



Four encastré simple

Guide d'utilisation et d'entretien



Electrolux

A00538304 Rév. A Juin 2016

TABLE DES MATIÈRES

- 7 Avant de régler les commandes du four
- 9 Régler les commandes du four
- 35 Entretien et nettoyage

- 40 Solutions aux problèmes courants
- 40 Avant d'appeler
- 43 Garantie

BIENVENUE CHEZ ELECTROLUX

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit riche de plusieurs 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 relation. Pour vous assurer que nous pourrions continuer à vous servir, veuillez inscrire sur cette page 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 la porte du four et regardez sur le côté gauche du cadre de la cuisinière.

Nous recommandons l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

Le fait d'enregistrer votre produit auprès d'Electrolux nous permet de mieux vous servir.

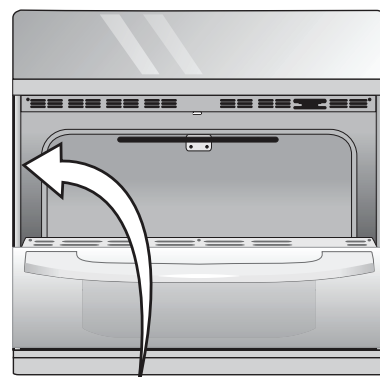
Vous pouvez l'enregistrer en ligne à l'adresse www.electroluxappliances.com ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Gardez un enregistrement pour référence rapide

Date d'achat _____

Numéro de modèle Electrolux _____

Numéro de série Electrolux _____



DES QUESTIONS?

Pour joindre gratuitement le service d'assistance technique aux États-Unis et au Canada :

1-877-4 ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Pour obtenir de l'aide et des informations en ligne sur les produits, rendez-vous à l'adresse <http://www.electroluxappliances.com>.

Tous droits réservés Imprimé aux États-Unis

Consignes de sécurité importantes

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

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

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

DÉFINITIONS

 Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles.

Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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



Informations générales, informations importantes, conseils et astuces

Indique les informations utiles permettant d'éviter tout dysfonctionnement et sert également pour les conseils et astuces sur l'utilisation de l'appareil. Icône d'information suivie du texte complémentaire.

AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four ou près des brûleurs de surface. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur le four ou à proximité de celui-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.

AVERTISSEMENT

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.

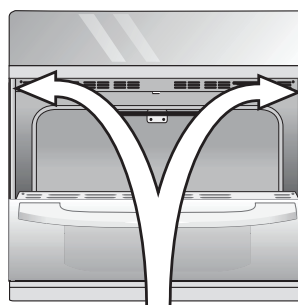
AVERTISSEMENT

Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Installez le dispositif anti-renversement sur la cuisinière et/ou la structure selon les instructions d'installation.

- Assurez-vous d'enclencher de nouveau le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.
- 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 chez les enfants et les adultes.



Trous de montage du dispositif anti-renversement

Pour une installation adéquate du dispositif anti-renversement, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.

Effectuez une vérification visuelle de la présence des vis du dispositif anti-renversement pour vous assurer qu'il a été installé correctement. Vérifiez l'installation du dispositif en ouvrant la porte du four et en appliquant sur cette dernière une légère pression vers le bas. La cuisinière ne devrait pas basculer vers l'avant.

AVERTISSEMENT

S'appuyer sur le four ou s'asseoir sur la porte pourrait entraîner de graves blessures et endommager l'appareil. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour du four. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

Consignes de sécurité importantes

⚠ 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 entrer en contact avec des surfaces chaudes.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

Ne touchez pas les éléments de chauffage ou les parois intérieures du four à moins que le four ait suffisamment refroidi.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

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

⚠ ATTENTION

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour déballer, installer et entretenir votre appareil :

- Retirez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser le four. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé le four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Installation correcte : 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. Au Canada, installez l'appareil conformément à la norme C22.1 de la CSA, le Code canadien de l'électricité, partie 1, et les codes et exigences en matière d'électricité de votre région. N'installez le four que selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sous recommandation précise dans ce guide. Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager le four.
- Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de votre four à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- Ne modifiez jamais le four, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce du four.
- Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.
- Ayez toujours un extincteur à mousse approprié à disposition, à portée de vue et facilement accessible près de l'appareil.
- N'essayez pas de faire fonctionner le four pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, arrêtez toujours le four. Si vous n'arrêtez pas le four 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.
- Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Consignes de sécurité importantes

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez sa porte et qu'il est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four 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 peuvent fondre ou s'enflammer.
- Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Retirez tous les plats et ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- 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.
- Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

- Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un four chaud.

- Nettoyez régulièrement votre four afin d'éliminer toute présence de graisse qui risquerait de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

FOURS AUTONETTOYANTS

- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce guide. Avant d'utiliser l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments, les ustensiles de cuisson et les plats du four. Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.
- N'utilisez pas de nettoyants à four. Aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

ATTENTION

NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI AUX PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR : les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les parois intérieures du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces internes du four, avant que ces derniers aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour brûler; notamment (identification des surfaces : par exemple, les ouvertures de l'évent et les surfaces près de ces ouvertures, les portes de four et les hublots de four).

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Consignes de sécurité importantes

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

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

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique qui possède un voltage adéquat et qui est correctement polarisée et mise à la terre selon les codes d'électricité locaux. Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate et correctement mise à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

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

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Évent du four

L'évent du four est situé sous le tableau de commande (Figure 1). 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. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent, ce qui est normal. Ne bloquez pas cet évent.

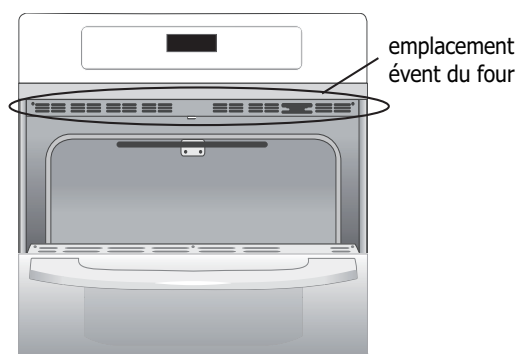


Figure 1: Évent du four

Grilles du four

ATTENTION Utilisez toujours des maniques ou des gants isolants lorsque vous retirez les aliments ou déplacez les grilles du four. Attendez que le four ait complètement refroidi si possible. Les grilles de four peuvent être très chaudes et causer des brûlures.

Retrait et remise en place des grilles plates ou surbaissées

- Pour retirer une grille, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez légèrement 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 2)

La grille de four entièrement extensible **Luxury-Glide™** (Figure 3) vous permet de ramener sans effort vos aliments hors du four. Reportez-vous à la section **Retrait et remise en place des grilles de four Luxury-Glide™** à la page suivante pour obtenir de plus amples instructions.

Types de grilles de four

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

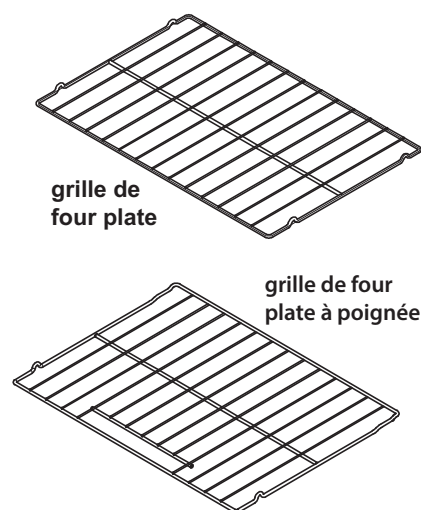


Figure 2: Grille plate pour la plupart des cuissons

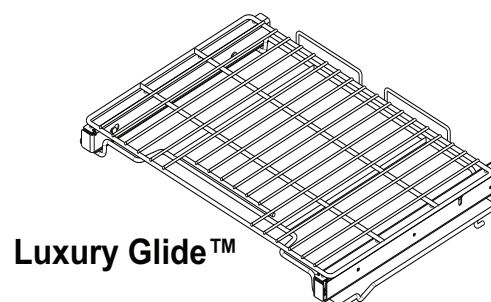


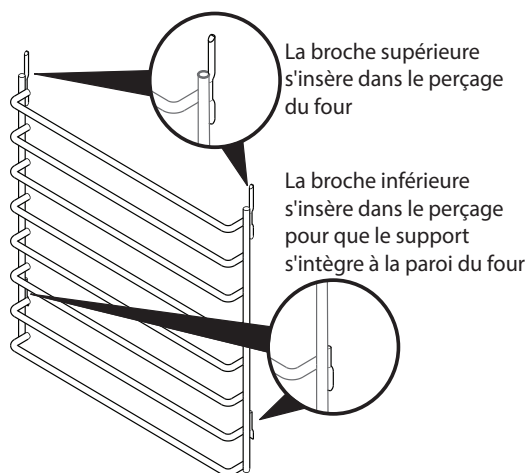
Figure 3: Grille Luxury Glide

IMPORTANT! Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole, ni aucune autre partie du four. Cela nuirait à la répartition de la chaleur, ce qui entraînerait de mauvais résultats de cuisson, et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Lors des températures du cycle d'autonettoyage, le four est suffisamment chaud pour faire fondre le papier.

Installation des supports de grille du four

IMPORTANT! Installez toujours le support de grille du four avant d'allumer le four (lorsque le four est froid).

Pour faciliter l'installation des supports de grilles du four, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur toutes les broches de supports indiquées ci-dessous.



Pour installer les supports de grilles du four :

1. Inclinez légèrement le support de grille du four et insérez les broches dans les trous au-dessus de la cavité du four (Flèche 1).
2. Insérez la grille dans les trous supérieurs en alignant les broches inférieures avec les trous inférieurs (Flèche 2).
3. Une fois que les broches supérieures sont en place, maintenez le support de grille du four dans l'alignement du côté du four et insérez les broches inférieures dans les trous inférieurs (Flèche 3).
4. Glissez les broches inférieures dans les trous inférieurs. Une certaine force peut être nécessaire pour mettre la grille en place (Flèche 4).

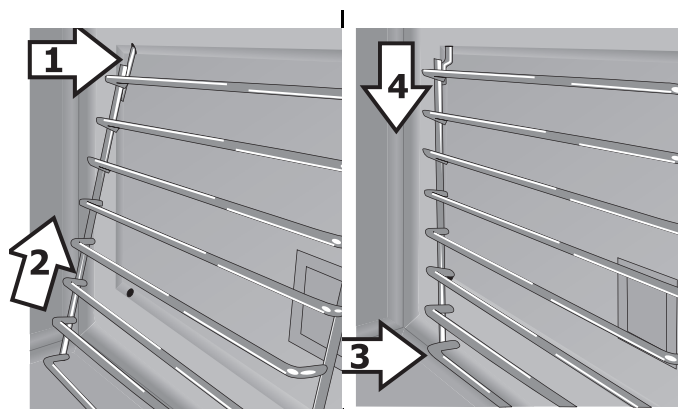


Figure 4: Suivez ces 4 étapes pour installer les grilles

Pour retirer le support de grille du four en vue d'un cycle d'autonettoyage, inversez la procédure permettant d'installer les supports de grille.

Grilles de four Luxury Glide™

La grille entièrement extensible Luxury Glide™ 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.

La grille Luxury Glide™ s'installe comme toutes les autres grilles de four. Avant de faire coulisser entièrement la grille, soulevez légèrement l'arrière de la grille pour placer celle-ci derrière la position d'arrêt (Figure 6). Faites coulisser entièrement la grille de manière à ce que l'arrière de la grille bute contre le support vertical de la grille. La partie coulissante de la grille peut facilement être insérée ou retirée dans cette position lorsque le cadre de la grille reste bloqué dans les supports.

Cela permet de maintenir en place les ustensiles sur la grille Luxury Glide™ et de les coulisser facilement afin de surveiller la cuisson des aliments sans avoir à les sortir du four.

