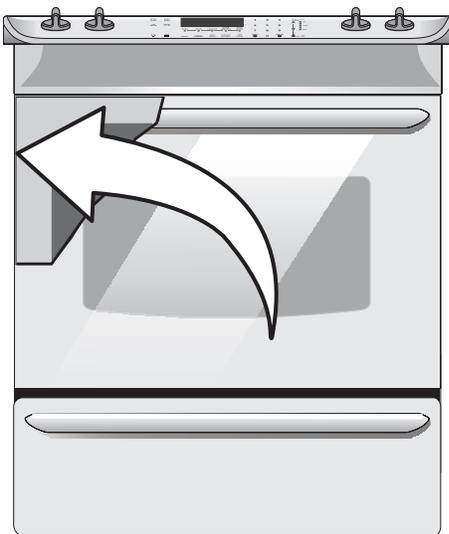
# BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

## 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 Major Appliances**, 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



- Toutes les cuisinières peuvent basculer
- Il peut en résulter des blessures
- Installer les supports anti-bascules fournis avec l'appareil.
- Voir les instructions d'installation.



Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée par le support anti-bascules, fourni avec l'appareil. Pour vérifier si le support est bien installé, agrippez la partie arrière de la surface de cuisson et penchez-la vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour connaître les étapes d'installation.

### ATTENTION

Les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical semblable doivent porter attention lorsqu'ils utilisent ou lorsqu'ils se trouvent à proximité d'un appareil à induction en fonction. Le champ électromagnétique créé par l'appareil peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical. Consultez votre médecin ou le fabricant du dispositif médical pour lui parler de votre situation particulière.

Cet appareil a été testé et est conforme aux restrictions des dispositifs numériques de classe B, exigées à la Partie 18 des règlements de la FCC. Ces restrictions ont été établies pour procurer une protection raisonnable contre les interférences nocives à l'intérieur d'installations résidentielles. Cet appareil génère, utilise et peut émettre des fréquences radio qui peuvent causer des interférences avec les appareils récepteurs, s'il n'est pas installé conformément aux instructions d'installation. Cependant il n'y a pas de garantie que ce type d'interférence ne se produira pas dans un certain type de résidence. Si cet appareil cause des interférences nuisant à la réception de la radio ou de la télévision, lesquelles ont été identifiées en allumant et éteignant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger la situation en suivant une ou plusieurs des suggestions suivantes:

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre la surface de cuisson et l'appareil récepteur.
- Branchez la surface de cuisson dans une autre prise ou un circuit différent de celle ou celui utilisé par l'appareil récepteur.
- **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, protège-fils, ou toute autre pièce.**

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



### 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 ou le tiroir réchaud (si présent) pour entreposer des articles.**

- **Rangement dans ou sur l'appareil – Ne rangez pas dans le four, ou près des éléments, ou dans le tiroir de l'appareil, des matériaux inflammables.**

Ceci inclus 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.



### 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.
- **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.



### 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.**
- **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 rebuts.**



### IMPORTANT

**N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant.** Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four. Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.



### 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**

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**adjacents**, afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversements causés par le contact involontaire avec un ustensile.

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

## INSTRUCTIONS 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.
- **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.



## 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.

- **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.

## Fours autonettoyants

- **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.

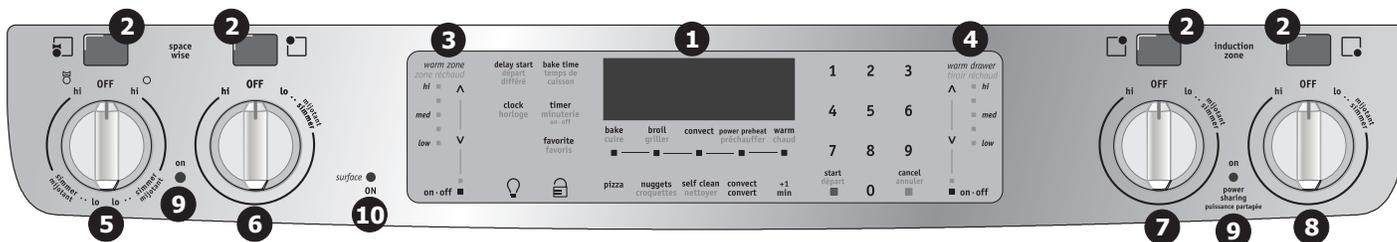


## ATTENTION

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

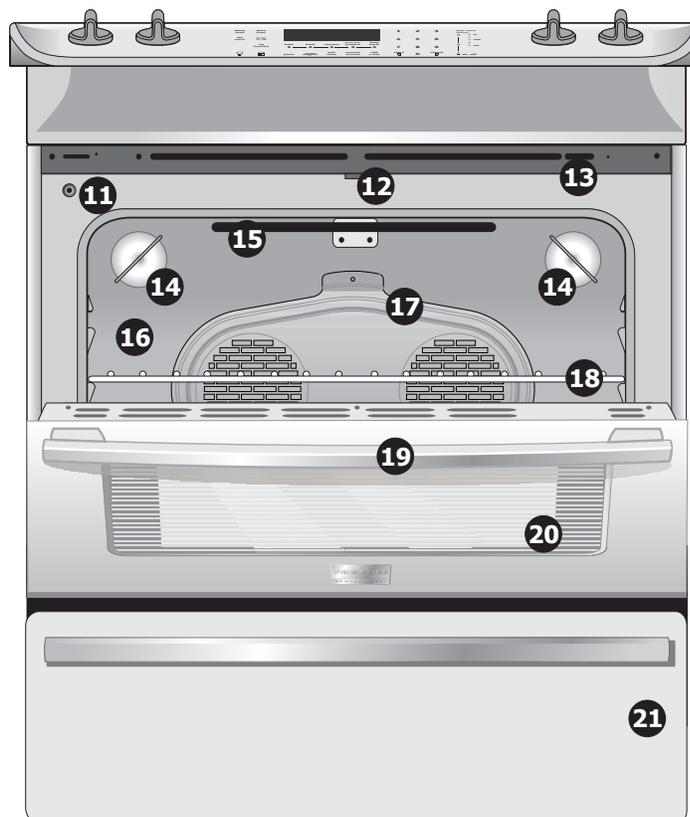
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



## Voici les caractéristiques de votre cuisinière électrique:

1. Contrôleur électronique muni d'un chronomètre.
2. Écrans digitaux des contrôleurs des éléments.
3. Contrôle de la zone réchaud.
4. Contrôle du tiroir réchaud.
5. Contrôle de l'élément avant gauche.
6. Contrôle de l'élément arrière gauche.
7. Contrôle de l'élément arrière droit.
8. Contrôle de l'élément avant droit.
9. Témoins lumineux d'élément en marche.
10. Témoin lumineux de surface en marche.
11. Interrupteur automatique des lumières de four.
12. Verrou de la porte pour le cycle autonettoyant.
13. Événement du four
14. Lumières de four munies de couvercles.
15. Élément de grillage.
16. Intérieur du four autonettoyant.
17. Système de cuisson par convection muni d'un ventilateur double.
18. Grilles de four ajustables.
19. Poignée de porte.
20. Porte de four pleine largeur munie d'une fenêtre.
21. Tiroir réchaud.
22. Élément radiant simple de 7".
23. Élément radiant zone réchaud.
24. Élément induction de 6".
25. Élément radiant pont
26. Élément radiant simple de 7".
27. Élément induction de 10".
28. Surface de cuisson en vitro-céramique.



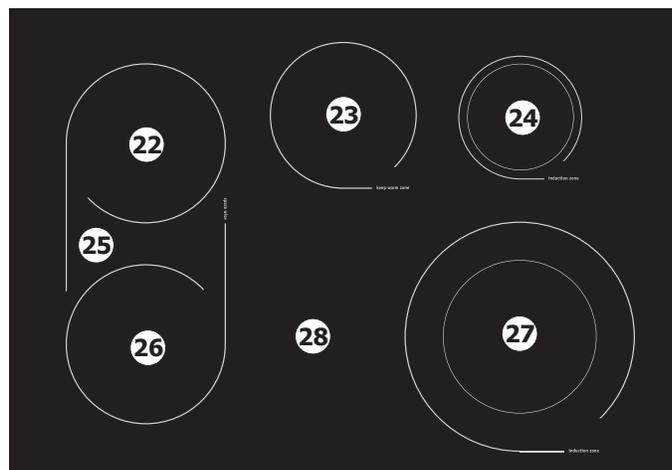
## Caractéristiques des éléments de cuisson à induction (A l'avant et à l'arrière à droite seulement)

**SURFACE DE CUISSON PLUS FROIDE** - Une caractéristique unique à la surface de cuisson à induction est qu'elle demeure beaucoup plus froide qu'une surface de cuisson en vitrocéramique régulière.

**CAPTEURS MAGNÉTIQUES** - Des capteurs détectent automatiquement si l'ustensile est magnétique et préviennent les mises en marche accidentelles des éléments de cuisson.

**DÉTECTION DE LA DIMENSION DE L'USTENSILE** - Des capteurs détectent automatiquement et adaptent les éléments de cuisson à la dimension de l'ustensile utilisé.

**EFFICACITÉ** - La surface de cuisson à induction chauffe plus rapidement en utilisant moins d'énergie. Ce processus de cuisson procure une ébullition plus rapide.



## AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### 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 demandée. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum (HI), 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.

Assurez-vous de lire les instructions concernant la surface de cuisson en vitrocéramique aux sections **entretien et nettoyage** et **avant d'appeler le service**.

### Témoins lumineux - Surface en marche & Élément en marche

L'appareil est muni de deux types de témoins lumineux qui s'allument sur le dosseret- le témoin lumineux d'élément en marche et le témoin lumineux de surface en marche.

Le **témoin lumineux de surface en marche** est situé sur le panneau de contrôle entre les touches de la zone réchaud et le bouton de contrôle de l'élément arrière gauche et s'allume dès qu'un élément est en marche.

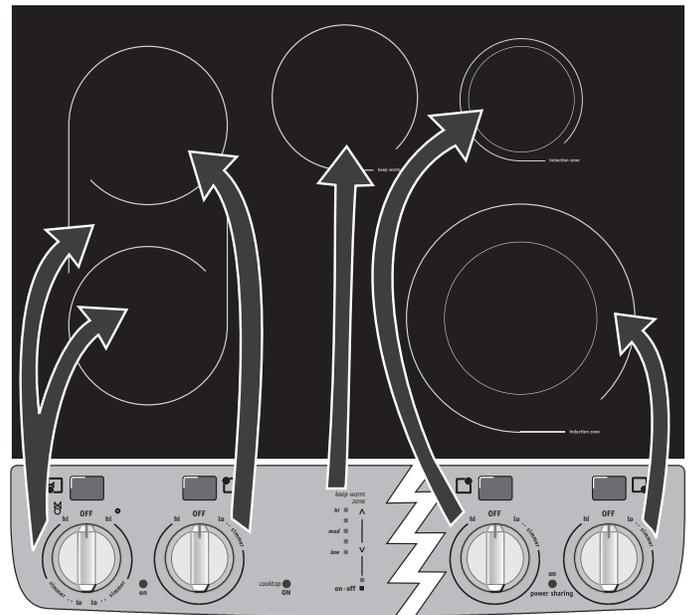
Les **témoins lumineux des éléments en marche** sont situés entre les boutons de commande, de chaque côté du panneau de contrôle. Ils s'allument dès que leur élément associé est en marche. Sur les contrôles induction (côté droit), le témoin lumineux illuminera de couleur verte si la caractéristique de Partage de Puissance est activée (voir la section Réglage des éléments induction pour plus de détails).

### Emplacement des éléments radiants et à induction

Votre appareil possède des éléments radiants et à induction de différentes puissances. Un élément dont la puissance est élevée cuit plus rapidement les grandes quantités d'aliments.

Les éléments sont disposés sur la surface de cuisson comme suit:

- Deux éléments radiants de **7 pouces** sont situés à l'avant et l'arrière à gauche.
- Un élément radiant central est situé entre les deux éléments de gauche. Il connecte les éléments ensemble pour former un élément **pont**.
- Un élément induction de **10 pouces** est situé à l'avant à droite.
- Un élément de **6 pouces** est situé à l'arrière à droite.



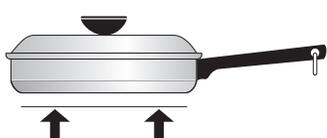
## AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Choix des ustensiles de cuisine pour les éléments de surface radiants

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

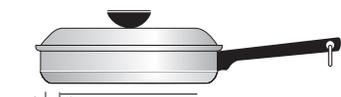


- Fond plat et côtés droits
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.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

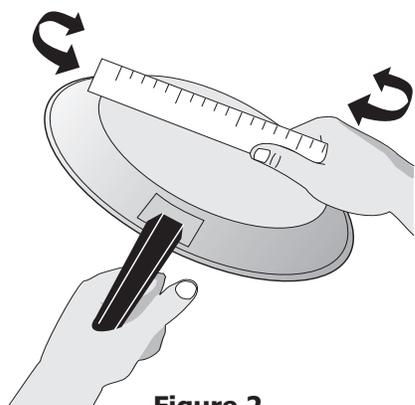


Figure 2

### Types de matériaux des ustensiles pour les éléments de surface radiants

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.

