



Thinking of you
Electrolux



.....
Cuisinière à induction

.....
Guide d'utilisation et d'entretien

TABLE DES MATIÈRES

7	Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	39	Entretien et nettoyage
10	Réglage des commandes des éléments de surface	43	Solutions aux problèmes courants
14	Avant l'utilisation du four	43	Avant de faire appel au service après-vente
16	Réglage des commandes du four	46	Garantie

BIENVENUE CHEZ ELECTROLUX

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez sélectionné un produit qui apporte avec lui des dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Combinant ingéniosité et style, il a été conçu pour vous. Chaque fois que vous l'utiliserez, vous serez assuré de toujours obtenir d'excellents résultats.

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.

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Lorsque vous contactez le service à la clientèle, assurez-vous d'avoir les informations suivantes sous la main.

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique.

Emplacement du numéro de série : ouvrez le tiroir inférieur du four (certains modèles) ou le tiroir chauffant.

Nous recommandons l'utilisation de pièces de rechange originales.

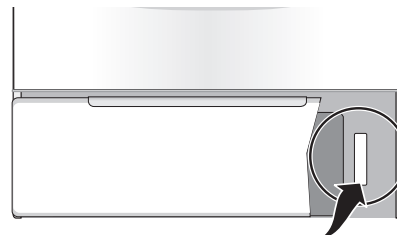
L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à l'adresse www.electroluxappliances.com ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Inscrivez ces informations ci-dessous pour vous y reporter rapidement

Date d'achat _____

Numéro de modèle Electrolux _____

Numéro de série Electrolux _____



DES QUESTIONS?

Pour joindre le service sans frais d'assistance technique 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.com>.

Mesures de sécurité importantes

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

⚠ ATTENTION

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical semblable devraient faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou qu'elles se trouvent à proximité d'un tel appareil pendant son fonctionnement 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 son médecin ou le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou de votre dispositif médical au sujet de votre situation particulière.

Cet appareil a été vérifié et jugé conforme aux normes des appareils numériques de classe B, en vertu de l'article 18 des règlements de la FCC. Ces normes sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et 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.

DÉFINITIONS

⚠ AVERTISSEMENT

Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou un accident mortel.

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.

⚠ 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.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

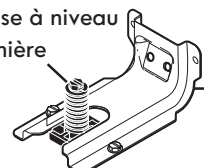


- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.

- 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.

⚠ AVERTISSEMENT

S'appuyer sur la cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou ses tiroirs pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'appareil. **NE LAISSEZ PAS** les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. **NE RECOUVREZ JAMAIS** les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et **NE RECOUVREZ JAMAIS** une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

Mesures de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, près des brûleurs de surface, dans le tiroir chauffant ou dans le four inférieur. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (par ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dosseret. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

⚠ ATTENTION

Ne touchez pas aux éléments chauffants de surface, aux éléments de cuisson de surface, aux zones entourant ces éléments ni la surface interne du four. Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones situées près des éléments de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.

⚠ ATTENTION

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.

⚠ ATTENTION

N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE pour essayer d'éteindre les feux de friture. Étouffez-les avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil. La graisse ou l'huile peut prendre feu si elle devient trop chaude.

⚠ ATTENTION

N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques venir en contact avec des éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.

⚠ ATTENTION

Ne chauffez pas de contenants fermés : l'augmentation de la pression pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.

IMPORTANT! Avis important de sécurité

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

- Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière : Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Installation : assurez-vous que votre four est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70 et aux codes électriques de votre région. N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.
- **N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant.** En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.
- Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans ce guide. Afin de réduire les risques de blessures et pour éviter d'endommager l'appareil, toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié.
- Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence,

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.

- Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.
- Enlevez la porte du four si vous rangez ou mettez au rebut la cuisinière.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR

⚠ 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 guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant : tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Un orifice de ventilation est situé sous le dossier. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- Installation des grilles intérieures du four. Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Faites preuve d'extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur.
- Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Sachez quel bouton correspond à chaque élément de surface. Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément de surface avant de le mettre en marche et arrêtez-le avant d'enlever l'ustensile.
- Utilisez des ustensiles de bonne dimension : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles fabriqués spécialement pour les cuisinières à induction dont le fond est assez large pour recouvrir la surface de la zone de cuisson à induction. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à la zone de cuisson améliore aussi le rendement. Si l'ustensile n'est pas positionné correctement, l'afficheur clignotera jusqu'à ce que l'ustensile soit placé de façon adéquate sur la zone de cuisson à induction.
- La poignée des ustensiles de cuisson devrait être tournée vers l'intérieur et ne pas être orientée au-dessus d'un autre élément. — Pour réduire les risques de brûlures et de renversement par suite du contact accidentel de l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être tournée vers l'arrière de la cuisinière et ne doit pas se trouver au-dessus des brûleurs de surface.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés : les débordements peuvent causer de la fumée et des renversements de graisse.
- 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 de l'ustensile sur une surface de cuisson afin de vous assurer qu'il est compatible avec la cuisson à induction.
- Pour flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES MODÈLES À TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée** : si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson :** si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

⚠ ATTENTION

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

- Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque élément de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- Nettoyeurs et aérosols : suivez toujours les recommandations d'utilisation du fabricant. Les résidus excessifs de nettoyeurs et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

POUR LES MODÈLES AVEC CORDON D'ALIMENTATION

⚠ AVERTISSEMENT

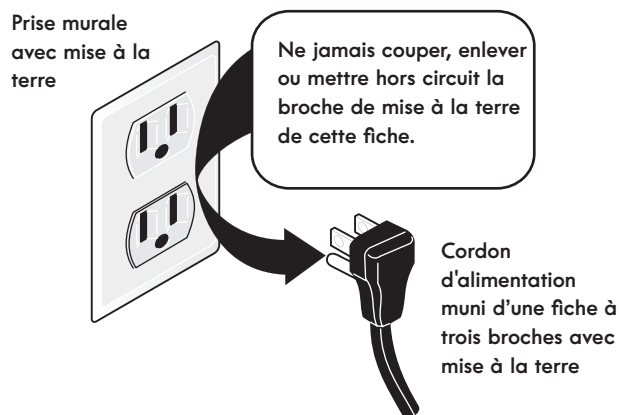
Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'UTILISEZ PAS de rallonge électrique ou de fiche d'adaptation, et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Cet appareil est muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **N'ENLEVEZ PAS** la broche de mise à la terre de cette fiche.

Pour des raisons de sécurité personnelles, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. Pour un maximum de sécurité, la fiche de cette cuisinière doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Reportez-vous aux **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** fournies avec cette cuisinière pour des renseignements complets sur l'installation et la mise à la terre.



IMPORTANT! Assurez-vous d'acheter un cordon d'alimentation conçu pour votre prise. Votre prise peut différer de celle illustrée sur l'image ci-dessus. Pour un maximum de sécurité, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

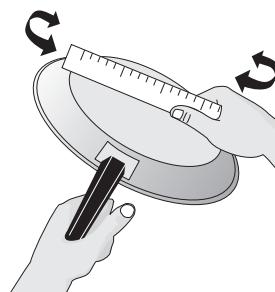
Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type des ustensiles utilisés et leur dimension influencent le réglage de la zone de cuisson à induction nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations concernant l'utilisation d'ustensiles appropriés.

Les ustensiles doivent avoir un fond plat pour assurer un bon contact avec la zone de cuisson à induction. Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle.



Les ustensiles devraient toujours posséder les caractéristiques suivantes :

- Être dotés d'un fond plat.
- Avoir des couvercles bien ajustés.
- Avoir un poids bien réparti.
- Être faits d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Être facile à nettoyer.
- Correspondre au diamètre de l'élément.

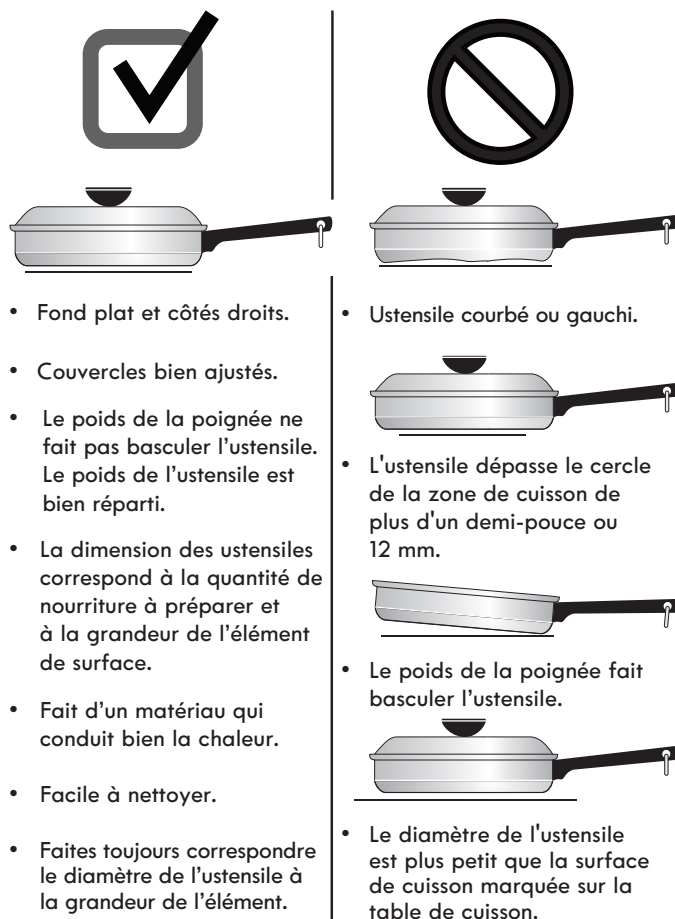


Figure 1 : Sélection d'ustensiles appropriés

Ustensiles pour cuisson à induction

Avant d'utiliser les zones de cuisson à induction, assurez-vous de bien lire et de respecter les recommandations et instructions relatives aux ustensiles dans la section traitant de la **détection d'ustensile**.

La cuisson à induction nécessite des ustensiles appropriés fabriqués spécialement pour être utilisés dans les zones de chauffage à induction. Ce ne sont pas tous les ustensiles en acier inoxydable qui conviennent à ce type de cuisson. Seuls les ustensiles capables de retenir un aimant peuvent être utilisés pour la cuisson à induction. La plupart des fabricants signalent clairement sur l'emballage de leurs produits que leurs ustensiles sont compatibles avec la cuisson à induction ou qu'ils sont conçus pour des cuisinières à induction.

Les zones de cuisson ne s'activent pas si l'ustensile n'est pas doté d'une base en matériau magnétique. Pour vérifier si l'ustensile est adéquat, utilisez un aimant effectuer un essai (figure 2). Si l'aimant colle sous l'ustensile, cela signifie que le type de matériau avec lequel il a été fabriqué convient à la cuisson par induction.

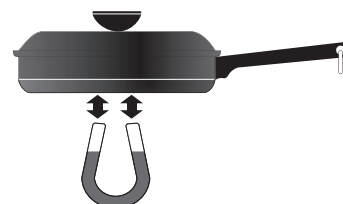


Figure 2 : Vérifiez le dessous de l'ustensile à l'aide d'un aimant

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

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

Types d'ustensile pour cuisson à induction

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

- **Acier inoxydable** : habituellement, excellent pour la cuisson par induction. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.
- **Fonte** : bon pour la cuisson par induction. Cuisson uniforme. Ne faites pas glisser un ustensile en fonte sur la table de cuisson. Les ustensiles en fonte présentant une surface inégale rayeront la table de cuisson en vitrocéramique.
- **Émail vitrifié sur métal ferreux** : les caractéristiques de chauffage varient selon la qualité du matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner la table de cuisson en vitrocéramique.

⚠ ATTENTION Ce ne sont pas tous les ustensiles en acier inoxydable qui sont magnétiques; l'acier inoxydable n'est pas toujours approprié pour la cuisson à induction. Vérifiez toujours que le dessous de l'ustensile est magnétique pour être certain.

Avantages des zones de cuisson par induction

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

Table de cuisson moins chaude : une des caractéristiques uniques des zones de cuisson à induction, elles demeurent plus froides qu'un élément radiant même si elles sont allumées. Pratiquement aucune perte de chaleur ne se produit, étant donné que le chauffage commence lorsque l'ustensile est placé sur la zone de cuisson.

Nettoyage facile : les zones de cuisson plus froides facilitent le nettoyage. Les renversements ne collent pas ou ne brûlent pas, ce qui les rend faciles à essuyer.

Détecteur magnétique : la zone de cuisson est dotée d'un capteur qui détecte automatiquement si l'ustensile est magnétique. Cela aide à réduire les « activations accidentelles ».

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

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

Table de cuisson à induction en vitrocéramique

Votre table de cuisson est équipée de quatre zones de cuisson à induction et d'une zone de maintien au chaud à chaleur radiante. Les deux zones du côté gauche peuvent être combinées à l'aide de la fonction pont lors de l'utilisation de grandes casseroles ou d'une plaque chauffante à induction.

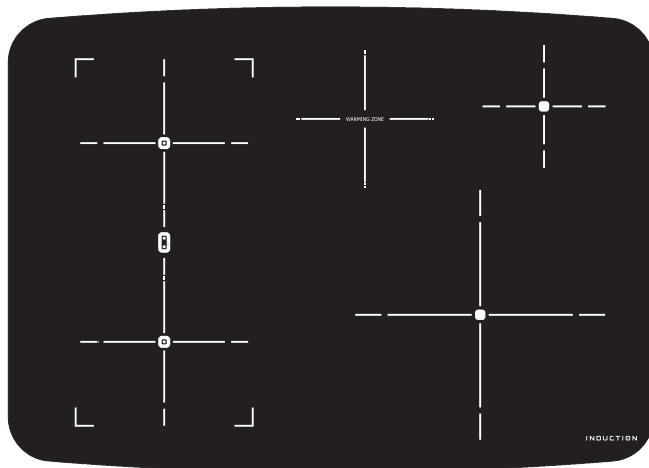


Figure 3 : Zones de chauffage de la table de cuisson à induction

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

Détecteur de casserole

Les capteurs de zone de cuisson situés sous la surface de cuisson doivent remplir certaines conditions spécifiques avant que les zones de cuisson à induction ne puissent fonctionner.

Un message d'erreur de détection de casserole peut apparaître sur l'affichage de la zone de cuisson. Si une zone de cuisson est activée et qu'aucun ustensile n'est détecté, l'écran d'affichage de la zone de cuisson à induction correspondante clignotera au dernier réglage de puissance demandé. Si l'ustensile ne répond pas aux conditions adéquates, les zones de cuisson peuvent ne pas chauffer.

Dimensions minimales des ustensiles

Chacune des quatre zones de cuisson à induction requiert une dimension d'ustensile minimale pour pouvoir s'activer. Les cercles incrustés dans zone de cuisson sont votre guide pour choisir la dimension d'ustensile minimale adéquate pour cette zone. Les plus petits cercles correspondent à la taille minimale de l'ustensile (figure 3). La base de l'ustensile doit correspondre à la zone minimale de cuisson pour que le processus de chauffage puisse commencer.

Si un ustensile compatible avec l'induction est bien centré, mais trop petit, le dernier réglage de puissance de la zone de cuisson correspondante clignotera et l'ustensile ne chauffera pas.

Lorsqu'il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson ou si l'ustensile n'est pas correctement en contact avec la zone, le dernier réglage de puissance (**Power Boost [amplification de la puissance]** dans l'exemple de la figure 4) clignotera dans l'affichage. Si l'ustensile n'est pas centré ou s'il n'y a pas d'ustensile sur l'élément, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement après 3 minutes. Il est recommandé de réduire le réglage du niveau de puissance avant de corriger le message de détection de casserole.

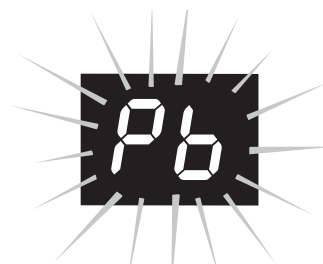


Figure 4 : Pb clignote lorsque l'ustensile n'est pas en contact

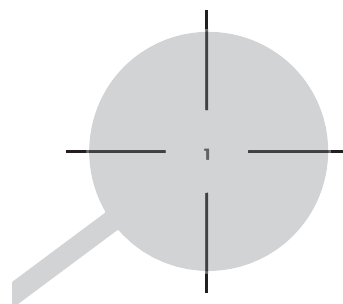


Figure 5 : Positionnement approprié de l'ustensile. Le matériau de base de l'ustensile possède de bonnes propriétés magnétiques.