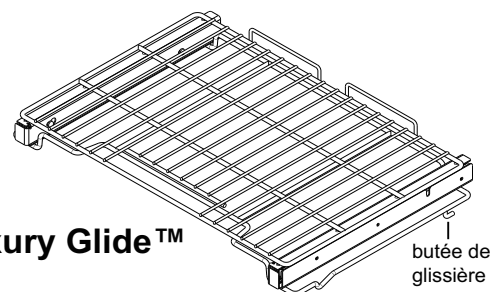


Figure 5: Grille à glissière avec une butée de glissière

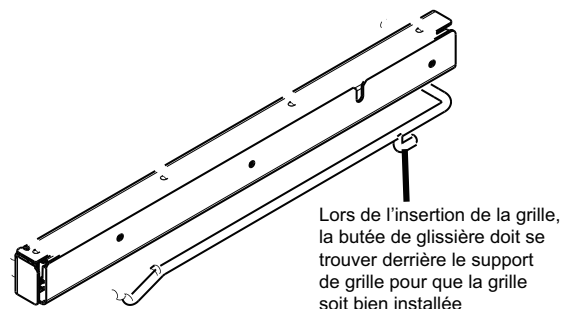
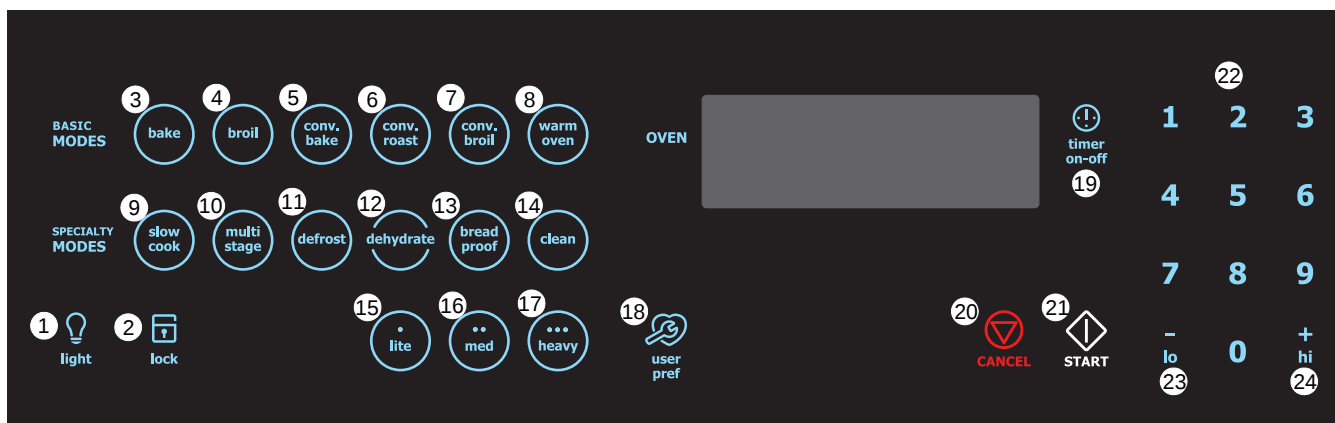


Figure 6: Soulevez la grille avec précaution lors de l'insertion en veillant à ce si la butée de glissière se trouve derrière le support de grille

RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR



1. **oven Light** (lampe du four) - sert à allumer ou à éteindre les lampes du four. Lorsque cette fonction est activée ou que la porte du four est ouverte, la luminosité augmente progressivement jusqu'à atteindre un éclairage de type « théâtre ».
2. **control lock** (verrouillage des commandes) - permet de verrouiller toutes les fonctions, y compris la porte du four.
3. **bake** (cuisson) - permet d'entrer les températures de cuisson normale pour les recettes exigeant une cuisson normale.
4. **broil** (gril) - sert à sélectionner la fonction de gril normale avec une température par défaut de 550 °F (288 °C) et peut être réglé jusqu'à 400 °F (205 °C).
5. **conv bake** (cuisson à convection) - sert à programmer la cuisson à convection, qui utilise un ventilateur de convection pour faire circuler la chaleur à l'intérieur du four et accélérer la cuisson de certains aliments. Pour en savoir plus sur la cuisson à convection, voir « Cuisson à convection » à la page 16.
6. **conv roast** (rôtissage à convection) - permet de sélectionner la fonction de rôtissage à convection, qui utilise un ventilateur de convection pour brunir délicatement l'extérieur des aliments et emprisonner les jus dans la viande.
7. **conv broil** (gril à convection) - permet de sélectionner la fonction de gril à convection pour combiner la chaleur directe avec la vitesse de la cuisson à convection.
8. **warm oven** (four chaud) - permet de maintenir les aliments cuits à la température de service pendant 3 heures maximum.
9. **slow cook** (cuisson lente) - permet de sélectionner la cuisson lente pour cuire les aliments à basse température pendant plus longtemps. Cette fonction convient particulièrement lors du rôtissage des viandes exigeant des cuissons longues et lentes.
10. **multi stage** (multi étapes) - cette fonction permet jusqu'à 3 étapes de cuisson et convient parfaitement lors de l'ajout de la fonction « warm oven » (four chaud) après une fonction de cuisson.
11. **defrost** (décongélation) - utilise un ventilateur de convection à température ambiante pour décongeler les aliments délicats comme les pâtisseries et les gâteaux.
12. **de-hydrate** (déshydratation) - permet de sélectionner la fonction de déshydratation, qui combine une chaleur très basse avec la fonction de convection pour sécher les aliments en vue de leur conservation.
13. **bread proof** (fermentation du pain) - permet de sélectionner la fonction de fermentation du pain, qui utilise une chaleur basse pour permettre l'activation d'aliments à base de levure avant la cuisson.
14. **clean** (nettoyage) - permet de sélectionner la fonction d'autonettoyage avant de démarrer la durée de nettoyage souhaitée. Avant toute utilisation, veuillez à lire les instructions relatives au nettoyage dans « » à la page 32.
15. **lite** (léger) - à utiliser après avoir appuyé sur la touche de nettoyage pour un nettoyage de 2 heures pour la plupart des nettoyages légers.
16. **med** (moyen) - à utiliser après avoir appuyé sur la touche de nettoyage lorsque vous optez pour un nettoyage normal (3 heures).
17. **heavy** (intensif) - à utiliser après avoir appuyé sur touche de nettoyage pour un nettoyage long (4 heures).
18. **user pref** (préf utilisateur) - permet d'afficher le menu des préférences de l'utilisateur et de sélectionner les options spéciales comme la sélection des affichages de températures en degrés Fahrenheit ou Celsius, le réglage de l'horloge, la cuisson continue ou l'économie d'énergie et l'ajustement des températures du four.
19. **timer on-off** (minuterie marche-arrêt) - sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la fonction de cuisson.
20. **CANCEL** (ANNULER) : sert à annuler toute fonction entrée précédemment, sauf l'heure et la minuterie. Appuyez sur stop (arrêter) pour arrêter la cuisson.
21. **START** (DÉMARRER) - permet de démarrer toutes les fonctions du four et de confirmer les réglages des préférences de l'utilisateur.
22. **Touches numériques 0 à 9** - permettent de programmer les heures et les températures et de mettre l'horloge à l'heure.
23. **lo** (bas) - permet de réduire les températures et les heures et de modifier certaines préférences d'utilisateur.
24. **hi** (haut) - permet d'augmenter les températures et les heures et de modifier certaines préférences d'utilisateur.

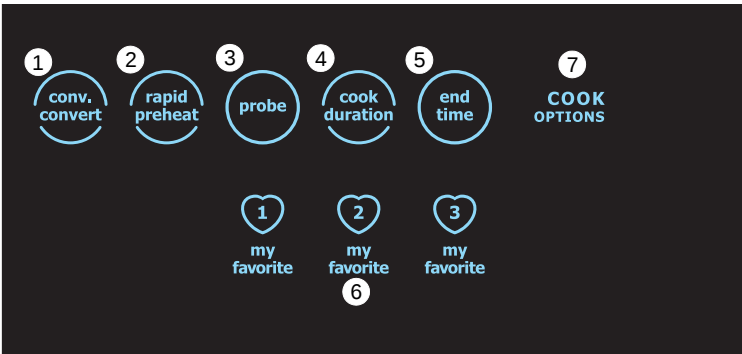


Figure 7: Touches d'options de cuisson avec fonctions spéciales et touches « my favorite recipe » (ma recette préférée)

- 1. **conv. convert** (conversion à la convection) - permet de passer de la température standard à la température par convection. Cette fonction n'est disponible qu'en utilisant la cuisson à convection.
- 2. **rapid preheat** (préchauffage rapide) - permet de préchauffer rapidement le four à la température programmée avant de cuire les aliments devant être placés dans un four déjà chaud. Le préchauffage rapide ne peut être programmé qu'en utilisant les fonctions bake (cuisson), convection bake (cuisson à convection) ou convection roast (rôtissage à convection).
- 3. **probe** (sonde) - lorsque vous faites cuire de la viande comme des rôtis, des jambons ou de la volaille, utilisez la fonction de sonde thermique pour vérifier la température interne de vos aliments avec précision.
- 4. **cook duration** (durée de cuisson) - permet de programmer un temps de cuisson spécifique qui arrête la cuisson une fois le temps écoulé.
- 5. **end time** (heure de fin) - permet de programmer l'heure de fin de la cuisson. En utilisant cette fonction avec la programmation du temps de cuisson, vous programmerez une mise en marche différée, tel qu'expliqué dans « [Programmation du temps de cuisson avec heure de fin](#) » à la page 24.
- 6. **my favorite** (ma favorite) - permet d'enregistrer et de rappeler jusqu'à 3 recettes favorites. Pour obtenir quelques conseils lors de l'utilisation de cette fonction, voir « Mes préférences » à la page 31.
- 7. **COOK OPTIONS** (OPTIONS DE CUISSON) - permet de voir quelles options sont disponibles avec les fonctions du four.

Réglages minimum et maximum des fonctions		
Fonction	Temp. minimum	Temp. maximum
Rapid Preheat (Préchauffage rapide)	76 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Bake (Cuisson)	76 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Gril	204 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Convection Bake (Cuisson à convection)	76 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Convection Roast (Rôtissage à convection)	76 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Convection Broil (Gril à convection)	148 °C (300 °F)	288 °C (550 °F)
Warm Oven (Four chaud)	66 °C (150 °F)	86 °C (190 °F)
Slow Cook (Cuisson lente)	Lo (bas) 107 °C (225 °F)	Hi (haut) 135 °C (275 °F)
Bread Proof (Fermentation du pain)	85 °F (30 °C)	100 °F (38 °C)
Dehydrate (Déshydratation)	100 °F (38 °C)	225 °F (108 °C)
Meat Probe (Sonde thermique)	54 °C (130 °F)	98 °C (210 °F)

Réglages minimum et maximum des fonctions		
Fonction	Temps minimum	Temps maximum
Timer (Minuterie)	1 min	11 h 59 min
Horloge 12 heures	1 h 00	11 h 59 min
Horloge 24 heures	0 h 00	23 h 59 min
Temps de cuisson 12 heures	1 min	11 h 59 min
Temps de cuisson 24 heures	1 min	23 h 59 min
Heure de fin 12 heures	1 h 00	12 h 59 min
Heure de fin 24 heures	0 h 00	23 h 59 min
Durée du nettoyage	2 heures	4 heures

Modes d'affichage Wave-Touch™

Mode de veille

Quand vous ne l'utilisez pas, le tableau de commande n'affiche que l'horloge.

Mode réveil

Effleurez le tableau de commande pour afficher les commandes disponibles. Si vous n'appuyez pas de nouveau sur le panneau de commande dans les 2 minutes, les commandes repassent en mode veille.

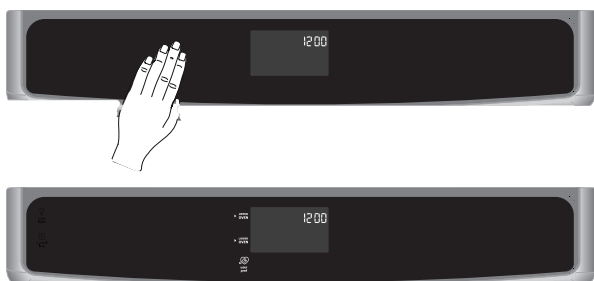


Figure 8: Effleurez le tableau pour afficher les commandes de four disponibles

User Preferences (Préférences de l'utilisateur)



La touche **user pref** (préf utilisateur) commande les options de préférences. Chaque fois que la touche « user pref » (préf utilisateur) est enfoncée, l'affichage indique une abréviation numérique et une valeur pour chaque préférence.

IMPORTANT! Veuillez lire les instructions suivantes avant de régler l'heure ou de modifier les fonctions de préférences de l'utilisateur :

- Vous ne pouvez pas modifier les préférences de l'utilisateur lorsqu'une fonction du four ou la minuterie est activée.
- Appuyez sur la touche **user pref** (préf utilisateur) et maintenez-la enfoncée pour naviguer à travers les préférences.
- Appuyez sur **hi +** ou **lo -** pour alterner entre les options pour chaque préférence.
- Continuez à appuyer sur **hi +** ou **lo -** pour augmenter ou diminuer les valeurs numériques. Vous pourriez aussi utiliser les touches numériques pour entrer des valeurs précises. Cependant, lorsque vous ajustez les réglages de la température du four, utilisez les touches **hi** ou **lo** comme expliqué dans « Réglage du mode Sabbath (Sabbat) » à la page 30.
- Appuyez sur **START** (DÉMARRER) pour accepter une nouvelle entrée d'option ou appuyez sur **user pref** (préf utilisateur) pour passer à la préférence suivante.
- Appuyez sur **CANCEL** (ANNULER) pour quitter le mode des préférences.

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, « 12:00 » clignote sur l'afficheur. Appuyez sur **CANCEL** (ANNULER). Ceci règle automatiquement l'horloge sur 12 h.



Pour régler l'horloge sur 1 h 30 (exemple de réglage de l'heure du jour) :

1. Appuyez sur **user pref** (préf utilisateur) jusqu'à ce que **CLO** s'affiche.
2. Entrez **130** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **START** (DÉMARRER) pour confirmer.
4. Appuyez sur **CANCEL** (ANNULER) pour revenir au mode de programmation.



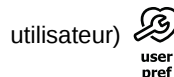
130



- Assurez-vous que l'horloge indique l'**heure juste** avant d'utiliser le four, particulièrement si vous cuisinez avec des instructions précises sur le temps de cuisson.
- L'horloge ne peut être réglée lorsque le four est en marche, lorsque la minuterie est active ou pendant le nettoyage.
- Si vous entrez une heure non valide, les commandes émettent trois bips (signal sonore d'erreur). Entrez de nouveau une heure valide et appuyez sur **START** (DÉMARRER). Si vous appuyez sur **CANCEL** (ANNULER), l'horloge sera automatiquement réglée en mode « 12:00 ».

Pour régler l'horloge sur une autre heure (exemple de passage à l'heure d'été) :

1. Appuyez sur la touche user preference (préférence



utilisateur) jusqu'à ce que **CLO** s'affiche.

2. Utilisez les touches numériques ou les touches **hi +** ou **lo -** pour régler l'heure du jour, puis appuyez sur **START** (DÉMARRER).

Réglage du mode d'affichage de l'horloge

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet d'activer ou non l'affichage de l'horloge.

Pour régler le mode d'affichage de l'horloge sur OFF (ARRÊT) :

1. Appuyez sur **user pref** (préf utilisateur) jusqu'à ce que le mode d'affichage de l'horloge s'affiche (Voir Figure 9).
2. Utilisez **hi +** ou **lo -** de chaque côté du zéro (0) sur le pavé numérique pour passer à l'option **CLO off**.
3. Appuyez sur **START** (DÉMARRER) pour confirmer.
4. Appuyez sur **CANCEL** (ANNULER) pour revenir au mode de programmation.