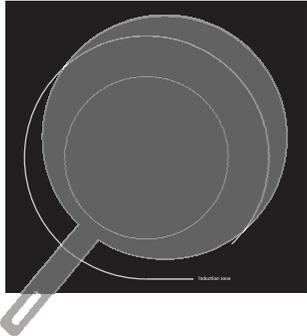
**Verre** - Conducteur de la chaleur lent. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique parce qu'il peut égratigner la table.

# AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

## Recommandations d'ustensiles pour les éléments de surface à induction

Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine comme indiqué:

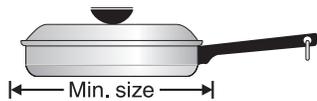
### INCORRECT



- Non centré sur la zone de cuisson.



- Fond incurvé et déformé.



- L'ustensile est plus petit que la grandeur minimale requise pour la zone de cuisson utilisée

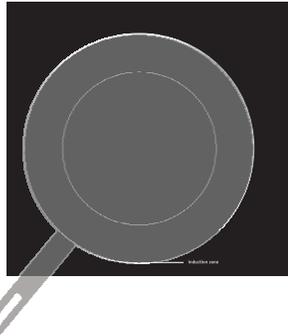


- L'ustensile est déposé sur la moulure ou n'est pas complètement déposé sur la zone de cuisson.



- La poignée est trop lourde et fait basculer l'ustensile.

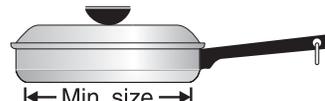
### CORRECT



- Correctement centré sur la zone de cuisson.



- Fond plat et côtés droits.



- L'ustensile est de diamètre semblable ou supérieur à la zone de cuisson



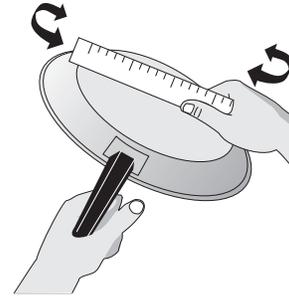
- L'ustensile repose complètement sur la zone de cuisson.



- L'ustensile est bien équilibré.

## Utiliser des ustensiles de qualité pour les éléments de surface à induction

Le fond des ustensiles utilisés sur la surface de cuisson à induction doit être plat afin d'avoir un bon contact avec la surface de cuisson. Vérifiez si le fond de l'ustensile est plat en faisant tourner une règle sur ce dernier. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre l'ustensile et la règle. Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine comme indiqué précédemment.



De plus, rappelez-vous:

- d'utiliser des ustensiles faits de matériau adéquat pour les surfaces de cuisson à induction.
- d'utiliser des ustensiles de bonne qualité avec des fonds solides ce qui permettra d'obtenir une meilleure distribution de la chaleur et des résultats de cuisson plus homogènes.
- que la taille de l'ustensile doit correspondre à la quantité d'aliments à faire cuire.
- de ne pas laisser les plats s'évaporer à sec - Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).
- de ne pas utiliser des ustensiles souillés avec des dépôts de graisse. Utilisez toujours des ustensiles faciles à nettoyer.

### ! ATTENTION

- Les éléments de cuisson peuvent paraître froids lorsqu'ils sont en fonction et après avoir été éteints. Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.
- NE TOUCHEZ PAS LES USTENSILES CHAUDS avec les mains nues. Utilisez toujours des gants isolants afin de protéger vos mains de toutes brûlures.
- NE GLISSEZ PAS d'ustensiles sur la surface de cuisson. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la surface en vitrocéramique.

### 📌 NOTE

NOTEZ que l'une ou l'autre des conditions incorrectes énumérées ci haut sera détectée par le capteur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile ne rencontre pas une de ces conditions, un ou plusieurs éléments de cuisson ne fonctionneront pas et le niveau de puissance clignotera à l'écran de l'élément ou des éléments concerné(s). Vous devez donc corriger le problème avant d'essayer de réactiver la zone de cuisson.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures 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.

## AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Utiliser le type d'ustensile adéquat sur les éléments de cuisson à induction

Le capteur magnétique de l'élément de cuisson situé sous la surface de cuisson requiert l'utilisation d'ustensile de cuisson fait de matériau magnétique pour débiter le processus de chauffage.

Au moment de l'achat d'ustensiles, choisissez des ustensiles spécialement identifiés par le fabricant pour l'utilisation sur les tables de cuisson à induction. Si vous n'êtes pas certain, utilisez un aimant pour vérifier si l'ustensile fonctionnera sur une table à induction. Si l'aimant est attiré et colle au fond de l'ustensile, ceci indique que le type de matériel de l'ustensile est adéquat pour la cuisson sur les appareils à induction (Voir fig. 1).

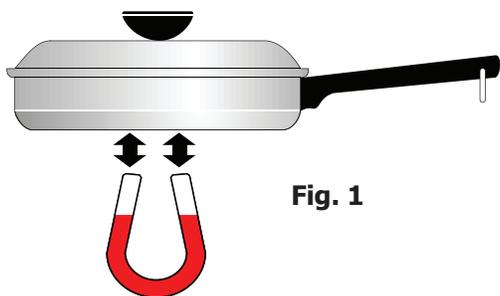


Fig. 1

Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles en acier inoxydable lourds, de qualité supérieure sur la surface de cuisson à induction. Ceci réduit grandement le risque d'endommager la surface de vitrocéramique.

Tous les ustensiles, peu importe la qualité, peuvent égratigner la surface s'ils sont glissés. Ils doivent en tout temps être soulevés pour être déplacés. Avec le temps, le fait de glisser les ustensiles sur la surface de vitrocéramique changera l'apparence de cette dernière. Éventuellement, l'accumulation d'égratignures ou de marques métalliques rendra le nettoyage de la surface de cuisson difficile et son apparence en sera affectée.

### Bruits de fond lors du fonctionnement

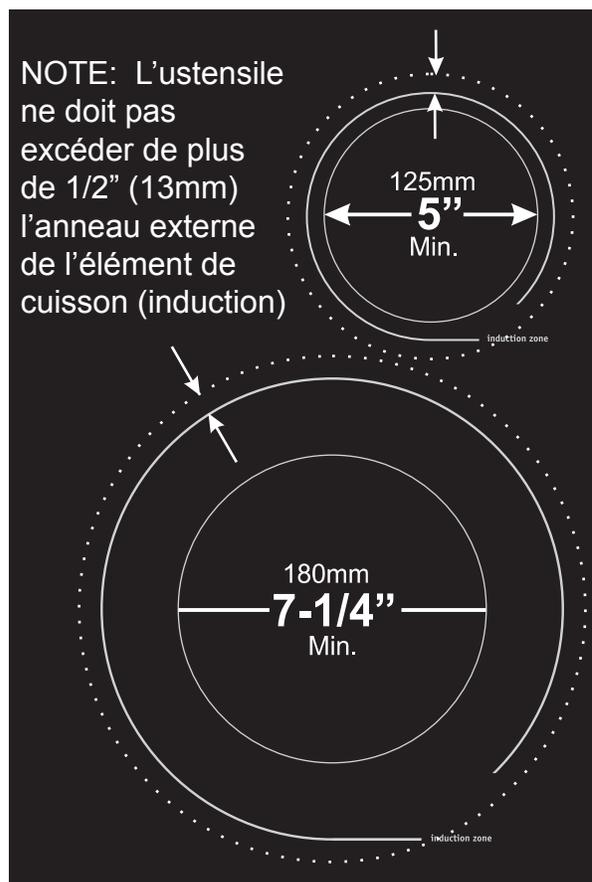
La technologie utilisée sur les surfaces de cuisson à induction crée des bruits de fond inhabituels. Ces bruits sont normaux et font parti du fonctionnement normal de l'appareil.

Notez que ces bruits sont plus présents lorsque la plus haute puissance "Amplificateur de puissance" (Power BOOST) est utilisée. Bien entendu, un bruit très fort n'est pas relié au fonctionnement normal d'une surface de cuisson possédant la technologie à induction.

### Utiliser un ustensile de dimension appropriée pour les éléments à induction

Les deux éléments de cuisson à induction requièrent des ustensiles de dimension minimale différente, vérifiez chacun des éléments pour connaître la dimension minimale acceptée. L'anneau intérieur dessiné sur la surface de cuisson est le guide, l'ustensile doit avoir une circonférence minimale égale à cet anneau. Le fond de l'ustensile doit recouvrir complètement cet anneau pour permettre un bon fonctionnement de l'élément de cuisson.

L'anneau plus grand dont la ligne est plus épaisse aide à déterminer la dimension maximale que l'ustensile doit avoir. Centrez l'ustensile et assurez-vous que ce dernier ne dépasse pas de plus de 1/2" (13mm) la ligne plus épaisse de la zone de cuisson. L'ustensile doit être en contact DIRECT avec la surface de vitrocéramique. Il ne doit pas toucher aux moulures décoratives de l'appareil.



### NOTE

Si un ustensile de matériau adéquat et correctement centré mais trop PETIT est utilisé sur un élément de cuisson, le niveau de puissance clignotera à l'écran de cet élément et l'ustensile ne chauffera pas.

# AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

## Commandes électroniques (ESEC)

Chaque bouton de commande électronique ESEC des éléments de surface possède un écran digital. Le panneau de commande ESEC est muni d'afficheurs numériques, soit un par élément de surface. Ce contrôle électronique fonctionne de la même façon qu'un bouton de contrôle normal mais il possède un afficheur permettant de visionner le réglage du bouton de commande.

## Réglages disponibles de la commande électronique ESEC

Le contrôleur électronique ESEC permet d'avoir différents niveaux de température situés entre maximum **Hi** (Fig. 2), minimum **Lo** (Fig. 5) et arrêt **OFF** (Fig. 1). Les réglages situés entre **9.5** et **3.0** augmentent et diminuent par intervalles de **.5** (1/2). Les réglages situés entre **3.0** et **1.2** sont des réglages pour faire mijoter et augmentent et diminuent par intervalles de **.2** (1/5) jusqu'à **Lo** (bas) pour plus de précision aux plus bas réglages (Figure 5; **Lo** étant le plus bas réglage). Utilisez le tableau **réglages recommandés pour la cuisson sur les éléments de surface** (plus haut) pour déterminer le réglage le plus approprié selon les aliments à préparer.

## Message indiquant l'activation de l'amplificateur de puissance (Pb)

Lorsque une zone à induction est réglée à Hi au démarrage, la caractéristique Amplificateur de Puissance s'activera (voir fig. 6). La caractéristique Amplificateur de Puissance est utilisée pour élever de grandes quantités d'eau ou de nourritures à une température de cuisson le plus rapidement possible. La caractéristique Amplificateur de Puissance vous fournira 139% de la puissance totale de l'inducteur pour une durée de temps précise (environ 10 minutes).

## Message indiquant une interruption de courant (PF)

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois qu'il est réalimenté après une interruption de courant, les afficheurs numériques affichent "**PF**" (Power Failure, Fig. 7). Après quelques secondes le message "**PF**" disparaît.

## Message indiquant que la surface est chaude (HE)

Lors de l'utilisation des éléments, la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour une certaine période. Le contrôleur de surface électronique détecte la chaleur de la surface de cuisson et affiche le message "**HE**" (Hot Element: élément chaud) sur le panneau de commande pour aviser que la surface est encore trop chaude pour être touché (voir fig. 4). Même si le message **HE** est affiché, l'élément peut être utilisé à nouveau.

## Message d'erreur de la commande ESEC (Er)

Le message d'erreur s'affiche et clignote ("**Er**") lors du branchement (ou après une interruption de courant) si un bouton de commande est à la position Marche (ON) (voir fig. 8). Si une interruption de courant survient, assurez-vous que tous les boutons de commandes sont à la position Arrêt. Ceci redémarrera les commandes des éléments de surface.

Les zones à induction sont équipées de capteurs qui détectent la présence d'ustensile. Si une zone est activée et que le capteur ne peut détecter d'ustensile, le niveau de puissance de la zone clignotera pendant 3 minutes. Après ce temps, le message d'erreur "**Er**" apparaîtra.

Après avoir placé les boutons de commandes à la position Arrêt (OFF), les afficheurs devraient revenir à la normale. Si les commandes ne fonctionnent toujours pas et que "**Er**" demeure affiché dans un des afficheurs, contactez un réparateur autorisé.

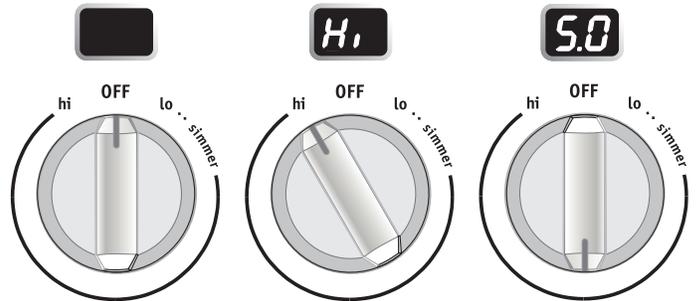


Figure 1

Figure 2

Figure 3

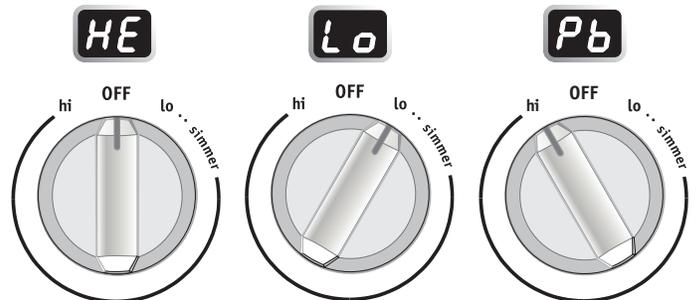


Figure 4

Figure 5

Figure 6



Figure 7

Figure 8

Figure 9

## Réglages recommandés pour les éléments de surface

Utilisez le tableau ci-dessous afin de déterminer le réglage adéquat pour le type de nourriture que vous préparez.