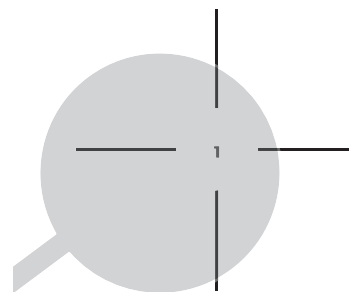


Figure 6 : Mauvais positionnement de l'ustensile qui entraîne le clignotement de Pb. Le matériau de base de l'ustensile n'est peut-être pas magnétique.

Utilisation des zones de cuisson

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

Déplacement des ustensiles sur la table de cuisson en vitrocéramique

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

N'importe quel type d'ustensile qui est glissé sur la surface l'éraflera avec le temps (figure 7). Les éraflures rendront le nettoyage de la table de cuisson en céramique difficile et en dégraderont l'apparence.

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

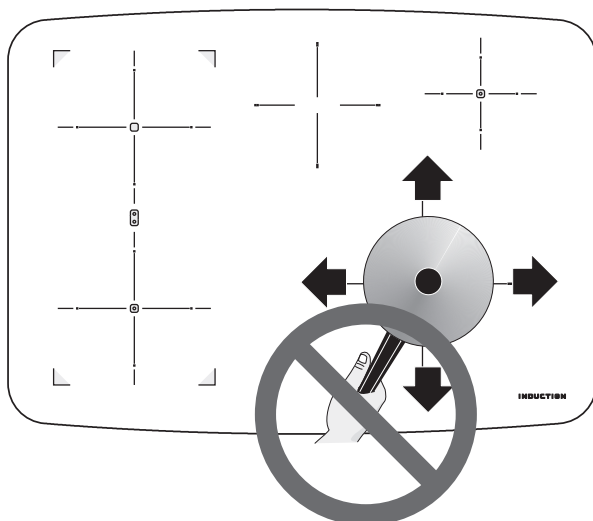


Figure 7 : Ne faites rien glisser sur la table de cuisson

Ustensiles chauds et chaleur résiduelle

⚠ AVERTISSEMENT

Contrairement aux éléments radiants, les zones de cuisson ne deviennent pas rouges lorsqu'elles sont chaudes. La surface en vitrocéramique peut être chaude en raison de la chaleur résiduelle transférée à partir des ustensiles, ce qui peut causer des brûlures.

⚠ ATTENTION

Ne touchez pas aux casseroles ni aux ustensiles chauds directement avec vos mains. Utilisez toujours des gants isolants ou des maniques pour protéger vos mains contre les brûlures.

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

Les zones de cuisson à induction, ainsi que les surfaces qui les entourent, peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

Mise en conserve

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

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

IMPORTANT! NE PLACEZ JAMAIS un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson qui chauffent en même temps. Cela entraînera des résultats de cuisson non uniformes et la table de cuisson en vitrocéramique pourrait se briser. La seule exception à cette règle est lorsque vous utilisez de grands ustensiles ou la plaque chauffante lorsque les éléments pont sont activés.

Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé sous le côté gauche du tableau de commande. Lorsque le four est en fonction, l'air chaud s'échappe par l'évent pour assurer une circulation d'air adéquate dans le four et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas cet évent.

Emplacement de l'évent du four

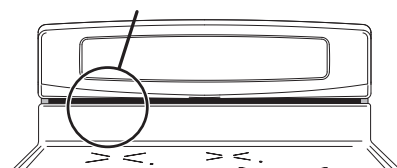
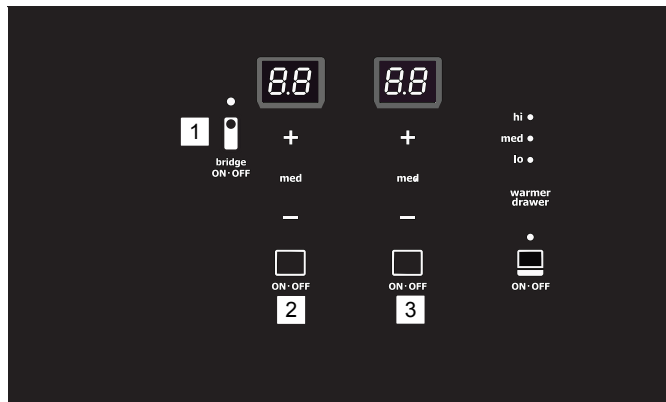
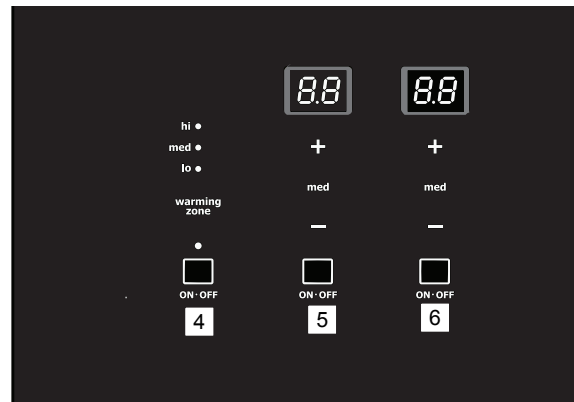


Figure 8 : Ne bloquez pas l'évent du four

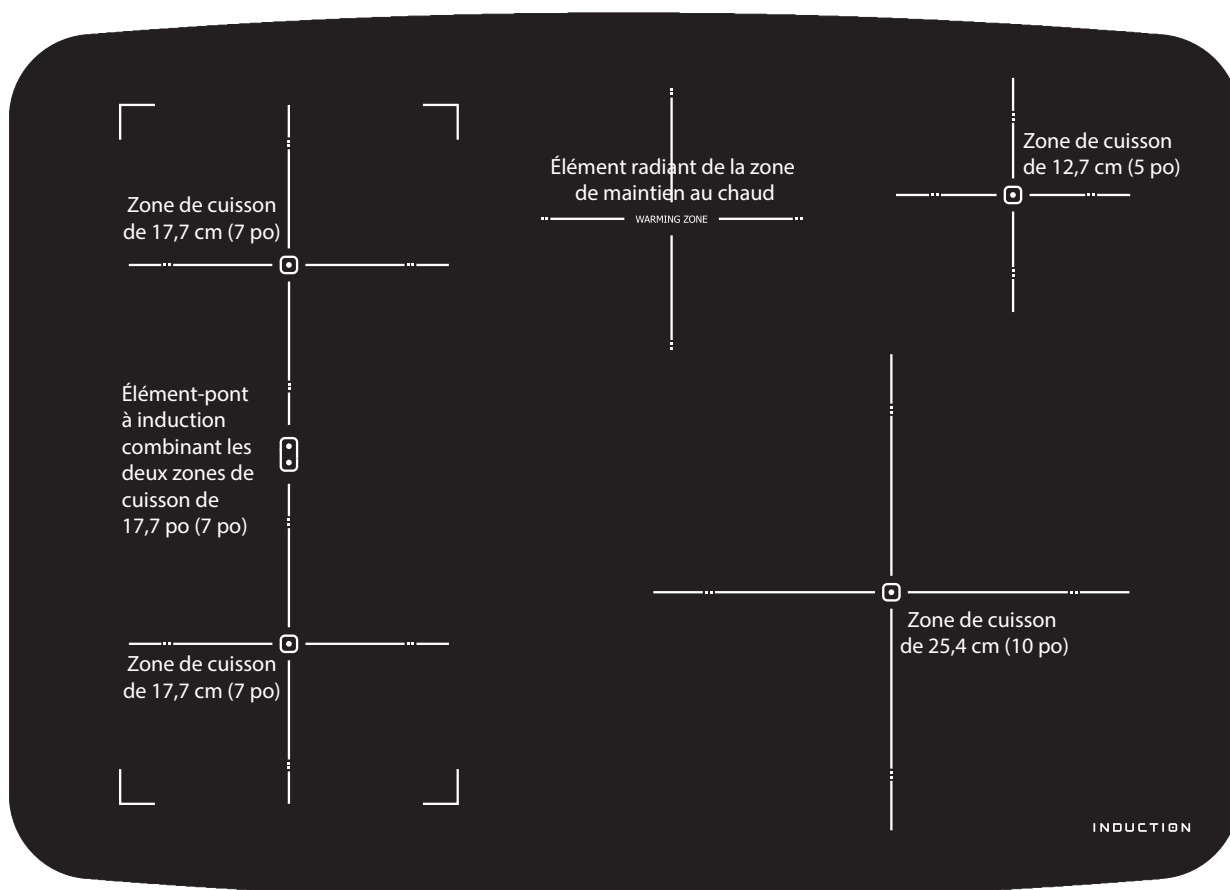
RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE



- 1** Fonction de l'élément-pont avec deux zones de 17,7 cm (7 po)
- 2** Zone de cuisson à induction avant gauche de 17,7 cm (7 po)
- 3** Zone de cuisson à induction arrière gauche de 17,7 cm (7 po)



- 4** Élément de la zone de maintien au chaud
- 5** Zone de cuisson à induction arrière droite de 12,7 cm (5 po)
- 6** Zone de cuisson à induction avant droite de 25,4 cm (10 po)



Réglages de puissance disponibles

La commande de surface fournit des réglages différents pour chaque zone de cuisson à induction. Ces niveaux de puissance comprennent les niveaux **Lo**, **5.0** (moyen), **Hi** (élevé), et **Power Boost (Pb)**.

Les touches **+** et **-** permettent d'ajuster avec précision les réglages de la surface de cuisson.

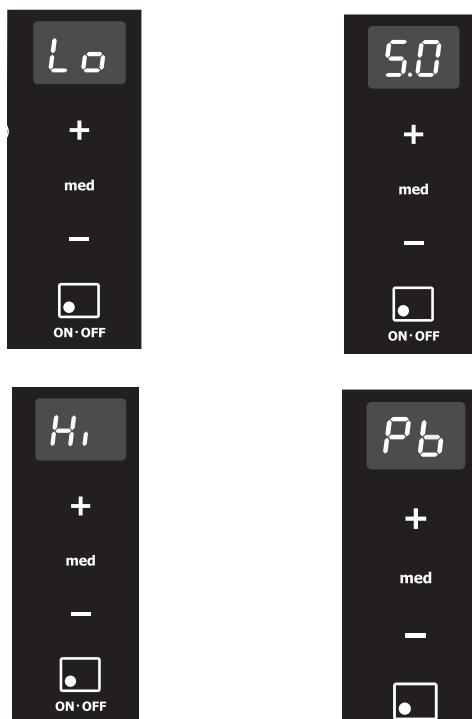


Figure 9 : Réglages de puissance de Lo (bas) à Pb (amplification de puissance)

Fenêtres d'affichage des éléments de la table de cuisson

Le tableau de commande est doté de quatre fenêtres à affichage numérique qui permettent de montrer les niveaux de puissance utilisés dans les zones de cuisson. Il est possible de vérifier les niveaux de puissance grâce à l'affichage des fenêtres et de procéder au réglage à l'aide des touches correspondantes.

Réglages de puissance disponibles

Le tableau de commande affichera des réglages de niveau de puissance variant de **Pb** (Power boost) (figure 9) à **Lo** (bas). Les réglages situés entre **9.5** (figure 11) et **3.0** (figure 12) augmentent ou diminuent par intervalles de 0.5 (1/2). Les réglages situés entre **2.8** (figure 12) et **Lo** (bas) sont des réglages de mijotage qui augmentent ou diminuent le niveau de puissance par intervalles de 0.2.

IMPORTANT! Pour activer le réglage power boost (**Pb**), il faut appuyer sur la touche **ON-OFF** puis sur **+**. Le réglage **Pb** demeure actif pendant dix minutes avant de diminuer automatiquement au réglage **Hi** (élevé), à moins que la puissance ne soit diminuée à l'aide de la touche **-**.

Message d'élément de surface chaud (HE)

Même après avoir éteint les éléments de surface (**OFF**), la table de cuisson reste **CHAUDE** pendant un certain temps. Le message **HE** correspondant à l'élément éteint (figure 14) demeurera affiché (ON) jusqu'à ce que cet élément se soit refroidi. Ce message disparaît lorsque l'élément s'est refroidi.



Figure 10 : Niveau amplification de la puissance



Figure 11 : Puissance Hi (élevé) et réglage 9.5



Figure 12 : Réglage 3.0 et 2.8



Figure 13 : Réglage 1.2 et Lo (réglage le plus bas)



Figure 14 : Élément éteint (OFF) et élément chaud (HE)



Figure 15 : Affichage Cooktop lock (verrouillage de la table de cuisson) et mode sabbat

Message de verrouillage de la table de cuisson (- -)

Le message (- -) apparaîtra dans l'afficheur lorsque la fonction de verrouillage de la table de cuisson est active (figure 15) et pendant le cycle **d'autonettoyage**. Reportez-vous aux instructions de verrouillage de la table de cuisson pour obtenir plus de détails.

Message de la fonction Sabbath (Sb)

Les fenêtres d'affichage indiquent - - lorsque la fonction Sabbath est activée (figure 15). Voir la section « [Réglage de la fonction mode Sabbath](#) » pour des informations détaillées.

IMPORTANT!

Ne laissez pas de papier d'aluminium, des articles en plastique ou TOUT AUTRE article qui peut fondre entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

Utilisation du niveau Power Boost (Pb)

Le niveau amplification de la puissance est disponible sur les quatre zones de cuisson à induction. Le réglage amplification de la puissance est le niveau de cuisson à induction le plus élevé. Le niveau amplification de la puissance est parfait pour chauffer des ustensiles qui contiennent une grande quantité d'aliments ou pour amener de grandes quantités d'eau à ébullition.

Pour activer la fonction amplification de la puissance :

- 1. Appuyez sur **ON-OFF**, puis sur **+**. **Pb** s'affiche.
- 2. Le niveau amplification de la puissance demeure actif pendant **dix** minutes, puis il passe automatiquement au niveau **Hi** (élevé), à moins d'avoir été modifié à un niveau plus bas.
- 3. Pour annuler la fonction **Pb** à tout moment, appuyez sur **ON-OFF**.

IMPORTANT! La fonction amplification de la puissance ne peut être utilisée avec élément-pont. Si vous souhaitez utiliser la fonction amplification de la puissance sur une zone de cuisson à induction déjà en service à un niveau plus bas, il faut éteindre la commande (**OFF**) avant que la fonction **Pb** puisse être réglée comme décrit ci-dessus.

Utilisation de l'élément-pont

L'élément-pont permet de combiner deux zones de cuisson à induction de 17,7 cm (7 po), pour offrir une grande surface de cuisson pour les grands ustensiles et pour l'utilisation d'une plaque chauffante. L'ustensile doit être suffisamment grand pour couvrir les deux zones de cuisson à induction de 17,7 cm (7 po) situées du côté gauche de la table de cuisson.

IMPORTANT! Il faut appuyer sur la touche **ON-OFF** de l'élément-pont avant de pouvoir activer les zones de l'élément-pont. Une fois réglées, les deux zones fonctionnent comme un élément simple au moment d'augmenter ou de diminuer le réglage de la puissance. Si l'une ou l'autre des commandes de l'élément-pont est désactivée, les deux zones de cuisson à induction arrêteront le processus de cuisson.

Utilisation de l'élément-pont :

- 1. Assurez-vous que l'ustensile ou la plaque chauffante couvre les deux zones de cuisson à induction de 17,7 cm (7 po).
- 2. Appuyez sur la touche **ON/OFF** de l'élément-pont.
- 3. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour obtenir le niveau de puissance désiré. Rappelez-vous que la fonction **Pb** n'est pas disponible lorsque vous utilisez l'élément-pont.
- 4. Pour éteindre la zone de l'élément-pont, appuyez sur **bridge ON-OFF**. Il est également possible d'éteindre l'élément-pont en appuyant sur la touche **ON-OFF** sur l'une ou l'autre des zones de cuisson à induction faisant partie de l'élément-pont.

