

FR CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE ENCASTRABLE

MANUEL D'UTILISATION



Electrolux

Table des matières

Renseignements	2
Mesures de sécurité importantes	3-6
Instructions de mise à la terre	7
Caractéristiques	8-11
• Caractéristique de la cuisinière.....	8
• Caractéristiques de la surface de cuisson à induction.....	8
• Fonctions des touches du four.....	8-11
Pour commencer	12-13
• Réglage de l'horloge après le branchement.....	12
• Modes d'affichage du panneau de commandes.....	12
• Affichage de la température.....	12
• Lampe du four.....	12
• Verrouillage des fonctions.....	13
• Réglage des minuteries.....	13
Surface de cuisson	14-16
• À propos de la table de cuisson vitrifiée.....	14
• Utiliser le type d'ustensile adéquat.....	14
• Dimension minimale requise des ustensiles.....	14
• Ustensiles recommandés.....	15
• Utiliser des ustensiles de qualité en bonne condition.....	16
• Mise en conserve.....	16
Réglage des contrôleurs de surface	17-18
• Réglage des contrôleurs de surface.....	17
• Réglages disponibles.....	17
• Réglage des éléments.....	17
• Message élément chaud (HE).....	17
• Réglage recommandés pour éléments de surface.....	18
• Régler l'amplificateur de puissance.....	18
• Bruits de fond lors du fonctionnement.....	18
Réglage du four du bas	19
Avant de régler le contrôleur du four	20-21
• Circulation d'air dans le four.....	20
• Position de l'évent du four.....	20
• Positions des grilles.....	20
• Grilles de four régulières.....	20
• Grille de four extensible.....	20
Réglage du contrôleur du four	22-35
• Cuisson.....	22
• Temps de cuisson.....	23
• Temps d'arrêt.....	23
• Cuisson par convection.....	24
• Conversion de convection.....	25
• Préchauffage rapide.....	25
• Rôtissage par convection.....	26
• Cuisson au gril.....	27
• Grillage par convection.....	28
• Garder chaud.....	29
• Déshydrater.....	29
• Cuisson lente.....	30
• Dégivrer.....	30
• Pâte de pain.....	31
• Volaille parfaite.....	31
• Sonde de température.....	32
• Étapes multiples.....	33
• Mes favoris.....	34
• La fonction Sabbath.....	35
Réglage de vos préférences	36-38
Réglage du cycle autonettoyant	39-40
Entretien & nettoyage	41-46
Solutions aux problèmes courants	47-50
Problème de cuisson.....	47
Avant d'appeler le service après-vente.....	48-50
Information sur la garantie	51

Veillez lire et conserver ce guide

Merci d'avoir choisi Electrolux, la nouvelle marque de qualité en matière d'électroménager. Ce Guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil.

Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

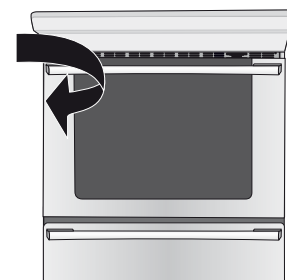
Conservez un dossier pour référence rapide

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux

Emplacement de la plaque de série



NOTE

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à l'adresse www.electroluxappliances.ca ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Questions?

Pour rejoindre le service sans frais aux États-Unis et au Canada: 1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

Pour obtenir de l'aide et de l'information sur les produits en ligne, visitez le <http://www.electroluxappliances.ca>


LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

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

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

Les avertissements et consignes importantes contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions potentielles. Faites preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

DÉFINITIONS

 Ce symbole signale un avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les risques de blessures ou de mort.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

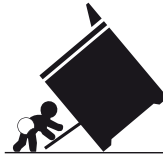
Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

NOTE

Indique une note brève et informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou à titre de référence.

AVERTISSEMENT

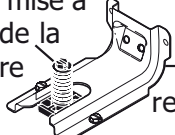
Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.
- Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



Pied de mise à niveau de la cuisinière



Support anti-renversement

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANT : lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil :

Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage ni toute autre indication fixée à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de série et de modèle.

4 Mesures de sécurité importantes

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

Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-basculement, ou toute autre pièce.

Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

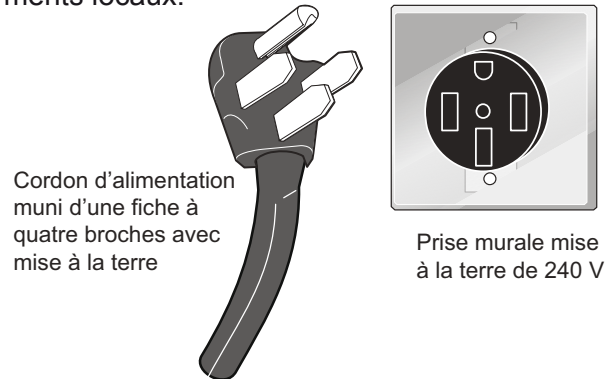
N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation : l'appareil doit être installé et mis à la terre de manière adaptée, par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54 et du National Electrical Code NFPA No. 70, et en accord avec les exigences du code électrique local. Au Canada, installez l'appareil conformément aux dernières éditions des normes CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 et CSA Standard C22.1, du Code électrique canadien Partie 1 et aux exigences du code électrique local. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation livrée avec l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de raccordement soumis à une tension adaptée, doit être correctement polarisé et mis à la terre et doit être protégé par un disjoncteur, conformément aux codes locaux.

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien

qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.



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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil— Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.

Ne pas laisser les enfants sans surveillance — Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayer d'attraper ces objets.



AVERTISSEMENT

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.

Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.



ATTENTION

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.

Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteufez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.

Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.



ATTENTION

Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

6 Mesures de sécurité importantes

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION



ATTENTION

Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical semblable doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou qu'elles se trouvent près de ce type d'appareil en marche, car le champ électromagnétique de l'appareil pourrait perturber le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout autre dispositif médical du même genre. Il est recommandé de consulter votre médecin ou le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou votre dispositif médical au sujet de votre situation particulière.

Sachez quels boutons ou commandes tactiles correspondent à chaque zone de cuisson. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas être orientées au-dessus d'un autre élément de surface. Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres zones de cuisson.

Ustensiles émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec la table de cuisson et ils doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones à induction. Consultez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation sur une table de cuisson afin de vous assurer que les plats utilisés sont compatibles avec la cuisson à induction.

L'utilisation d'ustensiles inadéquats risque de briser ces derniers en raison des variations soudaines de température. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation d'ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson.

Utilisez des ustensiles de bonne dimension : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de surface. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur la zone de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent causer de la fumée et les renversements de graisse peuvent s'enflammer. Une casserole qui s'est vidée lors de la cuisson peut s'endommager et endommager la table de cuisson.

Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et entraîner un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez soigneusement la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Évitez de gratter la table de cuisson en vitrocéramique au moyen d'objets tranchants.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium, des revêtements de four de marché secondaire ou tout autre matériau ou dispositif sur la sole, les grilles ou toute autre pièce de l'appareil. Utilisez du papier d'aluminium uniquement pour la cuisson, selon les recommandations, par exemple pour recouvrir les aliments ou protéger les plats. Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.

Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four est en marche, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que

les maniques entrent en contact avec les éléments chauds ou les brûleurs du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.

Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL



ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un appareil chaud.

Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseux présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

8 Mesures de sécurité importantes

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.

Évitez d'utiliser des nettoyeurs pour four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans l'appareil ou sur l'une de ses pièces.

Utilisez le cycle d'autonettoyage uniquement pour nettoyer les pièces indiquées dans ce manuel.

Avant de lancer l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments, les ustensiles et les plats du four, du tiroir de stockage ou du tiroir chauffant (le cas échéant). Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sur recommandation spécifique dans les manuels. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager l'appareil.

En cas de problème ou de situation que vous ne parvenez pas à résoudre, contactez le fournisseur, distributeur, technicien de maintenance ou fabricant.

Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la boîte de fusibles ou du disjoncteur.

Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.

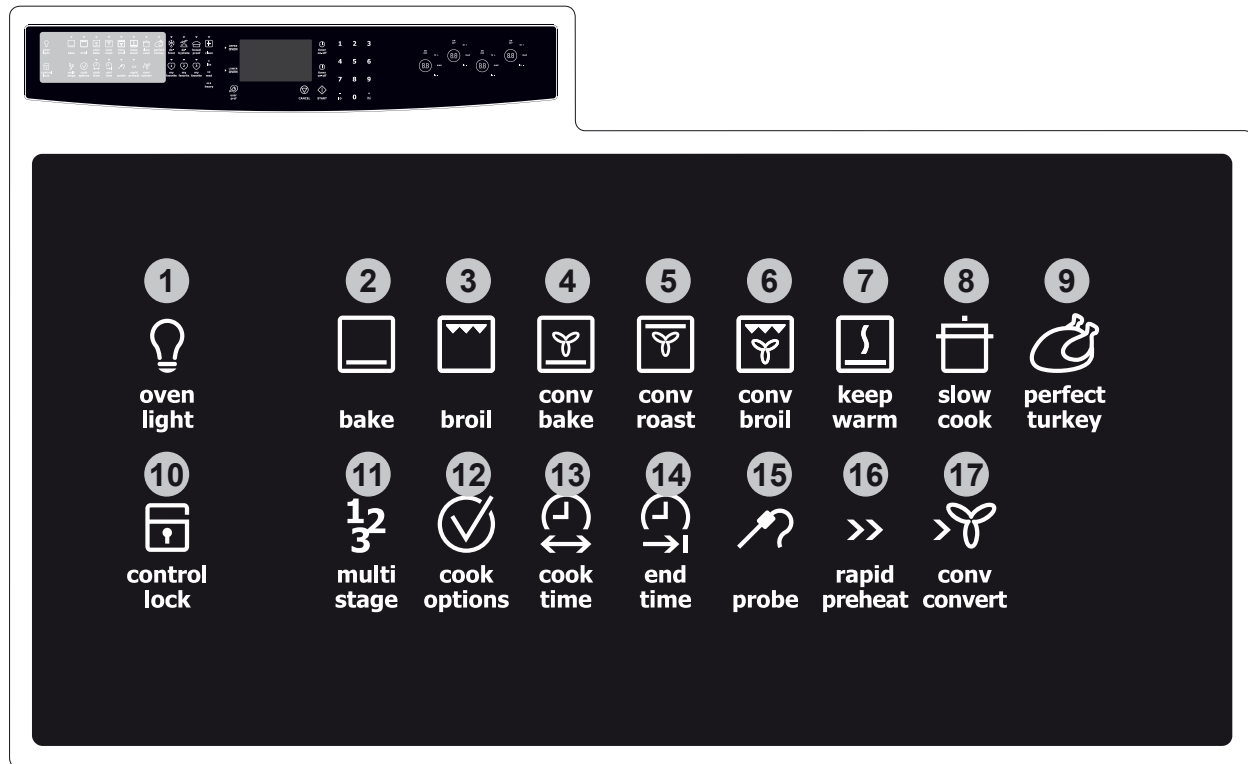
Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

Avis de sécurité important : en vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'avertir leurs clients des risques potentiels liés à l'exposition à ces substances.

Important : Cet appareil a été vérifié et jugé conforme aux normes d'un appareil numérique de classe B, en vertu de l'article 18 des règlements de la FCC (États-Unis) et ICES-001 (Canada). Ces normes sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio, laquelle, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, peut causer des interférences nuisibles aux radiocommunications. Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences pour une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant l'appareil), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation à l'aide d'un ou de plusieurs des moyens suivants :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit autre que celui sur lequel est branché le récepteur.

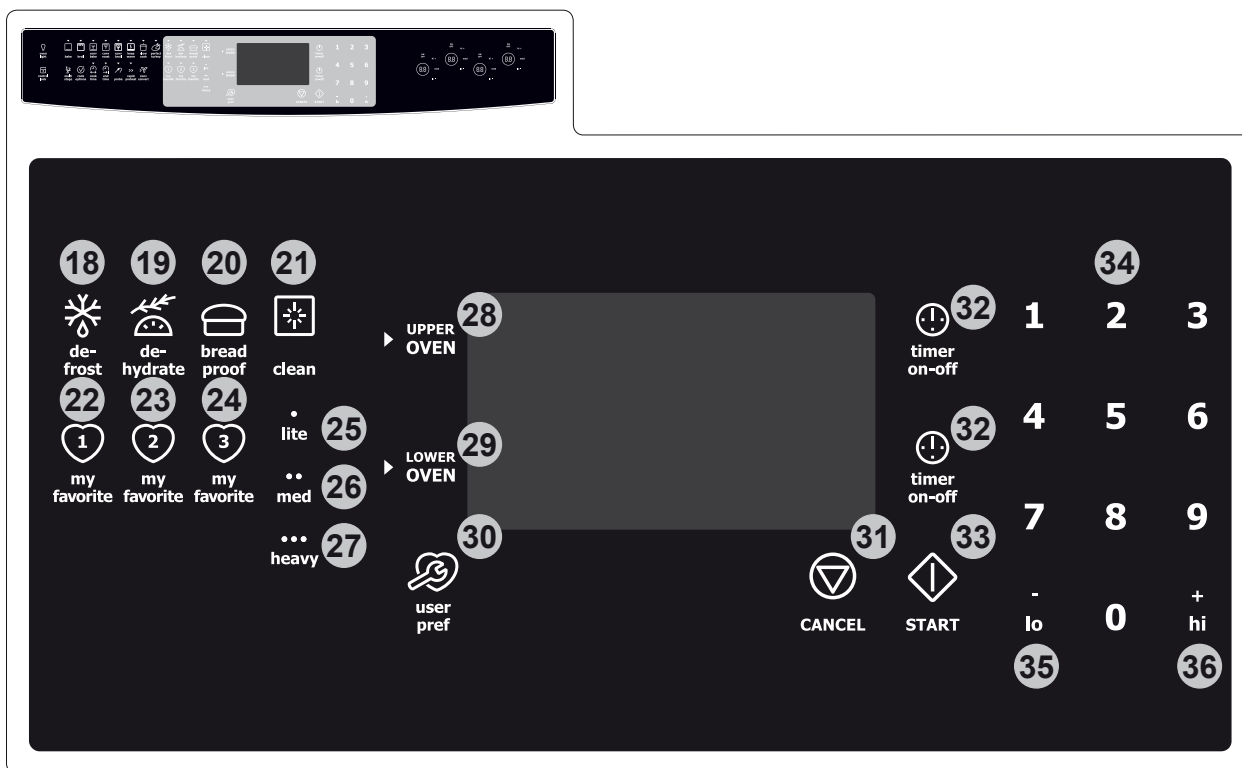
Fonctions des touches du four



- 1. Touche Oven Ligth (Lampe du four)** - Allume et éteint la lampe du four.
- 2. Touche Bake (Cuisson)**- Sélectionne la température du mode de cuisson normale.
- 3. Touche Broil (Cuisson au grill)**- Sélectionne la cuisson au grill.
- 4. Touche Convection Bake (Cuisson par convection)**-Sélectionne le mode de cuisson au four par convection.
- 5. Touche Convection Roast (Rôtissage par convection)**- Sélectionne le mode de rôtissage par convection.
- 6. Touche Griller par convection (Grillage par convection)**- Sélectionne le mode de grillade par convection.
- 7. Touche Keep Warm (Garder chaud)**- Sélectionne le mode garder chaud.
- 8. Touche Slow Cook (Cuisson lente)**- Sélectionne le mode de cuisson lente.
- 9. Touche Perfect Turkey (Volaille parfaite)**- Sélectionne le mode de cuisson pour les volailles.
- 10. Touche Control Lock (Verrouillage des fonctions)**- Annule toutes les fonctions.
- 11. Touche Multi Stage (Étapes multiples)**- Permet de sélectionner jusqu'à trois mode de cuisson en suite.
- 12. Touche Cook Options (Options de cuisson)**- Permet d'afficher le menu des options de cuisson.
- 13. Touche Cook Time (Temps de cuisson)**- Sélectionne la programmation d'une durée de cuisson.
- 14. Touche End Time (Temps d'arrêt)**- Sélectionne la programmation d'un temps d'arrêt pour la cuisson.
- 15. Touche Probe (Sonde de température)**- Active l'utilisation de la sonde de température.
- 16. Touche Rapid Preheat (Préchauffage rapide)**- Sélectionne l'option de cuisson pour un préchauffage rapide.
- 17. Touche Convection Convert (Conversion de convection)**- Permet de convertir une température conventionnelle en une température de convection.