**Note:** La dimension et le type d'ustensile utilisé influencera le réglage nécessaire pour le meilleur résultat de cuisson.

### Réglages recommandés pour les éléments de surface

Réglage	Type de cuisson
HI (Haut)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
MOYEN HAUT (5 - 8)	Pour maintenir l'ébullition, frire.
MOYEN (6)	Pour maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire la vapeur.
MOYEN BAS (2 - 4)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés, du ragoût.
BAS (LO)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

### 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.

# RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS DE SURFACE

## Réglage de l'éléments radiants simples

L'appareil possède un élément radiant simple situé à l'arrière à gauche (Figure 1). Cet élément peut aussi être utilisé en combinaison avec l'élément pont.

### Pour régler l'élément radiant simple

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche ou la droite selon le réglage désiré (Figure 2). Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à une position plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge débordé de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
3. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de l'élément.

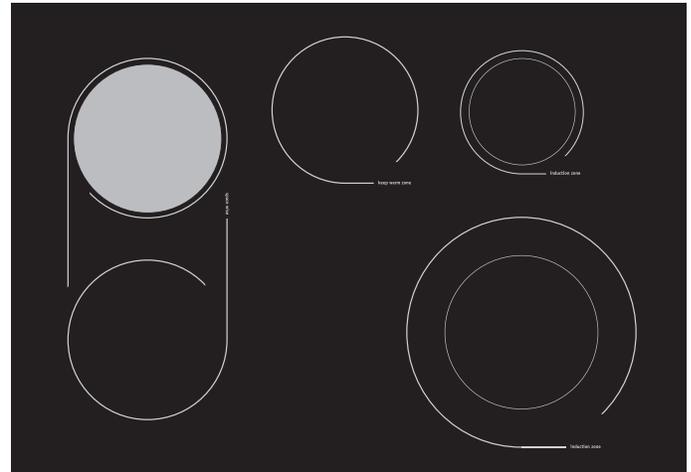


Figure 1

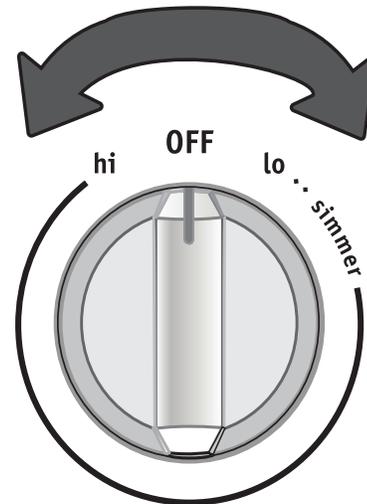


Figure 2

Le bouton de commande montré ici est typique.

### NOTE

Le témoin lumineux "Élément en marche" s'allume aussitôt que l'élément est mis en marche.

Voir le tableau des réglages recommandés à la section "Réglages recommandés".

### ATTENTION

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

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

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. Le message de surface chaude **HE** 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 message ou le témoin lumineux demeure allumé même si l'élément est éteint.

# RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS DE SURFACE

## Réglage de l'élément radiant "Pont"

La table de cuisson de votre appareil est équipée d'un élément radiant "Pont" situé entre les deux éléments de gauche (Fig. 1). L'élément pont peut être utilisé avec des ustensiles de cuisson de forme rectangulaire (plaque chauffante) ou ovale. L'élément maintiendra une température égale sur toute sa surface. L'élément pont peut aussi être utilisé comme un élément simple (Fig. 4). Le symbole ● indique que seule la zone avant de l'élément fonctionne (Fig. 2). Le symbole ◐ indique que les deux zones de l'élément pont fonctionnent (Fig. 3). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

### Pour régler l'élément pont

1. Placez un ustensile de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Poussez et tournez le bouton comme montré à la figure 2 pour les casseroles de forme régulière (Fig. 4) ou comme montré à la figure 3 pour les grandes casseroles de forme rectangulaire (Fig. 6). Tournez le bouton en tout temps pour ajuster l'élément si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à une position plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. 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. Prendre note que ce n'est pas tous les ustensiles qui peuvent pas être utilisés sur l'élément pont.
3. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de l'élément.

L'élément PONT peut être employé en combinaison avec l'élément simple situé à l'arrière à gauche (Fig. 6). Puisque ces éléments ont des commandes différentes, un élément peut être employé pour faire cuire tandis que l'autre élément peut être utilisé pour conserver la nourriture chaude.

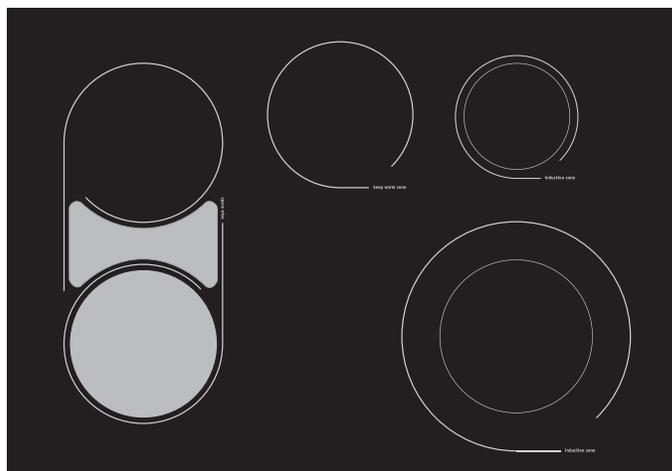


Figure 1

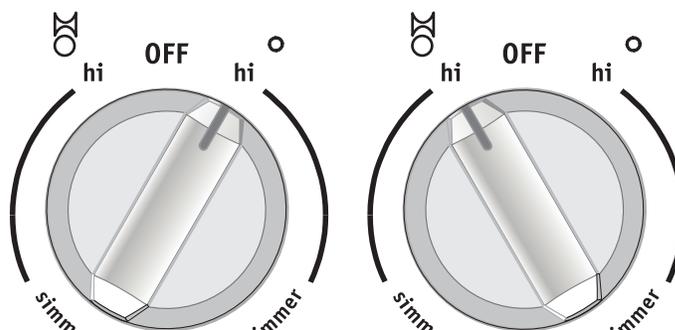


Figure 2

Figure 3

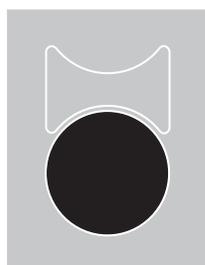


Figure 4  
Portion avant  
seulement

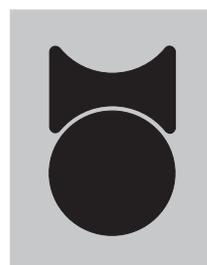


Figure 5  
Portions avant &  
centre

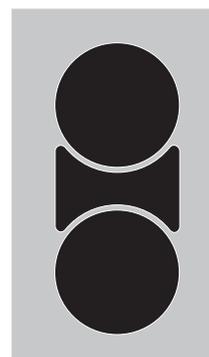


Figure 6  
Portions avant,  
centre et arrière

### NOTE

Les voyants lumineux "Element On" s'allument aussitôt qu'un des éléments est mis en marche. Un coup d'œil rapide à ces voyants lumineux, une fois la cuisson terminée, est un moyen facile de savoir si tous les éléments ont été éteints.

### ATTENTION

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

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

### ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. Le message de surface chaude **HE (Hot Element)** 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 message ou le témoin lumineux demeure allumé même si l'élément est éteint.

# RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE À INDUCTION

## Réglage des éléments à induction

Les tables de cuisson possèdent des éléments à induction à 2 endroits: à l'arrière à droite, et à l'avant à droite (Figure 1).

### Pour régler les éléments à induction

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension et de matériel appropriée sur l'élément à induction.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre en vous référant à l'afficheur numérique (Fig. 2) pour obtenir le réglage désiré.

Note: Si vous tournez le bouton de commande directement à Hi, la caractéristique Amplificateur de Puissance s'activera. La caractéristique Amplificateur de Puissance est utilisée pour élever de grandes quantités d'eau ou de nourritures à une température de cuisson le plus rapidement possible. La caractéristique Amplificateur de Puissance vous fournira 139% de la puissance totale de l'inducteur pour une durée de temps précise (environ 10 minutes).

3. Tournez le bouton en tout temps pour ajuster l'élément si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position **OFF (arrêt)** avant de retirer l'ustensile de l'élément.

### Partage de la puissance

Votre table de cuisson possède deux éléments à induction partageant une zone de chauffage. Cette zone est alimentée par un onduleur. Les deux éléments de chauffage partagent la puissance du même onduleur.

Par exemple, si deux ustensiles sont utilisés sur les deux éléments, le réglage du dernier élément réglé sera maintenu tandis que le réglage du premier élément sera un peu diminué. La lampe témoin illuminera de couleur verte lorsque le partage de puissance est actif.

CONSEILS CONCERNANT LE PARTAGE DE LA PUISSANCE DE L'ONDULEUR: Rappelez-vous de régler la température de l'élément dont vous voulez maintenir la puissance en dernier (voir Fig. 3).

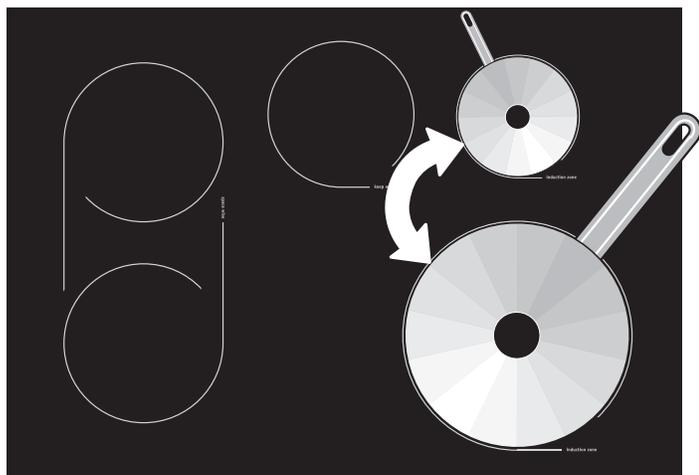


Figure 3

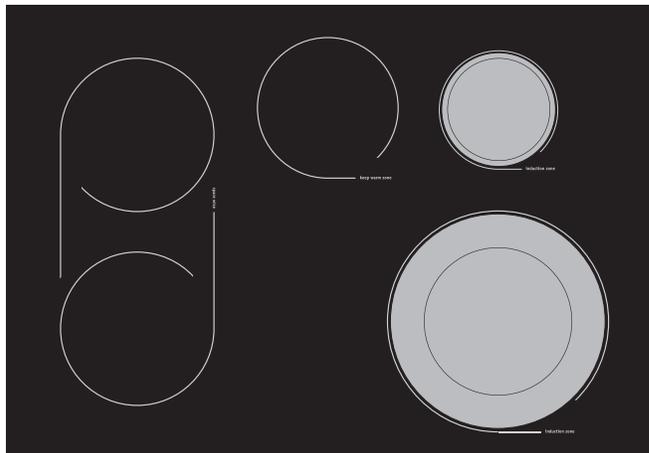


Figure 1

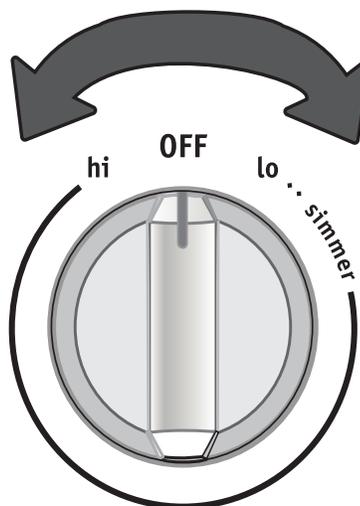


Figure 2

## ! ATTENTION

La surface de vitrocéramique peut sembler avoir refroidi après son utilisation. Les éléments à induction ne transfèrent pas directement leurs chaleur à la vitre mais les ustensiles de cuisson chaufferont la vitrocéramique. Le message de surface chaude (**HE**) s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi.

# RÉGLAGE DE LA ZONE RÉCHAUD

## 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.

## Réglage de la zone réchaud

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

- Pour régler le thermostat, appuyez sur la touche **on•off** (Fig. 4). Le témoin lumineux de la zone réchaud clignote.  
Note: Si aucune autre touche n'est touché dans les 25 secondes qui suivent, le contrôleur s'éteindra automatiquement.
- Appuyez sur la touche **▲** pour activer la zone réchaud au réglage Hi (Haut) (Fig. 1) ou appuyez sur la touche **▼** pour activer la zone réchaud au réglage Lo (Bas) (Fig. 3).
- Chaque fois que la touche **▲** ou **▼** sera appuyée, la puissance de la zone augmentera ou diminuera. La zone réchaud possède 5 différentes puissances de Hi (Haut) (Fig. 1) à LO (Bas) (Fig. 3) en passant par MED (Moyen) (Fig. 2) le bouton et tournez-le dans un sens ou dans l'autre au réglage désiré. Le réglage peut être ajusté en tout temps lorsque la zone est en marche.
- Lorsque vient le moment de servir, appuyez sur la touche **on•off** une fois, pour éteindre la zone réchaud. Le **témoin lumineux** s'éteint.