Utilisation de la plaque chauffante :

⚠ ATTENTION

La plaque chauffante utilisée sur une table de cuisson à induction se réchauffera beaucoup plus rapidement qu'un ustensile traditionnel. Utilisez toujours des gants isolants pour retirer la plaque chauffante. Laissez la plaque chauffante refroidir avant de l'enlever. Ne placez pas la plaque chauffante chaude sur des surfaces qui ne peuvent pas supporter des températures élevées (comme les comptoirs de cuisine).

⚠ ATTENTION

N'échappez jamais la plaque chauffante sur la table de cuisson. Placez toujours la plaque chauffante sur la table de cuisson avant d'allumer les éléments chauffants.

IMPORTANT! Centrez toujours la plaque chauffante au-dessus des zones de cuisson à induction de l'élément-pont. (figure)

Évitez de placer les pieds en caoutchouc de la plaque chauffante directement sur la zone de cuisson. N'utilisez pas la plaque dans le four, ni au micro-ondes.

Utilisation de la plaque chauffante :

La plaque chauffante est conçue pour être utilisée avec l'élément-pont formé des deux zones de cuisson à induction de 17,7 cm (7 po).

Cuisson à l'aide de la plaque chauffante :

- 1. Placez la plaque chauffante soigneusement au-dessus des deux zones de cuisson à induction installées du côté gauche, comme illustré sur la [figure 16](#).
- 2. Appuyez sur la touche **bridge ON-OFF**.
- 3. Appuyez sur **+**, **med** ou **-** de l'une ou l'autre des commandes pour amorcer le processus de cuisson. Les deux zones fonctionnent comme un élément simple.
- 4. Lorsque le mode élément-pont est activé, programmer l'une ou l'autre des zones de cuisson permet de régler les deux simultanément.
- 5. Pour annuler la cuisson en tout temps, appuyez sur la touche **bridge ON-OFF** ou **ON-OFF** d'une ou l'autre zone.

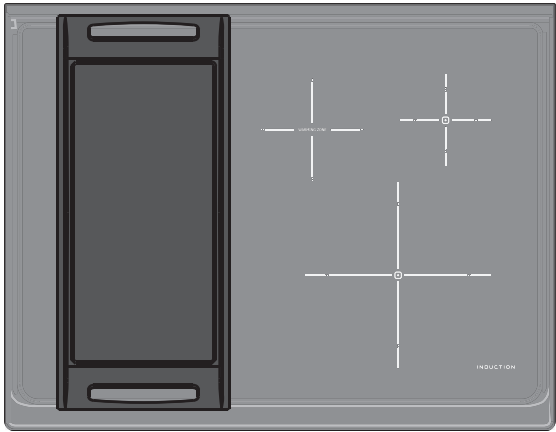
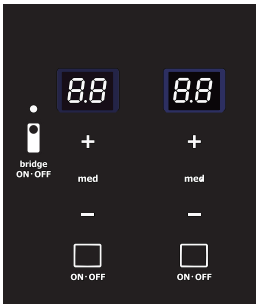


Figure 16 : Plaque chauffante placée correctement en mode élément-pont

Réglages recommandés pour l'utilisation de la plaque chauffante	
Œufs	Préchauffez pendant 3 minutes au réglage 7 . Cuire au réglage 5 (moyen) .
Saucisses, bacon ou galettes de bœuf	Préchauffez pendant 2 minutes au réglage 8 . Cuire au réglage 5 (moyen) .
Crêpes	Préchauffez pendant 3 minutes au réglage 5 (moyen) . Cuire au réglage 5 (moyen) .

IMPORTANT! Si vous laissez le réglage de la plaque chauffante à **Hi** (élevé) pendant 10 minutes ou plus, la zone de cuisson pourrait s'éteindre automatiquement pour éviter une surchauffe. Si cela se produit, le message **HE** (élément chaud) s'affiche. Si le message **EO63/EO64** (codes d'erreur) apparaît sur l'afficheur lorsque vous utilisez la table de cuisson, laissez la plaque chauffante et la zone de cuisson refroidir (prévoir environ 15 minutes) avant de pouvoir l'utiliser de nouveau.



Pour nettoyer la plaque chauffante: nettoyez-la à la main à l'eau très chaude avec une brosse en nylon. Au besoin, utilisez du savon à vaisselle avec modération. Rincez bien. Séchez la plaque avec un chiffon non pelucheux. N'utilisez pas de tampons métalliques à récurer. Ne lavez pas la plaque chauffante au lave-vaisselle. Entrez la plaque chauffante dans un endroit sec.

Zone de maintien au chaud

La zone de maintien au chaud est destinée à maintenir les aliments cuits à leur température de service.



Figure 17 : Zone de maintien au chaud située dans la partie centrale arrière de la table de cuisson

Utilisez toujours des aliments cuits et chauds. Il est recommandé de chauffer les aliments froids jusqu'à leur température de service. Les aliments comme les légumes, les sauces, les cocottes, les soupes, les ragoûts, les pains et les pâtisseries conviennent bien à la zone de maintien au chaud. La zone de maintien au chaud permet également de chauffer les assiettes à dîner pouvant aller au four.

Sélection de température pour la zone de maintien au chaud

Reportez-vous aux réglages suggérés lorsque vous choisissez un paramètre pour les aliments. Si l'aliment que vous voulez réchauffer n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par une température **moyenne** et ajustez au besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés à la température de service au réglage **moyen**.

Réglages suggérés pour la zone de maintien au chaud

Aliments	Intensité de chaleur
Boissons chaudes	hi (élevé)
Aliments flambés	hi (élevé)
Légumes	Med (moyen)
Soupes (crèmes) et bouillis	Med (moyen)
Sauces et jus de viande	Med (moyen)
Viandes	Med (moyen)
Œufs	lo (bas)
Assiettes à dîner avec aliments	lo (bas)
Plats mijotés	lo (bas)
Pains et pâtisseries	lo (bas)

IMPORTANT!

N'utilisez que des assiettes, ustensiles et casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson en vitrocéramique. Ne recouvrez pas la nourriture de papier d'aluminium ou d'emballage en plastique. Le papier d'aluminium ou le plastique pourrait fondre sur la surface en vitrocéramique.

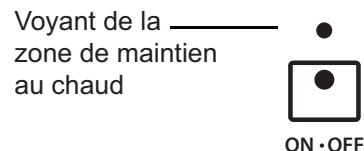


Figure 18 : Voyant de la zone de maintien au chaud qui s'allume lorsque la fonction est activée

Utilisation de la zone de maintien au chaud :

1. Disposez l'ustensile sur la zone de maintien au chaud.
2. Appuyez sur **warming zone ON-OFF**. Le voyant de la zone de maintien au chaud s'allume (figure 18).
3. Appuyez sur la touche **warming zone** (zone de maintien au chaud) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche (figure 19).



Zone de maintien au chaud

Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **ON-OFF** (marche/arrêt).



Figure 19 : Réglages de la zone de maintien au chaud

ATTENTION

- Contrairement à d'autres éléments radiants de cuisinières traditionnelles, la zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est chaude. Pour éviter d'éventuelles brûlures, servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour déplacer ou retirer les aliments de la zone de maintien au chaud. L'ustensile ou les plats seront chauds.
- Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
- Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage ou du papier d'aluminium sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de la zone de maintien au chaud de la cuisinière.

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Grilles du four

⚠ 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 très chaudes et causer des brûlures.

Circulation d'air dans le four

Pour une meilleure circulation de l'air lors de la cuisson au four, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 pouces) autour de l'ustensile. Assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas la porte, ni les côtés, ni le fond du four.

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

L'évent est situé sous le côté gauche du tableau de commande. Lorsque le four est en fonction, l'air chaud s'échappe par l'évent pour assurer une circulation d'air adéquate dans le four et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas cet évent.

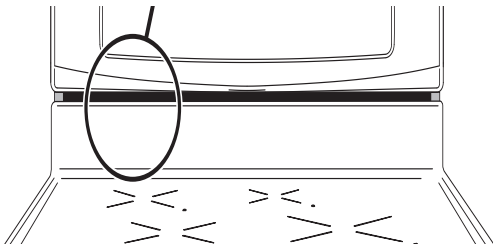


Figure 20 : Évent du four

Retrait et remise en place des grilles plates ou surbaissées.

- Pour retirer une grille : tirez-la vers vous en ligne droite jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.
- Pour remettre la grille en place, placez-la sur les guides des parois du four. Soulevez légèrement l'avant vers le haut et glissez la grille de four en place.

Les **grilles de four plates** peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four et être utilisées pour la majorité de vos cuissons (figure 21).

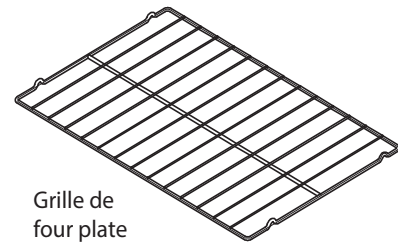
La **grille de four surbaissée** (figure 22) offre des positions supplémentaires par rapport à une grille de four plate standard. Sa conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille.

La grille de four entièrement extensible **Luxury-Glide^{MC}** (figure 23) vous permet d'éloigner vos aliments du four sans effort. Reportez-vous à la section **Retrait et remise en place des grilles de four Luxury-Glide** pour obtenir de plus amples instructions.

La **grille de four inférieure** (figure 24) est utilisée dans la position de grille la plus basse pour optimiser l'espace de cuisson lorsque l'on veut faire cuire ou rôtir de grosses pièces de viande.

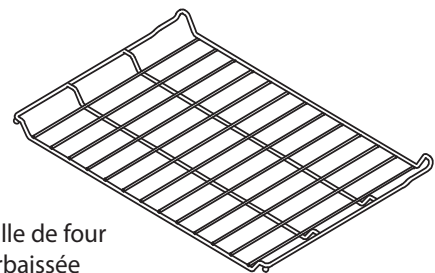
Types de grilles de four

Votre appareil peut être muni d'un ou de plusieurs des types de grille décrits ci-dessous.



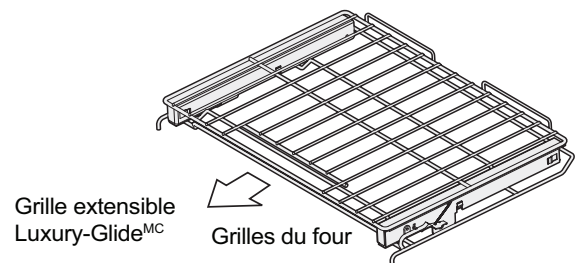
Grille de four plate

Figure 21 : Grille de four plate pour la plupart des cuissons



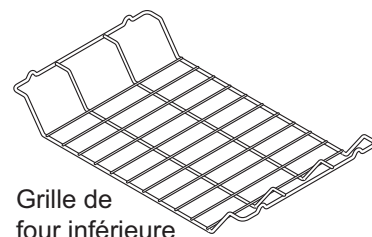
Grille de four surbaissée

Figure 22 : La grille de four surbaissée fournit plus d'espace pour la cuisson de certains aliments



Grille extensible Luxury-Glide^{MC} Grilles du four

Figure 23 : Grille Luxury Glide



Grille de four inférieure

Figure 24 : Grille de four inférieure pour des aliments de grande dimension

Grilles de four Luxury Glide^{MC}

IMPORTANT!

Enlevez TOUTES les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles de four demeurent à l'intérieur pendant un cycle d'autonettoyage, la capacité de glissement de la grille Luxury-Glide^{MC} peut être affectée et toutes les grilles perdront leur fini lustré.

Nettoyez les grilles de four conformément aux instructions fournies dans la section « Entretien et nettoyage ».

La grille entièrement extensible **Luxury-Glide^{MC}** facilite la préparation des aliments. Cette grille possède des glissières qui permettent de sortir la grille hors du four sans avoir à la glisser sur les parois du four.

Retrait et remise en place de la grille de four Luxury-Glide^{MC}

Pour la retirer - Introduisez votre main dans l'ouverture de la poignée et soulevez le levier de dégagement situé sur la partie avant inférieure de la grille, comme indiqué sur la [figure 25](#).

Tout en tenant le levier de dégagement, tirez la grille à glissière hors du four jusqu'à la position d'arrêt ([figure 26](#)). De vos deux mains, saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière. À la butée, soulevez légèrement l'avant de la grille et continuez de tirer cette dernière vers l'extérieur du four ([figure 27](#)). Assurez-vous de bien tenir les parties supérieure et inférieure de la grille lorsque vous la sortez du four ou que vous la manipulez à l'extérieur de ce dernier.

Ces parties de la grille se déplacent indépendamment l'une de l'autre et sont difficiles à manipuler, à moins qu'elles ne soient tenues ensemble.

Pour remettre la grille en place : saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière, soulevez la grille et tenez-la 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. Il se peut que vous deviez exercer une certaine force pour vous assurer que la grille de four est bien enclenchée.

IMPORTANT!

Pour éviter d'éventuels dommages au four, NE TENTEZ PAS de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement entrées dans la cavité du four.

Grille extensible Luxury-Glide^{MC}

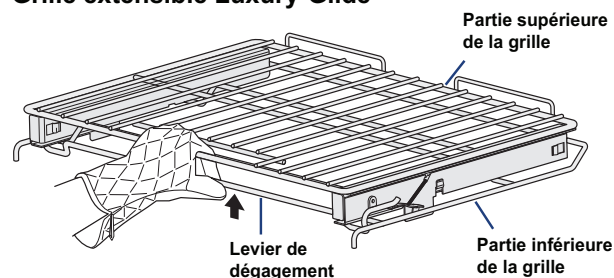


Figure 25 : Grille Luxury-Glide^{MC} et levier de dégagement

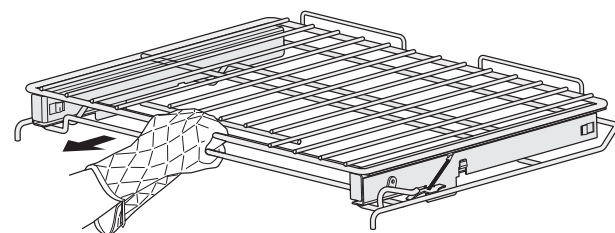


Figure 26 : Prise du levier de dégagement et de la grille coulissante

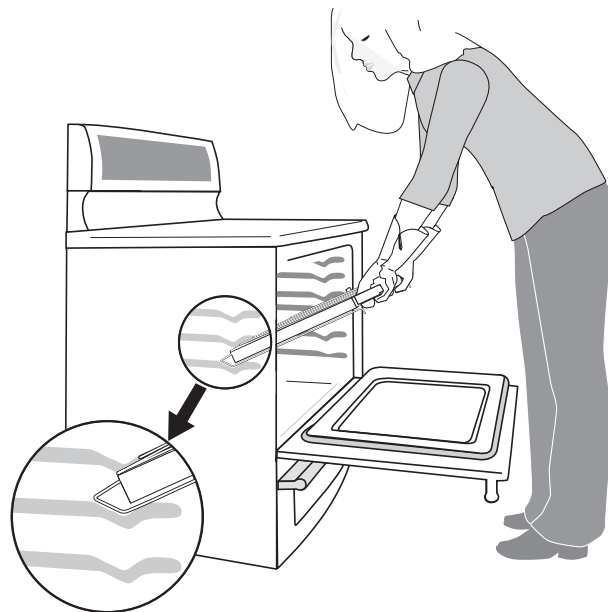
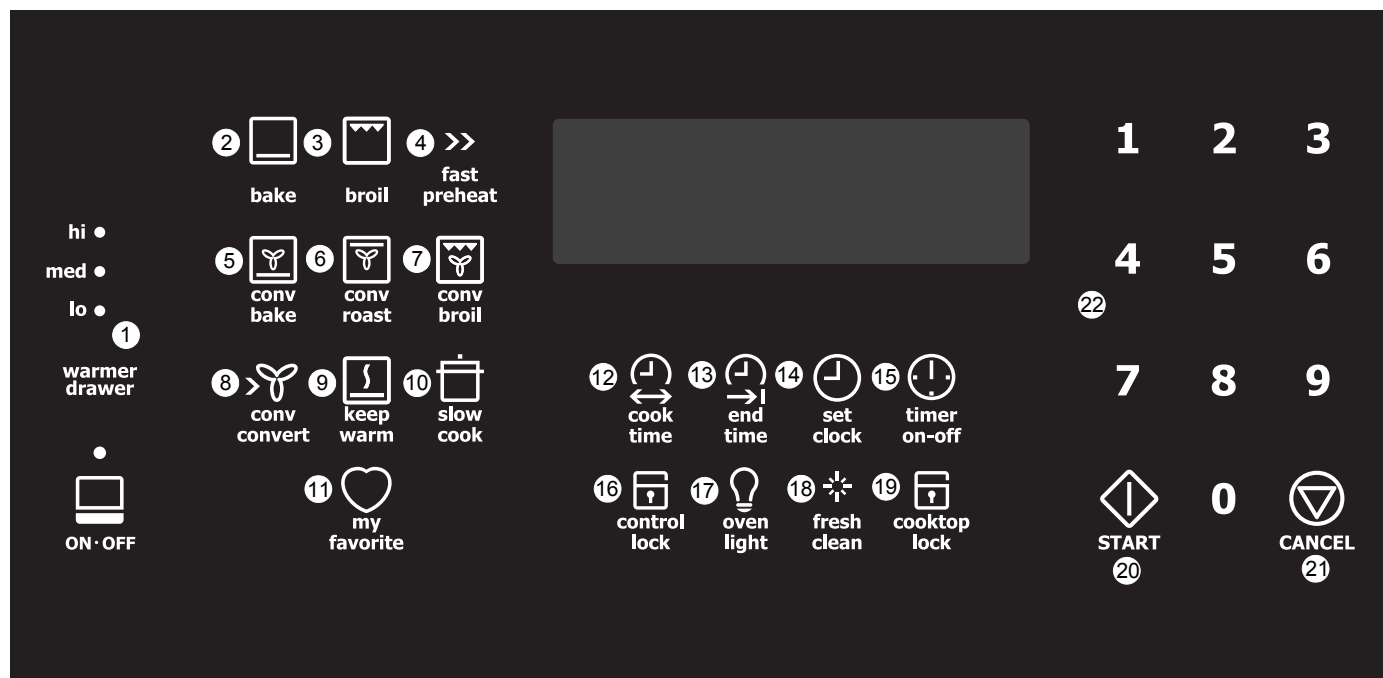