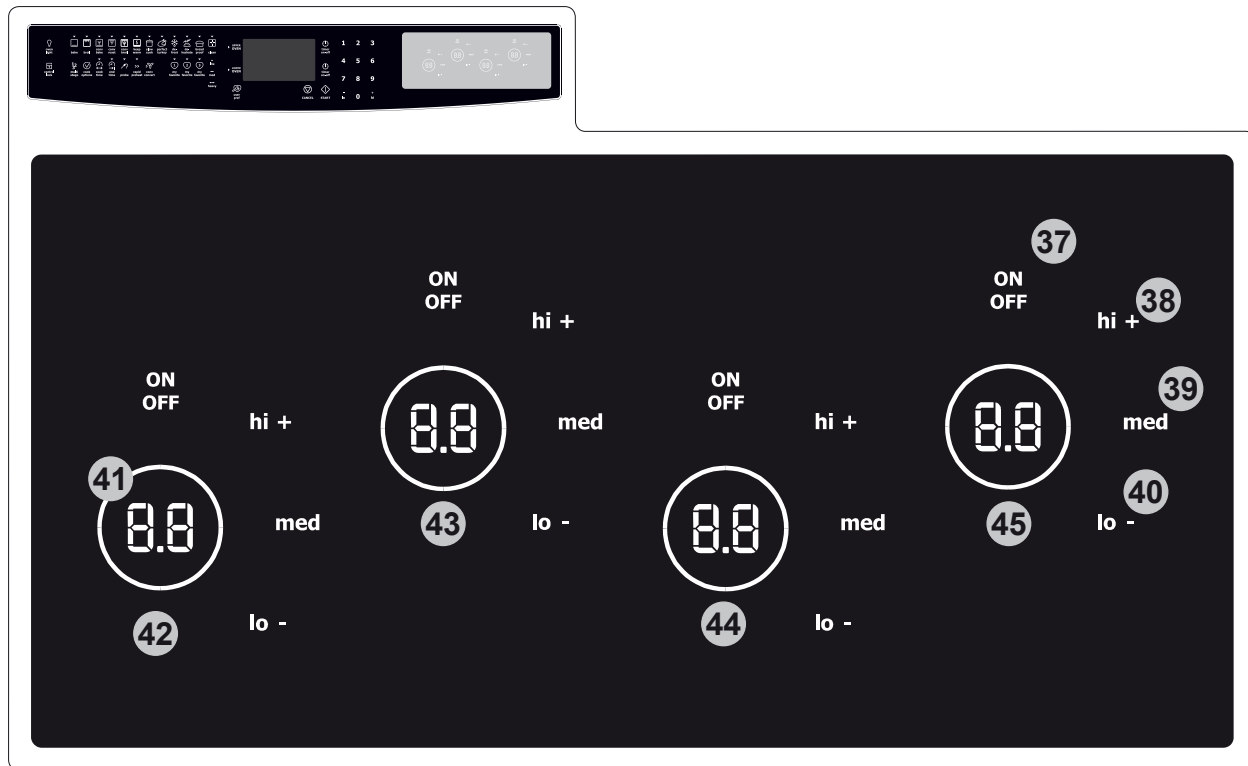
10 Caractéristiques

Fonctions des touches du four



- 18. Touche Defrost (Dégivrer)-** Sélectionne le mode de dégivrage par convection.
- 19. Touche Dehydrate (Déshydrater)-** Sélectionne le mode de déshydratation.
- 20. Touche Bread Proof (Pâte de pain)-** Sélectionne le mode de cuisson pour la pâte de pain.
- 21. Touche Clean (Nettoyer)-** Sélectionne le cycle de four autonettoyant.
- 22. Touche My Favorite 1 (Mes favoris 1)-** Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.
- 23. Touche My Favorite 2 (Mes favoris 2)-** Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.
- 24. Touche My Favorite 3 (Mes favoris 3)-** Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.
- 25. Touche Lite (Nettoyage léger)-** Sélectionne un cycle rapide d'autonettoyant (2 heures).
- 26. Touche Med (Nettoyage moyen)-** Sélectionne un cycle normal de nettoyage (3 heures).
- 27. Touche Heavy (Nettoyage lourd)-** Sélectionne un cycle prolongé d'autonettoyant (4 heures).
- 28. Touche Upper Oven (Four du haut)-** Sélectionne le four du haut pour un mode de cuisson.
- 29. Touche Lower Oven (Four du bas)-** Sélectionne le four du bas pour un mode de cuisson.
- 30. Touche User Pref (Préférences de l'utilisateur)-** Permet d'afficher le menu des préférences.
- 31. Touche Cancel (Annuler)-** Annule toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf le verrouillage pour la protection des enfants, l'heure et la minuterie. Appuyez sur cette touche pour mettre fin à la cuisson.
- 32. Touche Timer (Minuterie)-** Règle et annule toutes les fonctions de la minuterie.
- 33. Touche Start (Départ)-** Démarre toutes les fonctions du four.
- 34. Touches numériques 0 à 9 Number Pads-** Utilisées pour entrer la température et l'heure.
- 35. Touche - lo -** Utilisée pour diminuer la température et l'heure.
- 36. Touche + hi-** Utilisée pour augmenter la température et l'heure.

Fonctions des touches du four




- 37. Touche ON / OFF (Départ/Arrêt)**- Utilisée pour allumer ou éteindre le contrôleur de l'élément associé à la touche.
- 38. Touche HI +**- Utilisée pour sélectionner la plus haute température disponible ou pour augmenter la température de l'élément associé
- 39. Touche MED**- Utilisée pour sélectionner la température moyenne de l'élément associé.
- 40. Touche LO - Pad**- Utilisée pour sélectionner la plus basse température disponible ou pour diminuer la température de l'élément associé.
- 41. Indicateur de détection d'ustensile** - S'illuminera lorsqu'un ustensile fait d'un matériau magnétique sera déposé sur une zone de cuisson.
- 42. Contrôles et afficheur de la zone avant gauche** - Utilisés pour régler la puissance de l'élément avant gauche.
- 43. Contrôles et afficheur de la zone arrière gauche** - Utilisés pour régler la puissance de l'élément arrière gauche
- 44. Contrôles et afficheur de la zone avant droit** - Utilisés pour régler la puissance de l'élément avant droit.
- 45. Contrôles et afficheur de la zone arrière droit** - Utilisés pour régler la puissance de l'élément arrière droit.

12 Pour commencer

Réglage de l'horloge après le branchement

Lorsque l'appareil est alimenté pour la première fois ou réalimenté après une interruption, "**CLO 12:00**" apparaît à l'écran. L'horloge ne peut pas être réglée lorsque le four est en marche. Si une heure invalide est entrée, le contrôleur émet 3 signaux sonores pour vous indiquer d'entrer une heure valide.

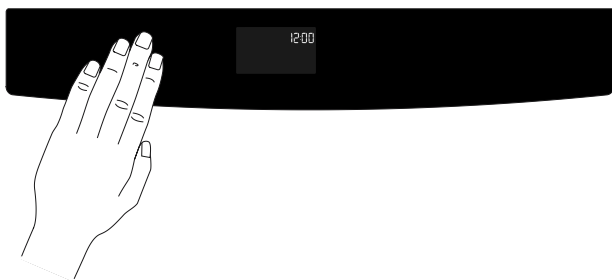
Pour régler l'horloge (exemple pour 1:30):

1. Appuyez sur les touches **1 3 0** pour régler l'heure
+ -
à 1:30. Les touches **hi** et/ou **lo** peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer l'heure affichée.
2. Appuyez sur la touche  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

Modes d'affichage du panneau de commandes

Mode dormant:

Votre panneau de commandes reste en mode dormant lorsque le four n'est pas en utilisé. Seule l'heure est affichée pendant ce mode. Vous devez activer le panneau de commandes pour débiter n'importe quelle fonction.



Mode éveillé:

Pour activer le panneau de commandes, touchez l'intérieur du panneau. Après 2 minutes sans activités, le panneau émet un signal sonore et retourne en mode dormant.

Pour débiter un mode de cuisson, vous devez sélectionner soit le four du haut ou celui du bas. Les préférences de l'utilisateur, les minuteries, les lampes et le verrouillage des contrôles seront disponibles pendant ce mode.

Affichage de la température

Votre appareil est équipé d'un écran affichant la température. Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, la température actuelle du four s'affiche et augmente au fur et à mesure que le four préchauffe. Lorsque l'appareil atteint la température choisie, un signal sonore se fait entendre pour indiquer de placer la nourriture dans le four. Cette fonction est active avec les modes de cuisson suivants: cuire, cuire par convection, rôtissage par convection et volaille parfaite. Les modes de cuisson dont l'écran n'affiche pas la température seront spécifiés plus loin.

Note: La température la plus basse pouvant être affichée est 100°F (38°C).

Lampe du four

Votre appareil est équipé de deux lampes de four halogènes dans le four du haut et d'une lampe halogène dans le four du bas s'allumant graduellement jusqu'à pleine intensité. Lorsque la porte du four est ouverte, les lampes s'allument automatiquement. Les lampes peuvent être allumées lorsque la porte de four est fermée en appuyant sur la touche située sur le panneau de commandes.

NOTE: Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez la lampe du four éteinte lors de la cuisson au four. Rappelez-vous d'éteindre la lampe du four après avoir vérifié la nourriture.


Pour allumer et éteindre les lampes du four:

1. Appuyez sur la touche **LAMPE DU FOUR** .

Verrouillage des fonctions

Le mode verrouillage des fonctions barre automatiquement la porte du four, le tableau de commandes et la table de cuisson. Le mode verrouillage des fonctions peut être utilisé seulement lorsque le four et la table de cuisson ne sont pas en marche. Lorsque le mode verrouillage est mis en marche, "DOOR LOCK" clignote à l'écran pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que la porte soit verrouillée. Lorsque la porte est verrouillée, "Loc" s'affiche à l'écran du four et "- -" apparaît aux écrans des contrôleurs des éléments de surface. N'essayez pas d'ouvrir la porte pendant qu'elle se verrouille.





Pour activer et désactiver le verrouillage des fonctions:

1. Appuyez sur la touche **VERROUILLAGE DES FONCTIONS**  pendant 3 secondes.

Réglage des minuteries

Cet appareil est équipé de deux minuteries servant de chronomètres supplémentaires qui émettent un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elles ne démarrent ni n'arrêtent la cuisson. Elles peuvent être utilisées en tout temps, quelle que soit la fonction de cuisson déjà engagée.

Pour régler la minuterie (exemple pour 5 minutes):

Exemple	
Étapes	Appuyez
1. Appuyez sur TIMER . "00:00" apparaît à l'écran.	
2. Appuyez sur 5 pour régler la minuterie pour 5 minutes. Les touches hi ou lo peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer le temps affiché	5
3. Appuyez sur TIMER pour commencer le décompte .	
4. Lorsque le temps est écoulé,, "00:00" s'affiche et la touche TIMER  clignote. L'horloge émet un signal sonore à intervalles réguliers jusqu'à ce que la touche TIMER  soit appuyée de nouveau.	

Pour annuler la minuterie avant que le temps se soit écoulé:

Appuyez sur la touche **MINUTERIE** . L'écran retourne à l'heure actuelle.

NOTE

Les minuteries n'affectent pas le processus de cuisson.

14 Surface de cuisson

À propos de la table de cuisson vitrifiée

La table de cuisson vitrifiée possède des éléments à induction situés sous la vitre. Le graphisme sur la vitre indique l'emplacement des éléments. Assurez-vous que le diamètre de votre ustensile correspond à la grandeur de l'élément sur la table de cuisson. Seuls les ustensiles à fond plat doivent être utilisés. La chaleur peut être transférée de l'ustensile à la vitre et aux alentours de la zone de cuisson. Ces régions peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures. Le type et la grosseur de l'ustensile, le nombre d'éléments induction en utilisation et la puissance des éléments sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur transmise à la table de cuisson vitrifiée.

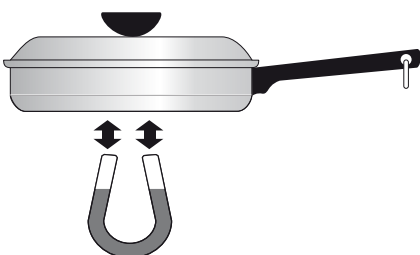
Utiliser le type d'ustensile adéquat

Le capteur magnétique de la zone 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.

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.

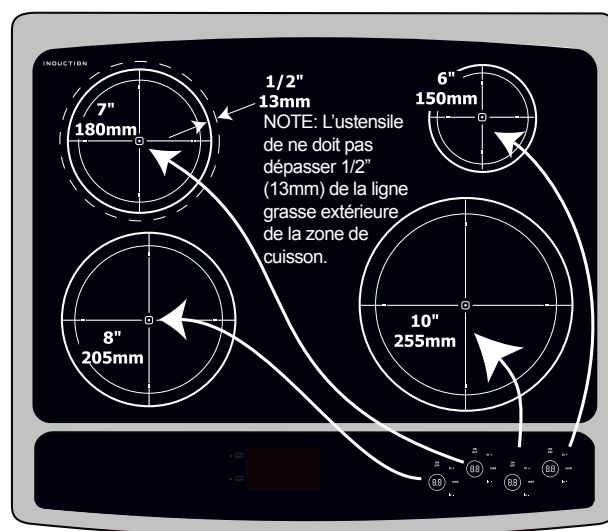
Tous les ustensiles, peu importe la qualité, peuvent égratigner la surface s'ils sont glissés. Ils doivent en tout temps être soulevés pour être déplacés. Avec le temps, le fait de glisser les ustensiles sur la surface de vitrocéramique changera l'apparence de cette dernière. Éventuellement, l'accumulation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



Dimension minimale requise des ustensiles

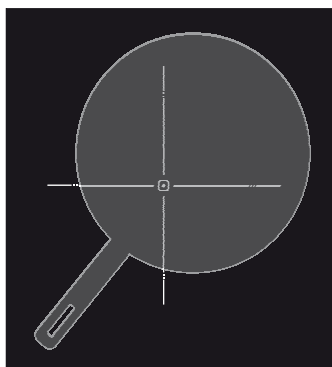
UTILISER UN USTENSILE DE DIMENSION APPROPRIÉE - Les zones de cuisson requièrent des ustensiles de dimension **MINIMALE** différente, vérifiez chacune des zones pour connaître la dimension minimale acceptée. La marque intérieur dessiné sur la surface de cuisson est le guide, l'ustensile doit avoir une circonférence **MINIMALE** égale à cette marque. Le fond de l'ustensile doit recouvrir complètement cette marque pour permettre un bon fonctionnement de la zone de cuisson.

La marque plus longue 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 plus longue marque 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 une zone de cuisson, le cercle lumineux à l'intérieur du contrôle de zone de cuisson ne s'allumera pas.



Ustensiles recommandés

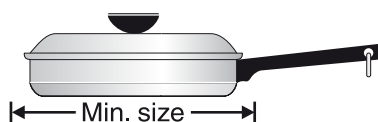
INCORRECT



- 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.

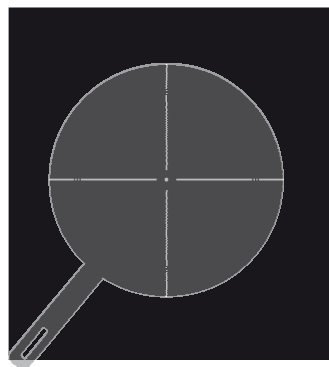


- L'ustensile est déposé sur la moulure ou n'est pas complètement déposé sur la zone de cuisson.

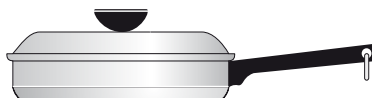


- La poignée est trop lourde et fait basculer l'ustensile.