■ *hi*

□ *hi*

□ *hi*

■

□

□

■ *med*

■ *med*

□ *med*

■

■

□

■ *low*

■ *low*

■ *low*

Figure 1

Figure 2

Figure 3

*warm zone*  
*zone réchaud*

*hi* ■ ▲

■

*med* ■

■

*low* ■ ▼

■

■

on • off ■

Figure 4

## ATTENTION

Contrairement aux éléments de surface, la zone réchaud ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude.

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**.

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

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

## Sélection de la température

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

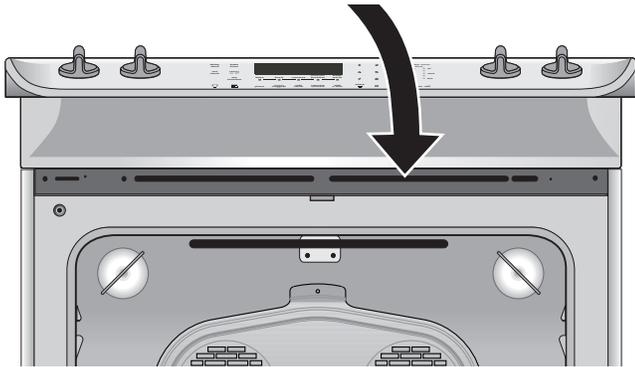
### Réglages recommandés pour la zone réchaud

Aliments	Réglage
Bacon	HI (Haut)
Galette de viande	HI (Haut)
Volaille, Côtelette de porc	HI (Haut)
Aliments frits, Pizza	HI (Haut)
Bouillon, Plats en casserole	MED (Moyen)
Légumes, Oeufs	MED (Moyen)
Rôtis (Boeuf, Porc, Agneau)	MED (Moyen)
Biscuits, Pâtisseries	MED (Moyen)
Rouleaux (Croquants)	MED (Moyen)
Rouleaux, (Tendres)	Lo (Bas)
Assiette de service vide	Lo (Bas)

# AVANT DE RÉGLER LE FOUR

## Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé **tel que montré plus bas**. 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.



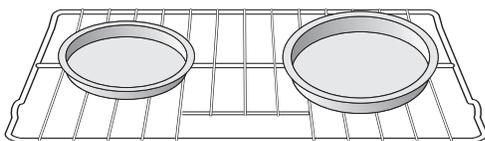
## ⚠ ATTENTION

**Certains modèles sont munis d'une soufflerie qui fonctionne pendant les modes de cuisson et autonettoyant afin de garder toutes les composantes internes froides. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l'arrêt de l'appareil, jusqu'à ce que les composantes aient refroidi.**

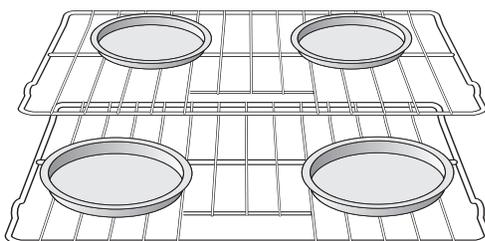
## Circulation de l'air dans le four

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 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

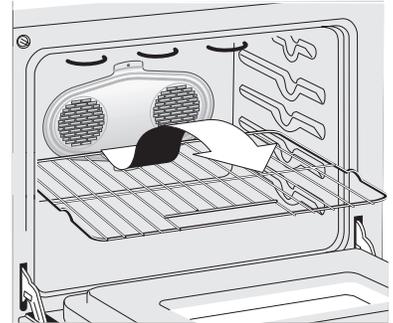


Plusieurs grilles

## Installation des grilles

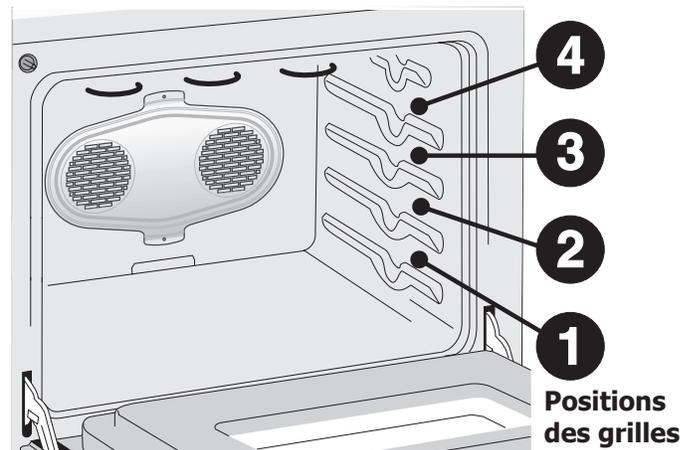
DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four.

**Pour enlever une grille**, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille. **Pour remettre une grille en place**, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.



## Positions recommandées des grilles

Aliments	Position
Viandes grillées, poulet ou poisson	4
Biscuits, gâteaux, tartes & muffins	
Une grille	2 ou 3
Deux grilles	2 et 4
Plusieurs grilles (Si muni d'une grille décalée)	2, 3 et 4
Tartes congelées, gâteaux des anges, omelettes, pains, 1 ou 2 casseroles, petites coupes de viandes ou de volaille	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1



Positions des grilles

## 📌 NOTE

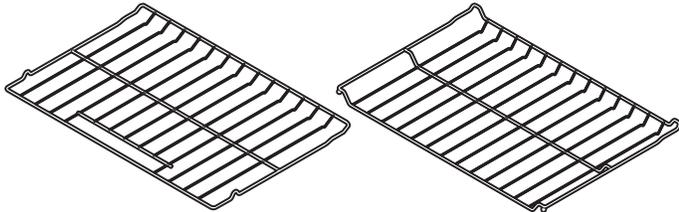
Soyez toujours prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

# AVANT DE RÉGLER LE FOUR

## Types de grille du four

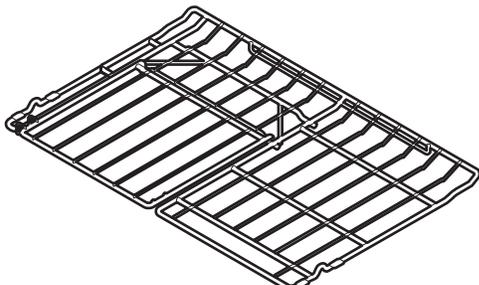
L'appareil est muni d'une ou de plusieurs grilles parmi les types suivants:

- La grille plate avec poignée (Fig. 1).
- La grille décalée (Offset) (Fig. 2).
- La demi-grille plate (Fig. 3 & 4).
- La grille Effortless<sup>MC</sup> (Fig. 5).

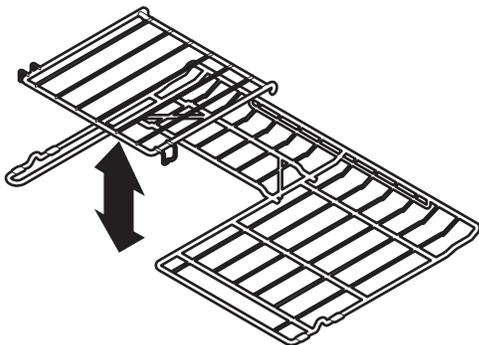


**Figure 1**  
Grille plate avec poignée

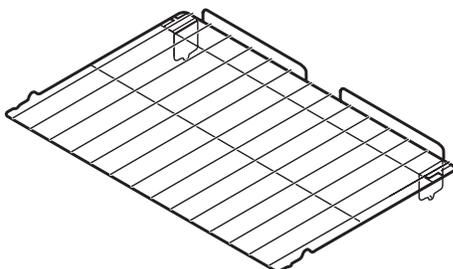
**Figure 2**  
Grille décalée (Offset)



**Figure 3**  
Demi-grille plate - position fermée



**Figure 4**  
Demi-grille plate - position ouverte



**Figure 5**  
Grille Effortless<sup>MC</sup>

## ⚠ ATTENTION

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

La **grille plate avec poignée** a une poignée pour faciliter le glissement de la grille lorsqu'une grande quantité de nourriture se trouve sur la grille.

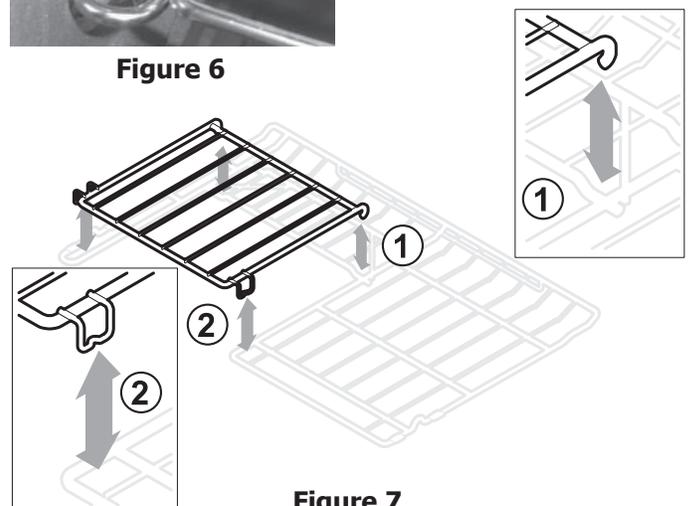
La **grille décalée (offset)** est utilisée pour maximiser l'espace de cuisson (voir Figure 2). La grille décalée peut être utilisée à la position la plus basse pour la cuisson des larges coupes de viandes ou de volaille.

La **demi-grille plate** possède une partie détachable pour donner plus d'espace aux coupes de viandes plus grosses. La portion de la demi-grille peut être utilisée pour d'autres types de nourriture comme les mets en casserole (Figures 3 & 4). Pour enlever la partie détachable, appuyez une pression sur la partie avant gauche de la portion détachable de la grille (Figure 6) et inclinez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour la replacer, insérez le crochet à l'arrière de la portion détachable (Figure 6) et déposez-la vers le bas. Assurez-vous que les deux côtés avant s'accrochent correctement à la portion fixe de la grille (Figure 7).

**N'utilisez pas** des ustensiles qui dépassent le bord de la demi-grille. Pour de meilleurs résultats, laissez 2 pouces entre l'ustensile et l'arrière et/ou les côtés du four.



**Figure 6**



**Figure 7**

## AVANT DE RÉGLER LE FOUR

### Le système de grille Effortless<sup>MC</sup>

Certains modèles sont munis d'un système spécial qui tire partiellement et de façon automatique la grille du four afin de permettre un accès facile et rapide à la nourriture. Cette caractéristique fonctionne lorsque vous ouvrez et fermez la porte du four.

#### Pour installer le système Effortless<sup>MC</sup>:

1. Repérez toutes les pièces requises. Vous aurez besoin de la grille Effortless<sup>MC</sup> fournie (La grille du four Effortless<sup>MC</sup> est plate et recouverte d'un matériau spécial foncé sur les côtés droit et gauche de la grille) et des 2 bras-connecteurs en chrome.
2. Ouvrez la porte du four. Assurez-vous que le four est froid avant de procéder.
3. Placez la grille Effortless<sup>MC</sup> à la position 1, 2 ou 3 seulement (voir la section **Positions recommandées des grilles** pour vérifier la position des grilles). Assurez-vous que les supports des bras-connecteurs se trouvent à l'arrière et qu'ils sont orientés vers le bas (voir la figure 2).
4. Assemblez un bras-connecteur à la fois. Avec la porte du four ouverte et la grille en place, installez un bout du bras-connecteur dans le trou du support du bras-connecteur situé sur la porte (Figure 1) et l'autre bout du bras-connecteur dans le trou du support bras-connecteur de la grille (Figure 2 et à la figure 3). La grille devra être tirée hors du four ou repoussée dans le four pour ajuster la position de la grille avec la longueur du bras-connecteur.
5. En tenant le bras-connecteur en place, faites le pivoter jusqu'à ce que le bout du bras-connecteur inséré dans le support de porte pointe vers le haut (Figures 4 & 5). Le bras-connecteur est maintenant verrouillé en position.
6. Répétez les étapes 4 et 5 pour placer le second bras-connecteur.
7. Une fois les deux bras-connecteurs en place, assurez-vous de vérifier si le système fonctionne correctement en fermant délicatement la porte. La grille devrait sortir ou entrer librement lorsque vous ouvrez ou fermez la porte.