Figure 27 : Retrait de la grille Luxury-Glide^{MC}

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR



1. Warmer Drawer (tiroir chauffant)
2. Bake (cuisson au four)
3. Broil (gril)
4. Fast preheat (préchauffage rapide)
5. Convection Bake (cuisson à convection)
6. Convection Roast (rôtissage à convection)
7. Convection Broil (gril à convection)
8. Convection convert (conversion à la convection)
9. Keep Warm (maintien au chaud)
10. Slow Cook (cuisson lente)
11. My Favorite (mes préférences)
12. Cook Time (temps de cuisson)
13. End Time (fin de la cuisson)
14. Set Clock (réglage de l'horloge)
15. Oven Timer (minuterie du four)
16. Control Lock (verrouillage des commandes)
17. Oven light (éclairage du four)
18. Fresh Clean (autonettoyage)
19. Cooktop Lock (verrouillage de la table de cuisson)
20. Start (mise en marche)
21. Cancel (annuler)
22. Touches numériques

Réglages minimal et maximal des fonctions

Fonction	Temp./durée/heure	Temp./durée/heure
Fast preheat (préchauffage rapide)	76 °C (170 °F)	260 °C (500 °F)
Cuisson au four	76 °C (170 °F)	260 °C (500 °F)
Gril	204 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à convection	148 °C (300 °F)	260 °C (500 °F)
Rôtissage à convection	148 °C (300 °F)	260 °C (500 °F)
Gril à convection	205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Maintien au chaud	66 °C (150 °F)	88 °C (190 °F)
Cuisson lente	Lo (bas) (108 °C/225 °F)	Hi (élevé) (135 °C/275 °F)
Tiroir chauffant	Lo (bas) (66 °C/150 °F)	Hi (élevé) (88 °C/190 °F)

Réglages minimal et maximal des fonctions de minuterie

Fonction	Durée minimale	Durée maximale
Minuterie	1 min	23 h 59 min
En mode 12 heures	1:00 hr	11 h 59 min
En mode 24 heures	0:00 hr	23 h 59 min
Temps de cuisson 12 heures	1 min	11 h 59 min
Heure de fin 12 heures	1:00 hr	12 h 59 min
Heure de fin 24 heures	0:00 hr	23 h 59 min
Période de nettoyage	(2 h)	(4 h)

Réglage de l'horloge

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, « 12:00 » clignote sur l'afficheur (figure 28).

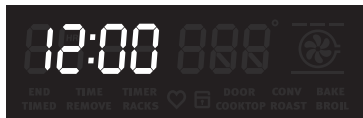


Fig. 28 12:00 s'affiche lorsque le four est activé ou une fois le courant rétabli après une panne

Pour régler l'horloge (p. ex., 1 h 30) :

1. Appuyez sur **set clock** (régler l'horloge). 
 2. Entrez **130** à l'aide des touches numériques. **130**
 3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage. 
- Assurez-vous que l'horloge indique **l'heure juste** avant d'utiliser le four, particulièrement si vous cuisinez avec des durées de temps de cuisson.
 - L'horloge ne peut être réglée lorsque le four est en marche, lorsque la minuterie est active ou pendant l'autonettoyage.
 - Si vous entrez une heure non valide, les commandes émettront trois bips (signal sonore d'erreur). Entrez une heure valide et appuyez sur **START** (mise en marche). Si vous appuyez sur **CANCEL** (annuler), l'horloge sera automatiquement réglée en mode **12:00**.

Changement du mode d'affichage de la température

Par défaut, l'affichage de l'horloge est réglé en mode 12 heures. L'affichage peut être modifié à un réglage en mode 24 heures ou être désactivé (OFF).

Lorsque l'affichage de l'horloge est désactivé, l'horloge continue de fonctionner selon le mode déterminé précédemment (mode 12 ou 24 heures).

Pour modifier les modes d'affichages de l'horloge :

1. Appuyez sur la touche **SET CLOCK** (réglage de l'horloge) et **maintenez-la** enfoncée pendant 6 secondes. 
2. Appuyez sur **set clock** (réglage de l'horloge) pour basculer entre le mode d'affichage « **12 heures et 24 heures** » ou « **CLO OFF** » (horloge désactivée). Relâchez la touche lorsque le mode désiré s'affiche. 
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage. 

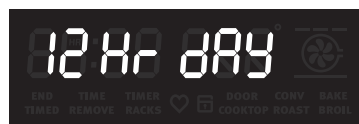


Fig. 29 Réglage de l'horloge en mode 12 heures

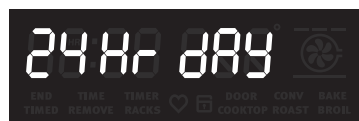


Fig. 30 Réglage de l'horloge en mode 24 heures



Fig. 31 Mode « horloge désactivée »



Le mode d'affichage de la minuterie ne peut être modifié lorsque le four ou l'autonettoyage est en marche.

Modification de l'affichage de la température du four (°F ou °C)

Par défaut, le tableau de commande est réglé en usine pour afficher les températures du four en Fahrenheit (°F). L'affichage peut être modifié pour indiquer des degrés Celsius (°C), si désiré.

Pour changer le mode d'affichage de la température :

1. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Relâchez la touche lorsque le symbole F ou C apparaît.
2. Appuyez sur **BROIL** pour basculer entre les modes d'affichage de la température F et C. Lorsque le mode désiré apparaît dans l'afficheur, relâchez la touche.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.



broil



broil



START



Le mode d'affichage de l'horloge ne peut être modifié lorsque le four ou l'autonettoyage est en marche.

Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures réglée en usine. Ce réglage arrête automatiquement toute fonction du four s'il est laissé en marche pour plus de 12 heures. Il est possible de désactiver cette fonction si vous désirez cuire des aliments pendant plus de 12 heures.

Pour passer du mode économie d'énergie 12 heures aux réglages de cuisson au four continue:

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Le message **12 Hr Off (économie d'énergie 12 heures désactivée)** (figure 32) ou **Stay On** (cuisson continue) (figure 33) apparaîtra.
2. Appuyez sur **timer** (minuterie) de nouveau pour choisir le réglage désiré.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.



timer on-off



timer on-off



START



Fig. 32 Four réglé pour le mode d'économie d'énergie 12 heures

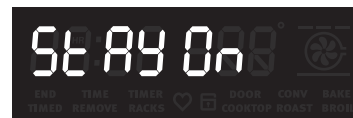


Fig. 33 Four réglé en mode de cuisson continue

Réglage du volume de signal sonore

Un signal sonore se fait entendre lorsque vous appuyez sur une touche et à la fin d'un cycle (timer [minuterie], cook time [temps de cuisson] ou end time [fin de la cuisson]). Le volume sonore est réglé en usine au niveau le plus élevé (figure 34). Ce volume peut être ajusté pour des niveaux inférieurs de 1 à 5, ou désactivé.

Le niveau **Aud 5** est le niveau le plus élevé, le niveau 1 est le niveau le moins élevé (figure 35) et **Aud OFF** (figure 36) permet de désactiver les signaux sonores.



Fig. 34 Volume des signaux sonores au plus haut niveau



Fig. 35 Volume des signaux sonores au plus bas niveau

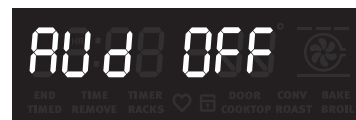


Fig. 36 Signaux sonores désactivés

Pour ajuster le niveau du signal sonore:

1. Appuyez sur la touche **End Time** (fin de la cuisson) et tenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Lorsque le message **Aud** apparaît, relâchez la touche.
2. Pour sélectionner un niveau sonore différent, continuez d'appuyer sur **End Time** (fin de la cuisson) pour basculer entre les différents niveaux sonores, puis relâchez la touche.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.



end time



end time



START



Lorsque le réglage est défini à **Aud OFF**, les signaux sonores d'erreur demeureront audibles.

Fast preheat (préchauffage rapide)

Utilisez l'option de préchauffage rapide pour une cuisson sur une seule grille afin que le four atteigne rapidement la température de cuisson. L'option de préchauffage rapide ne peut être réglée qu'avec les fonctions Bake (cuisson au four) ou Conv Bake (cuisson à convection). Le préchauffage rapide peut être utilisé en combinaison avec la fonction cook time (durée de cuisson) et une durée de cuisson accompagnée d'une heure de fin de cuisson (end time). Les réglages de la température de four suivants s'appliquent à la fonction préchauffage rapide :

- Température d'usine par défaut : 350 °F (176 °C)
- Réglage de préchauffage rapide minimum : 77 °C (170 °F)
- Réglage de préchauffage rapide maximum : 260 °C (500 °F)

Pour de meilleurs résultats

- Recommandé pour une cuisson sur une seule grille SEULEMENT. Utilisez les positions de grille 2 ou 3.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson au four standard pour de meilleurs résultats.

Pour définir le préchauffage rapide en utilisant la température de four par défaut :

1. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four) ou **Conv Bake** (cuisson à convection).



bake

conv
bake

2. Appuyez sur **Fast Preheat** (préchauffage rapide).

fast
preheat

3. Appuyez sur **START** (mise en marche).



START

- Le four commencera le préchauffage et **PRE** s'affichera.
- Un signal sonore retentira lorsque le préchauffage du four sera terminé. Placez les aliments préparés à l'intérieur du four en utilisant une **seule** grille de four.
- Pour mettre fin au préchauffage à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler). Comment définir le préchauffage rapide avec la température de four définie à 425 °F (218 °C) :

Pour programmer le préchauffage avec une température de cuisson de 425 °F (218 °C) :

1. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four) ou **Conv Bake** (cuisson à convection).



bake

conv
bake

2. Entrez **4 2 5** à l'aide des touches numériques.

425

3. Appuyez sur **Fast Preheat** (préchauffage rapide).

fast
preheat

4. Appuyez sur **START** (mise en marche).



START

Vous pouvez arrêter le **préchauffage rapide** à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).



Le ventilateur de convection se mettra en marche une fois que le préchauffage aura démarré. Cela est normal. Si le préchauffage rapide est défini avec une fonction de cuisson au four, le ventilateur de convection se mettra en marche une fois que la température définie pour le four aura été atteinte.



Pour changer les réglages de la température après le début du préchauffage, appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four), entrez la nouvelle température désirée avec le clavier numérique et appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le changement.

IMPORTANT! Lorsque le préchauffage du four est terminé, la fonction **fast preheat** (préchauffage rapide) fonctionnera comme s'il était en mode **bake** (cuisson au four) et continuera à cuire tant que la fonction ne sera pas annulée.

Cuisson au four

Utilisez la fonction **BAKE** (cuisson au four) pour faire cuire la plupart des aliments nécessitant des températures de cuisson normales. Ce mode de cuisson peut être programmé avec les options suivantes :

- Préchauffage rapide
- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec réglage de fin de cuisson

Les réglages de température au four suivants s'utilisent avec le mode de cuisson au four (BAKE) :

- Réglage de cuisson au four par défaut défini en usine : 350 °F (176 °C)
- Réglage de cuisson au four minimal : 77 °C (170 °F)
- Température de cuisson au four maximal : 260 °C (500 °F)

Programmer une cuisson au four à la température par défaut de 350 °F (176 °C) :

1. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four). La température par défaut du four (350 °F) s'affiche.



bake

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).



START

Lorsque la fonction **BAKE** (cuisson au four) est active, le four commence à chauffer. Lorsque le four atteint la température définie, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentit.

Pour arrêter la fonction **BAKE** (cuisson au four) à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

⚠ ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque le four est en marche. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent assez chauds pour causer des brûlures.

⚠ ATTENTION

NE CUISEZ JAMAIS d'aliment directement sur la sole du four. Afin d'éviter d'endommager la cavité du four, cuisez toujours les aliments en utilisant un ustensile placé sur l'une des grilles du four.

Programmer une cuisson au four à la température de 425 °F (218 °C) :

1. Appuyez sur **BAKE** (cuisson).



bake

2. Entrez **4 2 5** à l'aide des touches numériques.

425

3. Appuyez sur **START** (mise en marche).



START

Pour arrêter la fonction **BAKE** (cuisson au four) à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler)

- Le ventilateur de convection se mettra en marche une fois que la cuisson au four **BAKE** aura démarré. Cela est normal. Le ventilateur s'arrêtera une fois que le four aura atteint la température programmée.
- Il est possible d'ajuster du **temps de cuisson** à une fonction de cuisson à tout moment après le démarrage de la cuisson au four. Reportez-vous à la **section sur le temps de cuisson** pour obtenir les instructions complètes.



Si la cuisson au four **BAKE** est active sans un réglage de temps de cuisson, le four restera allumé pendant 12 heures avant de s'arrêter automatiquement, à moins qu'il soit éteint manuellement. Si vous souhaitez utiliser la cuisson au four pendant plus de 12 heures, reportez-vous à la section « [Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures](#) » à la page 18 pour obtenir des instructions.

Pour de meilleurs résultats

- Placez les aliments en utilisant les positions de grille de four 2 ou 4 ([figure 40](#)).
- Lorsque vous utilisez une grille de four surbaissée (certains modèles), placez les aliments en position 2 ou 3 sur la grille.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez 2 grilles pour la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur la grille aux positions 2 et 4 ([figure 41](#)).
- Lorsque vous utilisez 2 grilles pour la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles de façon à laisser entre 5 et 10 cm (2 à 4 po) d'espace entre les aliments pour assurer une bonne circulation d'air.
- Les ustensiles de cuisson au fini foncé ou mat et le verre absorbent davantage la chaleur que les ustensiles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif des aliments. Pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments, il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson au four standard pour de meilleurs résultats.

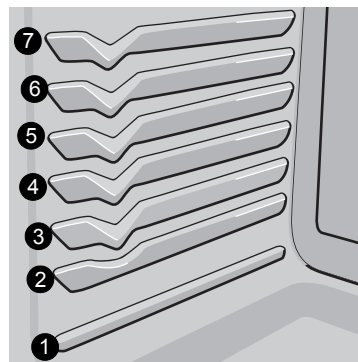


Fig. 40 Positions des grilles

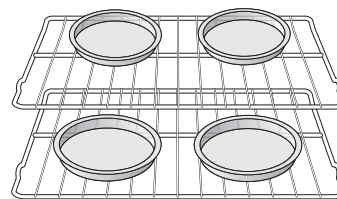


Fig. 41 Espacement des ustensiles de cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson à convection

La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur dans le four de façon uniforme et continue (figure 42). Cette meilleure distribution de la chaleur permet d'obtenir une cuisson uniforme des aliments. La durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue pour certains types d'aliment, mais globalement vous économiserez tout de même du temps.