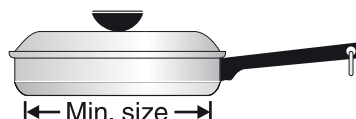
CORRECT



- 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.

Fig. 1

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, une ou plusieurs zones de cuisson ne fonctionneront pas et l'indicateur lumineux de détection d'ustensile n'illuminera pas à l'entour de l'afficheur numérique de la zone de cuisson. Vous devez donc corriger le problème avant d'essayer de réactiver la zone de cuisson.

Utiliser des ustensiles de qualité en bonne condition

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 (Figure 1). Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine.

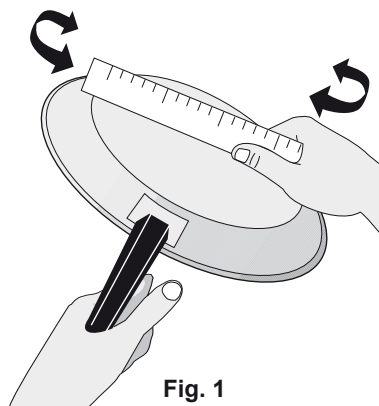


Fig. 1

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.

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.

ATTENTION

Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. 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.

Mise en conserve domestique

Assurez-vous de lire et de respecter les étapes suivantes lors de la mise en conserve avec votre appareil. Vérifiez sur le site internet du département de l'agriculture des États-Unis (USDA) et lisez toutes les informations disponibles et suivez tous les conseils que vous trouverez concernant la mise en conserve

- Utiliser uniquement des casseroles de mise en conserve à fond plat. Utiliser un règle pour vérifier le fond de la casserole de mise en conserve (Voir la section "Utiliser des ustensiles de qualité en bonne condition").
- Lors de la mise en conserve domestique sur un cuisinière munie d'une surface en vitrocéramique, utilisez seulement des casseroles à fond complètement plat et sans arrêtes.
- Ne pas utiliser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve qui dépassent de plus de 2,5 cm (1") le contour de l'élément de surface.
- Il est recommandé d'utiliser des casseroles de diamètre plus petit sur les cuisinière munie d'une surface en vitrocéramique ou possédant des éléments électriques en spirale.
- Commencez avec de l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Réglez l'élément à une température élevée pour accélérer l'ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, réduisez la température le plus possible tout en maintenant une ébullition constante.

IMPORTANT! Ne placez jamais un ustensile sur deux éléments de cuisson en même temps. Ceci entraînera des résultats inégaux de chauffage et pourrait causer le bris de la surface en vitrocéramique. La seule exception est lorsque vous utilisez un grand ustensile ou une plaque de cuisson sur l'élément pont activé.

Réglage des contrôleurs de surface

Le contrôleur électronique d'élément de surface inclut quatre écrans numériques qui effectue un réglage numérique pour les quatre positions d'éléments induction sur la table de cuisson. Ces contrôleurs fonctionnent de la même manière que des boutons conventionnels, à l'exception qu'ils sont à affichage numérique.

Réglages disponibles

Le contrôleur fournit jusqu'à 23 différents niveaux de chaleur dont **Lo** (1%) Fig. 1, **5.0** (medium 50%) Fig. 2, **Hi** (100%) Fig. 3, **Pb** (Amplificateur de puissance) Fig. 4.



Fig. 1



Fig. 2

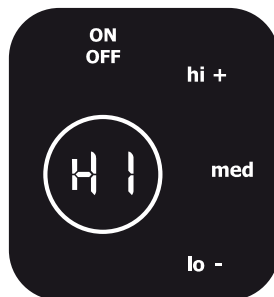


Fig. 3



Fig. 4

- La touche **ON OFF** est utilisée pour activer les contrôles des zones de cuisson.
- La touche **hi+** est utilisée pour régler la zone de cuisson à Power Boost (Amplificateur de puissance, Fig. 4) si elle est utilisée directement après la touche **ON OFF**. Elle peut aussi être utilisée à tout moment pour augmenter le niveau de puissance de la zone de cuisson.
- La touche **med** est utilisée pour régler le niveau de puissance de la zone de cuisson à 5.0 (Fig. 2).
- La touche **lo-** est utilisée pour régler le niveau de puissance à Lo (Fig. 1) si elle est utilisée directement après la touche **ON OFF**. Elle peut aussi être utilisée à tout moment pour augmenter le niveau de puissance de la zone de cuisson.

Les touches **hi+** et **lo-** fournissent un ajustement précise lorsque vous réglez le niveau de puissance à bas niveau (Lo à 3.0). Le réglage de puissance à haut niveaux (entre 3.0 et Hi) se fera beaucoup plus rapidement.

Affichage de l'ajustement	
Réglage / Puissance	Valeur de l'intervalle
Lo à 3.0 (1-30%)	0.2
3.0 à 7.0 (30-70%)	0.5
7.0 à Hi (70-100%)	1.0

Réglage des éléments

- Si nécessaire, activez le panneau de contrôle.
- Appuyez sur la touche **ON OFF** de l'élément choisi.
- Appuyez sur la touche de la puissance désirée (**hi+**, **med** ou **lo-**) ou, pour plus de précision, appuyez sur les touches **hi+** ou **lo-**.

Message Élément chaud (HE)

Après l'utilisation d'un des éléments induction, la surface de cuisson devient très chaude car la chaleur est transférée des ustensiles à la table de cuisson. Même après avoir éteint le contrôleur, la table de cuisson demeure chaude pendant un moment.

Le contrôleur électronique surveille la température de la surface de cuisson et affiche le message "**HE**" (hot element) pour indiquer que la surface de cuisson est trop chaude pour être touchée -Fig. 5-. L'élément de cuisson peut être utilisé de nouveau, même si le message **HE** est affiché.

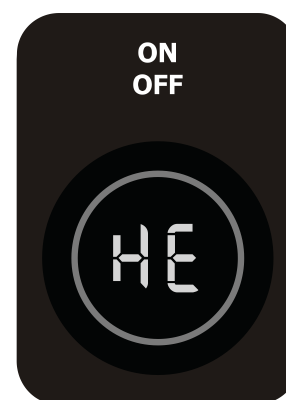


Fig. 5

Réglages recommandés pour éléments de surface

Utilisez le tableau pour déterminer le réglage le plus approprié dépendant des aliments à préparer

Réglages recommandés pour la cuisson	
Réglage	Type de cuisson
Amplificateur de puissance (Pb)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir de l'eau, faire griller la viande.
Haut (8-HI)	Pour garder l'eau en ébullition, frire.
Moyen (6)	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (4- 5)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Bas (Lo-3)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.



ATTENTION

La chaleur qui provient des ustensiles est transférée à la surface de cuisson par ces derniers et peut **causer des brûlures si elle est touchée. Le message des éléments chauds (HE) s'allume lorsque la commande est réglée et reste affiché tant que la vitre n'a pas refroidi à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.**

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 articles peuvent prendre feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont trop près des éléments.

Régler l'amplificateur de puissance

Votre table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'amplificateur de puissance sur chaque zone de cuisson. La fonction d'amplificateur de puissance (**power boost**) est utilisée pour amener une grande quantité d'eau ou de nourriture à une température de cuisson le plus rapidement possible. L'amplificateur de puissance vous fournira 139% de la puissance habituelle de la zone de cuisson pour un maximum de 10 minutes.

Pour activer la fonction d'amplificateur de puissance:

- Activez une zone de cuisson en appuyant la touche **ON OFF**.
- Appuyez sur la touche **hi +** sur le contrôleur de la zone de cuisson et "**Pb**" apparaîtra (figure 1).

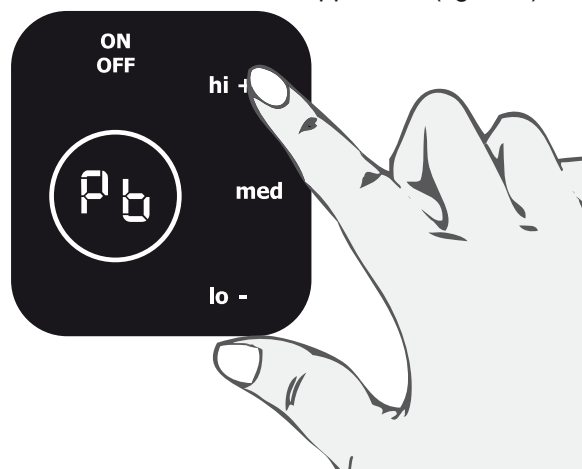


Figure 1

Pour régler la fonction d'amplificateur de puissance, appuyez **hi +** après la mise en marche de la zone de cuisson

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.

Fonctionnement du four du bas

Le four du bas possède trois modes: cuisson, cuisson lente et garder chaud. Il est idéal pour la cuisson des aliments comme la pizza, les plats en casserole, les pommes de terre cuites et la nourriture congelée. Utilisez le mode garder chaud pour conserver à la température de service la nourriture cuite chaude.



AVERTISSEMENT

GARDER LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DU FOUR DU BAS LORSQU'IL EST CHAUD. NE PAS SUIVRE CET AVERTISSEMENT PEUT CAUSER DES BRÛLURES.



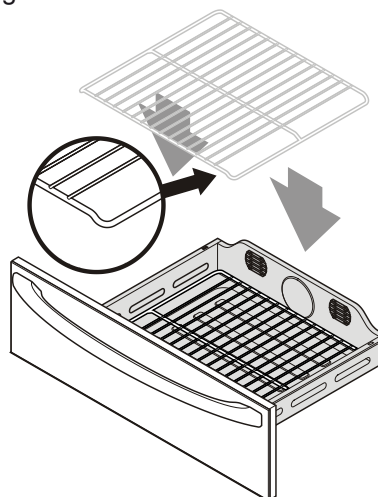
ATTENTION

Utilisez toujours des mitaines de four pour retirer la nourriture du four du bas. La grille du four, l'intérieur du four, les ustensiles et assiettes peuvent être chauds.

Conseils pour l'utilisation du four du bas:

- La grille du four du bas doit toujours être en place lorsqu'un mode de cuisson ou le mode garder chaud est utilisé. Assurez-vous que les bords recourbés de la grille sont déposés dans le fond du tiroir (Figure 1). Ceci permet à l'air chaud de circuler entre le fond du tiroir et la nourriture placée sur la grille.
- Lorsque vous placez de la nourriture dans le four inférieur, utilisez toujours une plaque de cuisson ou un ustensile possédant des rebords aux quatre côtés afin d'éviter que la nourriture glisse hors de l'ustensile.
- **NE COUVREZ PAS LE FOUR OU LA GRILLE DU FOUR DE PAPIER D'ALUMINIUM.** Ceci peut endommager le four.
- La hauteur maximale de la nourriture pouvant être préparée ou des ustensiles pouvant être utilisés dans le four du bas est de 4" (10.2 cm). La largeur maximale est de 15" (38.1 cm). **Portez une attention particulière à la nourriture qui peut lever. La hauteur finale ne doit pas dépasser le 4" (10.2 cm) maximum recommandé.**

- Utilisez, dans le four du bas, des ustensiles assez grands pour contenir toute la nourriture ainsi que les liquides résultant du processus de cuisson.
- **N'utilisez pas de pellicule de plastique pour couvrir la nourriture. La pellicule de plastique peut fondre dans le four inférieur et autour de ce dernier et devenir très difficile à nettoyer.** Utilisez plutôt un couvercle ou du papier d'aluminium. Utilisez seulement, dans le four inférieur, des ustensiles recommandés pour l'utilisation dans les fours réguliers.
- Lorsque le four du bas est utilisé, ouvrez le tiroir le moins souvent possible; ceci réduira la perte de chaleur. Une ouverture fréquente du tiroir lors du processus de cuisson peut augmenter le temps de cuisson et occasionner des résultats de cuisson non homogène. Le temps de cuisson dans le four inférieur peut varier du temps de cuisson dans le four régulier.



NOTE

Le four du bas ne fonctionne pas lorsque le four du haut est réglé pour un cycle autonettoyant ou que le mode verrouillage des fonctions est actif.



AVERTISSEMENT

Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez le tiroir et placez les commandes à la position ARRÊT. Si le feu ne s'éteint pas, utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE.** La farine risque d'exploser.

Circulation d'air dans le four

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

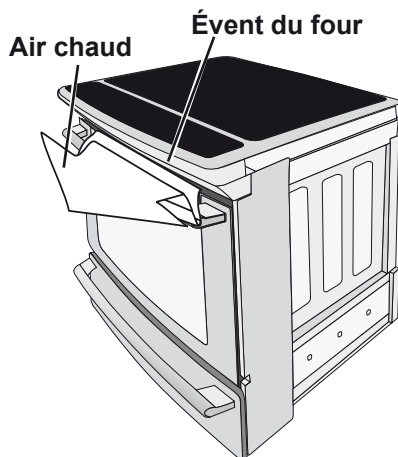


NOTE

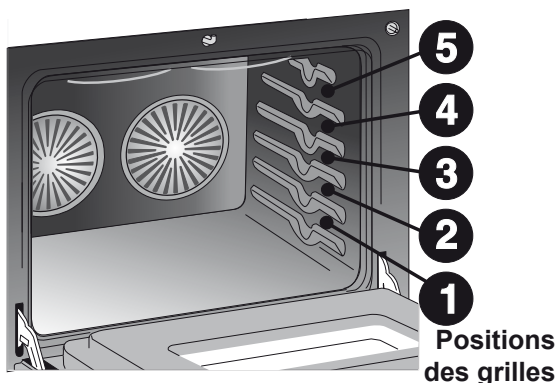
Soyez toujours prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

Position de l'évent du four

Un évent est situé **au-dessus de la porte**. 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 et de bons résultats de cuisson. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. C'est normal.



Positions des grilles



Grilles du four

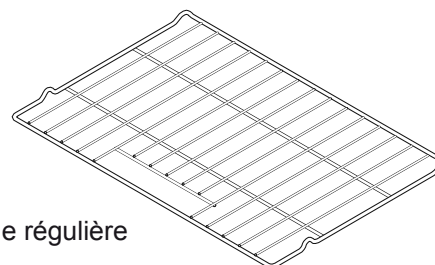
Grille de four régulière

Votre appareil possède des grilles de four en porcelaine, recouvertes d'un lubrifiant, qui peuvent être laissées dans le four lors du cycle autonettoyant. N'enlevez pas ce lubrifiant composé d'une huile végétale. Il est important que les côtés des grilles soit toujours enduits d'une mince couche d'huile végétale. Pour maintenir une performance optimale des grilles, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur les côtés des grilles du four après chaque cycle autonettoyant ou lorsqu'elles deviennent plus difficile à glisser.



ATTENTION

Utilisez toujours des **maniques** ou des **gants isolants** pour retirer les aliments du four ou ajuster les grilles. Attendez que le four ait complètement refroidi si possible. Les grilles de four peuvent être **CHAUDS** et causer des brûlures.



Grille régulière

La grille **régulière** peut être utilisée pour la plupart des cuisson et peut être placée à n'importe quel position.

Retrait, remise en place et disposition des grilles régulières

- **Disposer les grilles de four** - Ne placez les grilles dans le four que lorsque ce dernier est froid (ou avant de l'allumer)
- **Pour retirer une grille** - Tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.
- **Pour remettre les grilles en place** - Appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez l'avant de la grille et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.



AVERTISSEMENT

- Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise utilisation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Il est recommandé d'enlever les grilles du four lorsqu'un cycle autonettoyant fonctionne, toutefois les grilles en porcelaine peuvent être laissées dans le four si elles sont souillées. Pour l'entretien des grilles du four, référez-vous à la section Entretien & nettoyage.
- Assurez-vous d'enlever tous les accessoires du four avant de démarrer un cycle de nettoyage.



ATTENTION

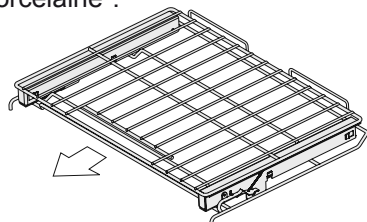
Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque vous utilisez les grilles de four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Grille de four extensible

La grille à glissière entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille dispose de glissières qui permettent de la sortir du four sans avoir à la glisser sur les parois du four.