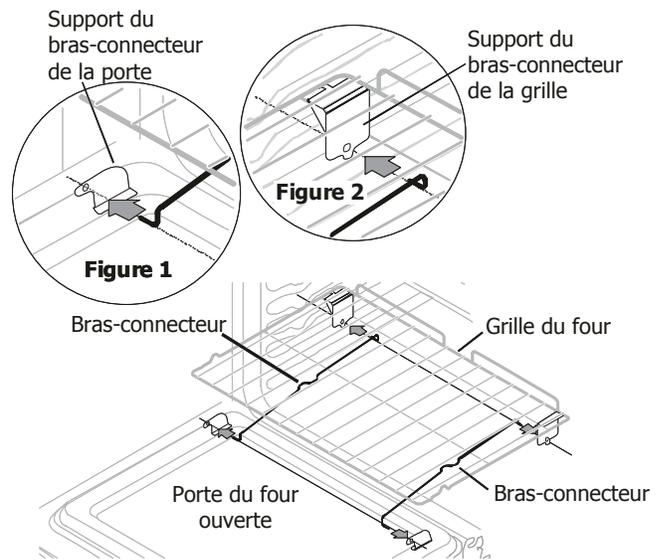


Figure 3 - Installation de la grille Effortless<sup>MC</sup>

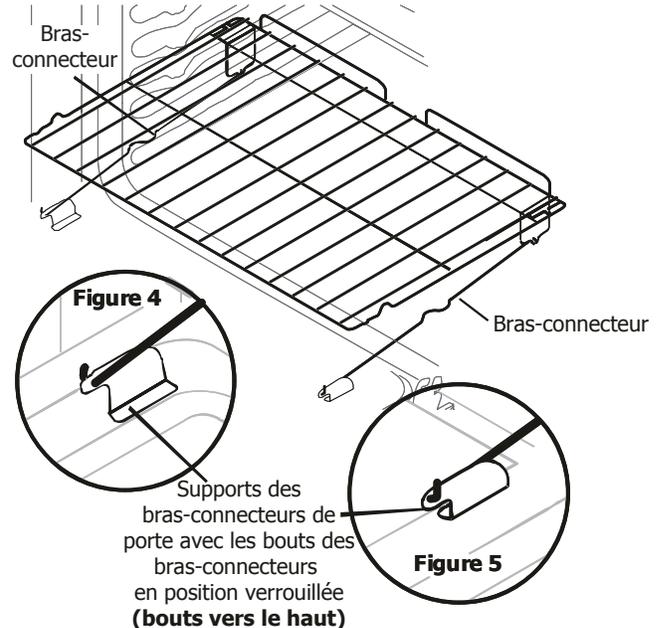


Figure 6 - La grille Effortless<sup>MC</sup> une fois installée

### ATTENTION

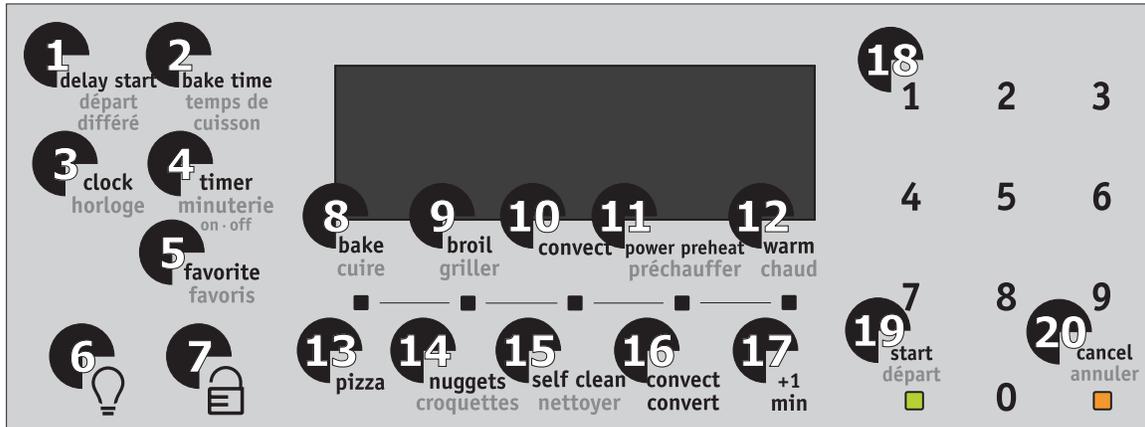
**ENLEVEZ TOUTES LES GRILLES et pièces avant de démarrer un cycle autonettoyant.** Si une grille est laissée dans le four lors d'un cycle autonettoyant, la grille Effortless<sup>MC</sup> perdra sa facilité à glisser. Ceci causera des dommages à la grille et cette dernière perdra son fini lustré et/ou deviendra mate. Enlevez **TOUTES** les grilles du four et nettoyez-les comme décrit à la section **Entretien & nettoyage**.

Assurez-vous que le four et les grilles sont complètement refroidis et sans risque à toucher avant d'enlever ou d'installer la grille Effortless<sup>MC</sup>. **Ne manipulez pas une grille ou une pièce du four lorsque ce dernier est chaud.**

# 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 **départ différé**— est utilisée avec **Cuire**, **Temps de cuisson** et **Nettoyer** pour programmer un temps différé pour la cuisson ou le nettoyage.
- 2 Touche **Temps de cuisson**— est utilisée pour programmer un temps de cuisson au four.
- 3 Touche **Horloge**— est utilisée pour régler l'heure.
- 4 Touche **Minuterie**— est utilisée pour régler et annuler toutes les fonctions de la minuterie.
- 5 Touche **Favoris**—est utilisée pour enregistrer le réglage d'une recette favorite.
- 6 Touche **Lampe du four**— est utilisée pour allumer et éteindre la lampe du four.
- 7 Touche **Verrou du four**— est utilisée pour verrouiller la porte ainsi que les commandes du four.
- 8 Touche **Cuire**— est utilisée pour régler un mode de cuisson normale.
- 9 Touche **Griller**— est utilisée pour programmer une cuisson au gril.
- 10 Touche Cuisson à **convection**— est utilisée pour sélectionner un mode de cuisson par convection, de rôtissage par convection ou de grillage par convection.
- 11 Touche **préchauffer**— est utilisée pour régler le mode de préchauffage.
- 12 Touche **chaud**— est utilisée pour sélectionner le mode garder chaud.
- 13 Touche **Pizza**— est utilisée pour programmer la fonction pizza.
- 14 Touche **Croquettes**— est utilisée pour programmer la fonction croquettes.
- 15 Touche **nettoyer**— est utilisée pour sélectionner un cycle de nettoyage du four.
- 16 Touche **Convect Convert**— est utilisée pour convertir un mode de cuisson normale en mode de cuisson à convection.
- 17 Touche **+1 min**— est utilisée pour ajouter une minute à la minuterie.
- 18 Touches **numériques 0 à 9**— sont utilisées pour entrer la température et l'heure.
- 19 Touche **Départ**— est utilisée pour démarrer toutes les fonctions du four sauf, la lampe du four.
- 20 Touche **Annuler**— est utilisée pour annuler toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf l'heure et la minuterie.

## Choses 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**, **Cuire par Convection**, **Rôtir par convection** et **Préchauffage** avec une température de 350°F par défaut. La température par défaut des fonctions **Griller** et **Griller par convection** est de 550°F.

Toutefois si vous le désirez, la température pré-réglée peut être ajustée en tout temps lors de la cuisson. Vous pouvez aussi décider d'ajouter un **Temps de cuisson** ou un **Départ différé** à la plupart des modes de cuisson listés plus haut.

## Affichage de la température

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

### NOTE

La plus basse température affichée est 100°F.

# 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.

<b>FONCTION</b>		<b>VALEUR MINIMALE</b>	<b>VALEUR MAXIMALE</b>
<b>Préchauffer</b>		170°F/77°C	550°F/288°C
Cuire		170°F/77°C	550°F/288°C
Griller		400°F/205°C	550°F/288°C
Cuisson par convection		170°F/77°C	550°F/288°C
Rôtir par convection		170°F/77°C	550°F/288°C
Griller par convection		400°F/205°C	550°F/288°C
Pizza		170°F/77°C	550°F/288°C
Croquettes		170°F/77°C	550°F/288°C
Minuterie	Mode 12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Horloge	Mode 12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.
Départ différé	Mode 12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.
Temps de cuisson	Mode 12 Hr.	0:01 Min.	5:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:01 Min.	5:59 Hr./Min.
Nettoyer	Mode 12 Hr.	2 heures	4 heures

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

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

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

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

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

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE CUISSON CONTINUE OU ARRÊT AUTOMATIQUE APRÈS 6 HEURES

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

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

1. Appuyez sur la touche **Minuterie** et maintenez-la pendant 6 secondes. Après 6 secondes, "**6Hr OFF**" ou "**StAY On**" apparaît à l'écran et un signal sonore se fait entendre.
2. Appuyez sur la touche **Nettoyer** pour passer du mode arrêt automatique après 6 heures au mode de cuisson continue.

**Note:** "**6Hr OFF**" apparaissant à l'écran indique que la commande est en mode économie d'énergie tandis que "**StAY On**" indique que la commande est en mode cuisson continue.

3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement (l'écran affiche l'heure du jour) ou sur **Annuler** pour annuler le changement.

## AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE — FAHRENHEIT OU CELSIUS

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

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

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

## TABLEAU DE COMMANDE SILENCIEUX

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

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

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

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

3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement ou sur **Annuler** pour l'annuler.

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

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

**Pour régler la minuterie** (exemple 5 minutes)

1. Appuyez sur **Minuterie**. "-- --" apparaît et "Timer" clignote.
2. Appuyez sur les touches numériques pour afficher le temps désiré.
3. Appuyez sur **Départ**, la minuterie se met en marche avec un décompte affiché de "5:00" et "Timer" reste affiché à l'écran.

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

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

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

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

## Réglage de la fonction +1 min

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

## RÉGLAGE DE LA FONCTION VERROUILLAGE DU FOUR

La touche  contrôle la fonction verrouillage du four. Cette caractéristique verrouille la porte du four et empêche que ce dernier s'allume accidentellement. Cette caractéristique ne désactive pas l'horloge, la minuterie et l'interrupteur de la lampe du four.

**Pour activer le fonction verrouillage du four**

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

**Pour réactiver la fonction normale du four**

1. Appuyez et maintenez pendant 3 secondes la touche . Après 3 secondes "door OPn" apparaît à l'écran et un signal sonore se fait entendre. "DOOR" et  clignote à l'écran jusqu'à ce que la porte soit complètement déverrouillée.
2. Le four peut alors être utilisé.



## NOTE

Les éléments de surface ne peuvent pas être utilisés lorsque la fonction verrouillage est active.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE DE PRÉCHAUFFAGE

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

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

### Pour régler la température de préchauffage à 375°F

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Préchauffer**. "350" apparaît à l'écran. Si un préchauffage à 350°F est désiré, appuyez sur **Départ**.
3. Appuyez sur les touches **3 7 5**.
4. Appuyez sur **Départ**. "PRE" s'affiche durant le préchauffage du four.

### NOTE

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

## RÉGLAGE DU MODE CUISSON

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

### Conseils pour la cuisson au four:

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

### Pour régler la température de cuisson à 375°F

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

### NOTE

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

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

1. Si la température déjà réglée à 375°F doit être changée pour 425°F, appuyez sur **Cuire**. "375" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **Départ**.

### NOTE

Lors de la première élévation de la température, le ventilateur convection fonctionne pour permettre au four d'atteindre la température réglée plus rapidement. Les éléments de cuisson, de grillage et de convection seront actifs à tour de rôle pour une meilleure répartition de la chaleur.

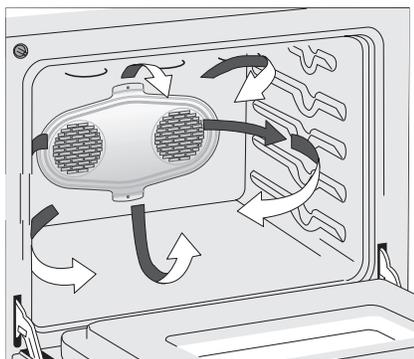
# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE CUISSON À CONVECTION

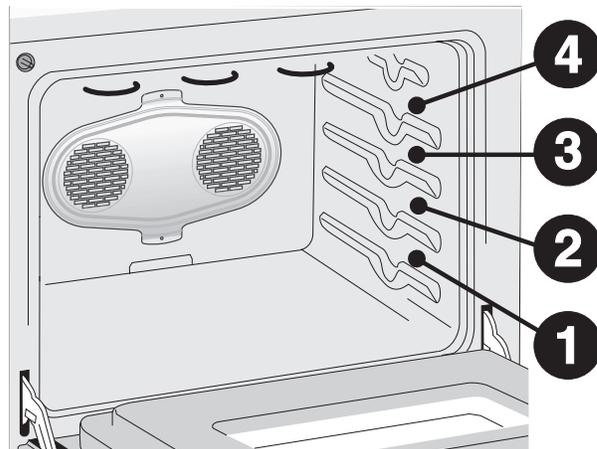
Ce mode de cuisson permet d'avoir d'excellents résultats de cuisson lors de la cuisson sur plusieurs grilles en même temps. Lors de la cuisson sur plusieurs grilles, vous devez augmenter un peu le temps de cuisson, mais dans l'ensemble, vous sauvez du temps. La plupart des aliments cuisent plus rapidement et de manière plus homogène que la cuisson conventionnelle. Ce mode de cuisson utilise les trois éléments et le ventilateur pour une cuisson plus égale des aliments. Le four peut être programmé à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C). La température par défaut de ce mode est de 350°F.