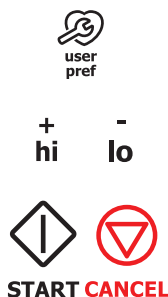


Figure 9: Affichage avec horloge activée (L) ou désactivée (R)

Régler l'affichage de l'horloge en mode 12 ou 24 heures

Par défaut, l'affichage de l'horloge est réglé en mode 12 heures. Vous pouvez passer en mode 24 heures ou désactiver l'affichage (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 changer le mode d'affichage de l'horloge :

1. Appuyez sur **user pref** (préf utilisateur) jusqu'à ce que le mode d'affichage de l'horloge « **12hr clock display** » préprogrammé s'affiche. Voir Figure 10.
2. Utilisez **hi +** ou **lo -** de chaque côté du zéro (0) sur le pavé numérique pour passer à l'option **24hr**.
3. Appuyez sur **START** (DÉMARRER) pour confirmer.
4. Appuyez sur **CANCEL** (ANNULER) pour revenir au mode de programmation.



Figure 10: Affichage avec horloge 12 heures (L) ou 24 heures (R)



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

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

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

Pour changer le mode d'affichage de la température :

1. Appuyez sur **user pref** (préf utilisateur) jusqu'à ce que **F** ou **C** s'affiche. Utilisez **hi +** ou **lo -** de chaque côté du zéro (0) sur le pavé numérique pour sélectionner le réglage souhaité.
2. Lorsque le mode désiré s'affiche, relâchez la touche.



3. Appuyez sur **START** (DÉMARRER) pour confirmer.
4. Appuyez sur **CANCEL** (ANNULER) pour revenir au mode de programmation.



Alterner entre le mode 12 Hour Energy Saving (Économie d'énergie 12 heures) et le mode Continuous Bake (Cuisson continue)

Le panneau de commande du four utilise par défaut le mode 12 HR Energy Saving (Économie d'énergie 12 heures). Ce réglage arrête automatiquement toute fonction du four s'il est laissé en marche pendant 11 heures et 59 minutes. 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 continue :

1. Appuyez sur **user pref** (préf utilisateur) jusqu'à ce que **ES on** ou **ES off** s'affiche.
2. Appuyez sur **hi +** ou **lo -** de chaque côté du zéro (0) sur le pavé numérique pour alterner entre **ES on** et **ES off**.
3. Lorsque le réglage désiré s'affiche, appuyez sur **START** (DÉMARRER) pour confirmer.



Régler le volume sonore

Un son retentit lorsque vous appuyez sur une touche, ainsi qu'à la fin d'un cycle (minuterie, temps de cuisson ou heure de fin de cuisson). Le volume sonore est réglé en usine au niveau le plus élevé (Figure 11). 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 12) et **Aud off** (Figure 13) permet de désactiver les signaux sonores.



Figure 11: Volume sonore au niveau le plus élevé



Figure 12: Volume sonore au niveau le plus bas



Figure 13: Volume sonore désactivé

Pour régler le niveau sonore

1. Appuyez sur **user pref** (préf utilisateur) jusqu'à ce que le réglage de niveau **Aud** en cours s'affiche.
2. Pour choisir différents niveaux sonores, continuez d'appuyer sur **hi +** ou **lo -** de chaque côté du zéro (0) sur le pavé numérique pour passer au réglage de niveau sonore souhaité.
3. Appuyez sur **START (DÉMARRER)** pour confirmer le nouveau niveau sonore.



Si les commandes sont définies sur **Aud off**, les sons d'erreur restent audibles.

Verrouillage des commandes

La fonction « control lock » (verrouillage des commandes) verrouille les touches de commande du four et la porte du four. Toutes les fonctions du four doivent être désactivées avant que la fonction de verrouillage des commandes puisse être activée. Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque celle-ci est verrouillée ou lorsque le message **door Loc** (porte verrouillée) est affiché.

Pour activer le verrouillage des commandes :

Appuyez sur la touche **Control Lock** (Verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Une fois la porte verrouillée, **LOC** s'affiche avec l'icône de verrouillage de la porte. L'heure sera toujours visible.



Pour annuler la fonction de verrouillage des commandes :

Appuyez sur la touche **Control Lock** (Verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Une fois l'option déverrouillée, l'icône de verrouillage de la porte et des **commandes** disparaît.

Si une touche de commande du four est enfoncée lorsque le verrouillage du four est actif, la commande fera entendre un signal sonore d'erreur (trois bips) indiquant que la fonction n'est pas disponible jusqu'à ce que la fonction de verrouillage des commandes ait été désactivée.

Timer (Minuterie)

La minuterie peut aider à gérer le temps de cuisson ou les temps de préparation d'aliments sans interférer avec le processus de cuisson actif.

Réglages de la minuterie :

- Temps de réglage minimal : 1 minute
- Temps de réglage maximal : 11 h 59

Comment régler la minuterie à 5 minutes :

1. Appuyez sur « **timer on-off** » (minuterie marche/arrêt).
2. Entrez **5** minutes à l'aide du clavier numérique.
3. Appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) pour démarrer la minuterie.



5



- Pour annuler une minuterie active, appuyez sur la **touche timer on-off** (minuterie marche/arrêt). La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. La minuterie peut être mise en marche seule ou jumelée à toute autre fonction de cuisson active.
- La minuterie affiche les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les minutes et les secondes. Lorsqu'il ne reste qu'une minute à écouler, seules les secondes sont affichées.
- Par défaut, si le four et la minuterie sont actifs en même temps, c'est l'information de la minuterie qui s'affiche. Pour afficher momentanément les informations relatives à toute autre fonction active, appuyez une fois sur la touche de cette fonction.

Lampes intérieures du four

Votre cuisinière est dotée de la fonctionnalité d'éclairage du four de type « théâtre », qui éclaire progressivement l'intérieur du four jusqu'à atteindre la luminosité maximale. Le four est doté de 4 lampes halogènes.

IMPORTANT! Laissez les lampes du four éteintes lorsque vous cuisinez des aliments délicats comme des gâteaux. Elles peuvent être allumées le temps de vérifier la progression de la cuisson, mais pas pendant toute la durée de la cuisson.

Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte. Il est possible d'allumer les lampes du four lorsque la porte de ce dernier est fermée en appuyant sur la touche d'éclairage du four sur le tableau de commande.



Appuyez sur l'icône « oven light » (lampe du four)  pour allumer ou éteindre l'éclairage du four lorsque la porte est fermée.



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

Les lampes intérieures du four se trouvent des deux côtés du four dans les coins arrière supérieurs de la cavité du four. Chaque lampe est recouverte d'un protecteur en verre, qui doit être en place à chaque fois que le four est en marche. Pour changer la lampe intérieure, lisez « **Remplacement des deux lampes du four (coin gauche et coin droit)** » à la page 37 dans la section « **Entretien et nettoyage** ».

Options de cuisson

La touche **cook options** (options de cuisson) s'allume chaque fois qu'un mode de cuisson de base est sélectionné. Pour déterminer les options disponibles (**conv. convert [conversion à la convection]**, **rapid preheat [préchauffage rapide]**, **probe [sonde]**, **cook duration [durée de cuisson]** et **bread proof [fermentation du pain]**) lorsqu'un mode de cuisson de base est sélectionné, appuyez tout d'abord sur la touche des options de cuisson pour voir les options disponibles, puis choisissez l'option souhaitée.

Rapid 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. Le **préchauffage rapide** ne peut être programmé qu'en utilisant les fonctions **bake** (cuisson), **convection bake** (cuisson à convection) ou **convection roast** (rôtissage à convection). Le préchauffage rapide peut être utilisé en combinaison avec la fonction **cook duration** (durée de cuisson) ou **cook duration with an end time** (durée de cuisson avec heure de fin). Les réglages de température de four suivants s'appliquent à la fonction de préchauffage rapide :

- Température par défaut : 176 °C (350 °F)
- Réglage minimum **rapid preheat** (préchauffage rapide) : 76 °C (170 °F)
- Réglage maximum **rapid preheat** (préchauffage rapide) : 288 °C (550 °F)

Pour des résultats optimaux

- Recommandé uniquement pour une cuisson sur une seule grille. Utilisez la position de grille 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 régler le préchauffage rapide à la température de four par défaut de 176 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson), **conv bake** (cuisson à convection) ou **conv roast** (rôtissage à convection).

bake
conv.
bake
conv
roast

2. Appuyez sur **cook options** (options de cuisson).
3. Appuyez sur **rapid preheat** (préchauffage rapide).
4. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

rapid
preheat

- Lorsque cette fonction est activée, le four commence à préchauffer et la mention **PREHEATING** (PRÉCHAUFFAGE) s'affiche.
- Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage du four est 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).



Le ventilateur de convection se met en marche au lancement du préchauffage rapide. Ceci est normal. Si le préchauffage rapide est défini avec une fonction de cuisson au four, le ventilateur de convection s'arrête une fois que la température définie pour le four est atteinte.



Pour modifier les réglages de température après le démarrage du préchauffage rapide, utilisez les touches **hi +** ou **lo -** de chaque côté du zéro (0) sur le pavé numérique pour augmenter ou diminuer la température du four. La température du four augmente ou baisse de 5 °F à chaque fois que vous appuyez sur la touche **hi +** ou **lo -**.

Une fois le four complètement préchauffé, la fonction **rapid preheat** (préchauffage rapide) fonctionne comme en mode de cuisson au four à la température programmée, jusqu'à ce que vous annuliez ce mode.

Pour régler le préchauffage rapide avec une température de four de 218 °C (425 °F) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson), **conv bake** (cuisson à convection) ou **conv roast** (rôtissage à convection).
2. Entrez **4 2 5** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **cook options** (options de cuisson).
4. Appuyez sur **rapid preheat** (préchauffage rapide).
5. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

bake
conv.
bake
conv
roast

425

rapid
preheat

Pour mettre fin au **préchauffage rapide** à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

Bake (Cuisson)

Utilisez la fonction « **bake** » (cuisson au four) pour faire cuire la plupart des aliments nécessitant des températures de cuisson normales. Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Ce mode de cuisson peut être programmé avec les options suivantes :

- Rapid Preheat (Préchauffage rapide)
- Sonde
- Réglages de temps de cuisson ou temps de cuisson avec heure de fin de cuisson

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

- Réglages de cuisson au four par défaut définis en usine : 176 °C (350 °F)
- Réglage de cuisson au four minimal : 76 °C (170 °F)
- Réglage de cuisson au four maximal : 288 °C (550 °F)

Pour régler le four à la température par défaut de 176 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson). La température par défaut, à savoir **350 °F**, s'affiche.
2. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

bake



START

Lorsque la fonction **bake** (cuisson) est activée, le four commence à préchauffer et le ventilateur de convection fonctionne jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé. Lorsque le four atteint la température définie, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentit.

Pour mettre fin à la **cuisson** à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque le four est chaud. Lors de la cuisson, l'intérieur et les grilles du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures.

ATTENTION Ne cuisez jamais d'aliments directement sur la sole du four. Afin d'éviter d'endommager les surfaces et l'intérieur du four, cuisez toujours les aliments dans le four en utilisant un plat placé sur l'une des grilles du four.

Pour programmer la cuisson au four avec une température de 218 °C (425 °F) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson).
2. Entrez **4 2 5** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).
4. Pour mettre fin à la **cuisson** à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

bake

425

IMPORTANT! 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 « **Durée de cuisson** » à la [page 18](#) pour obtenir des instructions complètes.

- Pour ajouter ou modifier des réglages de cuisson une fois que le four est en marche, vous pouvez changer la température à l'aide de la touche **hi +** ou **lo -**. Chaque fois que vous appuyez sur l'une de ces deux touches, vous augmentez ou baissez respectivement la température de 2 °C (ou 5 °F).



Si la fonction **cuisson** est activée sans réglage de temps de cuisson, le four reste allumé pendant 12 heures avant de s'arrêter automatiquement, sauf en cas d'annulation.

Pour cuire plus longtemps que 12 heures, reportez-vous à la section « **Alternier entre le mode 12 Hour Energy Saving (Économie d'énergie 12 heures) et le mode Continuous Bake (Cuisson continue)** » à la [page 12](#) pour obtenir des instructions.

Pour des résultats optimaux

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Lorsque vous utilisez une seule grille, placez-la en position 3.
- Lorsque vous utilisez 2 grilles à glissière pour la cuisson de gâteaux, placez l'ustensile en positions 2 et 6 et veillez à laisser 2 à 4 po. (5 à 10 cm) d'espace entre les aliments pour assurer une bonne circulation d'air. (Figure 15)
- Lorsque vous utilisez une grille plate avec une grille à glissière, utilisez la position 7 pour la grille plate et la position 2 pour la grille à glissière ou placez la grille plate en position 2 et la grille à glissière en position 6. 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, vous serez peut-être amené à réduire la température du four ou la durée de cuisson. Les moules au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées 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.

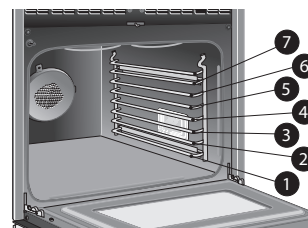


Figure 14: Positions des grilles

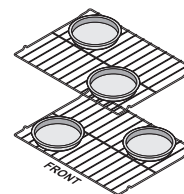


Figure 15: Espacement des plats avec plusieurs grilles

Cuisson à convection

La fonction **Convection Bake** (Cuisson à convection) utilise un ventilateur et trois éléments pour faire circuler la chaleur de façon uniforme et continue (Figure 16) dans tout le four. 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'aliments, 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 ajuste automatiquement la température du four pour que la cuisson à convection fournisse le meilleur résultat possible.