Servez-vous du mode de cuisson à convection seulement lorsque les instructions de votre recette ont été écrites spécialement pour ce mode.

Si les instructions de votre recette ont été écrites pour la cuisson standard et que vous désirez vous servir de la cuisson à convection, suivez les instructions relatives à la fonction de conversion à la convection. La fonction de conversion à la convection ajustera automatiquement la température du four pour que la cuisson à convection fournisse le meilleur résultat possible.

Avantages de la cuisson à convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Les aliments cuisent plus uniformément.
- Aucune casserole ou ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Le mode de cuisson à convection peut être programmé avec les options suivantes :

- Conversion à la convection
- Préchauffage rapide
- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec fin de la cuisson

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de cuisson à convection :

- Réglage par défaut établi en usine : 350 °F (176 °C)
- Température de cuisson min. : 77 °C (170 °F)
- Température de cuisson au four max. : 260 °C (500 °F)

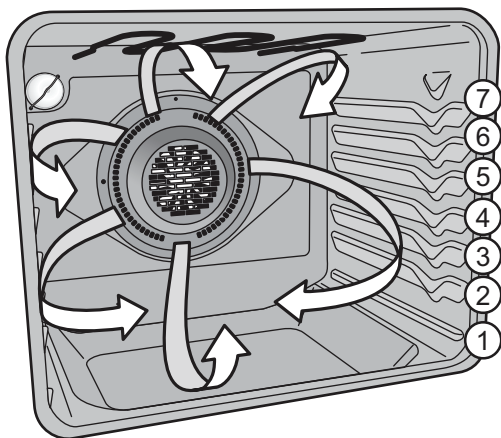


Fig. 42 Circulation de l'air pendant la cuisson à convection

Programmer une cuisson à convection à la température par défaut définie en usine de 350 °F (176 °C) :

1. Préchauffez le four au besoin.
2. Appuyez sur **conv bake** (cuisson à convection)
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).



CONV BAKE (figure 43) (rôtissage à convection) apparaîtra sur l'affichage des commandes et le four commencera à chauffer. Lorsque le four aura atteint la température programmée, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentira.

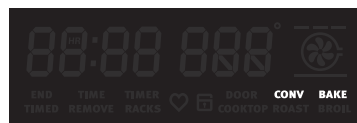


Fig. 43 Affichage de la cuisson à convection

Pour arrêter la cuisson à convection à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).



Lorsque vous cuisinez avec une seule grille, utilisez les positions de grille 2 ou 3. Si vous cuisinez avec 2 grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4. Avec 3 grilles, utilisez les positions 2, 3 et 5.

- Les gâteaux étagés cuisent mieux à l'aide de la cuisson normale. Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments placés dans des ustensiles de cuisson forcés cuiront plus rapidement.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.
- Pour la cuisson à convection sur plusieurs grilles, placez les aliments sur les grilles, comme illustré sur la figure 44.

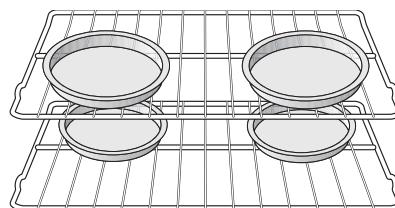


Fig. 44 Ustensiles espacés pour la cuisson à convection

Conversion à la convection

La fonction de conversion à la convection vous permet de convertir une recette à cuisson normale en une recette à cuisson à convection. Le tableau de commande utilise les réglages de cuisson standard de la recette afin de calculer une température inférieure pour la cuisson à convection. L'option de conversion à la convection doit être utilisée avec le mode conv bake (cuisson à convection). Il est possible de programmer la conversion à la convection avec des instructions de temps de cuisson ou de fin de cuisson.

Avantages de la conversion à la convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucune casserole ou ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Pour programmer la cuisson à convection à la température par défaut définie en usine de 350 °F (176 °C) :

1. Appuyez sur **conv bake** (cuisson à convection).
2. Appuyez sur **conv convert** (conversion à la convection).



CONV BAKE (cuisson à convection) apparaîtra sur l'afficheur et le four commencera à chauffer. Lorsque le four aura atteint la température programmée, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentira.

Pour arrêter la **cuisson à convection** à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).



Lors de l'utilisation de la fonction **conv convert** (conversion à la convection), la réduction de temps de cuisson peut varier en fonction de la température du four.

- La fonction **Conv convert** (conversion à la convection) réduit les températures d'origine de 14 °C (25 °F).
- La fonction de conversion à la convection fonctionnera mieux si le temps de cuisson est défini à 20 minutes ou plus. Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, la fonction n'affichera pas de message **CF** (vérifier les aliments).

Pour définir la conversion à la convection pendant 30 minutes à une température de 375 °F (191 °C) :

1. Appuyez sur **COOK TIME** (temps de cuisson).
2. Entrez **30** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).
4. Appuyez sur **CONV BAKE** (cuisson à convection).
5. Entrez **375** à l'aide des touches numériques.
6. Appuyez sur **conv convert** (conversion à la convection).



30



375



Lorsque la fonction conversion à la convection est utilisée avec les réglages cook time ou end time, elle affichera un message **CF** pour vérifier la nourriture lorsque le temps de cuisson a atteint 75 % (figure 45). À ce moment, le tableau de commande du four émet un long signal sonore à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson minutée soit terminée ou que la conversion à la convection soit annulée.

Pour arrêter la **cuisson à convection** à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

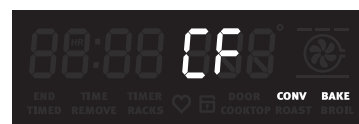


Fig. 45 Surveillez le message « vérifier les aliments » lorsque vous utilisez la fonction conversion à la convection

Pour de meilleurs résultats :

- Lorsque vous cuisez avec une seule grille, utilisez les positions de grille 2 ou 3. Si vous cuisez avec 2 grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4. Avec 3 grilles, utilisez les positions 2, 3 et 5.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Les aliments placés dans des ustensiles de cuisson foncés cuiront plus rapidement.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.

Temps de cuisson

La fonction COOK TIME est utilisée lorsqu'une recette exige une température et un temps de cuisson précis. Le respect du temps de cuisson suggéré pour la recette peut aider à obtenir des résultats optimaux.

La durée maximale de cuisson est de 11 heures et 59 minutes. Les instructions de temps de cuisson peuvent être programmées avec la cuisson, la cuisson à convection, le rôtissage à convection, la cuisson lente et le maintien au chaud, le préchauffage rapide et mes préférences.

Pour cuire pendant 30 minutes selon le réglage par défaut de la température du four à 350 °F (176 °C) :

1. Appuyez sur la touche **Cook Time** (temps de cuisson).



2. Entrez **30** à l'aide du clavier numérique.

30

3. Appuyez sur **START** (mise en marche).



4. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four).



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



L'affichage du four indiquera TIMED et BAKE. Le four cuira à la température définie pendant 30 minutes, puis il s'éteindra automatiquement. La fonction de cuisson minutée peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur CANCEL (annuler).

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

End (fin) s'affichera à l'écran et le four s'éteindra automatiquement. Le tableau de commande émettra 3 bips et répétera les tonalités de fin toutes les 30 secondes jusqu'au moment d'appuyer sur la touche **CANCEL** (annuler).

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

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

IMPORTANT! Il est possible, lorsque vous utilisez une fonction de cuisson minutée, de consulter le temps de cuisson restant. Appuyez une fois sur la touche **cook time** (temps de cuisson) pour afficher momentanément le temps de cuisson restant. Pendant une cuisson qui comporte des durées de cuisson, la fonction **cook time** (durée de cuisson) peut être enlevée en tout temps en appuyant sur **cook time** et en entrant une nouvelle durée de **0:00**, à l'aide des touches numériques.

IMPORTANT! La fonction du temps de cuisson (**Cook Time**) ne peut être jumelée aux fonctions **BROIL** (grill) ou **Self-Clean** (autonettoyage).

⚠ ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous préparez des aliments avec les fonctions cook time ou end time. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, la viande, le poisson et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Utilisation de la fonction temps de cuisson avec fin de la cuisson

Ajouter un temps de cuisson et une fin de cuisson permet de contrôler avec exactitude le début et la fin du processus de cuisson.

Ces deux fonctions peuvent être programmées en concomitance avec la cuisson au four, la cuisson à convection, le rôtissage à convection, la cuisson lente et le maintien au chaud.

Avant de programmer une fin de cuisson, assurez-vous que l'heure du jour est réglée correctement sur l'horloge du four.

Pour programmer le four pour une cuisson au four (BAKE) à 375 °F (191 °C) de 50 minutes et un arrêt automatique à 5 h 30 :

1. Appuyez sur **COOK TIME** (temps de cuisson).



2. Entrez **50** à l'aide du clavier numérique.

50

3. Appuyez sur **START** (mise en marche).



4. Appuyez sur **END TIME** (fin de la cuisson).



5. Entrez **5 3 0** à l'aide des touches numériques.

530

6. Appuyez sur **START** (mise en marche).



7. Appuyez sur **BAKE** (figure 1).



8. Entrez **375** à l'aide des touches numériques.

375

9. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour activer la fonction.

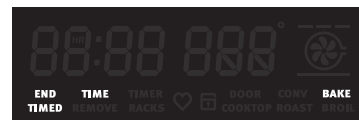


Fig. 46 Réglage de cuisson minutée

Une fois **que vous avez appuyé sur START** (mise en marche), le four calculera l'heure de mise en marche différée. Lorsque l'heure de mise en marche différée sera atteinte, le four se mettra en marche automatiquement et chauffera à la température définie. Le four maintiendra la température programmée pendant le temps de cuisson désiré, jusqu'à ce que le temps de fin de cuisson entré arrête la fonction de cuisson.

Lorsque la durée de cuisson est écoulée :

End (fin) s'affichera à l'écran et le four s'éteindra automatiquement. Le régulateur émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL** (annuler).

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

Gril

Utilisez le mode de cuisson au gril (Broil) pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque le four est en marche. Lors de la cuisson au gril, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent assez **chauds** pour causer des brûlures. **NE VOUS SERVEZ PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS** la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

⚠ ATTENTION

Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures de gras, utilisez la lèchefrite et la grille de cette dernière lorsque vous optez pour la cuisson au gril.

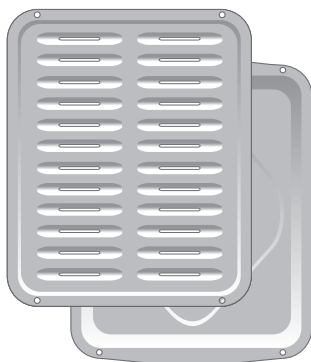


Fig. 47 Lèchefrite et grille

- Pour brunir les aliments de façon optimale, laissez le four préchauffer pendant 5 à 6 minutes avant de placer la viande dans le four. Pour éviter de brûler la nourriture, observez-la attentivement pendant qu'elle grille et tournez la viande au besoin.
- Utilisez les casseroles et les positions de grille recommandées pour chaque type et quantité de viande préparée. Reportez-vous au tableau de cuisson au gril à la page suivante.

Durées recommandées pour la cuisson au gril

Servez-vous du tableau de cuisson au gril (tableau 1) afin de connaître les durées approximatives recommandées pour la cuisson au gril de divers types de viande. Selon le type de viande, l'épaisseur et la cuisson désirée, il peut être nécessaire d'augmenter ou de diminuer les durées de cuisson au gril ou d'ajuster la position de la grille. Si l'aliment que vous désirez cuire au gril ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions fournies dans votre recette et surveillez la cuisson de près.

Pour programmer une cuisson au gril à la température par défaut définie en usine de 550 °F (288 °C) :

1. Placez la grille dans la lèchefrite, puis placez la viande sur la grille. Assurez-vous de respecter tous les avertissements et toutes les mises en garde.
2. Placez la grille de four intérieure selon les recommandations de position de grille. Reportez-vous au tableau 1 et à la figure 49. Assurez-vous de placer la casserole contenant la viande directement sous l'élément du gril. **Laissez la porte du four entrouverte** en position gril (figure 48).
3. Appuyez sur **BROIL** (gril).
4. Appuyez sur **START** (mise en marche).
5. Tournez la viande lorsque le premier côté est suffisamment rôti.



broil



START

BROIL (gril) apparaîtra sur l'afficheur et la cuisson au gril se poursuivra à la température définie jusqu'à l'arrêt de la fonction.

Vous pouvez arrêter le mode **BROIL** (gril) à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

La grille de la lèchefrite est munie de fentes qui permettent à la graisse et au gras des viandes de s'écouler dans la lèchefrite (figure 47).

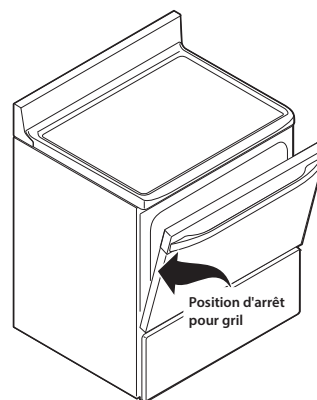


Fig. 48 Porte fermée pour la cuisson au gril normale

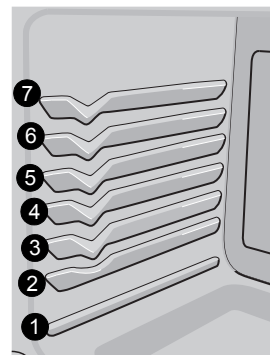


Fig. 49 Positions des grilles

Gril à convection

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

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

1. Appuyez sur **conv broil** (gril à convection).



2. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.



Le ventilateur de convection se mettra en marche dès que la fonction de cuisson au gril à convection sera activée et que la porte du four sera fermée.

Vous pouvez arrêter la cuisson au gril à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

Pour de meilleurs résultats :

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

Tableau 1 : Recommandations pour la cuisson au gril

Aliment	Position de la grille	Température	Temps de cuisson en minutes, premier côté	Temps de cuisson en minutes, deuxième côté	Cuisson
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^e *	288 °C (550 °F)	6	4	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e ou 7 ^e *	288 °C (550 °F)	7	5	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e ou 7 ^e *	288 °C (550 °F)	8	7	Bien cuit
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	6 ^e	288 °C (550 °F)	8	6	Bien cuit
Poulet avec os	5 ^e	232 °C (450 °F)	20	10	Bien cuit
Poulet désossé	6 ^e	232 °C (450 °F)	8	6	Bien cuit
Poisson	6 ^e	260 °C (500 °F)	13	s. o.	Bien cuit
Crevettes	5 ^e	288 °C (550 °F)	5	s. o.	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	7 ^e	288 °C (550 °F)	9	7	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e	288 °C (550 °F)	10	8	Bien cuit

Servez-vous de la grille de four surbaissée lorsque vous utilisez la position de grille 7.

Rôtissage à convection

Le **rôtissage à convection (conv)** combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. Il n'est pas nécessaire de diminuer la température du four lorsque vous utilisez le mode de rôtissage à convection.

Le mode de rôtissage à convection peut être programmé avec les options suivantes :

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

Les réglages de la température de four suivants s'appliquent au rôtissage à convection :

- Température d'usine par défaut : 350 °F (176 °C)
- Réglage min. de rôtissage par conversion : 76 °C (170 °F)
- Réglage max. de rôtissage par conversion : 260 °C (500 °F)

Avantages du rôtissage à convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie

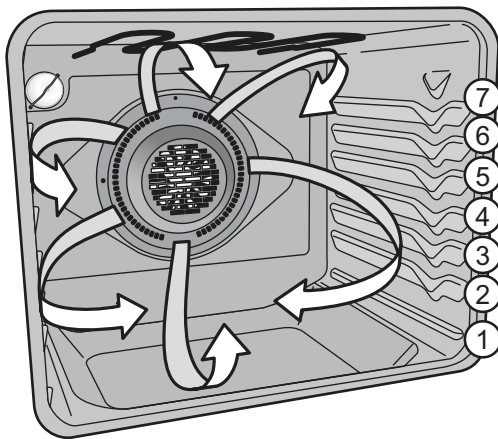


Fig. 50 Circulation de l'air durant la cuisson à convection

Pour programmer la cuisson à convection à la température par défaut définie en usine de 350 °F (176 °C) :

1. Appuyez sur **CONV ROAST** (rôtissage à convection).
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).



CONV ROAST (cuisson à convection) apparaîtra sur l'afficheur et le four commencera à chauffer. Lorsque le four aura atteint la température programmée, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentira.