Il est recommandé de retirer toutes les grilles du four lors du cycle de nettoyage, mais les grilles recouvertes de porcelaine peuvent être laissées dans le four si elles sont sales. Après le cycle de nettoyage, ou à tout moment lorsqu'elle devient difficile à glisser, la grille extensible doit être enduite d'un lubrifiant graphite. Pour les instructions d'entretien de la grille extensible, référez-vous à la section "Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine".

Grille de four
entièrement
extensible



Retrait et remise en place de la grille à glissière Luxury-Glide™

Pour la retirer - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Avec une main, passez à travers l'ouverture de la poignée et saisissez les parties supérieures et inférieures de la grille à glissière, comme indiqué à la Figure 1.

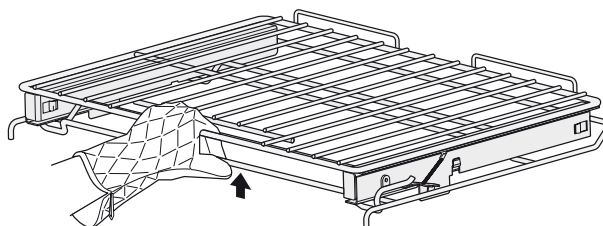


Fig. 1: Saisissez les deux sections de la grille

Avec les deux mains, soulevez légèrement l'avant de la grille et continuez de tirer cette dernière vers l'extérieur du four (Figure 2). Assurez-vous de saisir les parties supérieures et inférieures de la grille lorsque vous la sortez du four ou que vous la manipulez.

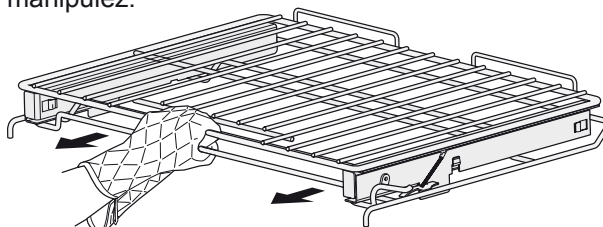


Fig. 2: Tirez la glissière jusqu'à la position d'arrêt

Les sections de la grille se déplacent indépendamment et doivent être maintenues ensemble lors du retrait et de la remise en place.

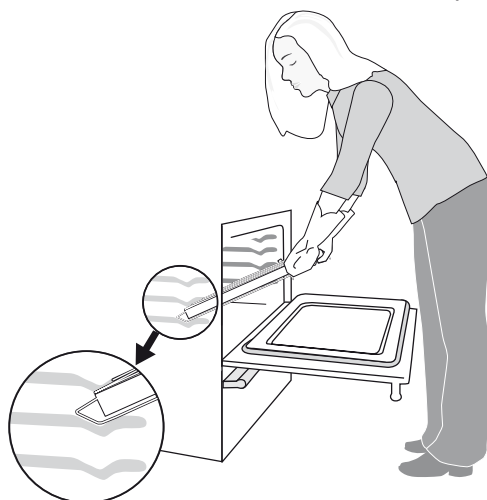


Fig. 3: Retirez et remettez en place en utilisant les deux mains

Pour la remettre en place - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Saisissez les parties supérieures et inférieures de la grille à glissière. Soulevez la grille et placez-la de niveau entre les parois de la cavité du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement vers le haut et faites-la glisser complètement en place.

Cuisson

Ce mode de cuisson est préférablement utilisé pour vos recettes conventionnelles. L'élément de cuisson caché est utilisé pour chauffer l'air et maintenir la température. La sonde de température peut être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four du haut peut être programmé pour la cuisson à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (177°C). Le four du bas peut être programmé pour la cuisson à des températures allant de 170°F (77°C) à 450°F (232°C) avec une température par défaut de 350°F (177°C).



Conseils de cuisson pour le four du haut

- Durant le préchauffage, les 3 éléments et le ventilateur convection sont utilisés pour rapidement chauffer le four. Le ventilateur convection s'éteindra lorsque le four aura atteint la température réglée.
Laissez préchauffer le four complètement avant de faire cuire les items comme les biscuits, les gâteaux et pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez-la de façon à ce que la nourriture se trouve au centre du four. Lorsque plusieurs grilles sont utilisées, utilisez la fonction cuisson par convection.
- Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 1 (grille extensible) et 4 (grille régulière) (Fig. 1) et placez les ustensiles tel qu'indiqué à la fig. 2.
- Veillez à ce que les ustensiles ne se touchent pas mutuellement et qu'ils ne touchent pas à la porte, aux côtés ou à l'arrière du four. Allouez 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler.
- Les ustensiles foncés ou ternes absorbent plus de chaleur que les ustensiles brillants, ce qui peut avoir comme résultat de trop cuire ou brûler les aliments. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou de diminuer le temps de cuisson pour éviter que certains aliments soient trop foncés.
- Les ustensiles foncés sont recommandés pour les tartes et les ustensiles brillants sont recommandés pour les gâteaux, biscuits et muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four fréquemment. Ceci réduire la température dans le four et augmentera alors le temps de cuisson.

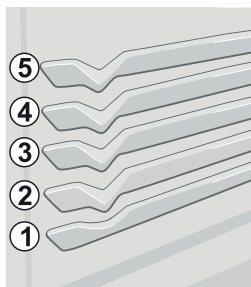





Figure 1



Conseils de cuisson pour le four du bas

- Suivez les conseils de cuisson à la section **Fonctionnement du Four Inférieur**.

Pour régler la température de cuisson à 350°F (177°C):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN ou **LOWER OVEN** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur **BAKE** .
4. Appuyez sur **START** . Le four affiche **PRE-HEATING** (préchauffage).
5. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre, que le contrôleur affiche la température sélectionnée et que **PRE-HEATING** disparaît.
6. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter ou annuler la cuisson en tout temps.

Pour changer la température de cuisson à 425°F (218°C):

1. Sélectionnez le four actif en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN ou **LOWER OVEN** LOWER OVEN.
2. Entrez la nouvelle température désirée en appuyant sur la touche **HI** hi ou **LO** lo.

Problèmes de cuisson

Référez-vous au tableau des problèmes de cuisson à la fin de ce manuel.

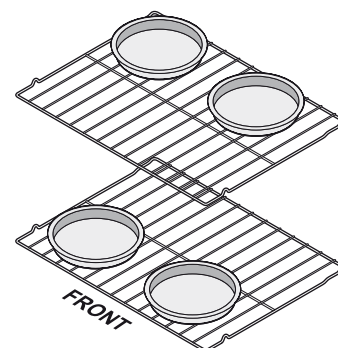








Figure 2

Temps de cuisson

Le temps de cuisson permet de programmer le four pour une cuisson minutée qui s'arrête automatiquement après la durée entrée.

Le temps restant s'affiche à l'écran. Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement et un signal sonore est émis. Cette fonction peut être utilisée avec ces modes de cuisson: cuire, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson lente, garder chaud, dégivrer, pâte de pain et déshydrater. Elle peut aussi faire partie d'un mode Étapes multiples.








Pour régler un temps de cuisson (exemple pour une cuisson à 450°F (232°C) pour 30 minutes):

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** .
2. Appuyez sur **BAKE** . La température clignote à l'écran.
3. Entrez la température désirée; **4 5 0**.
4. Appuyez sur **COOK OPTIONS**  pour afficher les options.
5. Appuyez sur **COOK TIME** .
6. Entrez le temps désiré; **3 0**.
7. Appuyez sur **START** . Le four commence à chauffer et la commande électronique débute le compte à rebours.
8. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter le signal sonore ou annuler la cuisson en tout temps.

Temps d'arrêt

Le temps d'arrêt permet au four de s'éteindre automatiquement à l'heure voulue. La commande du four calcule le temps restant et l'affiche à l'écran. Le four s'arrête et sonne lorsque le décompte est terminé. Cette fonction peut être utilisée avec ces modes de cuisson: cuire, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson lente, garder chaud, dégivrer, pâte de pain, déshydrater et le cycle autonettoyant. Ce four peut être programmé avec un temps de cuisson et un temps d'arrêt pour commencer et arrêter la cuisson aux heures voulues.

Pour régler un temps d'arrêt avec un temps de cuisson (exemple pour une cuisson à 450°F (232°C) pour 30 minutes qui arrête à 6:00PM):

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** .
2. Appuyez sur **BAKE** . La température clignote à l'écran.
3. Entrez la température désirée; **4 5 0**.
4. Appuyez sur **COOK OPTIONS**  pour afficher les options.
5. Appuyez sur **COOK TIME** .
6. Entrez le temps désiré; **3 0**.
7. Appuyez sur **END TIME** .
8. Entrez l'heure d'arrêt désirée; **6 0 0**.
9. Appuyez sur **START** . Le temps restant s'affiche à l'écran.
10. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter le signal sonore ou annuler la cuisson en tout temps.



ATTENTION

Le programmateur électronique 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.

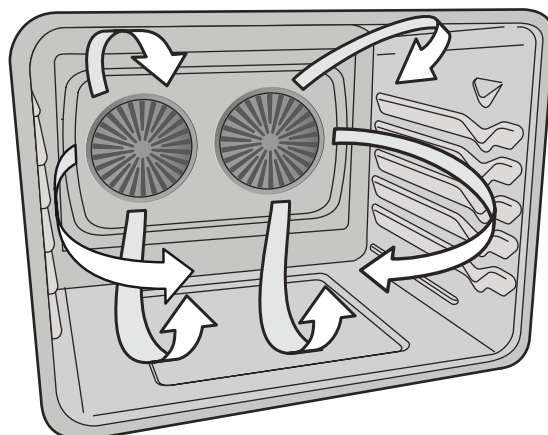
Cuisson par convection

Cette méthode de cuisson vous permet d'obtenir les meilleurs résultats culinaires lors de la cuisson avec plusieurs plats et grilles. Utilisez la cuisson par convection lorsque vous désirez une cuisson plus rapide. La plupart des aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément en mode de cuisson par convection qu'en mode régulier de cuisson. Le mode de cuisson par convection utilise les trois éléments et un ventilateur afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La sonde de température peut être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four peut être programmé pour la cuisson par convection à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (177°C).





Conseils pour la cuisson par convection

- Préchauffer le four complètement avant de faire cuire biscuits, gâteaux et pains.
- Si votre recette a déjà été convertie pour la cuisson à convection, vous ne devez pas réduire la température. Si votre recette n'a pas été convertie pour la cuisson à convection vous pouvez facilement ajuster la température de cuisson en utilisant le mode conversion à convection. Référez-vous à la section en question plus loin dans ce manuel.
- Utiliser des recettes déjà connues et essayées, dont la durée de cuisson aura été ajustée pour la mode convection. La durée de cuisson peut-être réduite jusqu'à 25% lorsque le mode convection est utilisé. Cette réduction de temps variera selon la quantité et le type d'aliment à être cuit.
- Les pâtisseries et les biscuits (excepté les gâteaux) doivent être cuits sur des ustensiles sans côtés ou avec des côtés très bas, pour permettre à l'air chaud de circuler tout autour d'eux.
- Pour le cuisson sur une seule grille, utilisez le mode Cuisson (Bake).
- Pour la cuisson sur deux grilles, disposez les plats tel que montré à la figure 2.
- Allouez 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler.
- Les ustensiles foncés ou ternes absorbent plus de chaleur que les ustensiles brillants, ce qui peut avoir comme résultat de trop cuire ou brûler les aliments. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou de diminuer le temps de cuisson pour éviter que certains aliments soient trop foncés.
- Les ustensiles foncés sont recommandés pour les tartes et les ustensiles brillants sont recommandés pour les gâteaux, biscuits et muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four fréquemment. Ceci réduire la température dans le four et augmentera alors le temps de cuisson.



Circulation de l'air dans le four lors de la cuisson par convection - Figure 1

Pour régler la température de cuisson par convection à 350°F (177°C):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur **CONVECTION BAKE** .
4. Appuyez sur **START** . Le four affiche **PRE-HEATING** (préchauffage).
5. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre, que le contrôleur affiche la température sélectionnée et que PRE-HEATING disparaît.
6. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
7. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter ou annuler la cuisson par convection en tout temps.

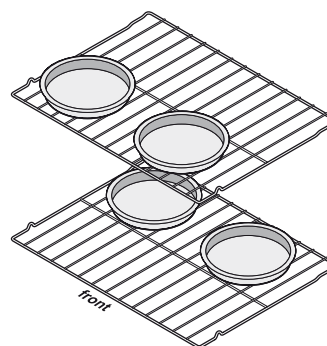


Figure 2

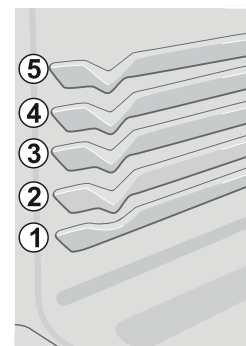











Figure 3

Conversion de convection

La touche Conversion de Convection est utilisée pour convertir automatiquement une recette pour la cuisson conventionnelle en cuisson par convection. Lorsque cette fonction est utilisée adéquatement, elle affiche à l'écran la température (réduite) de conversion. Cette fonction peut être utilisée seulement avec les modes Cuisson par Convection. Lorsque celle-ci est utilisée avec un temps de cuisson ou un temps d'arrêt, l'écran affiche "CF" (pour **C**heck **F**ood) lorsque le temps de cuisson est écoulé à 75%. À ce moment le programmeur émet 3 longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Une fois le temps de cuisson terminé, le panneau de commandes émet un signal sonore à intervalles réguliers jusqu'à ce que la touche **CANCEL**  soit appuyée. **NOTE:** Pour utiliser cette fonction avec un **COOK TIME** , la touche **COOK TIME**  doit être appuyée avant la touche **CONVECTION CONVERT** .

Pour changer d'une température standard à une température de convection:






1. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** .
2. Appuyez sur **CONVECTION BAKE** .
3. Appuyez sur **COOK OPTIONS** . Les options s'affichent à l'écran.
4. Appuyez sur **CONVECTION CONVERT** . La température affichée sera 25°F plus basse que ce qu'elle était.
5. Appuyez sur **START**  pour commencer la cuisson par convection (voir la section cuisson par convection pour plus d'informations).

Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide amène le four à sa température cible plus rapidement qu'un préchauffage régulier. Une fois la température réglée atteinte, la commande électronique indique d'insérer la nourriture dans le four. Le préchauffage n'est pas nécessaire lorsque vous rôtissez ou que vous cuisez des plats en sauce. Le four peut être programmé pour un préchauffage rapide à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec certains modes de cuisson; Cuisson, Cuisson par convection et rôtissage par convection.

IMPORTANT! La fonction préchauffage rapide doit être utilisée lorsqu'une seule grille est requise. La distribution de la chaleur ne sera pas homogène si plusieurs grilles sont utilisées. Pour les aliments à base de pâte et de boulangerie tel que les gâteaux, les pâtisseries et les pains, utilisez les modes cuisson et cuisson par convection pour obtenir de meilleurs résultats.

Pour régler un préchauffage rapide (exemple pour une cuisson à 350°F (177°C)):

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** .
2. Appuyez sur **BAKE** .
3. Appuyez sur **COOK OPTIONS** . Les options s'affichent à l'écran.
4. Appuyez sur **RAPID PREHEAT** .
5. Appuyez sur **START**  pour commencer la cuisson avec l'option de préchauffage rapide.
6. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre et que l'affichage de température montre que le four est rendu à la température sélectionnée.

Rôtissage par convection

Cette méthode de cuisson vous permet de cuire des coupes tendres de boeuf, de veau, de porc et de volaille. Le rôtissage par convection brunit légèrement l'extérieur tout en scellant le jus à l'intérieur. Ce mode utilise l'élément de cuisson caché, l'élément de convection caché, l'élément gril et le ventilateur afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La sonde de température peut être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four peut être programmé pour le rôtissage par convection à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (177°C).