Avantages de la cuisson à convection :

- Performances supérieures en cas de cuisson sur plusieurs grilles
- Les aliments cuisent plus uniformément

La fonction **Convection bake** (Cuisson à convection) peut être programmée avec la conversion à la convection, le préchauffage rapide, le temps de cuisson ou le temps de cuisson avec réglage de l'heure de fin et la sonde.

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

- Réglages par défaut définis en usine : 176 °C (350 °F)
- Réglage de cuisson au four minimal : 77 °C (170 °F)
- Réglage de cuisson au four maximal : 288 °C (550 °F)

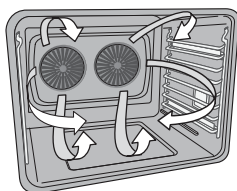


Figure 16: Circulation d'air de convection

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

1. Appuyez sur **Conv Bake** (cuisson à convection).
2. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

**conv.
bake**



START

IMPORTANT! Lorsque le préchauffage du four est nécessaire avant la cuisson, veuillez à appuyer sur **cook options** (options de cuisson) après avoir sélectionné **conv bake** (cuisson à convection) puis appuyez sur **rapid preheat** (préchauffage rapide) avant d'appuyer sur **START** (DÉMARRER).

Pour mettre fin à la cuisson à convection à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

Conseils pour la cuisson à convection :

- Lorsque vous n'utilisez qu'une seule grille, utilisez la position de grille 3 et centrez la nourriture dans la cavité du four.
- Les gâteaux étagés cuisent mieux à l'aide de la caractéristique de cuisson à convection. Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez deux grilles à glissière, placez-les aux positions 2 et 6.
- Lorsque vous utilisez une grille plate avec une grille à glissière, utilisez la position 7 pour la grille plate et la position 2 pour la grille à glissière ou placez la grille plate en position 2 et la grille à glissière en position 6.
- Cuisez les biscuits et les petits pains 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 cuisent 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 des résultats optimaux, lorsque vous utilisez 2 grilles à glissière pour la cuisson de gâteaux, placez l'ustensile en positions 2 et 6, (Figure 17) et veillez à laisser 5 à 10 cm (2 à 4 po.) d'espace entre les aliments pour assurer une bonne circulation d'air. (Figure 18)

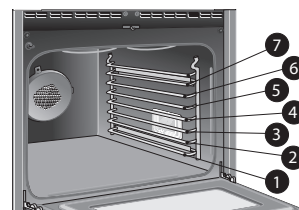


Figure 17: Positions des grilles

- 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, vous serez peut-être amené à réduire la température du four ou la durée de cuisson. Les moules au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. Ce faisant, la température du four diminuera et cela pourrait augmenter le temps de cuisson. Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte est ouverte et reprend lorsque la porte est fermée.
- Pour la cuisson à convection sur plusieurs grilles, placez les aliments sur les grilles, comme illustré sur la (Figure 18)

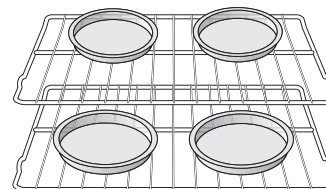


Figure 18: Espacement avec plusieurs moules

Conversion à la convection

Utilisez la conversion à la convection pour 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. La fonction de conversion à la convection doit être utilisée pour la cuisson à convection. Il est possible de régler la conversion à la convection avec des instructions de temps de cuisson ou de fin de cuisson.

Avantages de la conversion à convection :

- Performances supérieures en cas de cuisson sur plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.

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

1. Appuyez sur **Conv Bake** (cuisson à convection).
2. Appuyez sur **cook options** (options de cuisson).
3. Appuyez sur **conv convert** (conversion à la convection).
4. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

**conv.
bake
conv.
convert**



Lorsque cette fonction est activée, le four commence à chauffer. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit, indiquant que le four est prêt.

Remarque : La conversion à la convection peut être sélectionnée une fois que la fonction de cuisson à convection a été démarrée en appuyant simplement sur **conv convert** (conversion à la convection).

Pour mettre fin à tout moment à la fonction de conversion à la convection, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).



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

- La **conversion à la convection** réduit les températures d'origine de 13 °C (25 °F).
- Lorsque la conversion à la convection est utilisée avec la fonction **cook duration** (durée de cuisson) et la fonction **end time** (heure de fin), **CF** (Figure 19) s'affiche lorsque 75 % du temps de cuisson a été atteint. Une sonnerie retentit à intervalle régulier à 25 % de la fin de la cuisson, jusqu'à la fin.
- Lorsque la cuisson est complètement terminée, une sonnerie retentit à intervalles réguliers jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **CANCEL** (ANNULER).



Figure 19: Affichage du message de rappel « Check Food » (Vérifier les aliments)

Pour régler la conversion à la convection sur 30 minutes à 191 °C (375 °F) :

1. Appuyez sur **Conv Bake** (cuisson à convection).
2. Entrez **375** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **cook duration** (durée de cuisson).
4. Entrez **30** à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).
6. Appuyez sur **cook options** (options de cuisson).
7. Appuyez sur **conv convert** (conversion à la convection).

**conv.
bake**

375

**cook
duration**

30



START

**conv.
convert**

Pour des résultats optimaux :

- 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.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez la nourriture au centre du four. Lorsque vous utilisez 2 grilles à glissière, placez-les aux positions 1 et 6.
- Cuisez les biscuits et les petits pains 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 cuisent plus rapidement.
- Utilisez les positions 2 et 7 lorsque vous faites cuire des biscuits dans plusieurs moules avec des grilles de four plates.
- 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.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. Ce faisant, la température du four diminuera et cela pourrait augmenter le temps de cuisson. Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte est ouverte et reprend lorsque la porte est fermée.

Durée de cuisson

La fonction Cook duration (Durée de cuisson) est utilisée lorsqu'une recette exige une température et une durée de cuisson précises. La durée maximale de cuisson est de 11 h 59. Les instructions relatives à la durée de cuisson peuvent être programmées avec **bake** (cuisson), **convection bake** (cuisson à convection), **convection roast** (rôtisserie à convection), **slow cook** (cuisson lente), **warm oven** (four chaud), **rapid preheat** (préchauffage rapide) et **my favorite** (ma favorite).



Les réglages **Cook duration** (Durée de cuisson) ne peuvent pas être jumelés à la fonction **broil** (gril) (sauf si cette fonction est utilisée dans le cadre d'une fonction multi étapes) ou **clean** (nettoyage).

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

- | | |
|--|---|
| 1. Appuyez sur bake (cuisson). | bake |
| 2. Appuyez sur cook options (options de cuisson). | cook duration |
| 3. Appuyez sur cook duration (durée de cuisson). | |
| 4. Entrez 30 à l'aide des touches numériques. | 30 |
| 5. Appuyez sur START (DÉMARRER). | 
START |

Une fois cette fonction lancée, le four fonctionne à la température définie pendant 30 minutes, puis il s'éteint automatiquement. Vous pouvez à tout moment mettre fin à la cuisson programmée en appuyant sur **CANCEL** (ANNULER).

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

End (Fin) s'affiche à l'écran et le four s'éteint automatiquement. Une sonnerie de fin retentit à quelques secondes d'intervalle jusqu'à ce la touche **CANCEL** (ANNULER) soit enfoncée.

Pour mettre fin à la cuisson à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INTOXICATION 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.

ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous préparez des aliments avec les instructions relatives à la durée de cuisson et à l'heure de fin de cuisson. 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.

Réglage de la durée de cuisson avec heure de fin

Ajouter une durée de cuisson et une heure de fin spécifique permet de contrôler avec exactitude le début et la fin du processus de cuisson.

Les instructions de durée de cuisson et d'heure de fin peuvent être programmées en concomitance avec **bake** (cuisson), **Convection bake** (cuisson à convection), **convection roast** (rôtisserie à convection), **slow cook** (cuisson lente), **defrost** (décongélation), **dehydrate** (déshydratation), **bread proof** (fermentation du pain), **multi-stage** (multi étapes), et **warm oven** (four 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 à 375 °F (190 °C) de 50 minutes et un arrêt automatique à 5 h 30 :

- | | |
|--|----------------------|
| 1. Appuyez sur bake (cuisson). | bake |
| 2. Entrez 375 à l'aide des touches numériques. | 375 |
| 3. Appuyez sur cook options (options de cuisson). | cook duration |
| 4. Appuyez sur cook duration (durée de cuisson). | |
| 5. Entrez 50 à l'aide des touches numériques. | 50 |
| 6. Appuyez sur end time (heure de fin). | end time |
| 7. Entrez 5 30 à l'aide des touches numériques. | 530 |
| 8. Appuyez sur START (DÉMARRER). | |

Après avoir appuyé sur **START** (DÉMARRER), le four calcule l'heure de mise en marche différée. Lorsque l'heure de mise en marche différée est atteinte, le four se met en marche automatiquement et chauffe à la température définie. Le four maintient 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.



Pour modifier les réglages de température pendant la cuisson, utilisez les touches **hi +** ou **lo -** de chaque côté du zéro (0) sur le pavé numérique pour augmenter ou diminuer la température du four. La température du four augmente ou baisse de 5 °F à chaque fois que vous appuyez sur la touche **hi +** ou **lo -**. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

L'affichage indique le message **End** (Fin) et le four s'arrête automatiquement. Une sonnerie retentit à quelques secondes d'intervalle jusqu'à ce que la touche **CANCEL** (ANNULER) soit enfoncée.

Pour mettre fin à la cuisson à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

Gril

Utilisez le mode de cuisson au **gril** pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. La cuisson au gril est une cuisson sous la chaleur directe, et cette fonction génère de la fumée. S'il y a une présence excessive de fumée, placez l'aliment le plus loin possible de l'élément du gril.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Faites griller les aliments avec la porte du four fermée. Si un feu se déclenche dans le four, n'ouvrez pas la porte du four et éteignez le four. 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 de maniques ou de gants isolants lorsque le four est chaud. Lors de la cuisson au gril, l'intérieur et les grilles du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures. Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. 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. La grille de la lèchefrite est munie de fentes qui permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la forte chaleur de l'élément du gril.

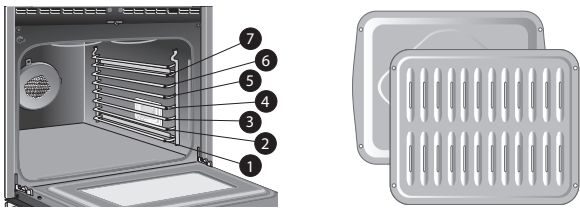


Figure 20: Positionnement de la grille (G) Lèchefrite et grille (D)

Pour des résultats de brunissement optimaux, laissez le four préchauffer pendant 2 minutes. 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. 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.
 3. Appuyez sur **broil** (gril). **550** s'affiche.
 4. Appuyez sur **START** (DÉMARRER). Laissez le four préchauffer pendant 2 minutes.
 5. Veillez à placer les plats contenant de la viande directement sous l'élément du gril. Fermez la porte du four.
 6. Retournez la viande lorsque le premier côté est suffisamment rôti.
 7. Pour mettre fin au mode **Broil** (Gril) à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

broil

Temps de cuisson au gril recommandés

Utilisez le tableau de cuisson au gril ci-dessous pour connaître les temps approximatifs de cuisson au gril recommandés pour les divers types de viandes. 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 augmenter ou diminuer la température du four, utilisez respectivement la touche **hi +** ou la touche **lo -**. La température du four augmente ou baisse de 5 °F (2 °C) à chaque fois que vous appuyez respectivement sur la touche **hi +** ou **lo -**.

Aliment	Position de la grille	Température du four	Temps de cuisson en minutes, premier côté	Temps de cuisson en minutes, deuxième côté	Température interne	Cuisson désirée
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	6e ou 7e*	288 °C (550 °F)	5	4	60 °C (140 °F)	Saignant* *
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	6e ou 7e*	288 °C (550 °F)	6	4	63 °C (145 °F)	À point
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	6e ou 7e*	288 °C (550 °F)	7	5	71 °C (160 °F)	Med-well (normal/ bien cuit)
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	5e ou 6e*	288 °C (550 °F)	8	7	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/ 4 po.) d'épaisseur	6e	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet (avec os)	5e	232 °C (450 °F)	20	10	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet (désossé)	5e	232 °C (450 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	5e	260 °C (500 °F)	13	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	4e	288 °C (550 °F)	5	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po.)	7e	288 °C (550 °F)	9	7	63 °C (145 °F)	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po.)	7e	288 °C (550 °F)	10	8	77 °C (170 °F)	Bien cuit

*Le cas échéant, utilisez la grille surbaissée à la position 7 pour la cuisson au gril. Utilisez la position 6 lorsque vous utilisez une grille à glissière pour la cuisson au gril.
**Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes pouvant causer des intoxications alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais. Pour du bœuf bien cuit 170 °F (76 °C).

Convection Broil (Gril à convection)

Utilisez la cuisson au gril à convection pour cuire des pièces de viande, de poisson et de volaille plus épaisses. La cuisson au gril à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur en utilisant l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four.

La cuisson au gril à convection peut être programmée à des températures comprises entre 300 °F et 550 °F. 550 °F est la température par défaut de la cuisson au gril à convection. Utilisez toujours le gril à convection avec la porte du four fermée.

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque le four est chaud. Lors de la cuisson au gril, l'intérieur et les grilles du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures.

Conseils pour la cuisson au gril à convection :

- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du gril pendant 2 minutes.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Utilisez toujours la lèchefrite et sa grille lorsque vous effectuez une cuisson au gril. Elles permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la chaleur intense de l'élément du gril.
- Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu. N'utilisez pas la grille de rôti en mode gril.
- La cuisson au gril à convection est généralement plus rapide que la cuisson au gril traditionnelle. Vérifiez le degré de cuisson après le temps de cuisson minimal recommandé.