Pour arrêter le rôtissage à convection à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).



Pour la plupart des viandes et la volaille, il ne sera pas nécessaire de préchauffer pour le rôtissage à convection.

- Disposez les grilles pour que la nourriture se trouve au centre du four.
- Étant donné que la fonction de **cuisson au gril à convection** cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- Placez la nourriture en utilisant les positions de grille recommandées pour le type d'aliment préparé.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson. Reportez-vous aux recommandations sur le rôtissage à convection pour obtenir des renseignements supplémentaires. Reportez-vous au [tableau 2, « Recommandations pour la température et la durée de rôtissage à convection, »](#) à la page suivante.
- Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.

Rôtissage à convection (suite)

Lorsque vous cuisez de la viande à l'aide du mode de rôtissage à convection, il est recommandé d'utiliser la lèchefrite et la grille. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.

Pour bien préparer les aliments pour le rôtissage :

1. Placez la grille de four à la position la plus basse ou celle immédiatement au-dessus.
2. Placez la grille dans la lèchefrite.
3. Assurez-vous que la grille est solidement fixée sur la lèchefrite. Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. **NE RECOUVREZ PAS** la grille de lèchefrite de papier d'aluminium.
4. Placez la viande (le côté gras vers le haut) sur la grille (figure 51). Placez l'aliment préparé sur la grille et glissez-le à l'intérieur du four.

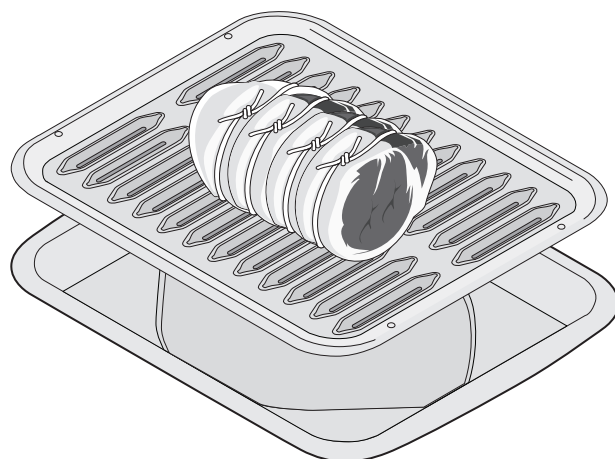


Fig. 51 Lèchefrite et grille pour le rôtissage à convection

tableau 2 : Recommandations pour la température et la durée de rôtissage à convection

Viande		Poids	Température du four	Température interne	Minutes par 0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité*	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	*	25-30
	Rôti de faux-filet*	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	*	25-30
	Rôti de filet	de 0,9 à 1,4 kg (de 2 à 3 lb)	204 °C (400 °F)	*	15-25
Volaille	Dinde entière**	de 5,4 à 7,3 kg (de 12 à 16 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8-10
	Dinde entière**	de 7,3 à 9,1 kg (de 16 à 20 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10-15
	Dinde entière**	de 9,1 à 10,9 kg (de 20 à 24 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
	Poulet	1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	177 °C à 191 °C (350 °F à 375 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
Porc	Rôti de jambon frais	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40
	Rôti de palette	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-30
	Longe	1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-25
	Jambon précuit	de 2,3 à 3,2 kg (de 5 à 7 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40

* Pour du bœuf à point 71 °C (160 °F). Bien cuit 77 °C (170 °F)

** La dinde farcie nécessite du temps de rôtissage additionnel. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

Maintien au chaud

Utilisez la fonction de maintien au chaud pour conserver la chaleur des aliments. La fonction de maintien au chaud peut être programmée avec les options suivantes :

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. NE LAISSEZ PAS les aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Le non-respect de cette consigne peut favoriser la prolifération de bactéries et causer des empoisonnements alimentaires ou d'autres maladies.

Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, **N'UTILISEZ PAS** la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.

Les réglages de température suivants s'utilisent avec la fonction de maintien au chaud :

- Température réglée automatiquement par défaut à 170 °F (76 °C)
- Température de maintien au chaud minimal : 66 °C (150 °F)
- Température de maintien au chaud maximal : 88 °C (190 °F)

Pour programmer le maintien au chaud au réglage par défaut :

1. Appuyez sur **keep warm** (maintien au chaud).



2. Appuyez sur **START** (mise en marche).



Pour programmer le maintien au chaud à un réglage de 150 °F (66 °C) :

1. Appuyez sur **keep warm** (maintien au chaud).
2. Entrez **150** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).



150



Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **cook time** (temps de cuisson) ou **end time** (fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

Sélection de la température

Pour la fonction de maintien au chaud, reportez-vous au tableau des réglages recommandés apparaissant ci-dessous. Si l'aliment que vous désirez réchauffer n'est pas indiqué dans le tableau, utilisez la température par défaut de 170 °F (76°C). Si vous désirez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre. La plupart des aliments peuvent être conservés à une température de service de 76°C (170°F). Lorsque vous devez maintenir chauds plusieurs types d'aliment (par exemple, une pièce de viande avec deux légumes et des petits pains), utilisez le réglage de 76 °C (170 °F).

Tableau 3 : Réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud des aliments

Aliment	Température
Boissons chaudes	88 °C (190 °F)
Aliments frits	88 °C (190 °F)
Légumes	76 °C (170 °F)
Soupes (crèmes) et ragoûts	76 °C (170 °F)
Sauces et jus de viande	76 °C (170 °F)
Viandes	76 °C (170 °F)
Œufs	66 °C (150 °F)
Assiettes avec nourriture	66 °C (150 °F)
Plats mijotés	66 °C (150 °F)
Pains/Pâtisseries	66 °C (150 °F)

Cuisson lente

La fonction de cuisson lente est utilisée pour cuire des aliments en utilisant des températures plus basses. Les résultats de cuisson seront très similaires à ceux d'une mijoteuse. Ce mode est idéal pour rôtir le bœuf, le porc et la volaille.

Le mode de cuisson lente peut être programmé avec les options suivantes :

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de cuisson lente :

- High (élevé) : 134 °C (275 °F) pour une cuisson allant de 4 à 5 heures
- Low (bas) : 108 °C (225 °F) pour une cuisson allant de 8 à 9 heures

Pour définir une cuisson lente avec un réglage bas :

1. Disposez les grilles et les ustensiles dans le four. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche **Slow Cook** (cuisson lente). **HI** (élevé) s'affiche pour indiquer que le réglage de température par défaut de la cuisson lente est au degré élevé. Si vous désirez utiliser le degré de température moins élevé, appuyez sur **Slow Cook** (cuisson lente) de nouveau pour sélectionner le paramètre **LO** (bas), puis relâchez la touche.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).

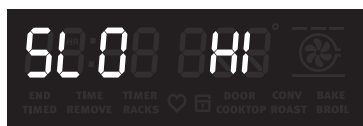


Fig. 52 Cuisson lente au réglage élevé en mode activé



Fig. 53 Cuisson lente au réglage bas en mode activé

Vous pouvez arrêter la cuisson lente à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

Pour ajouter ou modifier des réglages après le début de la cuisson lente :

1. Appuyez sur **slow cook** (cuisson lente).
2. Pour modifier le réglage, appuyez sur la touche **slow cook** de nouveau pour basculer entre **Hi** (élevé) ou **Lo** (bas), puis relâchez-la.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter la modification.



Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches cook time (temps de cuisson) ou end time (fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements nécessaires.

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

Utilisation du tiroir chauffant

Le tiroir chauffant inférieur est idéal pour réchauffer des plats comme de la pizza, des plats mijotés, des pommes de terre au four et des aliments congelés. Servez-vous du tiroir chauffant pour garder les aliments cuits à leur température de service. Le tiroir chauffant peut également être utilisé pour réchauffer des assiettes à dîner.

⚠ AVERTISSEMENT

Éloignez les enfants du tiroir chauffant lorsqu'il est chaud. Le non-respect de cette mise en garde peut causer des brûlures.

⚠ ATTENTION

Portez toujours des gants isolants pour retirer les aliments du tiroir chauffant. La grille du tiroir chauffant, l'intérieur du tiroir, l'ustensile et les assiettes peuvent être chauds.

Si un feu se déclenche dans le tiroir, fermez ce dernier et éteignez-le. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.

Recommandations pour le tiroir chauffant

- Lorsque vous placez des aliments dans le tiroir chauffant, utilisez toujours une tôle à biscuits ou un plat avec quatre bords verticaux pour éviter que les aliments ne glissent et ne tombent du plat.
- NE TAPISSEZ PAS LE TIROIR CHAUFFANT OU LA GRILLE DE PAPIER D'ALUMINIUM. Vous pourriez endommager votre four.
- La hauteur maximale des aliments et des ustensiles pouvant aller dans le tiroir chauffant est de 10,2 cm (4 po). La largeur maximale est de 38 cm (15 po).
- Surveillez de près les aliments qui pourraient dépasser la hauteur maximale recommandée de 10 cm (4 po).
- Dans le tiroir chauffant, utilisez des ustensiles assez grands pour contenir les aliments ainsi que les jus créés durant la cuisson.
- N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir ou sur les surfaces qui l'entourent, ce qui le rendra très difficile à nettoyer.
- À la place, utilisez un couvercle ou du papier d'aluminium. Dans le tiroir chauffant, n'utilisez que des ustensiles dont l'usage est recommandé pour le four supérieur.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Pour obtenir de meilleurs résultats avec le tiroir chauffant, faites la cuisson des pâtisseries, des plats mijotés recouverts de chapelure et des aliments de boulangerie dans le four supérieur.
- Lorsque vous vous servez du tiroir chauffant, évitez de l'ouvrir trop souvent; cela permettra de minimiser la perte de chaleur. Ouvrir le tiroir chauffant de façon répétée durant le chauffage peut donner des résultats inégaux.

Disposition de la grille du tiroir chauffant

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

- Vers le haut (voir la figure 1) pour permettre de disposer des aliments peu épais sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et plat en dessous).
- À plat sur le fond (voir la figure 2) pour permettre de disposer sur la grille des aliments de moindre poids et de la vaisselle vide (par exemple, assiettes à dîner, petits pains ou pâtisseries).

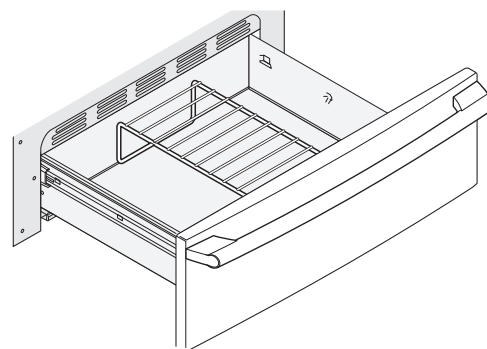


Figure 54 : Grille vers le haut

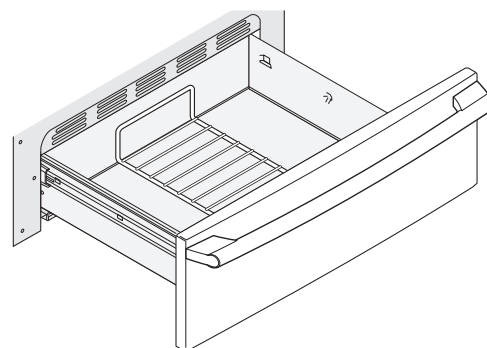


Figure 55 : Grille vers le bas

⚠ AVERTISSEMENT

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

REMARQUES

- Le tiroir chauffant ne fonctionne pas lorsque le four supérieur est en mode d'autonettoyage ou quand le dispositif de verrouillage des commandes est activé.
- Si vous tentez de mettre en marche le mode d'autonettoyage ou le dispositif de verrouillage des commandes lorsque le tiroir chauffant fonctionne, le tableau de commande du four refusera votre demande en émettant trois bips.

Sélection de la température

Reportez-vous au tableau ci-dessous. Si l'aliment que vous désirez réchauffer n'est pas indiqué dans le tableau, utilisez la température par défaut de 170 °F (76°C). Si vous désirez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre. La plupart des aliments peuvent être conservés à une température de service de 76°C (170°F). Lorsque vous devez maintenir chauds plusieurs types d'aliment (par exemple, une pièce de viande avec deux légumes et des petits pains), utilisez le réglage de 76 °C (170 °F).

Réglages recommandés pour le tiroir chauffant	
Aliment	Température
Boissons chaudes	hi (élevé)
Aliments frits	hi (élevé)
Légumes	Med (moyen)
Soupes (crèmes)	Med (moyen)
Ragoûts	Med (moyen)
Compotes	Med (moyen)
Viandes	Med (moyen)
Sauces	lo (bas)
Œufs	lo (bas)
Assiettes à dîner avec aliments	lo (bas)
Plats mijotés	lo (bas)
Pains et pâtisseries	lo (bas)

Voyant du tiroir chauffant

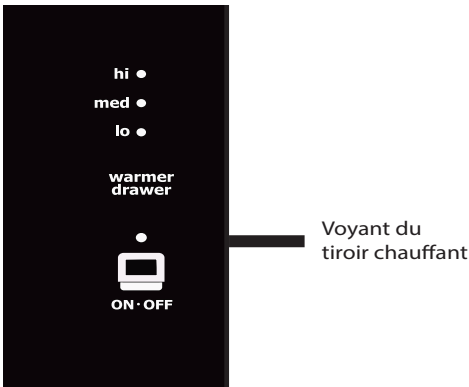


Figure 56 : Commande illustrant le voyant du tiroir chauffant

Réglage du tiroir chauffant

Pour régler le tiroir chauffant à hi (élevé) :

- 1. Placez la grille du tiroir chauffant en position UP (haut) ou DOWN (bas) pour accueillir les aliments à maintenir au chaud.
- 2. Appuyez sur **ON-OFF** (marche/arrêt) et le voyant du tiroir chauffant s'illuminera et clignotera. (figure 56).



- 3. Appuyez sur **warmer drawer** (tiroir chauffant). Le voyant **lo** (bas) s'allume. Pour modifier le réglage, continuez d'appuyer sur **warmer drawer** (tiroir chauffant) pour basculer entre les positions **lo** (bas), **med** (moyen), et **hi** (élevé) (figure 57).
- 4. Une fois le maintien au chaud terminé, appuyez sur **ON-OFF** (marche/arrêt) pour désactiver le tiroir chauffant.



Figure 57 : Réglages du tiroir chauffant

Conseils de nettoyage du tiroir chauffant

Pour faciliter le nettoyage du tiroir chauffant, nettoyez-le dès qu'il aura refroidi. Pour minimiser l'accumulation d'éclaboussures et de particules d'aliments, nettoyez le tiroir après chaque utilisation. Lorsque vous préparez des aliments qui éclaboussent, couvrez-les avec un couvercle résistant à la chaleur ou du papier d'aluminium. Utilisez une solution d'eau et de détergent doux pour nettoyer le tiroir chauffant et les côtés. Enlevez les taches tenaces à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif. N'UTILISEZ PAS de produits de nettoyage commerciaux pour fours dans le tiroir chauffant.

Mes préférences

La fonction « Mes préférences » enregistre et permet de retrouver les réglages de vos recettes préférées. Cette fonction ne peut enregistrer et se rappeler que d'une seule recette à la fois.

La fonction « Mes préférences » peut être utilisée avec les fonctions suivantes : cuisson au four, durée de cuisson, cuisson à convection et maintien au chaud. Elle ne peut être utilisée avec aucune autre fonction, y compris les fonctions de fin de cuisson, de cuisson au gril et d'autonettoyage.