Conseils pour le rôtissage par convection

- Pour le rôtissage par convection, servez-vous toujours de la lèchefrite et de son couvercle ainsi que de la grille de rôtissage convection (Figure 1). La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage supporte la viande.
- Placez la grille du four sur la dernière ou l'avant-dernière glissière.
- Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien placée sur le couvercle de la lèchefrite. La grille de rôtissage permet à l'air chaud de circuler sous l'aliment afin de procurer une cuisson uniforme.
- Il n'est pas nécessaire de réduire votre température de convection ou d'utiliser la touche Conversion de convection.
- **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans son couvercle ou ne le recouvrez pas de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille en avant à la position arrêt avant placer ou d'enlever l'aliment.
- Placez la nourriture (le gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.

Pour régler la température de rôtissage par convection à 350°F (177°C):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur **CONVECTION ROAST** .
4. Appuyez sur **START** .
5. La sonde de température, le temps de cuisson, la minuterie, le temps d'arrêt et le préchauffage rapide sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives)
6. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
7. Appuyez sur **CANCEL** pour arrêter ou annuler le rôtissage par convection en tout temps.

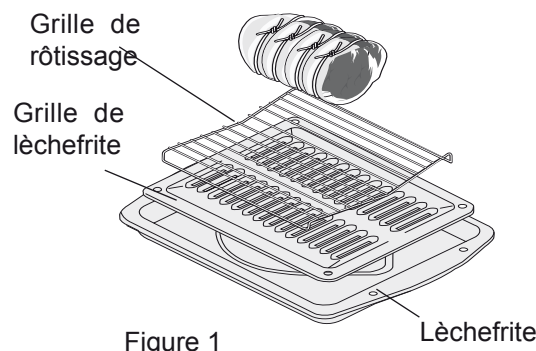


Figure 1

Table de rôtissage par convection

Viande			Température du four		Température interne		Minute par lb.
		Poids	° F	° C	° F	° C	
Boeuf	Rôtie de côte	4 à 6 lbs.	350	177	*		25-30
	Rôtie de faux filet	4 à 6 lbs.	350	177	*		25-30
	Filet mignon	2 à 3 lbs.	400	204	*		15-25
Poulet	Dinde, entière**	12 à 16 lbs.	325	163	180	82	8-10
	Dinde, entière**	16 à 20 lbs.	325	163	180	82	10-15
	Dinde, entière**	20 à 24 lbs.	350-375	177-191	180	82	12-16
	Poulet	3 à 4 lbs.	325	163	180	82	12-16
Porc	Rôtie	4 à 6 lbs.	325	163	160	71	30-40
	Rôtie de palette	4 à 6 lbs.	325	163	160	71	20-30
	Filet	3 à 4 lbs.	325	163	160	71	20-25
	Jambon pré-cuit	5 à 7 lbs.	325	163	160	71	30-40





* Pour le boeuf: medium saignant 145°F (63°C), medium 160°F (71°C), bien cuit 170°F (77°C).

** La dinde farcie prend plus de temps de rôtissage. Protégez les cuisses et la poitrine avec du papier d'aluminium pour prévenir la peau de brûler.

Cuisson au grill

Ce mode de cuisson est préférablement utilisé pour les viandes, poissons et volailles jusqu'à 1" d'épaisseur. La cuisson au grill est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieur du four. La haute température cuit rapidement et donne une apparence dorée aux aliments. La sonde de température ne peut pas être utilisée avec ce mode. Le four peut être programmé pour la cuisson au grill à des températures allant de 300°F (149°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 550°F (288°C).

Pour régler la température de grill à 550°F (288°C):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** .
3. Appuyez sur **BROIL** .
4. Appuyez sur **START** .
5. Placez la nourriture dans le four après 2 minutes de préchauffage.
6. Faites griller la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez-la et laissez-la griller de l'autre côté.
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter ou annuler la cuisson au grill en tout temps.



Conseils pour la cuisson au grill

- La cuisson au grill est une méthode de cuisson directe sous l'élément chauffant et peut provoquer de la fumée. Si la fumée est excessive, éloignez la nourriture de l'élément grill. Surveillez toujours la nourriture afin d'éviter qu'elle brûle.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez l'élément grill pendant environ 2 minutes.
- Grillez la viande sur un côté, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
- Utilisez toujours la lèchefrite et son couvercle. La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du grill (Figure 1).
- **N'utilisez PAS** la lèchefrite sans son couvercle. **NE recouvrez PAS** le couvercle de papier d'aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer. **N'utilisez PAS** la grille de rôtissage lors de la cuisson au grill.

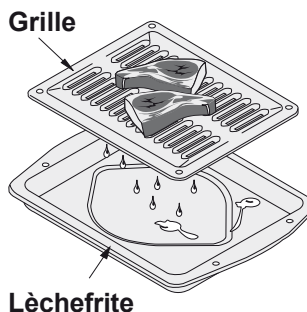


Figure 1

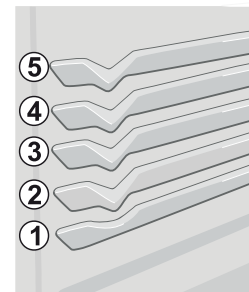


Figure 2

Temps de grillage

Tableau de recommandations pour le grillage au four des aliments

Nourriture à griller	Position de grille	Température		Temps de cuisson		Type de cuisson
		° F	° C	1er côté	2ième côté	
Steak 1" d'épais	5	550	288	6:00	4:00	Saignant
	5	550	288	7:00	5:00	Médium
Côtelettes (porc) 3/4" épais	5	550	288	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec os	3	450	232	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - sans os	5	450	232	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	5	500	260	13:00	0:00	Bien cuit
Crevettes	3	550	288	5:00	0:00	Bien cuit
Hamburger 1" d'épais	5	550	288	9:00	7:00	Médium
	3	550	288	10:00	8:00	Bien cuit



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.
- Utilisez des maniques ou des mitaines de cuisine lorsque vous manipulez des plats provenant du four chaud.
- Si vous consommez des aliments, comme la viande, la volaille, les fruits de mer, crus ou pas assez cuits vous augmentez votre risque d'empoisonnement alimentaire.

Grillage par convection

Ce mode diminue les temps de cuisson au grill pour les coupes de viande, de poisson et de volaille plus épaisses. La grillade par convection brunit légèrement l'extérieur tout en scellant le jus à l'intérieur. Ce mode utilise l'élément grill et le ventilateur afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La sonde de température ne peut pas être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four peut être programmé pour la grillade par convection à des températures allant de 300°F (149°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 550°F (288°C).



Conseils pour la grillade par convection

- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez l'élément grill pendant environ 2 minutes.
- Grillez la viande sur un côté, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
- Utilisez toujours la lèchefrite et son couvercle. La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du grill.
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. **NE RECOUVREZ PAS** le couvercle de papier d'aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer. **N'UTILISEZ PAS** la grille de rôtissage lors de la cuisson au grill.
- La grillade par convection est généralement plus rapide que les grillades conventionnelles. Vérifiez la cuisson au temps minimum recommandé.



IMPORTANT

Utilisez toujours ce mode de cuisson avec la porte du four fermée ou le ventilateur ne tournera pas.

Grille de
lèchefrite

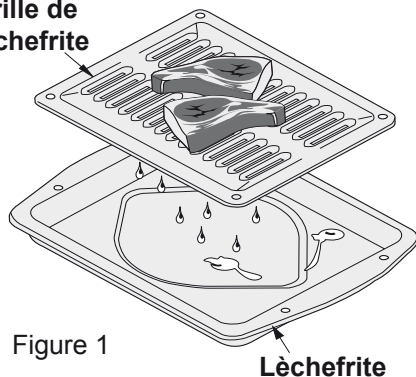





Figure 1

Lèchefrite

Pour régler la température de grillade par convection à 550°F (288°C):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur **CONVECTION BROIL** .
4. Appuyez sur **START** .
5. Placez la lèchefrite, son couvercle et le plat dans le four après 2 minutes de préchauffage.
6. Faites griller la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez-la et laissez-la griller de l'autre côté.
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter ou annuler la grillade par convection en tout temps.



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.

Garder chaud

Cette fonction conserve les aliments déjà cuits ou chauds à une température idéale pour les servir après la cuisson. Ce mode utilise l'élément de cuisson caché afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La fonction Garder Chaud peut être utilisée seule ou après les fonctions de cuisson en utilisant la fonction Étapes Multiples pour débiter le réchaud automatiquement une fois la cuisson terminée. Le four peut être programmé pour garder chaud à des températures allant de 150°F (66°C) à 190°F (88°C) avec une température par défaut de 170°F (77°C).



Conseils pour la fonction garder chaud dans le four du haut




- Débutez toujours avec de la nourriture chaude.
- N'utilisez pas la fonction Garder Chaud pour réchauffer de la nourriture froide.
- La nourriture dans un contenant de verre ou de céramique peuvent demander de plus hautes températures qu'un contenant régulier.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent; cela permet à l'air chaud de s'échapper et à la nourriture de refroidir.
- Des feuilles d'aluminium peuvent être utilisées pour recouvrir la nourriture pour augmenter l'humidité de celle-ci.



Conseils pour la fonction garder chaud dans le four du bas

- Suivez les recommandations pour le four du bas qui se trouvent à la section **Réglage du four du bas** de ce manuel.

Pour régler la température de Garder Chaud à 170°F (77°C):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues (four du haut seulement).
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN ou **LOWER OVEN** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur **KEEP WARM** .
4. Appuyez sur **START** .
5. Les étapes multiples, le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
7. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter ou annuler la fonction garder chaud en tout temps.

Déshydrater




Ce mode sèche la nourriture en utilisant la chaleur de l'élément de cuisson caché et de l'élément convection. La chaleur est distribuée également dans le four à l'aide du ventilateur. Le mode déshydrater est utilisé pour sécher et/ou préserver la nourriture comme les fruits, la viande, les légumes et les herbes. Cette fonction maintient une basse chaleur optimale pendant que l'air chauffé circule lentement pour retirer l'eau des aliments. Le four peut être programmé pour déshydrater à des températures allant de 100°F (38°C) à 225°F (107°C) avec une température par défaut de 120°F (49°C).



Conseil de déshydratation

- Ne préchauffez pas le four.
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Les temps de déshydratation peuvent varier dépendant de la quantité d'eau et de sucre dans la nourriture, de la grosseur des morceaux, du nombre de morceaux et de l'humidité dans l'air.
- Vérifiez la nourriture au temps minimum recommandé.
- Traitez les fruits avec un anti-oxydant pour éviter la décoloration.
- Consultez un livre sur la préservation de la nourriture pour des informations supplémentaires.

Pour régler la température de Déshydratation à 120°F (49°C):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur **DEHYDRATE** .
4. Appuyez sur **START**  pour débiter la déshydratation.
5. Retirez les plats du four lorsqu'ils sont prêts.
6. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter ou annuler la fonction déshydrater en tout temps.

Cuisson lente



Cette fonction est utilisée pour cuire la nourriture lentement à basse température. Ce mode de cuisson ressemble à celui des mijoteuses ou des cocottes mijoteuses. La fonction Cuisson Lente est idéale pour le rôtissage du bœuf, du porc et de la volaille. Les aliments cuits selon ce mode deviennent fondés mais ne brûlent pas. C'est normal. Ce mode utilise l'élément de cuisson caché afin de maintenir une basse température dans le four. La sonde de température ne peut pas être utilisée avec ce mode. Il y a deux réglages disponibles, haut (HI) ou bas (LO). Le temps maximal pour cette fonction est de 12 heures à moins que le programmeur ait été réglé en mode de cuisson continue ou que la fonction Sabbath soit active.




Conseils pour la fonction cuisson lente

- Décongelez complètement tous les aliments avant de commencer la cuisson.
- Lorsqu'une seule grille est utilisée, placez-la de façon à ce que la nourriture se trouve au centre du four.
- Lorsque plusieurs plats sont utilisés en même temps, placez les grilles de façon à les adapter aux aliments devant être préparés.
- N'ouvrez pas la porte souvent ou ne la laissez pas ouverte lorsque vous vérifiez la nourriture. Si la chaleur s'échappe du four, le temps de cuisson devra être prolongé.
- Couvrez la nourriture afin de conserver son humidité ou utilisez un couvercle lâche ou avec des ouvertures pour permettre à la nourriture de brunir ou de devenir croustillante.
- Le temps de cuisson varie dépendant du poids, de la quantité de gras, des os et de la forme de la viande.
- Utilisez la température recommandée de la recette ainsi qu'un thermomètre de cuisson pour déterminer la fin de la cuisson.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez le mode Cuisson Lente.
- Ajoutez crème ou sauce au fromage pendant la dernière heure de cuisson.

Pour régler une cuisson lente:

1. Disposez les grilles et placez la nourriture.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN ou **LOWER OVEN** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur **SLOW COOK** .
4. Appuyez sur **hi** pour high (HI) ou **lo** pour low (Lo).
5. Appuyez sur **START** .
6. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser

pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).

7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter ou annuler la fonction cuisson lente en tout temps.




Risque d'empoisonnement alimentaire:

ne laissez pas la nourriture à la température de la pièce pour plus qu'une heure avant ou après sa cuisson. Ceci pourrait entraîner des empoisonnements alimentaires.

Dégivrer

Le mode Dégivrer est utilisé pour dégeler de petites portions d'aliments délicats tel que les gâteaux à la crème, les tartes à la crème congelées et les gâteaux au fromage congelés, à la température de la pièce. Durant le mode dégivrer, le ventilateur convection sera en opération afin de faire circuler lentement l'air ambiant autour de la nourriture, ce qui accélérera naturellement le processus de dégivrage sans chaleur.

Pour régler un dégivrage:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN.
3. Appuyez sur **DEFROST** .
4. Appuyez sur **START**  pour démarrer un dégivrage. Un message "dEF" sera affiché lorsque la fonction est active.
5. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter ou annuler la fonction dégivrer en tout temps.

NOTE

Ce mode n'est pas conçu pour faire décongeler la viande, la volaille, les fruits de mer ou toutes autres aliments congelés qui doivent être cuits avant d'être servis. Suivez les recommandations de USDA sur la décongélation des aliments. Seuls les aliments qui peuvent être décongelés et servis sans être cuits peuvent utiliser ce mode.

Pâte de pain





Cette fonction prépare la pâte de pain pour la cuisson en activant les levures. Cette fonction est idéale pour le levain ou pour faire lever la pâte de pain. Le four peut être programmé pour la fonction pâte de pain à des températures allant de 85°F (29°C) à 100°F (38°C) avec une température par défaut de 100°F (38°C). L'affichage de la température n'est pas disponible avec cette fonction.






Conseils pour la fonction pâte de pain

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cette fonction.
- Faites pousser le levain jusqu'à ce qu'il double en volume
- Pour de meilleurs résultats, placez un ustensile creux avec 1 à 3 tasse d'eau bouillante sur la grille à la plus basse position, afin de garder l'air humide dans le four.
- Laissez au moins 1" (2,5 cm) entre les côtés du plat et les murs du four.
- Évitez l'ouverture fréquente de la porte du four afin de limiter la perte de chaleur et ainsi éviter de prolonger le temps pour le levain de pousser.

Pour régler la fonction Pâte de pain à 100°F (38°C):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la pâte de pain dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** .
3. Appuyez sur **BREAD PROOF** .
4. Appuyez sur **START**  pour débuter la pousser du levain.
5. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler le mode pâte de pain (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez la pâte de pain.
7. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter ou annuler la fonction pâte de pain en tout temps.

Pour changer la température pendant que la fonction Pâte de pain est active:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** .
2. Appuyez sur **HI**  ou **LO**  pour régler la température désirée.

Volaille parfaite



Ce mode de cuisson utilise la sonde de température pour contrôler précisément la cuisson d'une volaille parfaite. Le système de convection brunit légèrement l'extérieur des volailles tout en scellant le jus à l'intérieur. La sonde de température **est requise** pour ce type de cuisson. Le four peut être programmé pour la fonction Volaille Parfaite à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 325°F (163°C). La température par défaut de la sonde est de 180°F (82°C).