### Conseils pour la cuisson par convection:

- Préchauffez toujours le four pour une cuisson à convection.
- Lors du préchauffage, les 3 éléments et le ventilateur convection sont utilisés pour préchauffer le four plus rapidement.
- Si la recette a déjà été converti pour la cuisson par convection, vous avez pas besoin de diminuer la température de cuisson. Par contre, si la recette n'a pas été convertie pour le mode de cuisson pas convection, vous pouvez utiliser le mode Convection convert (conversion à convection). Référez-vous à la section **Régler le mode conversion à convection**.
- Utilisez toujours des recettes connues dont le temps de cuisson a été ajusté pour la cuisson par convection. La réduction du temps de cuisson varie selon la quantité et le type de nourriture à être préparés.
- Lors de la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille à la position 2 ou 3. Et lors de la cuisson par convection sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 2 et 4; 1, 3 (grille décalée) et 4 ou 2, 3 et 4 (Si votre appareil ne possède pas de grille décalée).
- La plupart des pâtisseries (à l'exception des gâteaux) devraient être cuisinées sur des plaques sans rebords ou avec des rebords très bas afin de permettre à l'air chaud de circuler librement autour des aliments.
- Les aliments préparés à l'aide d'ustensiles possédant un fini foncé cuiront plus rapidement.



**Circulation d'air chaud lors de la cuisson par convection**  
Figure 1



**Positions des grilles**  
Figure 2

### Pour régler la température d'une cuisson par convection à 375°F

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Convect**. "CONVECT" et "BAKE" clignotent et "350" apparaît à l'écran. Si une cuisson à convection à 350°F est désirée, appuyez sur **Départ**.
3. Appuyez sur **3 7 5**. "CONVECT" et "BAKE" continuent de clignoter et "375" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ**. La température actuelle du four apparaît. "375", "CONVECT" et "BAKE" arrêtent de clignoter et l'icône du ventilateur apparaît à l'écran.
5. Placez la nourriture dans le four.

### NOTE

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

### Avantages de la cuisson par convection:

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

### NOTE

Le ventilateur à convection se met en marche AUSSITÔT que la commande est réglée pour une cuisson par convection. L'icône du ventilateur tourne pour indiquer que ce dernier fonctionne. Les éléments de cuisson, de grillage et de convection seront actifs à tour de rôle pour une meilleure répartition de la chaleur.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE CONVERSION EN MODE CUISSON PAR CONVECTION

La touche **Convec convert** est utilisée pour convertir automatiquement une recette pour la cuisson conventionnelle en cuisson par convection. Lorsque le mode est utilisé correctement, la commande est programmée pour afficher la température convertie (réduite) à l'écran. Cette fonction peut être utilisée seulement avec un mode de Cuisson par Convection. Il peut aussi être utilisé avec une **cuisson par convection minutée** ou avec un **départ différé** (référez-vous aux sections pour les directives). Lorsque ce mode est utilisé avec une cuisson minutée ou un départ différé, l'écran affiche "**CF**" (pour Check Food) lorsque le temps de cuisson est écoulé à 75%. À ce moment la commande émet 3 longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Il est donc recommandé, à ce moment, de vérifier la cuisson pour s'assurer de ne pas trop cuire les aliments. Une fois le temps de cuisson dépassé, le programmeur affiche "**End**" et 3 longs signaux sonores se font entendre jusqu'à ce que la touche **Annuler** soit appuyée.

### NOTE

Pour utiliser ce mode avec une **Cuisson minutée**, le réglage du **Temps de cuisson** doit être fait avant d'activer la touche **Convec convert**.

**Pour régler le mode "Convec Convert" avec une cuisson conventionnelle à 400°F et pour que la commande ajuste la température automatiquement:**

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Convec**. "**CONVECT**", "**BAKE**" clignotent et "**350**" apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur **4 0 0**. "**CONVECT**" et "**BAKE**" continue de clignoter et "**400**" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **Convec convert**. Aussitôt que la touche **Convec convert** est appuyée, le four se met à chauffer. L'écran affiche une température de 25°F plus bas que la température demandée. La température actuelle dans le four et l'icône du ventilateur s'affichent. Un signal sonore se fera entendre lorsque le four aura atteint 375° et l'écran affichera "**375**", "**CONVECT**", "**BAKE**" et l'icône du four.
5. Placez la nourriture dans le four.

### NOTE

La durée minimale de cuisson pouvant utiliser le mode **Convec Convert** lors d'une cuisson minutée est de 20 minutes.

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

## RÉGLAGE DU MODE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Ce mode de cuisson est excellent pour la cuisson des coupes tendres de boeuf, d'agneau, de porc et de volaille. Utilisez ce mode lorsque la vitesse de cuisson est importante. Ce mode de cuisson brunit délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant la saveur et le jus à l'intérieur. Il utilise l'élément caché de cuisson, de convection et l'élément de grillage. Le ventilateur est utilisé pour distribuer la chaleur uniformément à l'intérieur du four. Le four peut être réglé en mode rôtiissage par convection à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C). La température par défaut de ce mode est de 350°F (177°C).

### **Conseils pour le rôtiissage par convection:**

- Utilisez une lèchefrite, sa grille et une grille de rôtiissage. La lèchefrite permet à la graisse de s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur. La grille de rôtiissage soutient la viande.
- Placez une grille à la position 1 (grille décalée si disponible).
- Le préchauffage du four n'est pas requis pour ce mode de cuisson.
- Assurez-vous que la grille de rôtiissage est bien placée sur la lèchefrite. La grille de rôtiissage s'ajuste à la grille de lèchefrite et permet à l'air de circuler sous la nourriture pour une cuisson uniforme et permet au-dessus de brunir (La lèchefrite, le couvercle ainsi que la grille de rôtiissage sont disponibles sur commande postale seulement).
- Il n'est pas nécessaire de réduire la température de cuisson ou d'utiliser la fonction **Convec convert** avec ce mode de cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille ou **NE COUVREZ PAS** cette dernière de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille à la position d'arrêt avant d'enlever la nourriture.
- Positionnez la nourriture (partie grasse vers le haut) sur la grille de rôtiissage.

### **Pour régler la température d'un rôtiissage par convection à 375°F:**

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Convec**; "**350**" apparaît à l'écran; "**CONVECT**" et "**BAKE**" clignotent.
3. Appuyez une deuxième fois sur **Convec**; "**350**" apparaît à l'écran; "**CONVECT**" et "**ROAST**" clignotent.
4. Appuyez sur les touches **3 7 5** pour entrer la température désirée.
5. Appuyez sur **Départ**; La température actuelle dans le four s'affiche, "**CONVECT**", "**ROAST**" et l'icône du ventilateur s'affichent.

### NOTE

Les éléments de cuisson, de grillage et de convection chauffent à tour de rôle pour une meilleure distribution de la chaleur.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE GRILLAGE PAR CONVECTION

Ce mode de cuisson est utilisé pour les coupes plus épaisses de viande, de poisson et de volaille. Ce mode de cuisson brunit délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant la saveur et le jus à l'intérieur. Le mode grillage par convection utilise l'élément de grillage ainsi le ventilateur de convection afin de faire circuler continuellement la chaleur à l'intérieur du four. Le four peut être réglé en mode grillage par convection à des températures allant de 400°F (149°C) à 550°F (288°C). La température par défaut de ce mode est de 550°F (288°C).

### Conseils pour le grillage par convection:

- Pour un grillage optimal, préchauffez l'élément de grillage 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. La lèchefrite permet à la graisse de s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur.
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS** cette dernière de papier d'aluminium. La graisse de cuisson exposée à la chaleur peut s'enflammer. **N'UTILISEZ PAS** de grille de rôtissage avec ce mode de cuisson.
- Le grillage par convection est habituellement plus rapide que le grillage conventionnel. Vérifiez donc la cuisson lorsque le temps minimum de cuisson recommandé est atteint.



### 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 la température d'un grillage par convection à 500°F:

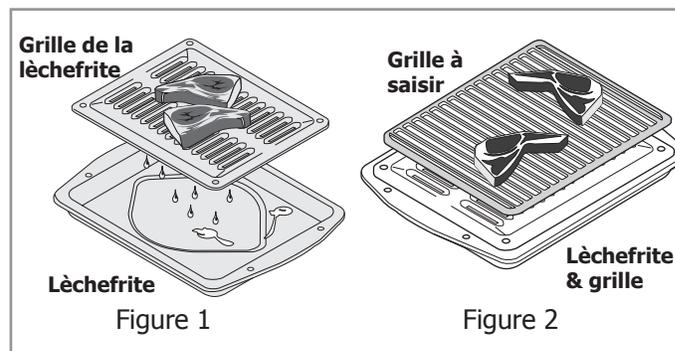
1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Convect**; "350" apparaît à l'écran; "CONVECT" et "BAKE" clignotent.
3. Appuyez une deuxième fois sur **Convect**; "350" apparaît à l'écran; "CONVECT" et "ROAST" clignotent.
4. Appuyez une troisième fois sur **Convect**; "550" apparaît à l'écran; "CONVECT" et "BROIL" clignotent.
5. Appuyez sur les touches **500** pour entrer la température désirée.
6. Appuyez sur **Départ**. "500", "CONVECT", "BROIL" et l'icône du ventilateur s'affichent.
7. Après 5 minutes de préchauffage, placez la nourriture dans le four.



### NOTE

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

### Accessoires disponibles via la brochure:



### IMPORTANT

**Fermez** toujours la porte du four lorsque vous utilisez ce mode sinon le ventilateur de convection ne fonctionnera pas.

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

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

# 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, Rôtissage par convection, Pizza et Croquettes.

### 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 et placez la nourriture sur la grille.
3. Appuyez sur **Cuire**, "350" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **départ**. La température actuelle dans le four s'affiche.
5. Appuyez sur **Temps de cuisson**. "-- --" apparaît.
6. Entrez le temps de cuisson désiré en appuyant sur **3 0**.
7. Appuyez sur **Départ**. Lorsque le mode Temps de cuisson démarre, l'heure du jour apparaît à l'écran.

### NOTE

Le temps de cuisson doit se situer entre 1 minute et 6 heures.

Appuyez sur **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.

### NOTE

Lorsque le mode Temps de cuisson est en marche, appuyez sur **Temps de cuisson** pour connaître le temps de cuisson restant. Une fois la cuisson débutée, un signal sonore se fait entendre lorsque la température désirée est atteinte.

### 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 **Annuler** soit appuyée.

### ATTENTION

Le mode **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 D'UN DÉPART DIFFÉRÉ

Les touches **Cuire**, **Cuisson par convection**, **temps de cuisson** et **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 **Cuire**, "350" apparaît à l'écran.
4. Entrez la température de cuisson désirée; appuyez sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur **départ**. La température actuelle dans le four s'affichent.
6. Appuyez sur **Départ différé**.
7. Entrez l'heure de départ désirée; appuyez sur **5 3 0**.
8. Appuyez sur **Départ**. Lorsque le temps de cuisson différé démarre, la température réglée s'affiche, "DELAY", "BAKE" et l'heure du jour apparaissent à l'écran.

### NOTE

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

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

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

## RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

### RÉGLAGE DU MODE GARDER CHAUD

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

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

#### Conseils pour le mode Garder chaud:

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

#### Pour régler le mode Chaud:

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

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

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

### 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 sur **Pizza**. "Fro" apparaît. Si une température différente de 425°F est désirée, entrez-la maintenant à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **Départ**. L'icône du ventilateur apparaît.
4. Placez la pizza dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre.
5. Si vous le désirez, entrez un **Temps de cuisson** (référez-vous à la section appropriée).
6. Pour éteindre la fonction PIZZA, appuyez sur **Annuler** à tout moment.

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

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Pizza deux fois**. "Frh" apparaît. Si une température différente de 400°F est désirée, entrez-la maintenant à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **Départ**. L'icône du ventilateur et la température actuelle dans le four apparaissent.
5. Si vous le désirez, entrez un **Temps de cuisson** (référez-vous à la section appropriée).
6. Pour éteindre la fonction PIZZA, appuyez sur **Annuler** à tout moment.

#### NOTE

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

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE CROQUETTES

La touche **Croquettes** a été développée pour permettre une performance de cuisson supérieure lors de la cuisson de vos croquettes de poulet favorites. La touche **Croquettes** est préréglée pour une cuisson par convection à 400°F d'une durée de 18 minutes, se terminant avec un réglage du mode garder chaud. Si vous le désirez, il est possible de changer la température ou/et le temps préréglés.

### Conseils concernant le mode croquettes de poulet:

- Pour la plupart des croquettes de poulet, le four n'a pas besoin d'être préchauffé et le temps de cuisson préréglé de ce mode vous donnera des résultats supérieurs.
- Pour la cuisson de doigts de poulet (croquettes plus longues), suivez les instructions de préchauffage et de cuisson indiquées sur la boîte et utilisez une seule grille.
- Pour la cuisson sur une grille, placez-la à la position 2.
- Pour la cuisson sur plusieurs grilles, placez-les aux positions 2 et 4.

### Pour régler la fonction Croquettes de poulet:

1. Placez les grilles aux positions voulues et la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **Croquettes**. "CHI" apparaît. Si une température différente de 400°F est désirée, entrez-la maintenant à l'aide des touches numériques. Si un temps de cuisson différent de 18 minutes est requis, appuyez sur **temps de cuisson** et entrez le temps désiré (ou 0 pour une cuisson sans temps minuté).
3. Appuyez sur **Départ**. L'icône du ventilateur apparaît.
4. Pour éteindre la fonction **Croquettes**, appuyez sur **Annuler** à tout moment.

### NOTE

La fonction **Croquettes** est préréglée pour débiter automatiquement la fonction garder chaud lorsque la cuisson des croquettes de poulet est terminée. Lorsque la fonction garder chaud se met en marche, "HLD" apparaît à l'écran et demeure active pour une période de 3 heures. Référez-vous à la section Garder chaud pour plus d'informations.