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

1. Appuyez sur **conv broil**.
2. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).
3. Préchauffez le four pendant 2 minutes avant d'y placer l'aliment.

**conv
broil**



START

Pour des résultats optimaux :

- Assurez-vous de suivre attentivement 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).
- Pour modifier les réglages de température pendant la cuisson, utilisez les touches **hi +** ou **lo -** de chaque côté du zéro (0) sur le pavé numérique pour augmenter ou diminuer la température du four. La température du four augmente ou baisse de 5 °F à chaque fois que vous appuyez sur la touche **hi +** ou **lo -**.

Convection Roast (Rôtissage à convection)

Le rôti à convection combine le ventilateur de convection et l'élément pour rôtir les viandes et les volailles dans un seul cycle de cuisson. 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 rôti à convection.

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

- Cook Duration (Durée de cuisson)
- Cook Duration with End Time (Durée de cuisson avec heure de fin)
- Sonde

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

- Réglage minimum du rôti à convection : 76 °C (170 °F)
- Réglage maximum du rôti à convection : 288 °C (550 °F)

Avantages du rôti à convection :

- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie

Pour régler le rôti à convection à la température par défaut définie en usine de 176 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur **conv roast** (Rôtissage à convection).
2. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

**conv
roast**



START

Lorsque cette fonction est activée, **CONV ROAST** (RÔTISSAGE À CONVECTION) s'affiche et le four commence à chauffer. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit, indiquant que le four est prêt.

Pour mettre fin à tout moment à la fonction de rôti à convection, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).



Pour la plupart des viandes et la volaille, il n'est pas nécessaire de préchauffer pour le rôti à convection.

- Placez les aliments au centre de la grille du four.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson. Reportez-vous aux recommandations sur le rôti à convection pour obtenir des renseignements supplémentaires. Consultez [Tableau 1, « Recommandations concernant le temps et la température de rôti à convection, »](#) à la page suivante.
- Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.
- Il n'est pas conseillé de rôtir un poulet sur une grille de rôti. Utilisez plutôt un plat profond.

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 avec la grille de rôtissage (certains modèles). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage se fixe sur la grille de la lèchefrite pour permettre à l'air chaud de circuler sous l'aliment et ainsi cuire de façon uniforme et mieux brunir le dessous.

Pour bien préparer les aliments pour le rôtissage :

1. Placez la grille du 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 papier d'aluminium.
4. Placez la viande (côté plat vers le haut) sur la grille de rôtissage et la grille de rôtissage sur la grille de la lèchefrite. (Figure 21). Placez l'aliment préparé sur la grille et glissez-la à l'intérieur du four.

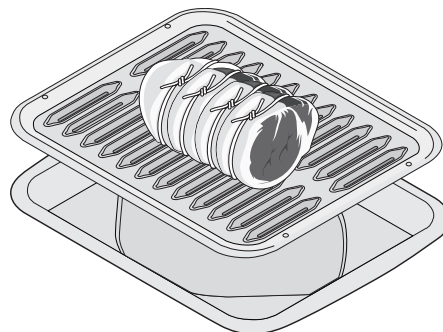


Figure 21: Rôtissage sur grille avec cuvette

Tableau 1: Recommandations concernant le temps et la température de rôtissage à convection

Viande		Poids	Température du four	Température interne	Minutes pour 0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité*	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	176 °C (350 °F)	*160 °F (71 °C)	25-30
	Rôti de faux-filet*	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	176 °C (350 °F)	*160 °F (71 °C)	25-30
	Rôti de filet	de 0,9 à 1,4 kg (de 2 à 3 lb)	204 °C (400 °F)	*160 °F (71 °C)	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)	350 °F à 375 °F (176 °C à 190 °C)	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)	*160 °F (71 °C)	30-40
	Rôti de palette	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	*160 °F (71 °C)	20-30
	Longe	1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	163 °C (325 °F)	*160 °F (71 °C)	20-25
	Jambon précuit	de 2,3 à 3,2 kg (de 5 à 7 lb)	163 °C (325 °F)	*160 °F (71 °C)	30-40

*Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes à l'origine d'intoxications alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais. Pour du bœuf bien cuit 170 °F (76 °C).

**Le temps de rôtissage de la dinde farcie est plus long.

**Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

⚠ AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, fermez la porte du four. 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

Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans utiliser sa grille et la grille de rôtissage. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque le four est chaud. Lors de la cuisson au grill, l'intérieur et les grilles du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures.

Sonde thermique

Vérifiez la température interne des aliments pour vous assurer, de la manière la plus efficace possible, que les aliments sont bien cuits. Lorsque vous faites cuire de la viande comme des rôtis, des jambons ou de la volaille, utilisez la fonction de sonde thermique pour vérifier la température interne de vos aliments avec précision.

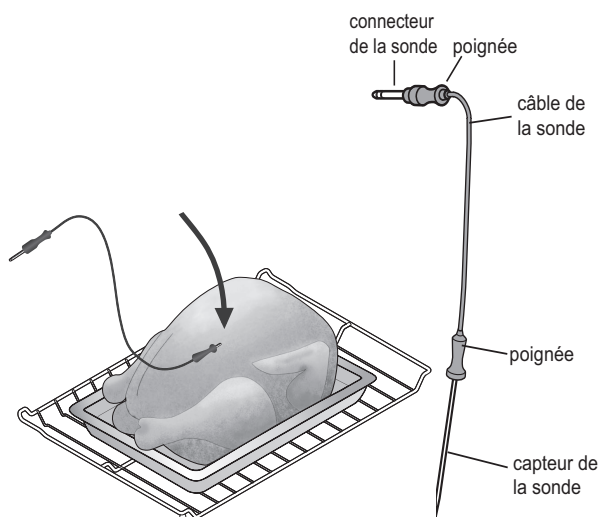
Votre four passe automatiquement du mode de cuisson au mode Warm oven (Maintien au chaud) lorsque la sonde thermique a atteint la température souhaitée.

Les réglages de température suivants s'utilisent avec la fonction de sonde thermique :

- Par défaut : 76 °C (170 °F)
- Minimum : 54 °C (130 °F)
- Maximum : 99 °C (210 °F)

Réglage de la sonde

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. La sonde ne doit pas toucher les os, le gras, le cartilage ou le plat.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas.
- Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment. Pour trouver le centre de l'aliment, aidez-vous de la sonde.
- Lorsque vous cuisinez du poisson, placez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour une volaille ou une dinde, insérez complètement la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine (Figure 22).



**Figure 22: Composants de la sonde thermique (haut)
Placement approprié pour la volaille (bas)**

IMPORTANT! Utilisez uniquement la sonde fournie avec l'appareil. Si vous en utilisez une autre, vous risqueriez de l'endommager ou d'endommager la cuisinière.

⚠ ATTENTION

Veillez à ce que la sonde soit bien insérée dans la prise de la sonde. La sonde ne fonctionnera pas correctement si elle n'est pas correctement branchée (Figure 23).

- Manipulez la sonde avec précaution lorsque vous l'insérez dans les aliments ou la prise ou lorsque vous la retirez de ces derniers. N'utilisez pas de pinces pour tirer sur le fil lorsque vous l'insérez dans les aliments ou la prise ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- Décongelez complètement les aliments avant d'insérer la sonde pour éviter d'endommager la sonde. Ne laissez et ne rangez jamais la sonde dans le four quand vous ne l'utilisez pas.
- Pour éviter de vous brûler, débranchez prudemment la sonde en utilisant une manique ou des gants isolants.

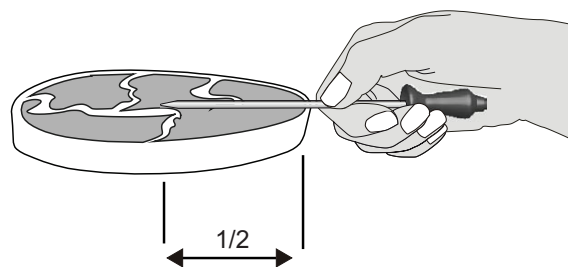


Figure 23: Effectuez les mesures en plaçant la sonde au centre du morceau de viande

La prise de la sonde se situe en haut de la cavité du four, comme l'illustre la (Figure 24).

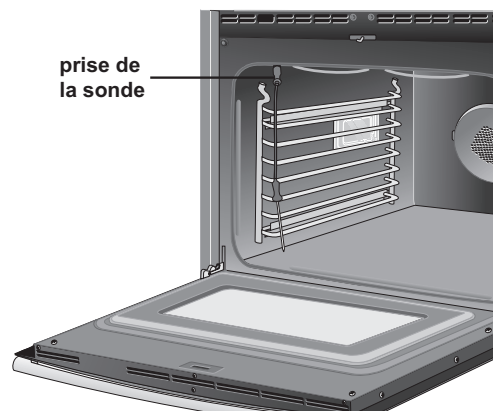


Figure 24: Prise de sonde située dans le coin supérieur gauche de la cavité du four

Réglage de la sonde

Suivez l'exemple ci-dessous pour régler la température cible de la sonde sur 82 °C (180 °F) lorsque vous utilisez la fonction de rôtissage par convection et que la température du four est de 162 °C (325 °F).



Lors du réglage de la sonde, la température interne par défaut est de 76 °C (170 °F).

1. Insérez la sonde dans les aliments et placez ces derniers au four.
2. Insérez complètement la **sonde** dans la **prise de sonde** à l'intérieur du four, puis fermez la porte du four.
3. Appuyez sur **conv roast** (Rôtissage à convection). **conv roast**
4. Entrez **3 2 5** à l'aide des touches numériques. **325**
5. Appuyez sur **cook options** (options de cuisson).
6. Appuyez sur **probe**. La température par défaut, à savoir 170 °F, s'affiche. **probe**
7. Entrez **180** à l'aide des touches numériques. **180**
8. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).



START

IMPORTANT! Par défaut, votre four passe au réglage warm oven (four chaud) lorsque la sonde atteint la température choisie.

- Lorsque la sonde thermique est branchée à la prise et qu'une fonction de cuisson est activée, l'affichage indique la température mesurée par la sonde thermique.

Pour régler la température cible de la sonde thermique à ce moment-là, si nécessaire :

1. Appuyez sur **probe** (sonde) (la température cible s'affiche)
2. Utilisez **hi +**, **lo -** ou les **touches numériques** pour augmenter ou diminuer la température cible interne.
3. Appuyez sur **START** (DÉMARRER) pour confirmer.

Températures internes recommandées pour la sonde

Type d'aliments	Température interne
Rôtis, steaks et côtelettes de bœuf, de veau, d'agneau	
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	76 °C (170 °F)
Rôtis, steaks et côtelettes de porc frais	
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	76 °C (170 °F)
Jambon	71 °C (160 °F)
Volaille	
Poulet entier, dinde	74 °C (165 °F)
Rôtis et poitrine de volaille	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Plats mijotés	74 °C (165 °F)

Information obtenue avec l'aimable autorisation du U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service.

Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes pouvant causer des intoxications alimentaires peuvent survivre ». (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE. Ne laissez **pas** la nourriture 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.

Régler la décongélation

N'utilisez cette fonction que pour les aliments surgelés qui peuvent être décongelés et servis sans cuisson. Utilisez la fonction de décongélation pour décongeler complètement les petites portions d'aliments délicats comme les gâteaux à la crème, les tartes à la crème et les gâteaux au fromage à température ambiante. En mode décongélation, le ventilateur de convection fonctionne afin de faire circuler l'air à température ambiante autour de l'aliment de manière à accélérer la décongélation naturelle sans utiliser de chaleur.

La décongélation peut être programmée avec les options suivantes :

- Cook Time (Temps de cuisson)
- Cook time with end time (Régler le temps de cuisson avec une heure de fin)

Pour régler la décongélation :

1. Placez la nourriture dans le **four**.
2. Appuyez sur **defrost** (décongélation).
3. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

defrost



START



Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (ANNULER) à tout moment lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.

ATTENTION

N'utilisez pas cette fonction pour décongeler de la viande, de la volaille, des fruits de mer ou d'autres aliments surgelés qui doivent d'abord être cuits avant d'être servis. Respectez les recommandations de l'USDA en matière de décongélation.

Régler la déshydratation

La fonction de déshydratation permet de sécher grâce à la chaleur des éléments. La chaleur circule dans tout le four grâce au ventilateur de convection. Utilisez la fonction de déshydratation pour faire sécher et/ou préserver les aliments comme les fruits, les légumes, les herbes et les tranches de viande très minces.

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

- Température réglée automatiquement (par défaut) : 120 °F (48 °C)
- Réglage minimum de déshydratation : 38 °C (100 °F)
- Réglage maximum de déshydratation : 108 °C (225 °F)

La déshydratation peut être programmée avec les options suivantes :

- Cook Time (Temps de cuisson)
- Cook Duration with End Time (Durée de cuisson avec heure de fin)

Pour régler la déshydratation avec la température par défaut de 120 °F :

1. Placez la nourriture dans le **four**.
2. Appuyez sur **dehydrate** (déshydratation).
3. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

**de-
hydrate**



START

Pour désactiver à tout moment la fonction de déshydratation, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

Pour ajouter ou modifier des réglages de cuisson après le lancement de cette fonction :

- Pour modifier les réglages de température, utilisez les touches **hi +** ou **lo -** de chaque côté du zéro (0) sur le pavé numérique pour augmenter ou diminuer la température du four. La température du four augmente ou baisse de 5 °F à chaque fois que vous appuyez sur la touche **hi +** ou **lo -**.
- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, sélectionnez les touches cook duration (durée de cuisson) ou end time (heure de fin) pour effectuer les changements nécessaires.