Conseils pour la fonction volaille parfaite

- Dégelez la volaille dans le réfrigérateur pendant au moins 24 heures par 5 livres avant de la cuire.
- Servez-vous de la lèchefrite et de son couvercle, ainsi que de la grille de rôtissage convection. La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage supporte la volaille.
- Placez la grille du four sur la position 2.
- Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien placée sur le couvercle de la lèchefrite. La grille de rôtissage convection s'insère dans la couvercle de la lèchefrite permettant à l'air chaud de circuler sous la volaille afin de procurer une cuisson uniforme.

Pour régler une volaille parfaite:

1. Placez les grilles du four.
2. Insérez la sonde de température dans la volaille et branchez-la au four.
3. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** .
4. Appuyez sur **PERFECT TURKEY** . Une température peut être entrée si vous désirez une autre valeur que celle par défaut.

Optionnel: Appuyez sur **PROBE**  si vous désirez changer la température cible de la sonde (voir section SONDE).

5. Appuyez sur **START** .
6. Retirez les plats du four lorsqu'ils sont prêts.
7. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter ou annuler la fonction volaille parfaite en tout temps.

Table de volaille parfaite

	Poids (lbs)	Temp. four °F / °C	Temp. interne °F / °C	Minute par lb.
Dinde, entière*	12 to 16	325 / 163	180 / 82	8-10
Dinde, entière*	16 to 20	325 / 163	180 / 82	10-15
Dinde, entière*	20 to 24	325 / 163	180°F	12-16
Poulet	3 to 4	350-375 / 177-191	180°F	12-16

* La dinde farcie prend plus de temps de rôtissage. Protégez les cuisses et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher la peau de brûler.

Sonde de température

Pour plusieurs mets, en particulier les rôtis et la volaille, tester la température interne est la meilleure méthode pour s'assurer que la nourriture est bien cuite. La sonde de température donne la température exacte désirée. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson: cuire, cuisson par convection, rôtissage par convection et volaille parfaite. Le four peut être programmé pour la sonde de température à des températures allant de 130°F (54°C) à 210°F (99°C) avec une température par défaut de 170°F (77°C). Cet appareil est équipé d'une entrée pour une sonde de température dans le four supérieur.

➔ IMPORTANT

- Utilisez seulement la sonde fournie avec votre appareil; toute autre sonde pourrait endommager la sonde elle-même ou l'appareil.
- Manipulez soigneusement la sonde lorsque vous l'insérez ou la retirez de la nourriture ou de son réceptacle.
- N'utilisez pas de pinces pour tirer le câble lorsque vous insérez ou retirez la sonde. Cela pourrait l'endommager.
- Dégelez complètement la nourriture avant d'insérer la sonde, afin d'éviter de la briser.
- Ne laissez jamais ou n'entrez pas la sonde dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Pour prévenir la possibilité de brûlures, débranchez soigneusement la sonde en utilisant des mitaines isolantes.

Le placement adéquat de la sonde de température:

1. Insérez toujours la sonde pour que la pointe repose dans le milieu du morceau de viande le plus charnu. Ne laissez pas la sonde toucher aux os, gras, cartilages ou ustensiles.
2. Pour les jambons ou agneaux avec os, insérez la sonde dans le centre du muscle ou morceau le plus bas. Pour les mets comme les pains de viandes et les ragoûts, placez la sonde dans le milieu du met. Pour le poisson, insérez la sonde juste au dessus des branchies dans la partie la plus charnue, parallèle à la colonne vertébrale.
3. Pour la volaille entière (poulet, dinde, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus charnue de l'entrecuisse, en dessous et parallèle à la cuisse (voir Figure 1).

Réglage du four pour l'utiliser avec la sonde de température:

1. Insérez la sonde de température dans la nourriture (voir placement adéquat de la sonde de température plus haut).
2. Insérez la sonde dans son réceptacle dans le four. (Le réceptacle est situé sur la partie supérieure du four, du côté gauche.) Assurez-vous que le four est froid et que la sonde est bien insérée jusqu'au fond dans son réceptacle. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN.
4. Une température cible doit être programmée pour que le signal sonore indique lorsque la nourriture est rendue à la température désirée. Appuyez sur **COOK OPTIONS** pour afficher les options et appuyez sur **PROBE** pour entrer une température. Ajustez la température désirée en utilisant les touches numériques ou en appuyant sur **START** pour utiliser la température par défaut de 170°F (77°C). Les touches **hi** ou **lo** peuvent aussi être utilisées pour augmenter ou diminuer la température. La température cible sera acceptée lorsque la touche **START** sera appuyée.
5. En tout temps durant la cuisson, le bouton **PROBE** peut être appuyé pour changer l'affichage entre la température actuelle de la nourriture et la température désirée préalablement réglée. Lorsque vous êtes sur l'affichage de la température cible, vous pouvez entrer une nouvelle température.
6. Lorsque la température cible de la viande est atteinte, le four passe automatiquement en mode **KEEP WARM** jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL** .

La sonde de température peut être endommagée par des températures élevées. Pour éviter de l'endommager, le programmeur a été réglé pour vous empêcher de démarrer un cycle autonettoyant ou une cuisson au grill lorsque la sonde est branchée

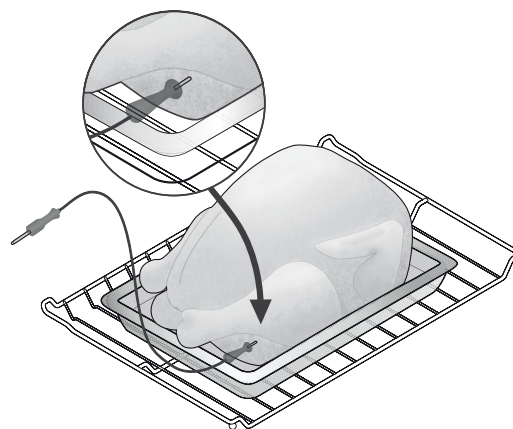




Figure 1








Étapes multiples

Cette fonction vous permet d'effectuer une cuisson séquentielle au contact d'une seule touche. Son but est de programmer jusqu'à trois modes de cuisson, avec des temps de cuisson individuels, dans une séquence. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson: cuire, griller, cuisson par convection, rôtissage par convection, grillade par convection, garder chaud et pâte de pain. Un Temps de Cuisson peut être programmé avec un mode de cuisson et sauvegardé dans une étape. Quelques fonctions de minuterie peuvent aussi être en file: temps de cuisson et minuterie. Une température par défaut sera fournie avec chaque mode de cuisson sélectionné. Aucune étape programmée avec une grillade (convection) peut durer plus longtemps que 10 minutes. Un temps de cuisson et une température sont requis pour chaque étape programmée. Au moins deux étapes doivent être programmées avant que la séquence puisse commencer. Durant le premier stage, le contrôle électronique affichera la température du four à l'écran. Durant le deuxième et troisième stage, le contrôle électronique affichera seulement la température programmée.









Pour régler une séquence d'étapes multiples (exemple; Cuisson par convection, Griller, Garder Chaud):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** .
3. Appuyez sur **MULTI STAGE** .








Étape 1

4. Appuyez sur **CONVECTION BAKE** . "350" clignote indiquant d'entrer une température.
5. Entrez la température voulue à l'aide des touches numériques  à .
6. Appuyez sur **START** . "00:00" clignote indiquant d'entrer un temps de cuisson.
7. Entrez un temps de cuisson à l'aide des touches numériques  à .
8. Appuyez sur **START** . L'indicateur d'étapes multiples affiche l'étape 2.


Étape 2

9. Appuyez sur **BROIL** . "550" clignote indiquant d'entrer une température.
10. Entrez la température voulue à l'aide des touches numériques  à .
11. Appuyez sur **START** . "00:00" clignote indiquant d'entrer un temps de cuisson.
12. Entrez un temps de cuisson à l'aide des touches numériques  à .
13. Appuyez sur **START** . L'indicateur d'étapes multiples affiche l'étape 3. Si une troisième étape n'est pas désirée, appuyez sur **START**  une seconde fois. Ceci débutera la séquence.


Étape 3

14. Appuyez sur **KEEP WARM** . "170" clignote indiquant d'entrer une température.
15. Entrez la température voulue à l'aide des touches numériques  à .
16. Appuyez sur **START** . "00:00" clignote indiquant d'entrer un temps de cuisson.
17. Entrez un temps de cuisson à l'aide des touches numériques  à .
18. Appuyez sur **START** . La séquence d'étapes multiples débutera.

Annuler

19. À la fin de la séquence, l'écran affiche "End" et un signal sonore se fait entendre.
20. Retirez les plats du four.
21. Appuyez sur **CANCEL**  pour arrêter ou annuler les étapes multiples en tout temps.

Pour annuler une séquence d'étapes multiples:

Une cuisson par étapes multiples peut être annulée en tout temps pendant sa période de cuisson (ou de programmation) en appuyant sur .






Si la touche est appuyée durant la programmation de la séquence d'étapes multiples, le contrôleur électronique retournera à son mode inactif.

Mes favoris

La fonction Mes Favoris vous permet de sauvegarder vos séquences de cuisson les plus complexes ou les plus souvent utilisées. Cette fonction sauvegarde le mode de cuisson, la température cible et le temps de cuisson (si nécessaire). Le four peut rappeler jusqu'à six séquences de cuisson de sa mémoire interne, trois pour chaque four, lesquelles sont facilement accessibles au contact d'une seule touche. Cette fonction peut être utilisée avec tous les modes et options de cuisson.



Pour sauvegarder un favori (exemple: Cuisson à 450°F pour 30 minutes):

- Sauvegarder un favori peut seulement être fait pour un four en utilisation.

1. Sélectionnez le four en appuyant **UPPER OVEN** UPPER OVEN ou **LOWER OVEN** LOWER OVEN.
2. Appuyez sur **BAKE** . La température par défaut apparaît à l'écran.
3. Entrez la température désirée; **4 5 0**.
4. Appuyez sur **COOK OPTIONS**  pour activer les options.
5. Appuyez sur **COOK TIME** .
6. Entrez le temps désiré; **3 0**.
7. Appuyez sur **START** .
8. Appuyez pendant 3 secondes n'importe laquelle des touches **MES FAVORIS** . Remarquez que la touche mes favoris correspondante s'allume.

Pour rappeler un favori:


- Rappeler un favori peut seulement être fait lorsque le four n'est pas en fonction.

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN ou **LOWER OVEN** LOWER OVEN.
2. Appuyez sur **MY FAVORITE**  qui correspond à la recette que vous voulez rappeler.
3. Appuyez sur **START** .

Pour écraser un favori:

1. Pour écraser un favori, lancez simplement une nouvelle séquence de cuisson et sauvegardez-la dans la même location de Mes Favoris (1,2 ou 3) pour le four sélectionné dans l'exemple ci-dessus. Le nouveau Mes Favoris va écraser celui qui était présent auparavant.


Pour effacer un favori:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN ou **LOWER OVEN** LOWER OVEN.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche **MES FAVORIS**  que vous voulez effacer.

La fonction Sabbath (à utiliser le jour du sabbat & lors des autres fêtes juives)





Les touches **+** hi et **-** lo contrôlent la fonction Sabbath. La fonction Sabbath peut être utilisée seulement avec la touche **BAKE** . Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four après avoir activé la fonction Sabbath (l'ajustement de la température du four peut être fait seulement lors des fêtes juives), toutefois l'écran n'affiche plus les ajustements et la commande électronique devient silencieuse lors de l'ajustement de la température. Lorsque le four est réglé pour une cuisson avec la fonction Sabbath en opération, il fonctionne continuellement jusqu'à ce que la fonction soit annulée. La fonction Sabbath passe outre le mode Arrêt automatique après 12-heures préprogrammé à l'usine. Si la lumière du four doit être allumée durant le jour du sabbat, appuyez sur la touche **LAMPE DU FOUR**  avant d'activer la fonction Sabbath. Si la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbath est activée, cette dernière restera allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit annulée. Si la lumière du four doit rester éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbath.


➔ IMPORTANT

Il n'est pas conseillé d'essayer d'activer d'autres fonctions que **CUISSON** lorsque la fonction Sabbath est active. Les SEULES touches pouvant être activées lorsque la fonction Sabbath est active sont les suivantes: **ANNULER** , **+** hi et **-** lo. **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** restent inactives si la fonction Sabbath est adéquatement activée.

La fonction Sabbath (à utiliser le jour du sabbat & lors des autres fêtes juives)

Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement & activer la fonction Sabbath (exemple; pour cuire à 350°F (177°C)):

1. Placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** UPPER OVEN ou **LOWER OVEN** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur **BAKE** .
4. Si vous désirez régler le programmeur pour un **COOK TIME**  faites-le maintenant. Sinon, continuez à l'étape 5. Référez-vous à la bonne section pour de plus amples détails. Rappelez-vous que le four s'éteindra lorsque le **COOK TIME**  sera terminé. Le four ne pourra donc pas être utilisé à nouveau durant le jour du Sabbath /Fêtes juives.
5. Appuyez sur **START** .
6. Le four s'allume et commence à chauffer immédiatement.
7. Appuyez et maintenez en même temps **hi** et **lo** pendant au moins 3 secondes. **SAb** apparaît à l'écran du four et **Sb** apparaît dans les écrans de la table de cuisson. Une fois que **SAb** apparaît à l'écran, la commande électronique 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 Sabbath.

8. Le four peut être ÉTEINT en tout temps en appuyant sur la touche **CANCEL**  (ceci éteint le four seulement). Pour désactiver la fonction Sabbath appuyez et maintenez en même temps les touches **hi** et **lo** pendant au moins 3 secondes. Ceci éteint aussi le four. **SAb** disparaît de l'écran.

Lors d'une panne ou d'une interruption de courant, le four s'éteint. Lorsque le courant revient le four ne se rallume pas automatiquement. **SF** (Sabbath Failure) s'affiché aux écrans du four et des contrôles de la surface de cuisson. La commande électronique est toujours en fonction Sabbath. La nourriture peut être retirée du four de façon sécuritaire même si la fonction Sabbath est encore active. Toutefois le four ne peut pas être rallumé avant la fin du jour du Sabbath. Une fois le jour du Sabbath terminé, désactivez la fonction Sabbath en appuyant et maintenant enfoncées en

même temps les touches **hi** et **lo** 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 Sabbath ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbath, s'il vous plaît visitez le site internet <http://www.star-k.org>.

Risque d'empoisonnement alimentaire:

ne laissez pas la nourriture à la température de la pièce pour plus qu'une heure avant ou après sa cuisson. Ceci pourrait entraîner des empoisonnements alimentaires.

NOTE

Vous pouvez modifier la température lorsque le four est en marche. Utilisez la touche **hi** pour augmenter ou la touche **lo** pour diminuer la température par intervalles de 5°F (2°C). Rappelez-vous que la **commande n'émet pas de signaux sonores lorsqu'une touche est appuyée et que l'écran n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbath est active.







Notes for the use of the cooktop in Sabbath mode:

- La fonction Sabbath n'est pas disponible pour les tables de cuisson à induction. Lorsque la fonction Sabbath 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 Sabbath, elle s'éteindra.

Préférences de l'utilisateur

Le menu des préférences de l'utilisateur inclut toutes les options modifiables par l'utilisateur. Cette fonction vous permet de contrôler les diverses options de la commande électronique. Ce menu comprend le réglage de l'horloge, l'affichage en Celsius ou en Fahrenheit, la cuisson continue ou l'arrêt automatique après 12 heures, l'affichage de l'heure, l'horloge 12 ou 24 heures, le tableau de commandes audible ou silencieux et l'ajustement de la température du four. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles seulement lorsque le four n'est pas en fonction (cuisson).

Parcourir le menu des préférences de l'utilisateur:

1. Appuyez sur **USER PREF**  pour afficher le menu.
2. Appuyez sur **USER PREF**  pour changer de page dans le menu.
3. Appuyez sur  **hi** ou  **lo** pour naviguer entre les options.
4. Appuyez sur **START**  lorsque l'option que vous désirez changer s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur **CANCEL**  lorsque vous avez terminé pour retourner à l'affichage régulier de l'appareil.