Pour régler votre recette préférée (exemple : cuisson pendant 30 minutes avec une température de 325 °F) :

1. Appuyez sur **cook time** (temps de cuisson). 
2. Entrez **30** minutes à l'aide du clavier numérique. **30**
3. Appuyez sur **START** (mise en marche). 
4. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four). 
5. Entrez la température de four **3 2 5** à l'aide des touches numériques. **325**
6. Appuyez sur **START** (mise en marche). 
7. Pour sauvegarder vos réglages, appuyez sur la touche « Mes préférences » pendant 3 secondes et relâchez-la lorsque vous entendez le signal sonore de confirmation.  **my favorite**

La recette est maintenant réglée. Si vous ne souhaitez pas lancer le four avec la recette nouvellement enregistrée, assurez-vous d'appuyer sur **CANCEL** (annuler).

Pour utiliser un réglage de recette favorite enregistrée :

1. Appuyez sur la touche **MY FAVORITE** (Mes préférences). L'icône « Mes préférences » s'affichera. 
2. Appuyez sur **START** (mise en marche). 

Pour supprimer un réglage de recette favorite :

Maintenez enfoncée la touche **My favorite** (Mes préférences) jusqu'à ce que l'icône des préférences disparaisse de l'écran.

 **my favorite**

- Si vous ne souhaitez pas que le four lance automatiquement la recette lorsque vous enregistrez vos réglages préférés, assurez-vous d'appuyer sur **CANCEL** à l'étape finale.
- Si vous avez besoin d'une recette favorite distincte, il vous est possible d'enregistrer une nouvelle recette en supprimant l'ancienne.

Ajustement de la température du four

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

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 19 °C (35 °F) en ajustant les **écarts programmables par l'utilisateur (UPO)**.

IMPORTANT! N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 11 à 22 °C (20 à 40 °F) par rapport aux températures de four réelles.

Comment créer un écart de température du four de +30 °F :

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes, puis relâchez-la lorsque vous entendez le signal sonore de confirmation. **UPO** s'affiche. 
2. Entrez **3 0** à l'aide des touches numériques **30** ([figure 58](#)).
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour confirmer la modification. 

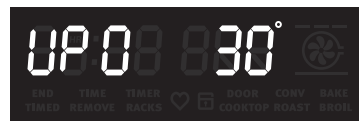


Fig. 58 Température de four réglée à 30° plus élevée que la valeur par défaut

Comment créer un écart de température du four de -30 °F :

1. Appuyez sur la touche **bake** et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes, et relâchez-la lorsque vous entendez le signal sonore de confirmation. **UPO** apparaît à l'afficheur. 
2. Entrez **3 0** à l'aide du clavier numérique **30** ([figure 58](#)).
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four) de nouveau pour passer au réglage moins ([figure 59](#)). 
4. Pour confirmer la modification, appuyez sur **START**. 

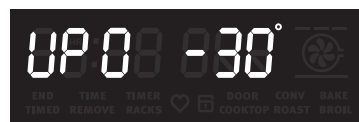


Fig. 59 Température de four réglée 30° plus bas que la valeur par défaut



Les ajustements de température de four effectués en modifiant le réglage UPO n'affectent pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage.

Réglage de la fonction mode Sabbat

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



Pour obtenir plus de renseignements, des directives d'utilisation et pour consulter une liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, veuillez visiter le site à l'adresse <http://www.star-k.org>.

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Le mode sabbat désactive tous les signaux

sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four. Le mode **BAKE** (cuisson au four) et le chauffage de la **table de cuisson** sont les seules fonctions accessibles lorsque l'appareil est en mode sabbat.

Avant de régler le mode sabbat, vous devez d'abord programmer le mode **BAKE** (cuisson au four) et la ou les températures du four, l'option **COOK TIME** (temps de cuisson) au besoin ainsi que tout réglage de niveau de puissance sur la table de cuisson. Tous les réglages faits avant la programmation du mode sabbat seront visibles sur les afficheurs. Si l'option **Cook Time** (temps de cuisson) est programmée avant l'entrée de l'appareil en mode sabbat, celui-ci émettra un bip à la fin du temps de cuisson.

Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine et l'appareil reste allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées. Si l'une ou l'autre des fonctions de cuisson est annulée lorsque l'appareil est en mode sabbat, aucun signal sonore ni visuel ne témoignera de cette annulation.

Si vous avez besoin des lampes intérieures du four, assurez-vous de les allumer avant de programmer le mode sabbat. Une fois que les lampes du four sont allumées et que le mode sabbat est activé, celles-ci demeurent allumées jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé et que les lampes du four soient éteintes. Le fait d'ouvrir ou de fermer la porte n'activera pas les lampes intérieures du four.

Il est recommandé d'appuyer deux fois sur la touche **START** (mise en marche) si vous avez changé la température du four pendant que le mode sabbat était activé. Cela permet d'assurer que le four demeure en fonction, même si la température du four réglée est hors de la plage des températures. Si la température du four est réglée hors de sa plage de température, le four sélectionnera la température par défaut la plus près. Tentez de régler la température du four à nouveau.

Pour régler la fonction mode sabbat pour une cuisson au four à 325 °F:

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Appuyez sur **bake** (cuisson au four).



bake

3. Entrez **3 2 5** à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur **START** (mise en marche).

3 2 5



START

5. Au besoin, saisissez le **temps de cuisson** ou la **fin de cuisson**.



cook time end time

6. Pour passer en mode sabbat, appuyez simultanément sur les touches **cook time** et **end time** pendant 3 secondes. Un bip se fera entendre. Relâchez les touches.



cook time end time

Une fois que l'appareil est bien programmé en mode sabbat, le message **SAb** apparaît sur l'afficheur du four et **- -** apparaît sur chaque afficheur de la table de cuisson; ils y demeurent jusqu'à ce que le mode sabbat soit annulé (voir figure 60).



Fig. 60 Affichages du four (G) et de la table de cuisson (D) en mode sabbat

Les seules touches disponibles une fois que la cuisinière est en mode sabbat sont les suivantes : Bake (cuisson au four), Fresh Clean (autonettoyage), Cook Time (temps de cuisson), End Time (fin de la cuisson), Start (mise en marche), Cancel (annuler) et les touches du clavier numérique. Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée et qu'elle se trouve en mode sabbat. Par exemple, pour changer la température de cuisson :

1. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four).
2. Entrez la température de cuisson désirée.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).

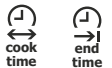
Rappelez-vous que le tableau de commande n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements une fois que le mode sabbat est réglé. Toutes les fonctions programmées préalablement sur le four et la table de cuisson s'éteindront lorsque le mode sabbat prendra fin.

IMPORTANT! Rappelez-vous également que le four s'éteint après la fin de la fonction cook time ou end time. Celles-ci ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives. Le réglage maximal du temps de cuisson est de 11 heures 59 minutes.

Annulation du mode sabbat

Pour annuler le mode sabbat:

1. Appuyez simultanément sur les touches **COOK TIME** et **END TIME** pendant 3 secondes. Un bip retentit. Relâchez les touches.
2. **Sab** (sabbat) disparaît de l'afficheur.



cook time end time

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Si une panne de courant survient durant le sabbat ou une fête juive, l'appareil **S'ÉTEINDRA**. Le message **SF** s'affichera sur tous les tableaux d'affichage des commandes indiquant l'échec du mode sabbat (figure 61). Le mode de défaillance sabbat demeurera et le four ne fonctionnera pas jusqu'à ce que le mode soit annulé.



Fig. 61 Anomalie du mode sabbat

Une fois le mode sabbat annulé, les réglages du mode sabbat peuvent être saisis de nouveau.

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil est programmé avec de nombreux réglages de commande de four prédéfinis. Avec le temps, vous pouvez apporter des modifications aux réglages d'origine définis en usine.

Les fonctions suivantes possèdent des options qui peuvent être réglées par l'utilisateur et qui ont pu avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil.

- Mode d'affichage de l'heure sur 12 heures ou 24 heures
- Mode de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures
- Volume des signaux sonores
- Mode d'affichage de la température du four (°F ou °C)
- Toutes les modifications apportées à la température du four
- Tous les réglages enregistrés dans «my favorite» (Mes préférences)

IMPORTANT! Notez que si vous décidez de procéder à la restauration des paramètres par défaut, tous les changements que vous avez apportés aux réglages de votre appareil seront effacés lorsque vous appuierez sur le clavier numérique. Cela inclut toutes les modifications que vous avez apportées à la température du four.

Pour rétablir les réglages par défaut :

1. Appuyez sur la touche 7 et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Un bip se fera entendre et **rST P S** s'affichera (figure 62).
2. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.

7



Fig. 62 Le four est maintenant prêt à se réinitialiser aux réglages par défaut

Éclairage intérieur du four

La lampe du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte.



Appuyez sur  pour ALLUMER ou ÉTEINDRE l'éclairage du four lorsque la porte est fermée.

La lumière du four ne fonctionne pas lors d'un cycle d'autonettoyage.

La lampe du four est située dans le coin supérieur gauche de la paroi arrière du four. Elle est protégée par un globe en verre retenu par une tige métallique. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

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

Avant de commencer un cycle d'autonettoyage (fresh clean)

Observez les précautions suivantes avant de lancer un cycle d'autonettoyage :

- Retirez **tous les articles** du four et de la table de cuisson, dont les aliments, les ustensiles, les articles en plastique et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne peut pas résister à la température élevée du cycle d'autonettoyage
- Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de l'intérieur du four afin d'éviter d'éventuels dommages. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer. La grille Luxury GlideMC doit être retirée avant de mettre en marche le cycle d'autonettoyage afin d'éviter de réduire la capacité de glissement de la grille. Le message **REMOVE RACKS** (retirez les grilles) clignotera sur l'afficheur pendant plusieurs secondes en guise de rappel pour ne pas oublier d'enlever les grilles avant de commencer un cycle d'autonettoyage (figure 63).



Fig. 63 Voyant « Retirez les grilles »

- Assurez-vous que l'évent du four n'est pas obstrué.
- Retirez **tous les articles** se trouvant dans le tiroir de rangement.
- Assurez-vous que le protecteur de la lampe du four est en place.
- **Enlevez tout renversement excessif ou débris.** Les renversements sur la sole du four devraient être essuyés et nettoyés **avant de lancer le cycle d'autonettoyage**. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer pendant l'autonettoyage. Les renversements à forte concentration en sucre ou en acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture de tarte) peuvent laisser des taches ternes, même après un autonettoyage.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte du four**(figure 64). N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous pourriez endommager le joint. Le joint tissé de la porte est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint de la porte.
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage commerciaux pour le four ou de revêtements protecteurs à l'intérieur du four. Les résidus des produits de nettoyage pourraient endommager la porcelaine lors du prochain cycle d'autonettoyage.



Nettoyez toutes les saletés qui pourraient se trouver sur la surface externe du four. Nettoyez à l'eau et au savon avant de lancer un cycle d'autonettoyage. Si les saletés ne sont pas nettoyées, elles pourraient brûler en raison de la température élevée de l'autonettoyage.

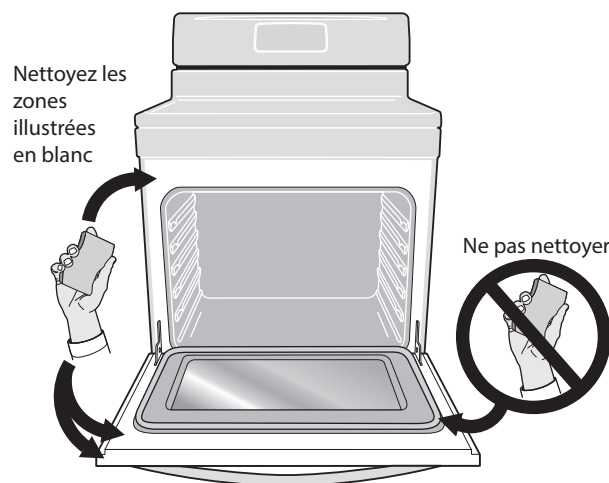


Fig. 64 Zones de la porte du four et du cadre : nettoyez avec soin

⚠ AVERTISSEMENT

Ne touchez pas la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Éloignez les enfants de la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

⚠ ATTENTION

Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

⚠ ATTENTION

Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. Cela bloquerait à la répartition de la chaleur, il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Lors de l'autonettoyage, le papier d'aluminium fondra sur la surface chaude d'un four.

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie automatiquement lui-même en utilisant des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson des aliments. La fonction d'autonettoyage élimine complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre que vous pouvez facilement enlever plus tard à l'aide d'un chiffon humide, lorsque le four a refroidi.

La fonction d'autonettoyage propose 3 options de durée de nettoyage. Programmez le nettoyage pour 2 heures pour la saleté légère, 3 heures pour une quantité normale de saleté et 4 heures pour une grande quantité de saletés.

Pour démarrer l'autonettoyage :

1. Le four doit être vide et **toutes les grilles** doivent être retirées. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur **fresh clean** une fois pour un nettoyage de 3 heures (figure 65), 2 fois pour un nettoyage de 4 heures (figure 66) ou 3 fois pour nettoyage de 2 heures (figure 67).
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).

fresh
clean

START



Fig. 65 Nettoyage normal de 3 heures



Fig. 66 Nettoyage intensif de 4 heures

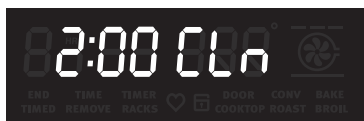


Fig. 67 Nettoyage léger de 2 heures

Une fois le cycle d'autonettoyage lancé, le moteur du verrou de la porte commencera à verrouiller la porte du four. Le message **door loc** (figure 68) s'affichera. **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte pendant que le message **door loc** est affiché (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller). **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage de la porte. Une fois la porte du four verrouillée, le message **door loc** disparaît et **CLn** reste affiché pendant toute la durée du cycle de nettoyage (figure 69).

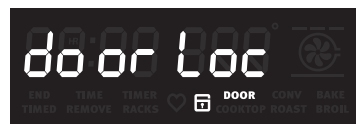


Fig. 68 Voyant de porte verrouillée



Fig. 69 Four en mode d'autonettoyage

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. L'heure du jour et **Hot** s'affichent (figure 70).
2. Dès que le four s'est refroidi (au bout d'environ 1 heure) et que **Hot** n'est plus affiché, le message **door OPn** (porte ouverte) s'affiche (figure 71). Lorsque ce message disparaît, la porte est déverrouillée.



Fig. 70 Four chaud (porte toujours verrouillée)

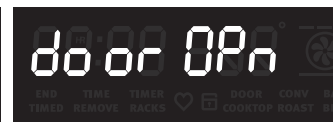


Fig. 71 La porte s'ouvre lorsque le four a refroidi

3. Lorsque le four est froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un linge humide ou d'un papier essuie-tout.



Le cycle d'autonettoyage ne peut pas débuter si la fonction de verrouillage des commandes est activée.



Lorsque la fonction d'autonettoyage est activée, vous pouvez vérifier la durée restante du cycle en appuyant sur la touche



Si le programme d'autonettoyage que vous avez réglé a été interrompu par une panne de courant, il se peut que votre four ne soit pas nettoyé complètement.

Autonettoyage (suite)

Pour annuler l'autonettoyage :

1. Appuyez sur .
2. Si le cycle d'autonettoyage a chauffé le four à une température élevée, **Hot** (figure 72) (chaud) s'affichera. Attendez assez longtemps pour qu'il refroidisse et que le message « **door OPn** » (ouvrir la porte) s'affiche (figure 73). Lorsque ce message ne s'affiche plus, la porte du four peut être ouverte.

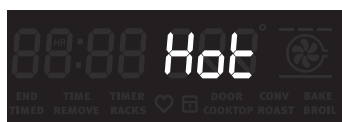


Fig. 72 Four trop chaud pour que la porte se déverrouille

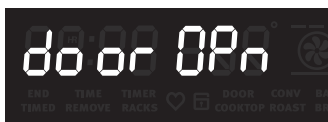


Fig. 73 La porte s'ouvre lorsque le four a refroidi suffisamment

Lancement d'un cycle d'autonettoyage après une annulation :

Si un cycle d'autonettoyage a été annulé par l'entremise de la touche **cancel** (annuler) avant que le four n'ait été complètement nettoyé, vous voudrez peut-être reprogrammer un autre cycle d'autonettoyage.