Pour des résultats optimaux lors de l'utilisation de la fonction dehydrate (déshydratation) :

- Faites sécher la plupart des fruits et des légumes à 140 °F. Faites sécher les herbes à 100 °F. Les temps de séchage varient en fonction de l'humidité et de la teneur en sucre des aliments, de la taille des morceaux, de la quantité à sécher et du taux d'humidité dans l'air.
- Traitez les fruits avec des antioxydants pour éviter tout phénomène de décoloration. Vous pouvez utiliser des grilles de refroidissement à mailles serrées ou des grilles de séchage pour faire circuler l'air autour des aliments (ces dernières ne sont pas fournies avec l'appareil). Pour plus d'informations, consultez une bibliothèque ou un livre traitant de la conservation des aliments.
- Le ventilateur de convection s'éteint à l'ouverture de la porte. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent au cours du processus de déshydratation. Le ventilateur se remet en marche lorsque la porte est fermée.

Régler la fermentation du pain

La fonction fermentation du pain permet de maintenir la chaleur nécessaire à faire lever les produits à base de levure.

Les réglages de température suivants s'appliquent à la fonction de fermentation du pain :

- Température réglée automatiquement (par défaut) : 38 °C (100 °F)
- Réglage minimum de fermentation du pain : 30 °C (85 °F)
- Réglage maximum de fermentation du pain : 38 °C (100 °F)

La fonction Bread proof (Fermentation du pain) peut être programmée avec les options suivantes :

- Cook Duration (Durée de cuisson)
- Cook Duration with End Time (Durée de cuisson avec heure de fin)

Pour des résultats optimaux :

- Recouvrez légèrement la pâte.
- Placez un bol d'eau chaude sur la grille du dessous.
- Utilisez l'éclairage du four pour vérifier l'avancement de la cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.

Pour régler la fonction Bread proof (Fermentation du pain) à 30 °C (85 °F)

1. Placez la pâte dans le four.
2. Appuyez sur **bread proof**. La température par défaut, à savoir 100 °F, s'affiche.
3. Entrez **85** en utilisant les touches numériques (ou utilisez la touche **lo -** à côté du zéro (**0**) sur le pavé numérique et appuyez jusqu'à ce que 85 s'affiche.
4. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

**bread
proof**

85



START

5. Pour mettre fin à la cuisson à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

IMPORTANT!

Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, sélectionnez les touches cook duration (durée de cuisson) ou end time (heure de fin) pour effectuer les changements nécessaires.

Slow Cook (Cuisson lente)

La fonction Slow cook (Cuisson lente) est utilisée pour cuire des aliments lentement en utilisant des températures plus basses. Ce mode est idéal pour rôtir le bœuf, le porc et la volaille.

⚠ ATTENTION

RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture 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.

La fonction Slow cook (Cuisson lente) peut être programmée avec les options suivantes :

- Cook Duration (Durée de cuisson)
- Cook Duration with End Time (Durée de cuisson avec heure de fin)
- Sonde

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

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

Pour sélectionner un réglage bas pour Slow cook (Cuisson lente) :

1. Disposez les grilles et les ustensiles dans le four. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur **slow cook. HI (ÉLEVÉ)** s'affiche pour indiquer que le réglage de température par défaut de la cuisson lente est au degré élevé. Si un réglage bas est nécessaire, appuyez de nouveau sur **hi + ou lo -** pour sélectionner le réglage **LO**, puis relâchez.
3. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

**slow
cook**



START



Figure 25: Réglages de la cuisson lente

Pour mettre fin à la cuisson lente à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

Pour ajouter ou modifier des réglages de cuisson après le lancement de la fonction Slow Cook (Cuisson lente) : Appuyez sur la touche **hi +** ou **lo -** de chaque côté du zéro (**0**) sur le pavé numérique pour alterner entre le réglage **Hi** et le réglage **Lo**, puis relâchez.

- 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. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode **slow cook** (cuisson lente).
- 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. 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.

Warm Oven (Four chaud)

Utilisez la fonction warm oven (four chaud) pour conserver la chaleur des aliments. La fonction Warm oven (Maintien au chaud) peut être programmée avec les options suivantes :

- Cook Duration (Durée de cuisson)
- Cook Duration with End Time (Durée de cuisson avec heure de fin)

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture 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.

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode Warm oven (Maintien au chaud) :

- Température réglée automatiquement par défaut : 76 °C (170 °F)
- Réglage minimum four chaud 150 °F (66 °C)
- Réglage maximum Warm oven (maintien au chaud) : 88 °C (190 °F)

Pour programmer le maintien au chaud au réglage par défaut :

1. Appuyez sur **Warm oven** (Maintien au chaud) pour activer cette fonction. La température par défaut, à savoir 170 °F, s'affiche.
2. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).



START

Pour régler la fonction Warm oven (Maintien au chaud) avec une température de 150 °F) :

1. Appuyez sur **Warm oven** (Maintien au chaud) pour activer cette fonction.
2. Appuyez sur **lo (-)** jusqu'à ce que la température affiche **150**.
3. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).



START

Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, sélectionnez les touches **Cook duration** (Durée de cuisson) ou **End time** (Heure de fin) pour effectuer les changements nécessaires.

Pour arrêter le maintien au chaud à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

Sélection de la température de la zone de maintien au chaud

Reportez-vous au tableau des réglages recommandés ci-dessous pour la fonction **warm oven** (four chaud). Si un type d'aliment spécifique n'est pas répertorié, utilisez une température de 76 °C (170 °F) par défaut. Pour que votre nourriture soit plus croustillante, retirez le couvercle ou le papier d'aluminium qui la recouvre.

La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage de température par défaut de 170 °F.

Lorsque vous devez maintenir chauds plusieurs types d'aliments (par exemple, une pièce de viande avec 2 légumes et des petits pains), utilisez le réglage de 170 °F.

Recommandations de réglages pour le maintien au chaud des aliments

Aliment	Température
Boissons chaudes	hi 86 °C (190 °F)
Fritures	hi 86 °C (190 °F)
Légumes	moy. 76 °C (170 °F)
Soupes (crèmes)	med 76 °C (170 °F)
Ragoûts	med 76 °C (170 °F)
Sauces	moy. 76 °C (170 °F)
Viandes	moy. 76 °C (170 °F)
Jus de viande	lo 66 °C (150 °F)
Œufs	lo 66 °C (150 °F)
Assiettes garnies de nourriture	lo 66 °C (150 °F)
Plats mijotés	lo 66 °C (150 °F)
Pains et pâtisseries	lo 66 °C (150 °F)

Régler la fonction multi étapes

La fonction « multi stage » (multi étapes) vous permet de programmer jusqu'à 3 étapes de cuisson. Vous pouvez régler chaque étape avec une option de cuisson, une température et une durée de cuisson spécifiques.

La fonction « multi stage » (multi étapes) convient parfaitement lorsque vous souhaitez programmer une fonction « warm oven » (four chaud) après une fonction de cuisson.

Cette fonction permet d'obtenir trois types de cuisson. Par exemple, la première étape peut être de courte durée avec une température de cuisson supérieure à la normale afin de démarrer rapidement le processus de cuisson. La deuxième étape peut être à température normale, pour un temps de cuisson typiquement plus long. La fonction Warm oven (maintien au chaud) peut être réglée pour la dernière étape afin de conserver les aliments à la température de service. Si vous utilisez la fonction **broil** (gril) pour l'un des réglages « multi stage » (multi étapes), la durée maximum autorisée est de 10 minutes.

Les fonctions suivantes peuvent être programmées avec le mode « multi stage » (multi étapes) :

- Bake/conv bake (Cuisson/cuisson à convection)
- Broil (gril) ou conv broil (gril à convection) (10 minutes maximum)
- Conv roast (Rôtissage à convection)
- Warm Oven (Maintien au chaud)

Veillez à bien respecter les recommandations de la recette afin de définir au mieux la séquence en plusieurs étapes.

Exemple de fonction multi étapes (2) pour un plat mijoté.

- **Étape 1** : cuisson au four à 204 °C (400 °F) pendant 1 h.
- **Étape 2** : brunissement, cuisson au gril à 260 °C (500 °F) pendant 4 minutes, en utilisant 2 étapes de cette fonction :

- | | |
|--|---|
| 1. Appuyez sur multi stage
(multi étapes). | multi
stage |
| ----- étape 1 ----- | |
| 2. Appuyez sur bake
(cuisson). | bake |
| 3. Entrez 400 °F . | 400 |
| 4. Appuyez sur START
(DÉMARRER). | 
START |
| 5. Entrez 60 minutes . | 60 |
| 6. Appuyez sur START
(DÉMARRER). | 
START |

Cela règle la première étape de cuisson. La mention Stage 2 (Étape 2) s'affiche et vous pouvez ainsi régler l'étape suivante désirée

----- étape 2 -----

7. Appuyez sur **broil** (gril).

**broil
500**

8. Entrez **500 °F**.

9. Appuyez sur **START**
(DÉMARRER).



START

10. Entrez **4 minutes**.

4

11. Appuyez deux fois sur **START** (DÉMARRER).
Cela permet de régler les 2 étapes et de lancer la cuisson.



START

Pour mettre fin à la cuisson multi étapes à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (ANNULER).

Régler l'option Multi Stage (Multi étapes) pour 3 étapes

Si vous préférez trois étapes de cuisson, une procédure simple doit être appliquée. Vous pouvez régler chaque étape avec une option de cuisson, une température et une durée de cuisson spécifiques. La cuisson en 3 étapes est idéale si vous souhaitez conserver vos aliments **au chaud** après avoir utilisé deux options de cuisson.

Par exemple : pour régler la fonction multi étapes (3 étapes) pour un plat mijoté.

- **Étape 1** : cuisson au four à 190 °C (375 °F) pendant 1 h.
- **Étape 2** : brunissement, cuisson au gril à 260 °C (500 °F) pendant 4 minutes.
- **Pour l'étape 3**, réchauffez le four à 170 °F (77 °C) pendant 15 minutes.

----- étape 1 -----

1. Appuyez sur **multi stage**
(multi étapes).

multi stage

2. Appuyez sur **bake**
(cuisson).

bake

3. Entrez **375 °F**.

375

4. Appuyez sur **START**
(DÉMARRER).


START

5. Entrez **60 minutes**.

60

6. Appuyez sur **START**
(DÉMARRER).


START

----- étape 2 -----

7. Appuyez sur **broil** (gril).

broil

8. Entrez **500 °F**.

500

9. Appuyez sur **START**
(DÉMARRER).


START

10. Entrez **4 minutes**.

4

11. Appuyez sur **START**
(DÉMARRER).


START

----- étape 3 -----

12. Appuyez sur **warm oven**
(four chaud).

warm oven

13. Appuyez sur **START**
(DÉMARRER).


START

14. Entrez **15 minutes**.

15

15. Appuyez sur **START**
(DÉMARRER).


START

L'étape 1 démarre l'étape de cuisson pour une durée d'une heure, puis passe à la fonction de cuisson au gril pendant 4 minutes avant de passer à l'étape de réchauffage du four.

L'étape « warm oven » (four chaud) se désactive automatiquement au bout de 15 minutes.

Ma favorite

La fonction **my favorite** (ma favorite) enregistre et permet de retrouver les réglages de vos recettes préférées (3 recettes maximum). Cette fonction ne peut enregistrer et se rappeler que d'une seule recette à la fois. La fonction « my favorite » (ma favorite) peut être utilisée conjointement avec les fonctions suivantes :

- bake (cuisson)
- cook duration (durée de cuisson)
- convection bake (cuisson à convection)
- convection roast (rôtissage à convection)
- slow cook (cuisson lente)
- warm oven (maintien au chaud)

La fonction My favorite (Ma favorite) ne peut être utilisée avec aucune autre fonction, y compris les fonctions End time (Heure de fin), Broil (Gril) et Clean (Nettoyage).

Pour configurer une recette favorite (exemple : cuisson au four pendant 30 minutes à 162 °C (325 °F)) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson). La température par défaut de **350** s'affiche.
2. Entrez **325** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **cook options** (options de cuisson).
4. Appuyez sur **cook duration** (durée de cuisson).
5. Entrez **30** minutes à l'aide des touches numériques.
6. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

bake

325

**cook
duration**

30



START

7. Pour enregistrer la recette, appuyez sur la touche **my favorite** (ma favorite) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, puis relâchez-la lorsque la tonalité de confirmation retentit.



Pour utiliser l'une des recettes favorites enregistrées :

1. Appuyez sur la touche **My favorite** (Ma favorite) de votre choix. La recette sauvegardée s'affichera.
2. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).



Pour effacer l'une des recettes favorites enregistrées :

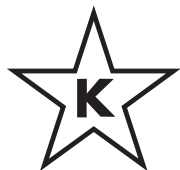
Appuyez sur la touche **My favorite** (Ma favorite) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le témoin lumineux My favorite (Ma favorite) s'éteigne.



IMPORTANT! Si vous ne souhaitez pas que le four lance automatiquement la recette lorsque vous enregistrez vos réglages préférés My favorite, assurez-vous d'appuyer sur **CANCEL** (ANNULER) 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.

Réglage du mode Sabbath (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 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. **Bake** (Cuisson) est la seule fonction accessible lorsque l'appareil est en mode Sabbath (Sabbat).

Avant de régler le mode Sabbath (Sabbat), vous devez d'abord programmer le mode Bake (Cuisson) et la/les température(s) du four, ainsi que l'option Cook duration (Durée de cuisson), au besoin. Tous les réglages effectués avant le réglage du mode sabbat seront visibles sur les afficheurs. Si l'option Cook duration (Durée de cuisson) est programmée avant l'entrée de l'appareil en mode Sabbath (Sabbat), celui-ci émettra un bip à la fin du temps de cuisson.