Les options du menu des préférences de l'utilisateur:








- **CLO 12:00**; Réglage de l'horloge.
- **CLO on**; Horloge on/off.
- **CLO 12hr**; 12/24 heures.
- **UPO**; Ajustement de la température.
- **F-C F**; Affichage Fahrenheit / Celcius.
- **AUd**; Audio on/off et volume.
- **E S on**; Arrêt après 12 heures on/off.
- **rSt**; Réinitialisation des réglages par défaut.

Réglage de l'horloge

Cet appareil est muni d'une horloge pouvant fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a été programmée à l'usine pour fonctionner en mode 12 heures.

Lorsque l'appareil est réalimenté après une interruption de courant, l'écran affiche "**CLO 12:00**". L'horloge doit être réglée avant de pouvoir utiliser le four. Pour régler l'appareil dans ce cas, allez directement aux étapes 2 et 3 qui suivent.





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

1. Appuyez sur **USER PREF**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **CLO 12:00**.
2. Appuyez sur    pour régler l'heure à 1:30.
Les touches  **hi** ou  **lo** peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer l'heure affichée.
3. Appuyez sur **START**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

Affichage de l'horloge - on/off

La commande électronique du four peut être programmée pour afficher l'heure ou non. Cet appareil a été programmé à l'usine pour afficher l'horloge.



Pour changer l'affichage de l'horloge de ON à OFF:

1. Appuyez sur **USER PREF**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **CLO**.
 
2. Appuyez sur **lo** ou **hi** pour changer entre afficher ou ne pas afficher l'heure.
3. Appuyez sur **START**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

Réglage de l'affichage de l'horloge - 12 ou 24 heures

Cet appareil est muni d'une horloge programmée pour fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a cependant été programmée à l'usine pour fonctionner en mode 12 heures.

Pour changer l'affichage de l'horloge entre 12 et 24 heures:

1. Appuyez sur **USER PREF**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **CLO 12hr**.
- +
2. Appuyez sur **lo** ou **hi** pour changer l'affichage entre 12 et 24 heures.
3. Appuyez sur **START**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.
4. Souvenez-vous d'ajuster l'heure après avoir changé l'affichage de l'horloge.

Réglage de l'affichage de la température - Fahrenheit ou Celsius

La commande électronique peut être réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Votre appareil a été programmé à l'usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit.

Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius:





1. Appuyez sur **USER PREF**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **F-C F**.
2. Appuyez sur **hi** ou **lo** pour changer entre l'affichage °C et °F.
3. Appuyez sur **START**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

Tableau de commande audible ou silencieux

Cette caractéristique permet à l'utilisateur de choisir entre un tableau de commandes audible ou silencieux. Le volume des signaux sonores peut aussi être ajusté. Votre appareil a été programmé à l'usine pour émettre des signaux sonores.



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

1. Appuyez sur **USER PREF**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **AUd**.
2. Appuyez sur **hi** ou **lo** pour alterner entre un tableau de commandes silencieux, un tableau de commandes qui émet des signaux sonores et l'intensité du volume. Choisissez AUd 5 pour l'intensité du volume la plus élevée; AUd1, pour l'intensité la plus faible et AUd OFF, pour un tableau de commande silencieux.
3. Appuyez sur **START**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

Cuisson continue ou arrêt automatique après 12 heures

L'appareil a la capacité de fonctionner pour plus de 24 heures mais comme mesure d'économie d'énergie, la commande du four a été programmée à l'usine pour couper automatiquement l'alimentation électrique après 11 heures et 59 minutes de fonctionnement continu.


Pour régler le programme pour une cuisson continue ou un arrêt automatique après 12 heures:

1. Appuyez sur **USER PREF**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **E S**.
2. Appuyez sur **hi** ou **lo** pour changer entre la cuisson continue ou l'arrêt automatique.
3. Appuyez sur **START**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

Réinitialisation des valeurs par défaut

La commande du four peut être réinitialisée aux valeurs originales. Ceci comprend l'affichage de l'horloge à ON et l'heure à 12:00, l'affichage en Fahrenheit, l'ajustement de la température à 0, le tableau de commandes audible et l'arrêt automatique après 12 heures. La réinitialisation efface aussi les enregistrements de Mes Favoris.

Pour réinitialiser le contrôleur du four:




1. Appuyez sur **USER PREF**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **rSt**.
2. Appuyez sur **hi** ou **lo** pour sélectionner **YES**.
3. Appuyez sur **START**  pour réinitialiser les valeurs par défaut.

Ajustement de la température du four

La température du four a été réglée à l'usine. Assurez-vous, lors du premier usage, 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 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.

N'utilisez pas un thermomètre acheté en épicerie pour vérifier la température dans le four. Ce type de thermomètre peut afficher des températures qui varient grandement de la température actuelle dans le four.

Pour ajuster la température du four:


1. Appuyez sur **USER PREFERENCES**  jusqu'à ce que vous arriviez à la page **UPO** (four du haut).
2. Pour sélectionner le four que vous voulez ajuster, appuyez sur **USER PREFERENCES**  encore une fois pour changer à **UPO** dans l'écran du four du bas.
3. Entrez la température désirée en appuyant sur les touches **hi** ou **lo**. La température peut seulement être ajustée de $\pm 35^{\circ}\text{F}$.
4. Appuyez sur **START**  pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

Cycle autonettoyant

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie extérieure du four à la main.

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.

Avant de débuter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est à la position arrêt ou appuyez sur **CANCEL** . Attendez que le four ait suffisamment refroidi.

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 papier d'aluminium pour protéger le fond du four car** ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.

Préparation du four avant le cycle autonettoyant:

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

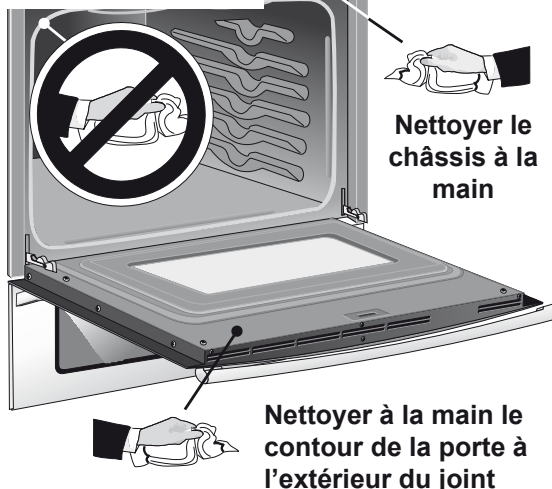
- Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.
- Ce modèle est muni de grilles lubrifiées de porcelaine, qui peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. N'enlevez pas cette lubrification d'huile végétale des grilles. Il est important que les côtés des supports de four aient toujours un enduit léger d'huile végétale. Pour maintenir la performance optimale des supports, ré-appliquez une couche mince d'huile végétale sur les côtés des supports après chaque cycle autonettoyant ou lorsqu'il devient difficile de glisser les grilles sur les supports.
- Après un cycle autonettoyant ou chaque fois qu'il devient difficile de faire glisser les grilles extensibles traitez les grilles avec le lubrifiant graphite. Pour les instructions référez-vous à la section Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine plus loin dans ce manuel.



AVERTISSEMENT

Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors d'un cycle autonettoyant; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.






NE PAS nettoyer le joint de la porte



Régler un cycle 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. 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 environ une heure.

Pour régler un cycle autonettoyant:



1. Les grilles de porcelaine peuvent être laissées dans le four lors d'un cycle autonettoyant mais il est recommandé de les enlever.
2. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte est bien fermée.
3. Sélectionnez le four en appuyant sur **UPPER OVEN** .
4. Appuyez sur **CLEAN** .
5. Appuyez sur **LITE** • pour un cycle de 2 heures; sur **MEDIUM** ••, pour un cycle de 3 heures ou sur **HEAVY** •••, pour un cycle de 4 heures.
6. Appuyez sur **START** . L'icône "**DOOR**  " clignote.
7. Aussitôt que la commande électronique est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée, l'icône "**DOOR**  " arrête de clignoter et reste allumé.

Note: Lorsque le four est réglé pour un cycle autonettoyant, le moteur verrou démarre le verrouillage de la porte. Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le moteur verrou fonctionne ou lorsque les témoins lumineux sont allumés. Le verrouillage de la porte du four prend environ 15 secondes.

Pour régler un cycle autonettoyant avec un arrêt automatique:



1. Suivez les instructions ci-dessus.
2. Appuyez sur **COOK OPTIONS**  pour activer les options.
3. Appuyez sur **END TIME** .
4. Entrez l'heure à laquelle vous désirez que le cycle se termine (exemple pour "6:00"; **6 0 0**).
5. Appuyez sur **START** .

Lorsque le cycle autonettoyant est complété:

1. L'heure et "**DOOR**  " restent affichés.
2. L'écran affiche le message "**Hot**" lorsque le four est trop chaud pour ouvrir la porte.
3. Lorsque le four a suffisamment refroidi (après environ 1 heure) et que l'icône "**DOOR**  " s'éteint, la porte du four peut être ouverte.

Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant:

Si un cycle autonettoyant doit être arrêté ou interrompu à cause d'une fumée excessive:

1. Appuyez sur **CANCEL** .
2. Lorsque le four a suffisamment refroidi (après environ 1 heure), et que l'icône "**DOOR**  " s'éteint, la porte du four peut être ouverte.



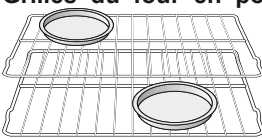
AVERTISSEMENT

- Durant le cycle autonettoyant, l'extérieur de l'appareil peut devenir très chaud au toucher. **NE** laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil; ils peuvent se brûler s'ils touchent aux surfaces chaudes.
- 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 du 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.
- Les éléments de cuisson et de grillage peuvent sembler avoir refroidis après avoir été éteints. Les éléments peuvent être encore chauds et causer des brûlures s'ils sont touchés avant qu'ils aient complètement refroidi.
- Pour éviter les brûlures, soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après 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.

Nettoyage des différentes parties de l'appareil.

Nettoyage des différentes parties de l'appareil.

Avant de nettoyer une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées et que le four est FROID. ENLEVEZ LES ÉCLABOUSSURES ET SALETÉS ÉPAISSES DÈS QUE POSSIBLE. DES NETTOYAGES FRÉQUENTS RÉDUISENT LE NOMBRE DE GRANDS NETTOYAGES PAR LA SUITE.

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Parties peintes, en verre et en plastique (Pièces de la carrosserie et moulures décoratives)	<i>Pour le nettoyage général</i> , utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon en tissu. <i>Pour la saleté rebelle et la graisse accumulée</i> , appliquez un détergent liquide sur la tache. Laissez pénétrer de 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et asséchez. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs à vaporiser ou de tampons à récurer sur aucun de ces matériaux. Ces produits peuvent endommager de façon permanente les surfaces.
Panneau de commandes	<i>Avant de nettoyer le panneau de commandes</i> , mettez toutes les commandes à OFF (ARRÊT). Vaporisez légèrement un nettoyeur liquide sur le panneau de commande. Essuyez avec un chiffon doux ou une serviette de papier. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer, car ils peuvent endommager la surface du panneau de commande.
Émail Lèchefrite et grilles de lèchefrite	L'utilisation délicate d'un tampon saponifié permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau clair 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 saponifié. 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.
Acier inoxydable, chrome Pièces décoratives, grilles du four et support de grilles du four	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon propre. Rincez à l'eau claire à l'aide d'un chiffon. Couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez. Les nettoyeurs conçus spécialement pour l'acier inoxydable sont recommandés. Rincez tout résidu de nettoyeur sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur.
Grilles du four en porcelaine 	Ce four vient avec des grilles de four en porcelaine lubrifiées. Elles peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. Ne nettoyez pas cette lubrification des supports. Il est important que les côtés des grilles de four aient toujours un enduit léger d'huile végétale. Pour maintenir la performance optimale des supports, ré-appliquez une couche mince d'huile végétale sur les côtés des grilles après chaque cycle autonettoyant ou quand il devient difficile de glisser sur les supports. Pour les instructions concernant l'entretien de la grille extensible, référez-vous à la section Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine à la page 46.
Porte du four	Pour nettoyer la porte du four, lavez-la à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon propre. NE SUBMERGEZ PAS la porte dans l'eau.
Joint de la porte du four	NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four. Le joint est essentiel à l'étanchéité de la porte. Il faut prendre soin de ne pas frotter, endommager ni retirer ce joint.
Four du bas	Pour retirer la saleté tenace sur les murs, humidifiez les taches à l'aide d'un linge imbibé d'ammoniaque domestique. Complétez le nettoyage avec un linge humide et une laine d'acier fine si nécessaire.

Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable

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

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte



IMPORTANT

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut casser. Lisez les recommandations suivantes:

- **Ne fermez pas** la porte du four avant que les grilles soient bien insérées et rétractées à l'intérieur du four.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ni avec tout autre objet. Celle-ci pourrait se briser instantanément ou même se casser plus tard de façon inattendue.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre de la porte du four ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. **Ne laissez pas** d'eau ni de nettoyant entrer ou dégoutter dans les événements de la porte du four. Vaporisez d'abord le nettoyant sur un linge, puis essuyez la porte du four.
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage de four puissants, de poudres ni d'autres produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte ou de la vitre du four.
- **Ne nettoyez jamais** le joint de la porte du four. Il se nettoie pendant le cycle autonettoyant.

Remplacement des ampoules du four

Les ampoules des lampes du four se trouvent au fond de la cavité. Elles sont recouvertes d'un protecteur en verre. Ce protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Remplacement des ampoules des lampes internes du four:



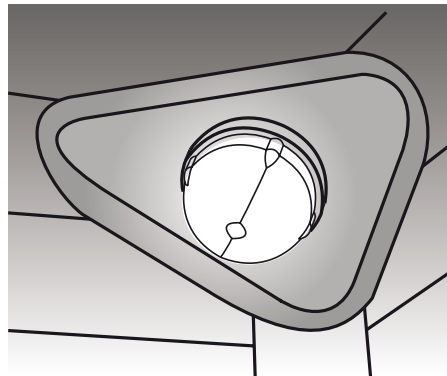
ATTENTION

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

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Retirez le protecteur de la lampe interne du four en le tournant dans le sens anti-horaire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers. Ne touchez pas l'ampoule, tirez-la hors du réceptacle.

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

4. Remplacez le protecteur en verre sur l'ampoule en tournant dans le sens horaire.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Assurez-vous de remettre l'horloge à l'heure.



Retrait et remise en place de la porte du four

⚠ ATTENTION

Pour éviter les risques de brûlure, ne tentez pas d'enlever la porte avant que le four ait complètement refroidi.

⚠ AVERTISSEMENT

La porte du four est lourde. Soyez prudent lorsque vous manipulez la porte. **Ne soulevez pas la porte par la poignée.**

Pour enlever la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol– Fig. 1).
2. Tirez les loquets de charnière de chaque côté (droite et gauche) de l'encadrement du four vers la porte (Fig. 2). Il est possible qu'un petit tournevis à tête plate soit nécessaire pour cette étape.
3. Agrippez fermement la porte du four de chaque côté (NE PAS soulever la porte par la poignée).
4. Fermez la porte à la position de grillage (la porte s'arrête à cette position juste avant de fermer complètement).
5. Avec la porte à la position de grillage (Fig. 3), soulevez les crochets des bras des charnières afin qu'ils passent au-dessus des tiges des charnières.

Pour replacer la porte du four:

1. Agrippez fermement la porte de chaque côté (NE PAS soulever la porte par la poignée).
2. En tenant la porte dans le même angle que lorsqu'elle a été retirée, déposez les crochets des bras des charnières sur les tiges des charnières situées de chaque côté (Fig. 4).
3. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol– Fig. 1).
4. Soulevez les loquets des charnières de chaque côté (droite et gauche) de la porte du four vers l'encadrement de la cuisinière à la position verrouillée (Fig. 2).
5. Fermez la porte du four.

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

ATTENTION - La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut SE BRISER.