Si l'autonettoyage a été annulé peu de temps après son démarrage et que l'intérieur du four n'a pas pu atteindre les températures exigées pour l'autonettoyage, le nouveau cycle d'autonettoyage pourra être programmé dès que la porte du four sera déverrouillée après l'annulation du cycle.

Si la température du four a atteint une température élevée avant l'annulation du cycle d'autonettoyage, vous devrez peut-être attendre jusqu'à 4 heures avant que l'appareil vous permette de démarrer un nouveau cycle.

Redémarrer un cycle d'autonettoyage après une panne d'électricité :

Si le programme d'autonettoyage est interrompu en raison d'une panne d'électricité, il se peut que le four ne soit pas nettoyé complètement. Un autre cycle d'autonettoyage pourrait être nécessaire. Réglez un nouveau programme de nettoyage une fois que le courant a été rétabli, que le four a refroidi et que la porte est déverrouillée.

Programmation de cycles répétés d'autonettoyage

Si vous désirez utiliser des cycles d'autonettoyage consécutifs, le tableau de commande affichera les messages **CLEAn**, puis **dELAY**, suivis par la durée d'attente qui est nécessaire avant de lancer un nouveau cycle d'autonettoyage.

Par exemple, si le message affiché indique « 4:00 » et que l'horloge indique 12:00, l'appareil ne vous permettra pas d'effectuer un autre cycle d'autonettoyage 4 heures de l'après-midi.

Réglage d'un autonettoyage différé

Il se peut que vous vouliez régler votre four pour qu'il effectue un programme d'autonettoyage plus tard (jusqu'à 12 heures plus tard). La touche **End time** (fin de l'autonettoyage) permet de déterminer quand l'autonettoyage devra se terminer.

La fin de l'autonettoyage doit être réglée à un temps suffisamment éloigné de l'heure réelle afin de laisser assez de temps au cycle d'autonettoyage sélectionné (2, 3 ou 4 heures) de se terminer. N'oubliez pas d'ajouter 30 à 40 minutes de temps de refroidissement supplémentaire avant d'utiliser le four pour la cuisson.

Programmation d'un cycle d'autonettoyage long (4 heures) devant se terminer à 8 h :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure. **Dans le présent exemple, l'heure du jour devrait être plus tôt que 16 h 00. Enlevez toutes les grilles de four.** Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur **end time** (fin de l'autonettoyage). 
3. Entrez 8 0 à l'aide du clavier numérique. **800**
4. Appuyez sur **START** (mise en marche). 
5. Appuyez sur **fresh clean** (autonettoyage). 
6. Appuyez sur **fresh clean** de nouveau. 
7. Appuyez sur **START** (mise en marche). 

Vous pouvez arrêter le cycle d'autonettoyage en tout temps en appuyant sur la touche CANCEL (annuler).

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après un cycle d'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**. **Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte** pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Recommandations pour le nettoyage

Élément	Recommandations de nettoyage type
Boutons de commande (certains modèles) Pièces peintes Garniture décorative peinte Garnitures en aluminium, en plastique ou	- Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur ces surfaces, vous risqueriez de les égratigner. - Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
Tableau de commande Membrane du clavier de commande Garniture décorative (certains modèles)	- Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à off (arrêt), activez le verrouillage des commandes (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau au besoin (certains modèles). N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur ces commandes ou garniture, vous risqueriez de les égratigner. - Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon à vaisselle avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon, et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande.
Acier inoxydable (certains modèles)	- Nettoyez l'acier inoxydable au moyen d'eau chaude savonneuse et d'une éponge ou d'un chiffon propre. - Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produit de récurage fort. N'utilisez que des produits nettoyants pour la cuisine destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. - Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.
Pièces en émail vitrifié Lèchefrite et grille de lèchefrite	- En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif imbibé d'eau savonneuse, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon propre. - Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur les surfaces, car cela risque de produire des taches ternes, même après le nettoyage.
Intérieur du four	Retirez les renversements excessifs de la sole du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Nettoyez toutes les saletés se trouvant sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Assurez-vous de lire toutes les instructions de préparation dans la section Autonettoyage.
Grilles du four	Ne nettoyez pas les grilles du four à l'aide de la fonction d'autonettoyage. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux selon les instructions du fabricant. Rincez et séchez avec soin.
Porte du four	- Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. - Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte. Pour éviter les égratignures, n'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. - Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est fait d'un matériau tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
Table de cuisson en vitrocéramique	Reportez-vous à la section « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.

Entretien de la table de cuisson

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

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez le nettoyant pour table de cuisson fourni avec votre nouvel appareil. 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.

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

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

Ne pas :

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

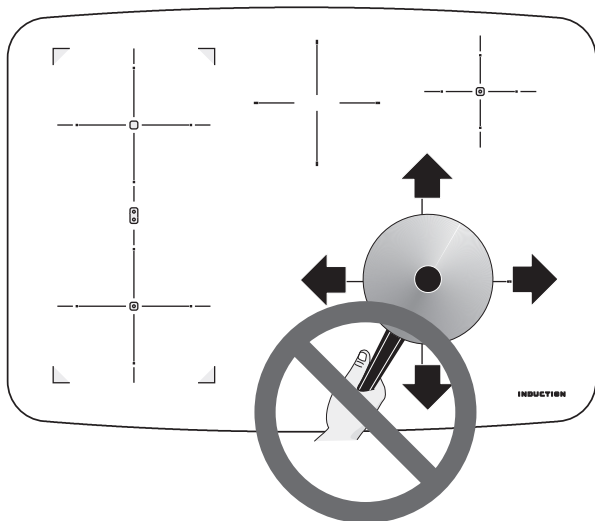


Figure 74 : Prenez garde de ne pas faire glisser l'ustensile

Nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position OFF (arrêt) et que la table de cuisson a REFROIDI.

Saleté légère à modérée :

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

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique directement sur les parties salies. Frottez ces zones avec un tampon anti-rayures non abrasif en appuyant, au besoin. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

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

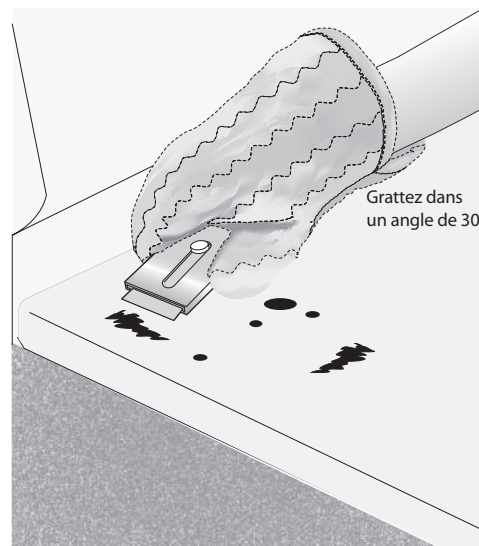


Figure 75 : Utilisation d'une lame de rasoir pour gratter la table de cuisson

Nettoyage de la table de cuisson (suite)

Plastique ou aliments à teneur élevée en sucre:

Ces types de saleté doivent être retirés immédiatement. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées immédiatement.

Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface. Laissez la table de cuisson se refroidir. Utilisez la même méthode pour les grandes saletés ou les saletés brûlées.

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

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

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage forts comme du javellisant, de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage de four (ces produits risquent de marquer ou de décolorer la surface).
- Du papier essuie-tout, des chiffons ou des éponges encrassés; ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration.



Figure 76 : N'utilisez jamais de nettoyants forts ou abrasifs.

Papier d'aluminium et revêtements de four

Ne recouvrez pas les grilles du four avec un revêtement ou du papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours.

Durant un cycle d'autonettoyage, les températures du four deviennent assez élevées pour faire fondre les ustensiles et les feuilles en aluminium qui auraient été laissés dans le four. La fonte de ses articles pourrait endommager de façon permanente le fini en porcelaine de la cavité du four.

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION

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

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et est recouverte par un protecteur de verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (figure 77).

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule (figure 77).
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 40 W de type T4 pour électroménagers. Remarque : Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie. Servez-vous d'un papier essuie-tout pour couvrir la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.
4. Remplacez le protecteur de la lampe du four.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

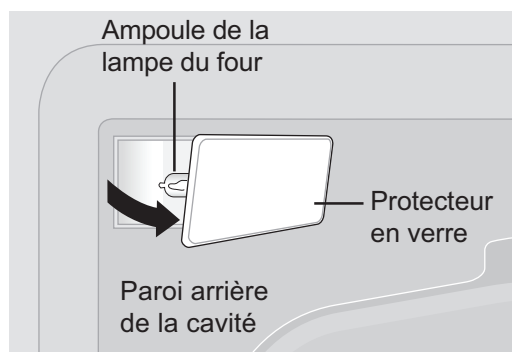


Figure 77 : Lampe du four et protecteur en verre

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 devez la retirer et la soulever. Ne soulevez pas la porte du four par la poignée.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez la porte de four complètement (figure 78).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four (figure 79). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
4. Fermez la porte jusqu'à la position d'arrêt pour la cuisson au gril (figure 80). La porte du four s'arrêtera à cette position juste avant qu'elle ne soit fermée complètement.
5. La porte étant en position pour la cuisson au gril (figure 80), soulevez et tirez prudemment la porte du four, puis retirez-la du cadre. Pour ne pas endommager le fini du four, assurez-vous que les charnières de la porte ne viennent pas en contact avec le cadre avant du four.

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
2. En tenant la porte dans le même angle qu'elle a été retirée, alignez et introduisez soigneusement les deux bras des charnières entre les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte du four (figure 81).
3. Lorsque les deux bras des charnières sont en place, ouvrez la porte du four (figure 78).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (figure 79).
5. Fermez la porte du four.

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

Lisez les recommandations suivantes :

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

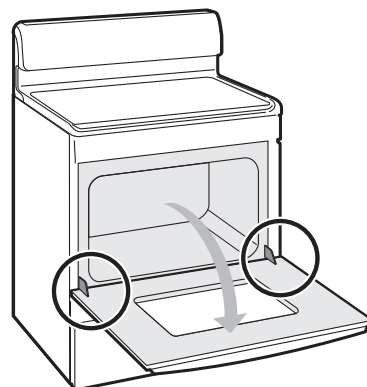


Figure 78 : Emplacement des charnières du four

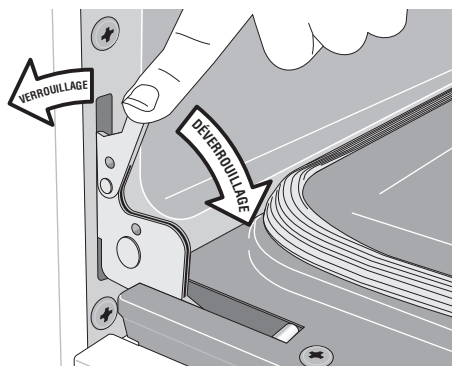


Figure 79 : Déverrouillage et verrouillage des charnières

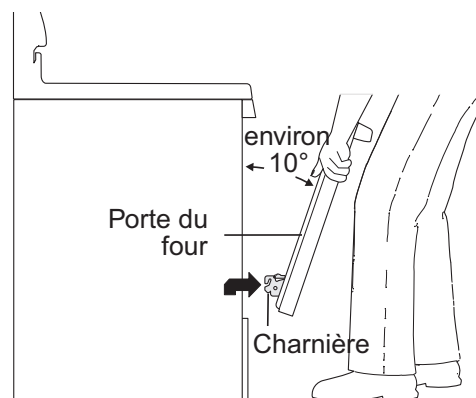


Figure 80 : Position d'arrêt pour gril pour la dépose de la porte

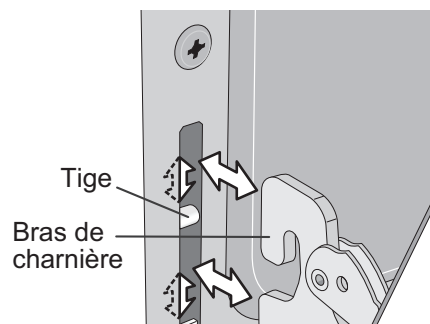


Figure 81 : Charnière du four et tige

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES COURANTS

Avant de faire appel au service après-vente

Problèmes de cuisson et solutions

Pour des résultats de cuisson optimaux, chauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôissage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés.

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

Le dessous des biscuits et des petits pains brûle.



- Les biscuits et les petits pains sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé.
- La grille de four est trop chargée.
- Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite.

- Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur.
- Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm à 10,2 cm (2 à 4 po) entre eux.
- Utilisez une tôle à biscuits de moyenne épaisseur.

Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé.



- Les gâteaux ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé.
- La grille est placée trop haut ou trop bas.
- Le four est trop chaud.

- Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur.
- Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson.
- Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F).

Le centre des gâteaux n'est pas cuit.



- Le four est trop chaud.
- La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée.
- L'ustensile n'est pas centré dans le four.

- Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F).
- Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette.
- Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci.

Les gâteaux ne sont pas nivelés.



- Le four n'est pas de niveau.
- Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est trop chargée.
- Le moule est gauchi.

- Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four.
- Assurez-vous de laisser un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 po à 4 po) entre chacun des moules.
- N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.

Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée.



- Le four est trop froid.
- Le four est trop chargé.
- La porte du four est ouverte trop fréquemment.

- Augmentez la température de four suggérée de 13°C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé.
- Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson.
- Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

Avant de faire une demande de service, consultez le tableau suivant. Il pourrait vous faire économiser temps et argent. Ce tableau décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

Problème	Solution
L'appareil n'est pas de niveau	- Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. - Mauvaise installation. Placez la grille de four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à l'obtention du bon niveau. - Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	- Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. - La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud	Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour l'élément que vous tentez d'utiliser.
L'élément de surface ne chauffe pas.	Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.
La cuisinière ne fonctionne pas.	- L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Reportez-vous à la rubrique « Réglage de l'horloge » dans la section « Réglage des commandes du four ». - Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée. - Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé. - Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.
Le four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la section « Réglage des commandes du four » du présent manuel ou lisez les instructions contenues dans la liste de vérification « La cuisinière ne fonctionne pas ».
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez ou resserrez l'ampoule. Voir « Remplacement de l'ampoule du four » du présent manuel.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essayez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous au paragraphe « Cuisson au gril » de la section Réglage des commandes du four.
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F (p. ex. F10).	Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur CANCEL (annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Essayez d'utiliser les fonctions « Bake » (cuisson) ou « Broil » (gril) à nouveau. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez d'utiliser les fonctions « Bake » (cuisson au four) ou « Broil » (gril) à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente.

Pour toute question ou pour communiquer avec le service après-vente, composez le 1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

Problème	Solution
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	- Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section Réglage des commandes du four. - Assurez-vous que la porte est ouverte à la position d'arrêt pour gril. - Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du gril. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du gril. - La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. - La grille de la lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Installez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles). - La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et l'afficheur de la table de cuisson affiche un code d'erreur comportant la lettre F (p. ex., F10).	Le système de commande de table de cuisson a décelé une défectuosité ou une anomalie. Si le code d'erreur comportant la lettre F persiste, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez le réglage de table de cuisson à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur F et appelez un agent de service après-vente.
Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson	- Les substances à grains grossiers comme le sel et le sable qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas les résultats de cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps. - Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Voir « Nettoyage de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage » de ce guide. - Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
Marques de métal sur la table de cuisson	- Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. - Utilisez une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Voir « Nettoyage de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage ».
Il y a des stries ou taches brunes sur la table de cuisson	Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Voir « Nettoyage de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage ».
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques	Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Enlevez-les en utilisant une crème de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles dont le fond est propre et sec.
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les ustensiles de cuisson de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous trouvez que le four chauffe trop ou pas suffisamment, consultez la section « Ajustement de la température du four », de ce guide.

Pour toute question ou pour communiquer avec le service après-vente, composez le 1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

GARANTIE

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 appareils dont les numéros de série originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne sont pas facilement déterminables.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
6. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ni un vice de matériau, ou les appels effectués pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
7. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
8. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
9. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
10. Les coûts de main-d'oeuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée au-delà de la première année suivant la date d'achat originale.
11. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
12. Les frais supplémentaires comprenant, sans en exclure d'autres, 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.
13. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
14. 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. Nul 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.

États-Unis

1 877 435-3287

Electrolux Major Appliances North America
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada

1 800 265-8352

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