## RÉGLAGE DU MODE FAVORIS

La touche **Favoris** vous permet de sauvegarder votre séquence de cuisson la plus souvent utilisée ou la plus complexe. Cette caractéristique sauvegarde le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson (si désiré). Le programmeur peut rappeler une séquence de cuisson de sa mémoire à l'aide d'une seule touche. Ce mode peut être utilisé avec le mode cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection et préchauffage.

### Pour sauvegarder votre séquence de cuisson (exemple: Cuisson à 450°F pour 30 minutes):

1. Appuyez sur **Cuire**. La température par défaut apparaît à l'écran.
2. Entrez la température de cuisson désirez; **4 5 0**.
3. Appuyez sur **Départ**.
4. Appuyez sur **Temps de cuisson**.
5. Entrez le temps désiré; **3 0**.
6. Appuyez sur **Départ**.
7. Appuyez et maintenez pendant 3 secondes la touche **Favoris**. L'icône ♥ apparaît pour confirmer qu'une recette a été sauvegardée.

### Pour rappeler votre séquence de cuisson sauvegardée:

1. Appuyez sur **Favoris**.
2. Appuyez sur **Départ**.

### NOTE

La fonction Favoris peut seulement être activée lorsque le four n'est pas en marche.

### Pour remplacer la séquence de cuisson sauvegardée par une nouvelle séquence de cuisson:

1. Il est simple de remplacer la séquence de cuisson, vous n'avez qu'à programmer une nouvelle séquence de la façon décrite à la section Pour sauvegarder votre séquence de cuisson. La nouvelle séquence remplacera l'ancienne.

### Pour effacer la séquence de cuisson:

1. Lorsque le four n'est pas en marche et qu'aucun mode de cuisson n'est programmé, appuyez sur la touche **Favoris** pendant 3 secondes. L'icône ♥ disparaît.

# 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 grill est un mode de cuisson pour les coupes tendres de viande, la chaleur radiante provenant directement de l'élément supérieur cuit la viande. La température élevée cuit rapidement et donne une apparence dorée à l'extérieur. La touche **Griller** contrôle la cuisson au grill. 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 grill 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 grill:

- 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. 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 exposée à la chaleur peut s'enflammer.

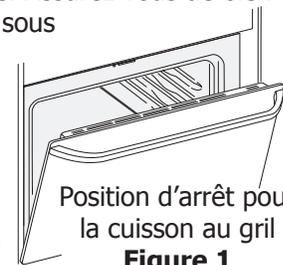


## AVERTISSEMENT

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 grill à 500°F:

1. Placez la grille sur la lèchefrite et déposez-y la viande. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle. **NE COUVREZ PAS** la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.
2. Placez la grille du four à la position voulue.
3. Appuyez sur **Griller**. "550" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **5 0 0**. Si une température plus basse est désirée (la température minimale de la cuisson au grill est de 400°F), appuyez sur les touches numériques désirées avant de continuer à l'étape 5.
5. Appuyez sur **Départ**. Le four commence à griller. "500°" apparaît à l'écran.
6. Préchauffez le four pendant 5 minutes.
7. 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 grill (Figure 1).**
8. Appuyez sur **Annuler**, pour annuler la fonction ou lorsque la cuisson est terminée.

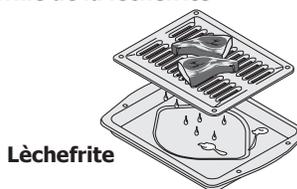


Position d'arrêt pour la cuisson au grill  
**Figure 1**

Accessoires disponibles via la brochure:

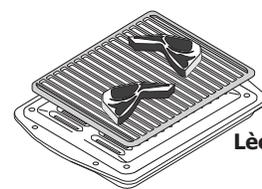
Grille de la lèchefrite

Grille à saisir



Lèchefrite

Figure 2



Lèchefrite & grille

Figure 3



## NOTE

Pour protéger le contrôleur électronique lors du grillage avec la porte en position d'arrêt pour la cuisson au grill, un ventilateur à haute vitesse évacuera l'air chaud par la moulure située au-dessus de la porte.

### Tableau des temps et des températures recommandés pour la cuisson au grill

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

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

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

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

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

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.
2. Placez les plats à cuisiner dans le four.
3. Appuyez sur **Cuire**. "350°" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ**. La température actuelle apparaît à l'écran.
5. Si vous désirez régler le programmeur pour une Cuisson Minutée ou un Départ Différé faites le maintenant. Sinon, continuez à l'étape 7. 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.
6. Le four s'allume et commence à chauffer.
7. Appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins **3 secondes**. "SAb" apparaît à l'écran. Une fois que "SAb" apparaît à l'écran, la commande arrête d'émettre des signaux sonores lorsque les touches sont appuyées et d'afficher les changements futurs. Le four est alors correctement réglé en mode Sabbat.
8. Le four peut être ÉTEINT en tout temps en appuyant sur la touche **Annuler** (ceci éteint le four seulement). Pour désactiver la fonction Sabbat appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins 3 secondes. Ceci éteint aussi le four. "SAb" disparaît de l'écran.

## ➔ IMPORTANT

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

## 📌 NOTE

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

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

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

**Note sur le fonctionnement des contrôleurs des éléments de surface lorsque le mode Sabbat est actif**

- La fonction Sabbat n'est pas disponible pour les tables de cuisson à induction. Lorsque la fonction Sabbat est activée, la table de cuisson se verrouillera et il ne sera plus possible d'activer une zone de cuisson. Si une zone de cuisson était active lors de l'activation du mode Sabbat, elle s'éteindra.

# 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.

### NOTE

Les ajustements de la température ne changent pas la température pré-réglée des fonctions grillage et nettoyage.

#### Pour augmenter la température du four

1. Appuyez et maintenez la touche **Cuire** pendant 6 secondes. "UPO 0" (Réglage de la température compensée, 0 par défaut) apparaît à l'écran.
2. 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).
3. Appuyez sur **Départ** pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **Annuler** pour annuler le changement.

#### Pour diminuer la température du four

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

### NOTE

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

Le four est muni de 2 lampes 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 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**.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## 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 versements** de la cavité du four **avant** de débiter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge trempé dans l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage. Les gros versements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. **NE PERMETTEZ PAS** à des versements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface car ils peuvent causer la formation de taches qui laisseront la surface sans éclat même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.

### 📌 NOTE

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

### ⚠ ATTENTION

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

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

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

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

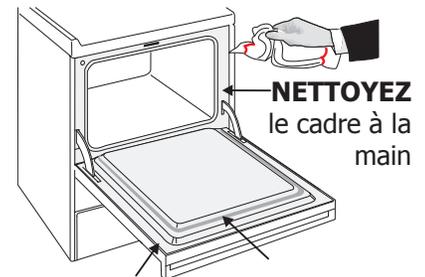
**NE FORCEZ PAS** la porte du four pour l'ouvrir. Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin d'un cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore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

### Ce qui peut survenir durant le cycle autonettoyant

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

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

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



**NETTOYEZ**  
le cadre à la  
main



**NETTOYEZ** la  
porte à la main



**NE NETTOYEZ PAS**  
le joint de la porte à  
la main

## RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

### 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 sur **Nettoyer**. "CLn" et "3:00" HR 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 **Nettoyer** à répétition pour changer entre un cycle de 2, 3 ou 4 heures.

3. Appuyez sur **Départ**. "door Loc" apparaît; "DOOR" et  clignotent; "CLn" restent affichés à l'écran.
4. Aussitôt que la commande est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée "DOOR" et  cessent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. L'icône du four apparaît à l'écran.

#### NOTE

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

#### Lorsque le cycle autonettoyant est complété

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

#### NOTE

**Modèles B et C seulement**, les éléments de surface ne peuvent pas être utilisés lorsqu'un cycle autonettoyant est en fonction (voir la section **Commandes électroniques (ESEC)**).

### DÉPART DIFFÉRÉ D'UN CYCLE AUTONETTOYANT

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

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **Nettoyer**. "CLn" et "3:00" HR apparaissent. 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 **Nettoyer** à répétition pour changer entre un cycle de 2, 3 ou 4 heures.

3. Appuyez sur **Départ**. "door Loc" apparaît; "DOOR" et  clignotent; "CLn" restent affichés à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ différé**. Entrez l'heure de départ désirée en utilisant les touches **4 3 0**.
5. Appuyez sur **Départ**. "DELAY", "DOOR" et  restent affichés à l'écran.
6. 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.
7. La commande du four démarre le cycle autonettoyant à l'heure réglée, pour la période sélectionnée. À ce moment, "DELAY" disparaît; "CLn" et l'icône du four apparaissent à l'écran.

#### Lorsque le cycle autonettoyant est complété

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

#### Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant:

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

1. Appuyez sur **Annuler**.
2. La porte du four peut être ouverte lorsque le four est froid, après environ 1 heure, "door OPn" apparaît, "DOOR" et  clignotent jusqu'à ce que la porte du four soit déverrouillée. à ce moment, la porte peut alors être ouverte et la minuterie retourne à l'heure actuelle.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU TIROIR RÉCHAUD (SI PRÉSENT)

## DISPOSITION DE LA GRILLE DU TIROIR

La grille peut être utilisée de 2 façons :

- Grille en **U vers le haut** (Fig. 1) pour permettre de disposer des aliments de moindre dimension sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et casserole en dessous).
- **Grille à plat sur le fond** (Fig. 2) pour permettre de disposer des aliments de moindre poids et la vaisselle vide (par exemple, assiettes à petits pains ou pâtisseries et assiettes à dîner).

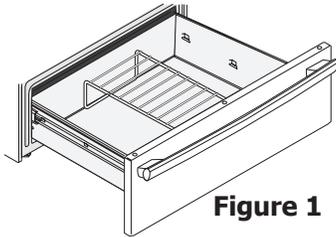


Figure 1

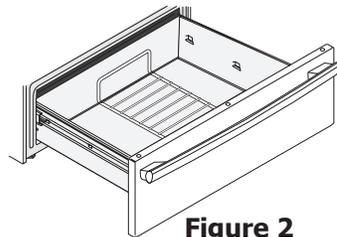


Figure 2

## Pour faire fonctionner le tiroir réchaud

Le tiroir réchaud a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours avec des mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir réchaud. Tous les aliments placés dans le tiroir réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur humidité et les garder tendres. Ne couvrez pas les aliments croustillants. N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir et d'être très difficile à nettoyer. Utilisez seulement de la vaisselle, des ustensiles et plats à cuisiner recommandés pour la cuisson au four dans le tiroir réchaud.



## ATTENTION

Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour four pour retirer les aliments du tiroir réchaud car les ustensiles et plats s'y trouvant sont chauds.

## Pour régler le tiroir réchaud

Les touches de la commande et la lampe témoin du tiroir réchaud se trouvent sur le panneau de commande. Les températures sont approximatives et sont désignés par HI (haut), MED (moyen) et LO (bas).

1. Appuyez sur **on•off** pad (Fig. 6) de la commande du tiroir réchaud. La lampe témoin du tiroir réchaud clignote. Note: Si vous n'appuyez pas sur une touche dans les 25 secondes qui suivent, la demande d'allumer le tiroir réchaud s'annule.
2. Réglez la puissance. Appuyez sur **^** une fois pour allumer l'élément à la position HI (Fig 3) ou sur **v** une fois pour allumer l'élément à la position LO (Fig. 5). La lampe témoin située au-dessus de la touche **on•off** reste allumée.
3. Chaque fois que vous appuyez sur **v** ou **^** la puissance du tiroir réchaud augmente ou diminue. Le tiroir réchaud

possède 5 niveaux de puissance, allant de HI (HAUT, Fig. 3) à MED (MOYEN, Fig. 4) à LO (BAS, Fig. 5).

**Note:** Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir réchaud avant d'y placer les aliments. Un tiroir vide préchauffera en 15 minutes.

4. Lorsque la nourriture est prête à servir, appuyez sur **on•off** une fois pour éteindre le tiroir réchaud. La lampe témoin s'éteint.

keep warm  
drawer

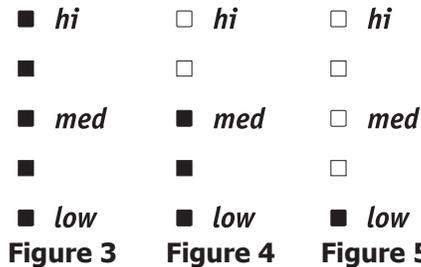
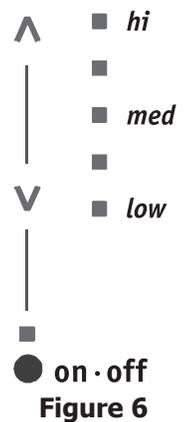


Figure 3

Figure 4

Figure 5

Figure 6

## NOTE

Le tiroir réchaud ne fonctionne pas durant un cycle autonettoyant.

Le tiroir réchaud est équipé d'un crochet qui peut nécessiter un effort pour l'ouvrir et le fermer.

## Sélection de la température

Référez-vous au tableau ci-bas. Si un aliment particulier n'est pas énuméré, commencez par le réglage MOYEN (MED). Si vous préférez que l'aliment soit plus croustillant, enlever le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre. La plupart des aliments peuvent être conservés à la température de service en utilisant le réglage MOYEN (MED). Lorsqu'une combinaison d'aliments doit être gardée au chaud, utilisez le réglage HAUT (HI) (par exemple, une viande avec 2 légumes et petits pains). Évitez d'ouvrir le tiroir réchaud pendant qu'il est utilisé afin d'éviter toute perte de chaleur.