Lisez les recommandations suivantes:

- **Ne fermez pas** la porte du four avant que les grilles soient bien insérées et rétractées à l'intérieur du four.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre de la porte du four ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

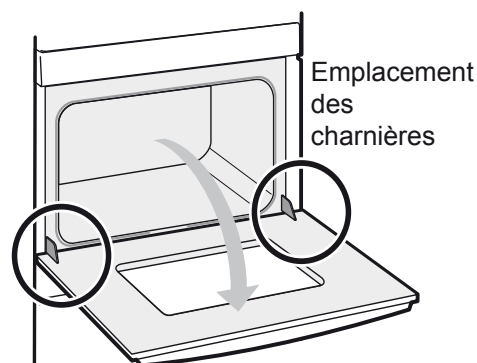


Figure 1 - Emplacement des charnières

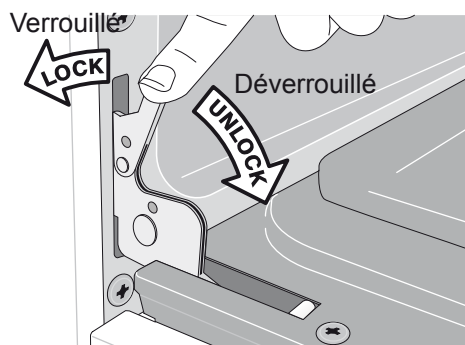


Figure 2 - Loquet en position engagée

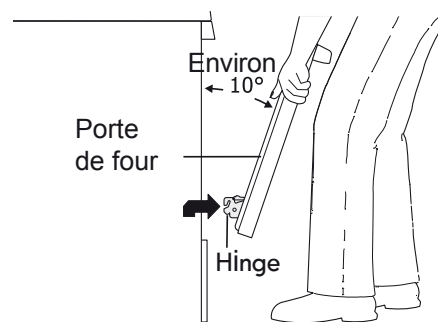


Figure 3 - Retrait de la porte

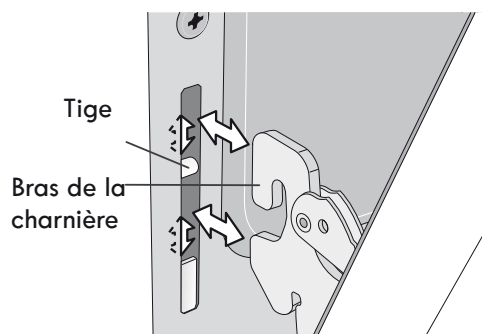


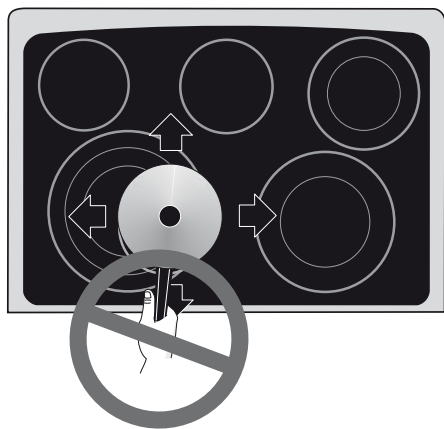
Figure 4 - Emplacement du bras de la charnière et de la tige

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson

Un nettoyage constant et adéquat est essentiel afin de maintenir la surface de cuisson vitrocéramique en bonne condition

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante. Un échantillon de cette crème nettoyante est fourni avec votre appareil. Ce produit est disponible en magasins. Nettoyez et essuyez avec une serviette de papier. Ceci rend le nettoyage de la saleté provenant de la cuisson plus facile. La crème nettoyante spéciale pour surface de cuisson laisse sur la vitre une couche de protection aidant à prévenir les égratignures et les abrasions.

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 avant la prochaine utilisation.



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

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

! ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position **Arrêt** et que la surface de cuisson soit bien REFROIDIE

! AVERTISSEMENT

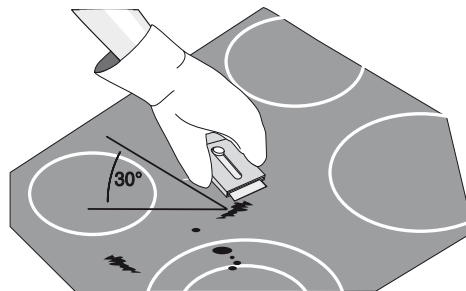
N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

Pour les cas de saleté légère à moyenne:

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante 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. N'utilisez pas la serviette avec laquelle vous avez nettoyé la surface en vitrocéramique pour d'autres usages.

Pour les cas de 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 faisant un angle de 30° avec la surface, en repoussant les résidus de la surface chaude.



Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique



ATTENTION

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

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

Ce type de saleté doit être immédiatement enlevé puisque ces produits peuvent cuire ou fondre sur la surface de cuisson. Des dommages permanents (comme des trous sur la surface de cuisson) peuvent survenir si ces saletés ne sont pas **immédiatement** enlevées. ÉTEIGNEZ tous les éléments 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 la repoussant de la surface chaude (comme sur l'illustration à la page précédente). Laissez la surface refroidir et procédez comme à l'étape "Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés".

Précaution à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

- **Papier d'aluminium** - L'emploi de 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.

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

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons de nylons. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.
- N'utilisez pas des 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.

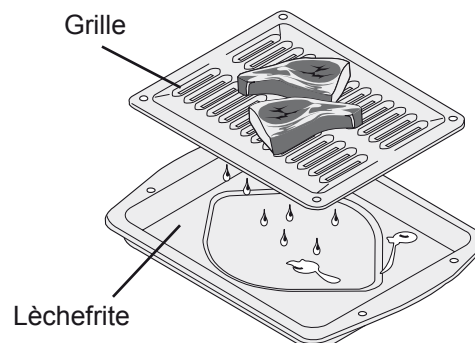


Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite

Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. **NE** recouvrez **PAS** le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.

Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants isolants car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau CHAUDE savonneuse.

Nettoyez la lèchefrite dès que possible après utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Mais attention, un récurage trop énergique pourrait l'endommager.



Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine



ATTENTION

Manipulez les grilles de four seulement lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après un cycle autonettoyant, les grilles peuvent être très chaudes et causer des brûlures.

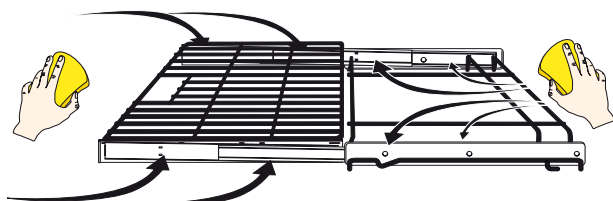


IMPORTANT

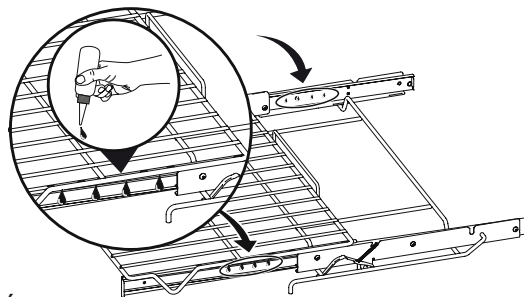
- Il est recommandé d'enlever toutes les grilles du four lors du cycle autonettoyant. Cependant les grilles de four en porcelaine peuvent être laissées dans le four si elles sont souillées. Après le cycle autonettoyant, ou lorsque le glissement de la grille devient difficile, la grille extensible doit être traitée avec un lubrifiant graphite.
- N'utilisez PAS huile de cuisson, enduit végétal ou tout autre lubrifiant à base d'huile sur la grille de four extensible. Utilisez SEULEMENT un lubrifiant graphite à cet endroit. Pour commander le lubrifiant graphite, contactez votre installateur, centre de service ou commerçant.
- Il est importante que les parties de la grille extensible qui sont en contact avec les parois du four soient toujours enduites d'une fine couche d'huile végétale. Appliquez un peu d'huile végétale après un cycle autonettoyant et lorsque la grille devient difficile à repousser ou à tirer de la cavité.

Pour lubrifier la grille extensible:

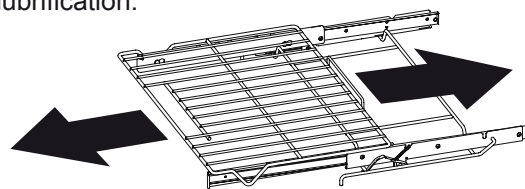
1. Retirez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un chiffon. Ouvrez complètement la grille.
2. Essuyez les débris et les miettes de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge..



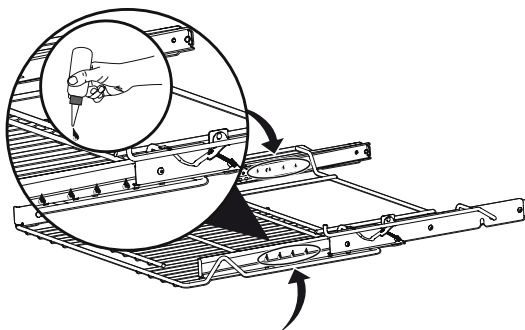
3. Agitez la lubrification au graphite avant l'application. Appliquez sur les guides de chargement et l'axe de rotation. Répétez sur les deux côtés de la grille à glissière.



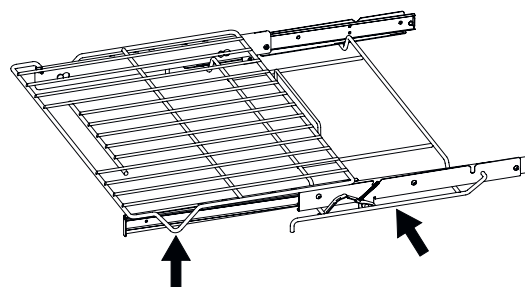
4. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.



5. Retournez la grille et appliquez une lubrification au graphite à l'intérieur des guides de chargement



6. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.
7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le fond du « V » et dans les pistes de glissement. Garder les côtés du cadre légèrement lubrifiés permet à l'ensemble de la grille de glisser facilement lors du changement de position








8. Remplacez la grille dans le four avec le côté droit vers le haut.

Problèmes de cuisson

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, réchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisserie, 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 au four et leurs solutions

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

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

Avant d'appeler le service après-vente

Problème	Solutions
Le contrôleur du four émet des signaux sonores et affiche un code d'erreur "F".	<ul style="list-style-type: none"> Le contrôleur électronique a décelé une défectuosité. Appuyez sur la touche CANCEL pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Programmer à nouveau le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la touche CANCEL et communiquez avec un service d'entretien autorisé.
Installation.	<ul style="list-style-type: none"> Placez une grille au centre du four et un niveau sur la grille. Communiquez avec l'agence responsable de l'installation si la grille et le découpage de l'armoire sous le four ne sont pas de niveau. L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que l'appareil n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et de niveau. Communiquez avec le fabricant d'armoires de cuisine pour corriger le problème.
Rien ne fonctionne dans le four.	<ul style="list-style-type: none"> Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote. Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction. Le câblage n'est pas installé et/ou branché. Le cordon doit être fourni par le consommateur. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand. Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand. Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité. Le cordon est trop court ou la prise électrique est trop loin. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique. Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four. Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire. Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché après que le four ait été installé et ai servi. Appelez un réparateur autorisé.
La lampe du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'ampoule est brûlée ou dévissée. Voir les instructions sous "Lampe du four" pour remplacer ou revisser l'ampoule.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la porte est fermée. Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Nettoyage du four"
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	<ul style="list-style-type: none"> 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. Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.

Avant d'appeler le service après-vente

Problème	Solutions
Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"> La viande est trop proche de l'élément du gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de gril. Préchauffez l'élément de gril pour saisir rapidement la viande. La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédant de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. Le couvercle de la lèchefrite est du mauvais côté. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours le couvercle sur la lèchefrite, les nervures vers le haut, les fentes vers le bas, pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. La lèchefrite a été utilisée sans son couvercle ou le couvercle a été couvert de papier d'aluminium. N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans son couvercle ou NE COUVREZ PAS le couvercle de papier d'aluminium. Le four a besoin d'être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisinez souvent au gril. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée.
Mauvais résultats de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir les instructions sous "cuisson au four". Voir Ajustement de la température du four. Ajustez la température et le temps de cuisson de la recette. L'ustensile est trop léger ou déformé. Utilisez un ustensile de meilleure qualité permettant à la nourriture de cuire plus uniformément.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four	<ul style="list-style-type: none"> 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. Essuyez l'excès d'éclaboussures.
Un élément de surface ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez un fusible. S'il s'agit d'une surcharge ou d'un mauvais raccordement du câble armé fourni avec l'appareil, faites corriger la situation par un électricien qualifié. Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer. Mauvais bouton de commande choisi. Assurez-vous que la commande appropriée est activée. 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.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue. Utilisation d'ustensile trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, à fond plat et équilibré. Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences. Utilisez seulement des casseroles à fond plat, non bosselées, bien équilibrées et d'épaisseur moyenne ou élevée. Les casseroles dont le fond est plat chauffent plus rapidement que celles dont le fond est bombé. La rapidité du chauffage dépend des matériaux utilisés et du poids des casseroles. Les casseroles à paroi d'épaisseur moyenne ou élevée chauffent de façon uniforme. Les aliments risquent de brûler plus facilement dans une casserole à paroi mince.

Avant d'appeler le service après-vente

Problème	Solutions
La nourriture ne cuit pas également.	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais ustensiles utilisés. Choisissez des ustensiles à fond plat, de la bonne dimension par rapport à élément. Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.
Les grilles de four glissent difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> Ce four vient avec des grilles de four en porcelaine lubrifiées. Elles peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. Ne nettoyez pas cette lubrification des grilles. Il est important que les côtés des grilles de four aient toujours un enduit léger d'huile végétale. Pour maintenir la performance optimale des grilles, ré-appliquez une couche mince d'huile végétale sur les côtés des grilles après chaque cycle autonettoyant ou lorsqu'elles deviennent difficile de glisser.
La grille de four extensible glisse difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> La grille extensible a besoin d'être lubrifiée. Pour connaître la façon de lubrifier la grille, référez-vous à la section "Entretien de votre grille de four extensible en porcelaine" à la page 46.
Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface en vitrocéramique.	<ul style="list-style-type: none"> Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviendront moins visibles à l'usage. Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section Surface de cuisson en vitrocéramique dans ce guide. Utilisation d'ustensiles à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments dans ce Guide.
Marques brunes sur la surface de vitrocéramique.	<ul style="list-style-type: none"> De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir. Reportez-vous à la section Surface de cuisson en vitrocéramique dans ce guide. Utilisation de produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique. N'utilisez que des produits et une méthode de nettoyage recommandés. Reportez-vous à la section Surface de cuisson en vitrocéramique dans ce guide.
Zone de décoloration sur la surface en vitrocéramique.	<ul style="list-style-type: none"> Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Humidifiez la surface avec de l'eau et appliquez de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. Frottez avec un papier essuie-tout propre et humidifié, jusqu'à la disparition de la tache. Enlevez le reste de crème, puis appliquez une petite quantité de crème de nettoyage pour la table de cuisson et polissez à l'aide d'un papier essuie-tout propre. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre. Reportez-vous à Surface de cuisson en vitrocéramique dans ce guide.
Marques métalliques sur la surface en vitrocéramique.	<ul style="list-style-type: none"> Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage à abrasifs doux pour enlever ces marques.

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies. De plus, la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant de l'appareil (à l'exception des cuisinières encastrées et des cuisinières autonomes) sont couverts par une garantie limitée de deux à cinq ans. Durant la période s'étendant de la deuxième à la cinquième année à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux fournira la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant pour l'appareil qui présente un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus " tels quels " ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte d'aliments causée par une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de 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 votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau ou d'autres articles consommables, ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les coûts de main-d'œuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée au delà de la première année suivant la date d'achat originale.
12. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
13. Les frais supplémentaires comprenant, sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
14. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, ce qui comprend, sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.
15. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous devez faire appel au service de réparation

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

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

USA

1.800.944.9044

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

Canada

1 800 265-8352

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

electrolux.com/shop