Le mode Sabbath (Sabbat) désactive la fonction 12 Hour Energy Saving (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** (DÉMARRER) si vous avez changé la température du four pendant que le mode sabbat était activé. Cela permet de s'assurer que le four continue de fonctionner 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 proche. Tentez de régler la température du four à nouveau.

Pour régler le mode sabbat pour une cuisson au four à 162 °C (325 °F) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Appuyez sur **bake** (cuisson).
3. Entrez **3 2 5** à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).

3 2 5



START

5. Si vous devez ajouter une durée de cuisson, une heure de fin ou les deux, passez à l'étape suivante avant d'entrer en mode Sabbath (Sabbat).
6. Appuyez sur **cook options** (options de cuisson).
7. Entrez les réglages **cook duration** (durée de cuisson) ou **end time** (heure de fin). Lorsque vous entrez une durée de cuisson avec une heure de fin pour une cuisson différée, le four calcule automatiquement l'heure de mise en marche.

8. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).



START

9. **Pour passer en mode sabbat**, appuyez simultanément sur les touches **lo -** et **hi +** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit. Relâchez les touches. Le mode Sabbath (Sabbat) est réglé correctement lorsque le message **SAb** s'affiche.



Figure 26: Afficheur indiquant que le mode Sabbath est activé

Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée et qu'elle se trouve en mode sabbat.

1. Appuyez sur **hi +** ou **lo -** de chaque côté du zéro (0) sur le pavé numérique.
2. Chaque pression sur la touche augmente (+) ou diminue (-) la température par incréments de 5 °F.

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 de cuisson préalablement programmées s'éteignent automatiquement lorsque le mode Sabbath (Sabbat) prend fin.

IMPORTANT! N'oubliez pas que le four s'éteint après avoir complété un temps de cuisson ou à l'heure de fin; par conséquent il ne peut être utilisé qu'une seule fois lors du sabbat et des fêtes juives. La durée maximale de cuisson est de 11 h 59.

Annuler mode Sabbath

Pour annuler le mode Sabbath :

1. Appuyez simultanément sur les touches **lo -** et **hi +** de chaque côté du zéro (0) sur le pavé numérique et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit. **Sab** disparaît.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INTOXICATION 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 coupure 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'éteint. Le message **SF** s'affiche sur tous les tableaux d'affichage des commandes, indiquant l'échec du mode sabbat (Figure 27).

Le mode de défaillance sabbat demeure et le four ne fonctionne pas tant que le mode Sabbath n'est pas annulé.



Figure 27: Afficheur indiquant l'échec du mode Sabbath

Une fois le mode Sabbath (Sabbat) annulé, les réglages du mode Sabbath (Sabbat) peuvent être saisis de nouveau.

Régler 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 pensez que le four ne chauffe pas suffisamment ou qu'il chauffe trop fort pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez régler les commandes de manière à ce 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** (User Programmable Offset/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 20 à 40 degrés par rapport aux températures de four réelles.

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

1. Appuyez sur **user pref** (préf utilisateur) jusqu'à ce que **UPO** s'affiche. La valeur par défaut **0** (zéro) s'affiche à côté d'UPO. (Figure 28) Pour augmenter la température du four de 30 degrés, appuyez sur **hi +** jusqu'à ce que le réglage UPO affiche **30**.
2. Pour confirmer la modification, appuyez sur **START** (DÉMARRER).
3. Appuyez sur **CANCEL** (ANNULER) pour revenir au mode de programmation.



user
pref



START



Figure 28: Écart de température + 30 degrés

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

1. Appuyez sur **user pref** jusqu'à ce qu'**UPO** apparaisse. Pour réduire la température du four de 30 degrés, appuyez sur la touche **lo -** jusqu'à ce que le réglage UPO affiche **-30**.
2. Pour confirmer la modification, appuyez sur **START** (DÉMARRER).



user
pref



Figure 29: Écart de température -30 degrés



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

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil est configuré avec un certain nombre de réglages de commande prédéterminés. 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'horloge : 12 ou 24 heures
- Mode d'économie d'énergie sur 12 h ou de cuisson continue
- Volume sonore
- Mode d'affichage de la température du four (F° ou C°)
- Les réglages de températures effectués
- Les recettes **my favorite** (ma favorite) enregistrées

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 tous les écarts de températures apportés lors de la cuisson. **Pour rétablir les réglages par défaut :**

1. Appuyez sur la touche **User pref** (Préf utilisateur) jusqu'à ce que **rSt no** ou **rSt YES** s'affiche (Figure 30).
2. Appuyez sur **hi +** jusqu'à ce que **rSt yES** s'affiche. Appuyez sur **START** (DÉMARRER) pour confirmer.



START
enter



Figure 30: L'afficheur vous propose de revenir aux réglages par défaut (rSt yes) ou de conserver les options programmées par l'utilisateur (rSt no)

Avant de commencer un cycle de nettoyage

Observez les précautions suivantes avant de lancer un cycle de nettoyage :

⚠ AVERTISSEMENT

Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil. Pendant l'autonettoyage, la cuisinière peut devenir très chaude au toucher. Ne touchez pas la cuisinière pendant le cycle de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque la fonction d'autonettoyage est activée. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte après l'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, placez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

Retirez toutes les grilles, y compris les supports de grille, à l'intérieur du four afin d'éviter de les endommager. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer.

⚠ ATTENTION

Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. Cela arrêterait la répartition de la chaleur, ce qui entraînerait 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 risque de fondre sur la surface chaude du four.

⚠ ATTENTION

Nettoyez toute saleté sur le cadre extérieur, l'intérieur et l'extérieur de la porte, la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four et toutes les surfaces situées à l'extérieur du joint du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez à l'eau et au savon avant de lancer un cycle d'autonettoyage.

IMPORTANT! Retirez **tous les articles** du four, dont les aliments, les ustensiles, les articles en plastique et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résiste pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage, et il fond.

Retirez la saleté accumulée en raison des renversements. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les résidus de saleté importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. Ne laissez pas la nourriture renversée contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que l'évent du four n'est pas obstrué. Assurez-vous que le protecteur de la lampe du four est en place.

⚠ ATTENTION

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. (Figure 31) 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. Veillez à ne pas frotter, endommager ni retirer le joint de la porte.

⚠ ATTENTION

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.



Figure 31: Comment nettoyer la partie entourant le joint du four

Réglage du nettoyage

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 un nettoyage de 2 heures pour la saleté légère, 3 heures pour une quantité normale de saleté et 4 heures pour une grande quantité de saleté.

Pour lancer un cycle d'autonettoyage :

1. Le four doit être vide et toutes les grilles doivent être retirées. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez tout d'abord sur la **touche de nettoyage**, puis **sélectionnez votre choix de nettoyage** :
 - **med** (normal) pour un nettoyage de 3 heures
 - **heavy** (intensif) pour un nettoyage de 4 heures ou
 - **lite** (léger) pour un nettoyage de 2 heures.
3. Le message « **REMOVE RACKS** » (retirer les grilles) clignote 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.

Retirer les grilles indicateur apparaît dans l'affichage



4. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).



Figure 32: Nettoyage normal de 3 heures



Figure 33: Nettoyage intensif de 4 heures



Figure 34: Nettoyage léger de 2 heures

Une fois le cycle d'autonettoyage lancé, le moteur du verrou de la porte déclenche le verrouillage de la porte du four. **Loc** s'affiche.

- Ne tentez pas d'ouvrir la porte pendant que le message **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. Lorsque la porte du four est verrouillée, le message **CLn** s'affiche pendant toute la durée du cycle d'autonettoyage.

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. L'afficheur indique l'heure et le message **Hot** apparaît (Figure 35).
2. Lorsque le four a refroidi (généralement au bout d'1 heure environ) et que le message **Hot** (Chaud) est éteint. Lorsque ce message cesse de clignoter, cela signifie que la procédure de déverrouillage de la porte est terminée et que vous pouvez l'ouvrir.



Figure 35: Four trop chaud pour que la porte se déverrouille

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. Si un cycle d'autonettoyage a débuté mais a été interrompu par une panne de courant, il se peut que votre four ne soit pas nettoyé complètement.

Pour annuler un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyez sur **CANCEL**.
2. Si le cycle d'autonettoyage a entraîné une augmentation suffisante de la température du four, le message **Hot** (Figure 35) s'affiche. Laissez le four refroidir et la porte se déverrouille avant de l'ouvrir.

IMPORTANT! Lorsque le nettoyage est terminé et que la porte est déverrouillée, le four peut être encore chaud. Veillez à vous tenir sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte du four après un cycle nettoyage pour permettre à l'air chaud de s'échapper. Attendez que le four ait refroidi complètement avant d'enlever tout résidu de la sole du four.

⚠ ATTENTION

Les éléments de gril et de cuisson peuvent sembler avoir refroidi après le déverrouillage de la porte du four. Les éléments risquent d'être encore très chauds et peuvent brûler si vous les touchez avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.

Régler un autonettoyage différé

Vous pouvez régler le four de manière à lancer un cycle d'autonettoyage ultérieurement (jusqu'à 12 heures plus tard). La touche end time (heure de fin) permet de déterminer l'heure de fin de l'autonettoyage.

IMPORTANT! Si vous souhaitez régler un cycle d'autonettoyage différé afin qu'il s'achève entre 12 et 24 heures, utilisez la touche user pref (préf utilisateur) pour régler le mode Energy saving (Économie d'énergie) sur 12 h (ES) sur **Off** et réglez l'horloge (CLO) en mode **24 h**.

La fin de l'autonettoyage doit être réglée à une heure suffisamment éloignée 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.

Dans l'exemple ci-dessous, le nettoyage démarrera à 4 h. Le nombre d'heures qui s'écouleront avant 4 h correspondent au **delay time** (délai) précédant le démarrage du cycle de nettoyage.

Réglage 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 antérieure à 4 h 00. Enlevez toutes les grilles de four.** Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.

2. Appuyez sur **clean - heavy** (4hr) (nettoyage - intensif/4 heures).

• • •
heavy

3. Appuyez sur **cook options** (options de cuisson).
4. Appuyez sur **end time** (heure de fin).

5. Entrez **8 0 0** à l'aide des touches numériques.

800

6. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).



START

7. La porte du four se verrouille et **CLn** s'affiche. Une fois verrouillé, le four affiche le temps restant jusqu'au démarrage du cycle de nettoyage. Lorsque le cycle d'autonettoyage démarre, le temps restant avant la fin du cycle s'affiche.

Vous pouvez arrêter le cycle d'autonettoyage à tout moment 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

Paroi	Recommandations de nettoyage type
Pièces peintes Garniture décorative peinte Garnitures en aluminium, en plastique ou en vinyle	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.
Panneau 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 corrosif. 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	- Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon nettoyeur anti-rayures savonneux. Rincez à l'aide d'une solution composée de 50 % d'eau et 50 % 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 nettoyeur anti-rayures savonneux. Rincez et essuyez 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 de nettoyage. 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 de four	- Les grilles de four et les supports de grille de four doivent être retirés de la cavité du four pour être nettoyés lors du cycle d'autonettoyage. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez. - Pour savoir comment entretenir les grilles de votre four, consultez « « Entretien de vos grilles à glissière » » à la page 39.

Paroi**Recommandations de nettoyage type****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 minutieusement. Vous pouvez utiliser un nettoyeur 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 nettoyeur 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 tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.

Nettoyage général

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi.

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 laissés dans le four. Cela risquerait d'endommager de façon permanente le fini en porcelaine et l'intérieur du four.

Remplacement de l'ampoule du four

Remplacement des deux lampes du four (coin gauche et coin droit)

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (Figure 36).

Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four :

⚠ ATTENTION

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

1. Coupez l'alimentation électrique principale ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T-4 pour électroménagers.

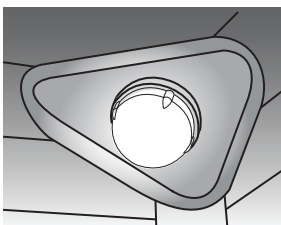


Figure 36: Lampe du four à l'arrière de la cavité



Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie. Utilisez un papier essuie-tout ou un gant en coton pour manipuler la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.

4. Remplacez le dispositif de protection de l'ampoule en le faisant tourner dans le sens horaire.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Remettez l'horloge à jour.

Remplacement des deux lampes du four (coin gauche et coin droit)

La lampe intérieure du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Il est possible d'allumer les lampes du four lorsque la porte de ce dernier est fermée en appuyant sur le commutateur d'éclairage du four, sur le tableau de commande.



L'ampoule est recouverte d'un protecteur en verre. Le protecteur en verre peut être retiré pour le nettoyer à la main ou pour remplacer l'ampoule du four.

Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four :

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et qu'elle est froide avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel du verre.

1. Coupez l'alimentation électrique principale ou débranchez l'appareil.
2. Pour retirer le protecteur en verre, tirez l'arrière du protecteur vers l'intérieur du four de manière à le soulever du côté four. Le protecteur en verre doit pouvoir facilement être retiré en poussant légèrement dessus vers l'avant du four encastré (Voir Figure 37).
3. Remplacez l'ampoule halogène.



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

4. Remplacez le protecteur de la lampe du four.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Assurez-vous de remettre l'horloge à jour.

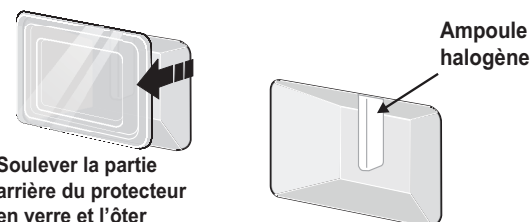


Figure 37: Protecteur de lampe (L) et ampoule halogène (R)

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 complètement la porte du four (Figure 38).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four (Figure 40). 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). (Figure 41).
4. Avant de terminer cette étape, soyez prêt à soutenir le poids entier de la porte du four tout en la saisissant par les côtés avec les deux mains. Tenez les côtés de la porte du four par le milieu. Fermez la porte du four à environ 4 po. du cadre de la porte. La porte du four doit se dégager elle-même du cadre. (Figure 41).
5. Lorsque la porte du four est dans cette position, soulevez-la et retirez-la prudemment 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. Une fois que la porte a été retirée, posez-la à plat avec l'intérieur vers le bas (ne mettez jamais de poids sur la poignée de porte).