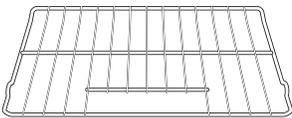
### Tableau des réglages recommandés pour le tiroir réchaud

Aliment	Réglage
Bacon, galette de viande	HI (HAUT)
Volaille, côtelette de porc	HI (HAUT)
Aliments frits, pizza	HI (HAUT)
Gravies, Casseroles	MED (MOYEN)
Légumes, Oeufs	MED (MOYEN)
Rôtis (Boeuf, porc, agneau)	MED (MOYEN)
Biscuits, pâtisseries	MED (MOYEN)
Rouleaux (croustillants)	MED (MOYEN)
Rouleaux (tendres)	MED (MOYEN)
Assiettes de service vides	MED (MOYEN)

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE (Tableau de nettoyage)

## Nettoyage des composantes de la cuisinière

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

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Verre, pièces peintes ou en plastique, boutons de commande & pièces décoratives	Employez un tissu doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez ensuite avec de l'eau propre; séchez et polissez avec un tissu doux. Des nettoyeurs pour verre peuvent être employés si 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 <sup>MC</sup> (certains modèles) porte du four, devant de tiroir & moulures décoratives	Votre appareil est fabriqué d'acier inoxydable de type Easy Care <sup>MC</sup> (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 clair 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.

## Nettoyage & entretien de la surface de cuisson vitrocéramique

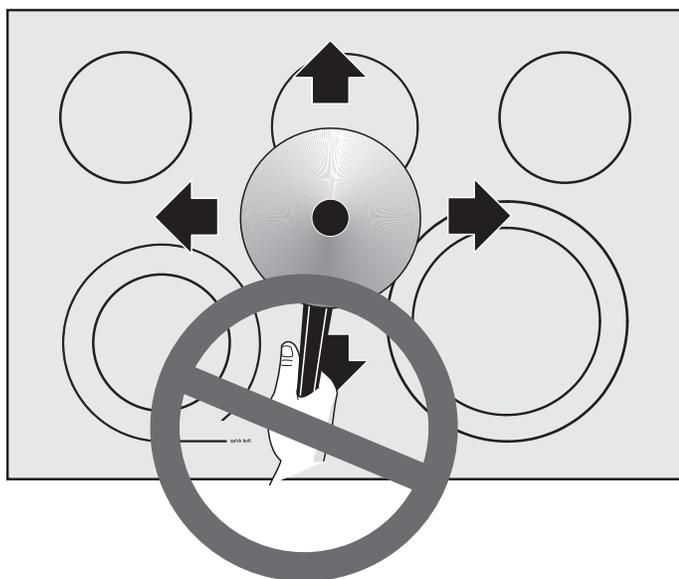
**Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état la surface en vitrocéramique.**

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.



### **! ATTENTION**

N'utilisez pas des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.

## 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**

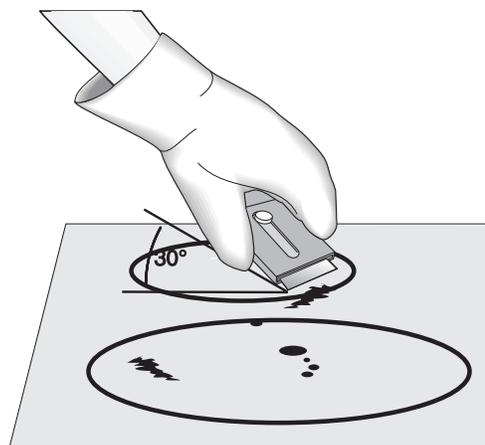
**N'APPLIQUEZ JAMAIS** de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

#### **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:** Commencez par nettoyer la surface sale comme décrit à l'étape précédente.

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 repoussant les résidus de la surface chaude.



### **➔ IMPORTANT**

La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 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.

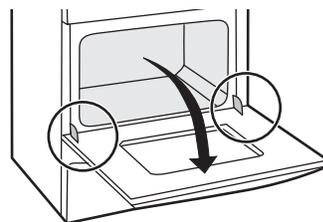
### Enlever et replacer la porte du four

#### ! ATTENTION

La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.

#### 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.
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).



Emplacement des charnières -  
Porte ouverte

Figure 1

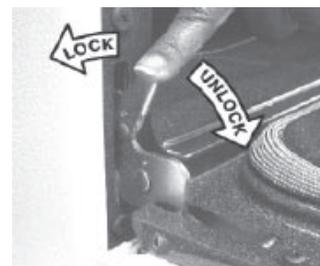


Figure 2

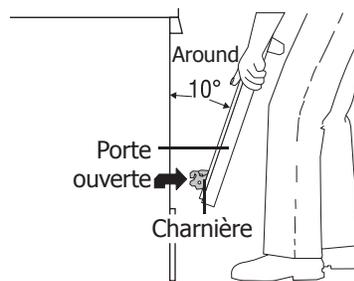


Figure 3

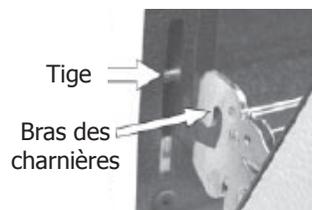


Figure 4

### 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.

### Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

- 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.

### Enlever le couvercle de l'élément caché (certains modèles)

1. Pour enlever le couvercle de l'élément caché, tirez le bord arrière du couvercle avec une main d'environ 1/2" et ensuite soulevez le couvercle avec les deux mains (voir la photo).
2. Pour replacer le couvercle de l'élément caché, assurez-vous de placer le couvercle complètement à l'arrière et de le déposer sur les deux vis d'épaulement. Glissez ensuite le rebord avant du couvercle sous le support.

Pour avoir accès plus facilement au couvercle de l'élément caché, enlevez la porte du four.

**IMPORTANT:** Toujours replacer le couvercle de l'élément caché avant d'utiliser le four.



### Remplacement 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.

#### Pour remplacer l'ampoule:

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

#### ATTENTION

**ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST FROID.**



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Pour enlever et replacer le tiroir de rangement avec glissières extensibles

#### Pour enlever le tiroir de rangement

1. Ouvrez complètement le tiroir.
2. Localisez les loquets de chaque côté du tiroir.
3. Tirez vers le haut sur le loquet de la glissière gauche et poussez vers le bas sur le loquet de la glissière droite.
4. Enlevez le tiroir de l'appareil.

#### Pour replacer le tiroir de rangement

1. Alignez les loquets des glissières des deux côtés du tiroir avec les guides du tiroir.
2. Poussez le tiroir dans l'appareil.

### Pour enlever et replacer le tiroir réchaud (Certains modèles)

#### AVERTISSEMENT

Débranchez l'appareil du courant électrique avant d'enlever ou replacer le tiroir réchaud.

#### Pour enlever le tiroir réchaud

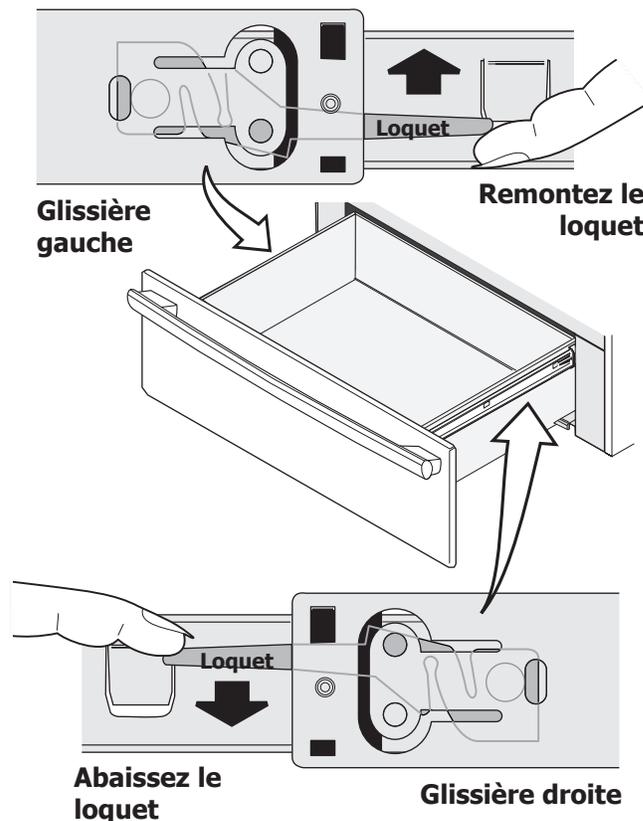
1. Ouvrez complètement le tiroir.
2. Localisez les loquets des deux côtés du tiroir.
3. Tirez vers le haut sur le loquet de la glissière gauche et poussez vers le bas sur le loquet de la glissière droite.
4. Enlevez le tiroir de l'appareil.
5. Pour nettoyer le tiroir, utilisez délicatement un tampon à récurer savonneux; ceci permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales 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 nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.

#### Pour replacer le tiroir réchaud

1. Alignez les loquets des glissières des deux côtés du tiroir avec les guides du tiroir.
2. Poussez le tiroir dans la cuisinière.

#### AVERTISSEMENT

Placez la commande du tiroir à la position arrêt avant d'enlever le tiroir. **NE touchez PAS** à l'élément du tiroir réchaud. L'élément peut être chaud même s'il n'est pas de couleur foncée.



#### AVERTISSEMENT



**Risque de choc électrique** pouvant occasionner des blessures graves ou la mort. Débranchez l'appareil du courant électrique avant le service d'entretien ou avant d'enlever ou de replacer le tiroir réchaud.

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

## AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

### ➔ IMPORTANT

**Avant d'appeler pour le service**, révisiez 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
<b>La cuisinière n'est pas à niveau.</b>	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. 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. 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.
<b>On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.</b>	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible. Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.
<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b>	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. Le branchement n'est pas achevé. Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.
<b>Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche une erreur F. (ex.: F11)</b>	Cet appareil est équipé d'un contrôleur électronique de four dernier cri. Parmi les nombreuses caractéristiques, on retrouve un système à temps plein de diagnostic de circuit de four. Le contrôleur surveille constamment les circuits internes ainsi que plusieurs circuits cruciaux pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Si à n'importe quel moment un de ces systèmes échoue, le contrôleur arrêtera immédiatement l'opération courante et un signal sonore sans interruption se fera entendre (un code d'erreur F) apparaîtra sur le panneau d'affichage). La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez <b>Annuler</b> pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si la panne demeure, enregistrez le numéro de l'erreur. Appuyez <b>Annuler</b> et contactez votre revendeur autorisé.
<b>Contrôleur de la surface de cuisson affiche un code d'erreur E - Modèles B &amp; C seulement (ex.: E014)</b>	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. Les zones à induction sont équipées de capteurs qui détectent la présence d'ustensile. Si une zone est activée et que le capteur ne peut détecter d'ustensile, le niveau de puissance de la zone clignotera pendant 3 minutes. Après ce temps, le message d'erreur " <b>Er</b> " apparaîtra. Après avoir placé les boutons de commandes à la position Arrêt (OFF), les afficheurs devraient revenir à la normale. Si les commandes ne fonctionnent toujours pas et que " <b>Er</b> " demeure affiché dans un des afficheurs, contactez un réparateur autorisé.
<b>La lumière du four ne fonctionne pas.</b>	Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le <b>Remplacement de l'ampoule du four</b> . 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.
<b>La ou les prise(s) électrique(s) ne fonctionne(nt) pas.</b>	Redémarrer le(s) disjoncteur(s) situé(s) sous le panneau de commande. Si le problème persiste, vérifiez si l'appareil branché demande plus de 1800 watts. Vérifiez s'il est défectueux. Si le problème persiste, contactez un centre de service autorisé.
<b>Les éléments de surface ne chauffent pas.</b>	L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez les étapes sous la rubrique <b>L'appareil ne fonctionne pas</b> . Aucun ustensile n'a été placé sur une zone de cuisson, ou le matériau de l'ustensile n'est pas adéquat à la cuisson par induction. Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée de l'élément à utiliser a été utilisée.
<b>Les éléments sont trop ou pas assez chauds.</b>	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.

## AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE /SOLUTION
<b>Marques de métal.</b>	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 <b>Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique</b> .
<b>Des égratignures ou des abrasions sur la surface de cuisson.</b>	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 <b>Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique</b> . On a utilisé des casseroles aux dessous rugueux. Utilisez des ustensiles plats, aux dessous lisses.
<b>Rayures ou taches brunes.</b>	Des renversements ont cuit sur la surface. Utilisez une lame de rasoir pour enlever la saleté. Reportez-vous à la section <b>Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique</b> .
<b>Parties décolorées avec surfaces métalliques brillantes.</b>	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.
<b>Mauvais résultats de cuisson.</b>	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 <b>Ajustement de la température du four</b> .
<b>Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.</b>	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.
<b>Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.</b>	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 <b>Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant</b> .
<b>Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.</b>	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions à la section <b>Réglage du four</b> . Assurez-vous que la porte du four est ouverte à la <b>position d'arrêt grillage</b> . 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 <b>Réglage du four</b> .
<b>Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.</b>	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Voir la section <b>Réglage du four</b> . Le cycle autonettoyant a été interrompu. Voir la section <b>Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant</b> .
<b>La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.</b>	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 récurer 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.

USA  
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