Pour remettre la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. (N'utilisez pas la poignée de la porte du four).
2. Positionnez l'angle de la porte par rapport à l'angle de retrait de la porte et, avec précaution, insérez complètement et uniformément les bras de charnières de la porte dans les nervures des charnières de la porte. Libérez-vous prudemment du poids de la porte de manière à ce que le four soutienne la porte. (Figure 41).
3. Ouvrez complètement la porte du four. (Figure 38).
4. Poussez les verrous des charnières vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 39).
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 plats 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.

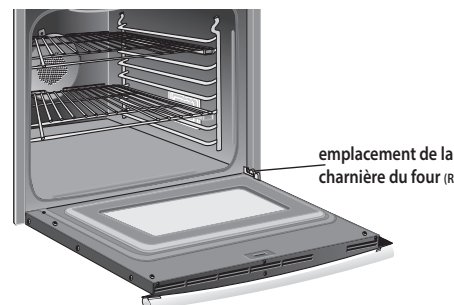


Figure 38: Emplacements des charnières de la porte du four

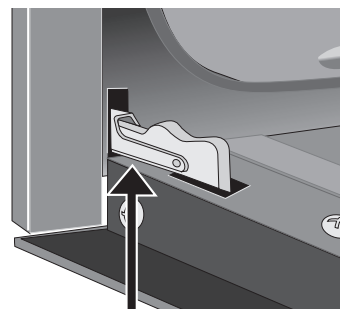


Figure 39: Charnière en position verrouillée

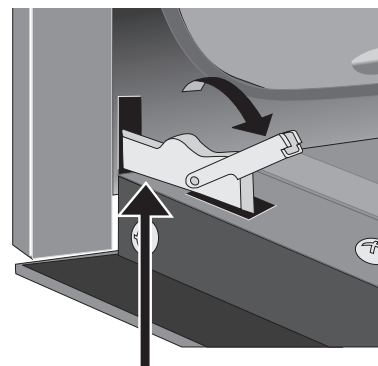


Figure 40: Déverrouillez les charnières pour retirer la porte

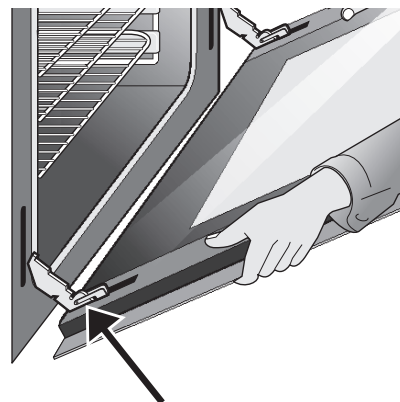


Figure 41: Retirez soigneusement la porte en tenant les deux côtés et en tirant les charnières hors du cadre de la porte

Entretien de vos grilles à glissière

⚠ ATTENTION

Ne touchez aux grilles du four que lorsque celles-ci sont refroidies.

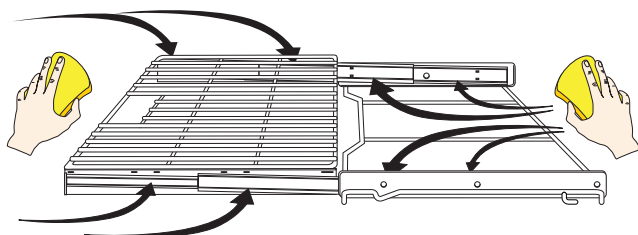
Après la cuisson ou le cycle d'autonettoyage, les grilles sont très chaudes et peuvent causer des brûlures.

Remarques importantes :

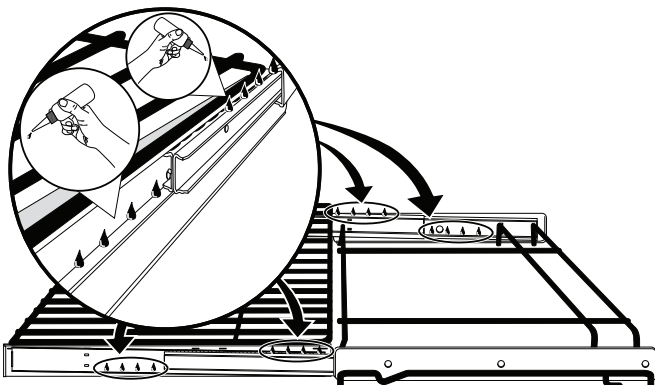
- Retirez toutes les grilles, y compris les supports de grille, avant de commencer un cycle d'autonettoyage
- N'appliquez pas d'huile de cuisson, d'aérosol de cuisson, ou tout autre produit de lubrification à base d'huile sur les glissières des grilles. N'utilisez que le lubrifiant au graphite sur cette zone. Pour acheter la lubrification de graphite, contactez votre installateur, réparateur ou revendeur.
- Il est important que les parties de la grille en contact avec les parois du four soient toujours légèrement recouvertes d'huile végétale. Appliquez une fine couche d'huile végétale sur les rebords des grilles après chaque cycle d'autonettoyage ou lorsque les grilles commencent à glisser plus difficilement.

Pour lubrifier la grille à glissière :

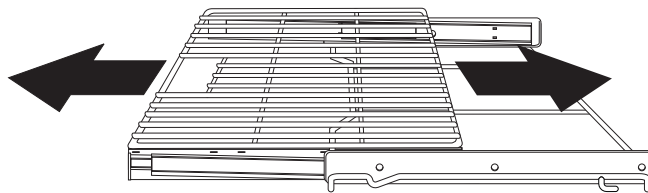
1. Sortez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un morceau de tissu. Déployez complètement la grille.
2. Enlevez les débris et les miettes et de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.



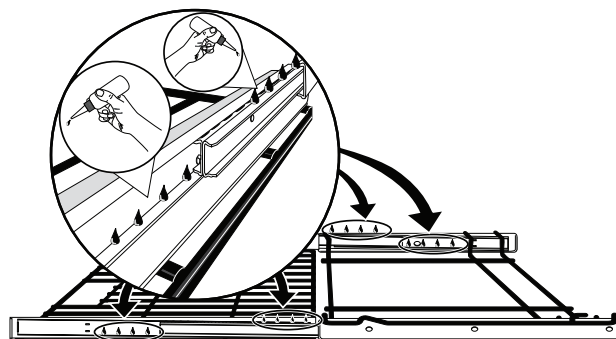
3. Secouez bien le lubrifiant au graphite avant application. Versez quatre gouttes de lubrifiant au graphite sur les glissières (voir zone entourée sur la figure ci-dessous). Répétez cette étape sur les deux côtés de la grille à glissière.



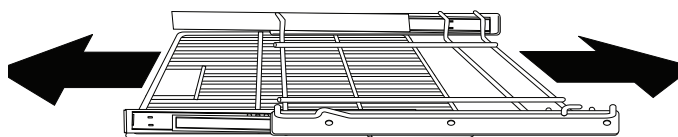
4. Déployez et retournez plusieurs fois la grille pour bien répartir le lubrifiant.



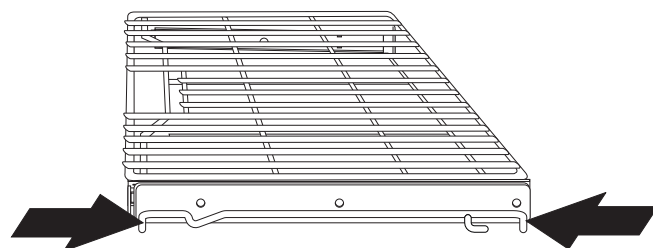
5. Retournez la grille à glissière. Secouez bien le lubrifiant au graphite avant application. Versez quatre gouttes de lubrifiant au graphite sur les glissières. Répétez cette étape sur les deux côtés de la grille à glissière.



6. Déployez et retournez plusieurs fois la grille pour bien répartir le lubrifiant.



7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le cadre extérieur de la grille à glissière, tel qu'indiqué ci-dessous. Si les rebords du cadre sont légèrement lubrifiés, l'ensemble de la grille glissera plus facilement lors des changements de position.



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

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES COURANTS

AVANT D'APPELER

Problèmes et solutions de cuisson au four

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 rôtiage 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 brûle.



- Les biscuits sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé.
- La grille de four est surchargée.
- Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite.
- Laissez le four préchauffer à la température choisie 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.) tout autour de ceux-ci dans le four.
- 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 désirée 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.



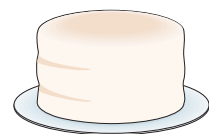
- Le four est trop chaud.
- Les dimensions du moule ne sont pas adaptées.
- Le moule n'est pas centré dans le four.
- Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F).
- Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette.
- Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule de façon à laisser un espace 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.
- Lampe du four laissée allumée pendant la cuisson.
- Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau de l'eau est inégal, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four.
- Assurez-vous de laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po.) entre chacun des moules.
- N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.
- Éteignez la lampe du four pendant la cuisson.

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. Ce tableau décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux. Cela pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent.

Problème	Solution
L'appareil n'est pas de niveau	- Assurez-vous que le plancher de l'armoire ou de la cuisinière encastrée est de niveau et suffisamment stable pour supporter le poids du four. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. - Mauvaise installation. - Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les placards 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 service	Les placards ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrés contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Nettoyez-les à l'aide d'un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.
Les grilles à glissière ne glissent pas facilement	Les grilles à glissière doivent être lubrifiées. Pour savoir comment entretenir les grilles de votre four, consultez Voir « Entretien de vos grilles à glissière » à la page 39.
La cuisinière ne fonctionne pas.	- L'heure n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Voir « Réglage de l'horloge » dans la section Régler les commandes du four. - Assurez-vous que le cordon est bien branché dans la prise. - Le câblage n'est pas terminé. Contactez votre marchand, un installateur 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. Consultez « Régler les commandes du four » du présent guide d'utilisation et d'entretien 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. Consultez « Remplacement des deux lampes du four (coin gauche et coin droit) » du présent guide d'utilisation et d'entretien.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, consultez Gril de la section Réglage des commandes du four.

Problème	Solution
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 défaillance ou une anomalie. Appuyez sur CANCEL pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Essayez d'utiliser les fonctions « Bake » ou « Broil » à nouveau. Si le message d'erreur F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis remettez l'appareil sous tension. Réglez l'horloge à l'heure exacte. Essayez d'utiliser les fonctions « Bake » ou « Broil » à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente.
Mauvais résultats de cuisson	- De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les moules de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Consultez « Réglage du mode Sabbath (Sabbat) » à la page 30 si vous trouvez que le four chauffe trop ou qu'il ne chauffe pas assez. - Si votre four ne cuit pas bien ou que l'autonettoyage ne nettoie pas bien, effectuez les vérifications suivantes : Appuyez sur Broil. Appuyez sur START. Placez votre main près de la poignée de la porte du four. Vous devriez ressentir un mouvement d'air sur votre main, entre la porte et le tableau de commande. Le cas échéant, votre appareil fonctionne correctement, et il y a eu une panne de courant à votre domicile. S'il n'y a pas de mouvement d'air, appelez un réparateur pour qu'il remplace le ventilateur de votre four.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill	- Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions pour la cuisson au grill dans la section « Gril » dans « Réglage des commandes du four ». - Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille du grill en laissant plus de place entre la viande et l'élément. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du grill. La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras sur la viande. 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 grill. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoquent une fumée excessive.
Le système de nettoyage ne fonctionne pas ou fonctionne mal	- Revoir les étapes pour « Avant de commencer un cycle de nettoyage » commençant à la page 32. - Effectuez les vérifications suivantes : Appuyez sur Broil. Appuyez sur START. Placez votre main près de la poignée de la porte du four. Vous devriez ressentir un mouvement d'air sur votre main, entre la porte et le tableau de commande. Le cas échéant, votre appareil fonctionne correctement, et il y a eu une panne de courant à votre domicile. S'il n'y a pas de mouvement d'air, appelez un réparateur pour qu'il remplace le ventilateur de votre four.

Pour toute question ou pour communiquer avec le service après-vente, composez le : 1-877-4 ELECTROLUX (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 produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les produits utilisés dans un établissement commercial.
6. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
7. Les appels de service visant à vérifier et corriger l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant son utilisation.
8. Les frais encourus pour accéder à des parties de l'appareil pour une réparation, par exemple, le retrait des garnitures, des armoires, des clayettes, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
9. Les appels de service concernant la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériaux jetables ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
10. Les coûts de main-d'œuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée, au-delà de la première année suivant la date d'achat d'origine.
11. Les coûts de cueillette et de livraison; votre appareil est conçu de façon à être réparé à votre domicile.
12. Les frais supplémentaires comprenant, mais ne s'y limitant pas, 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 au cours du transport ou de l'installation, y compris, sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les 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 de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'usage abusif, le mauvais usage, l'emploi d'une alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.

EXCLUSION DES 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 DANS LA PRÉSENTE. **LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE** OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À 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, 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 LIMITATIONS OU EXCLUSIONS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS, QUI PEUVENT VARIER D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Si vous devez faire appel au service après-vente

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie, au cas où vous auriez besoin de faire appel au service après-vente. Si une réparation est effectuée, il est recommandé d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service après-vente en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou 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 Porto-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 ou spécifications des produits 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

electrolux.com/shop

