

Guide d'utilisation et d'entretien

Cuisinière électrique autonome Perfect Set^{MC} de 76,2 cm (30 po)



 **Electrolux**

Table des matières

Renseignements	2
SÉCURITÉ	3 à 5
Caractéristiques	6 à 9
Introduction	10 et 11
• Branchement et minuteries	10
• Verrouillage des commandes et lampes du four ...	11
Réglages pour de meilleurs résultats	12 et 13
Utilisation de la table de cuisson	14
• Utensiles	14
• Mise en conserve	14
Réglage des commandes des éléments de surface	15 à 18
• Réglage des commandes de la table de cuisson	16 et 17
• Réglage de la zone de maintien au chaud	18
Abréviations d'affichage	19
Réglage des commandes du four	20 à 37
• Préchauffage rapide	20
• Cuisson	21
• Utilisation de la fonction temps de cuisson	22
• Utilisation du temps de cuisson avec la fonction fin de la cuisson	23
• Gril	24 et 25
• Cuisson à convection	26
• Utilisation de la fonction conversion à la convection	27
• Rôtissage à convection	28 et 29
• Gril à convection	30
• Maintien au chaud	31
• Cuisson lente	32
• Déshydratation	33
• Fermentation du pain	34
• Sauvegarde et rappel de mes recettes préférées ...	35
• Réglage du mode sabbat	36 et 37
Réglage des commandes du tiroir chauffant ...	39 et 40
• Maintien au chaud	39 et 40
Réglage de vos préférences	41 à 46
• Réglage de l'horloge	41
• Réglage de l'affichage de l'horloge (CLO)	41
• Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures (CLO)	42
• Choix de l'affichage en °F ou en °C (F-C)	42
• Réglage du mode d'économie d'énergie 12 heures (ES)	43
• Réglage du mode audio (AUD)	43
• Réglage de la température du four (UPO)	44
• Restauration des réglages de l'usine (RST)	45
• Tableau des préférences de l'utilisateur	46
Autonettoyage	47 et 48
Entretien et nettoyage	49 à 56
• Recommandations pour le nettoyage	49 et 50
• Entretien de la table de cuisson	51
• Nettoyage de la table de cuisson	51 et 52
• Retrait de la porte du four	53 et 54
• Remplacement des ampoules du four	55
Solutions aux problèmes courants	56 à 58
Garantie	59

Veillez lire et conserver ce guide

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

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

À noter pour s'y reporter rapidement

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux



Emplacement de la plaque de série:
Ouvrez le four tiroir inférieur (certains modèles)
ou le tiroir réchaud.

REMARQUE

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

Des questions?

Pour rejoindre le service sans frais aux États-Unis et au Canada :

1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

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

Mesures de sécurité importantes

Sachez reconnaître les symboles, les avertissements et les étiquettes de sécurité

Les mesures de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque présenté ci-dessous.

AVERTISSEMENT

Ce symbole vous avertit à propos des situations pouvant causer des dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.

ATTENTION

Ce symbole vous avertit à propos des situations pouvant causer des dommages matériels ou des blessures.

Lisez toutes les instructions de sécurité suivantes avant d'utiliser votre appareil.

- **Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.**
Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais d'enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- **Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223 aux États-Unis ou aux normes CAN/ACG B149.1 et CAN/ACG B149.2 au Canada, et conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA N° 70 aux États-Unis ou à la norme C22.1 de la CSA, Code canadien de l'électricité, partie 1, au Canada, ainsi qu'aux codes locaux.**
N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- **Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans ce guide.**
Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, des pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement ou toute autre pièce.**

AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Le renversement de la cuisinière peut causer des blessures.
- Installez le dispositif anti-renversement inclus avec cette cuisinière.
- Reportez-vous aux instructions d'installation.



Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée au moyen du support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour vous assurer que le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement. Dans le cas des modèles comportant un tiroir réchaud, agrippez le bord supérieur arrière de la cuisinière et, avec prudence, tentez de la pencher vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.

AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas le four ni le tiroir chauffant (si l'appareil en est muni) comme espace de rangement.**
- **Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière peut causer des blessures graves et endommager la cuisinière.**
Ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

ATTENTION

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

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Mesures de sécurité importantes

- **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.
- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir du four inférieur, près des éléments de surface ni dans le tiroir de rangement.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (par ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **Ne laissez pas les enfants seuls : ne les laissez pas seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS, AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI À LA SURFACE INTERNE DES FOURS.** Tous les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones situées près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas de matériaux inflammables ni de vêtements entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ni de la farine : étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- **N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.

→ IMPORTANT

N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant. En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, celle-ci se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

- **Ne chauffez pas de contenants non ouverts : l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte du four si vous entreposez la cuisinière ou si vous la mettez au rebut.**

Instructions importantes pour l'utilisation de votre table de cuisson

- **Sachez quelle commande fait fonctionner chaque élément de surface.** Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de bonne dimension** : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments** : pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres éléments de surface.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés** : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- **N'immergez pas et ne trempez pas les éléments chauffants amovibles** : les éléments chauffants ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau. Ils se nettoient d'eux-mêmes durant leur fonctionnement normal.
- **Ustensiles émaillés** : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une table de cuisson.

Mesures de sécurité importantes

- **Pour flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.**

Modèles munis d'une table de cuisson en vitrocéramique

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée :** si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson :** si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four ou le tiroir du four inférieur (le cas échéant) :** tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- **Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four.** L'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche si le modèle comporte des éléments tubulaires. Il est situé sous le dossier pour les modèles munis d'une table de cuisson en vitrocéramique. 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 l'évent du four ou près de celui-ci. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles de four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Faites preuve d'extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant d'enlever cette dernière.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le grill.
- **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**

- **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 trois heures avant de le mettre en marche.

Instructions importantes pour le nettoyage de votre cuisinière

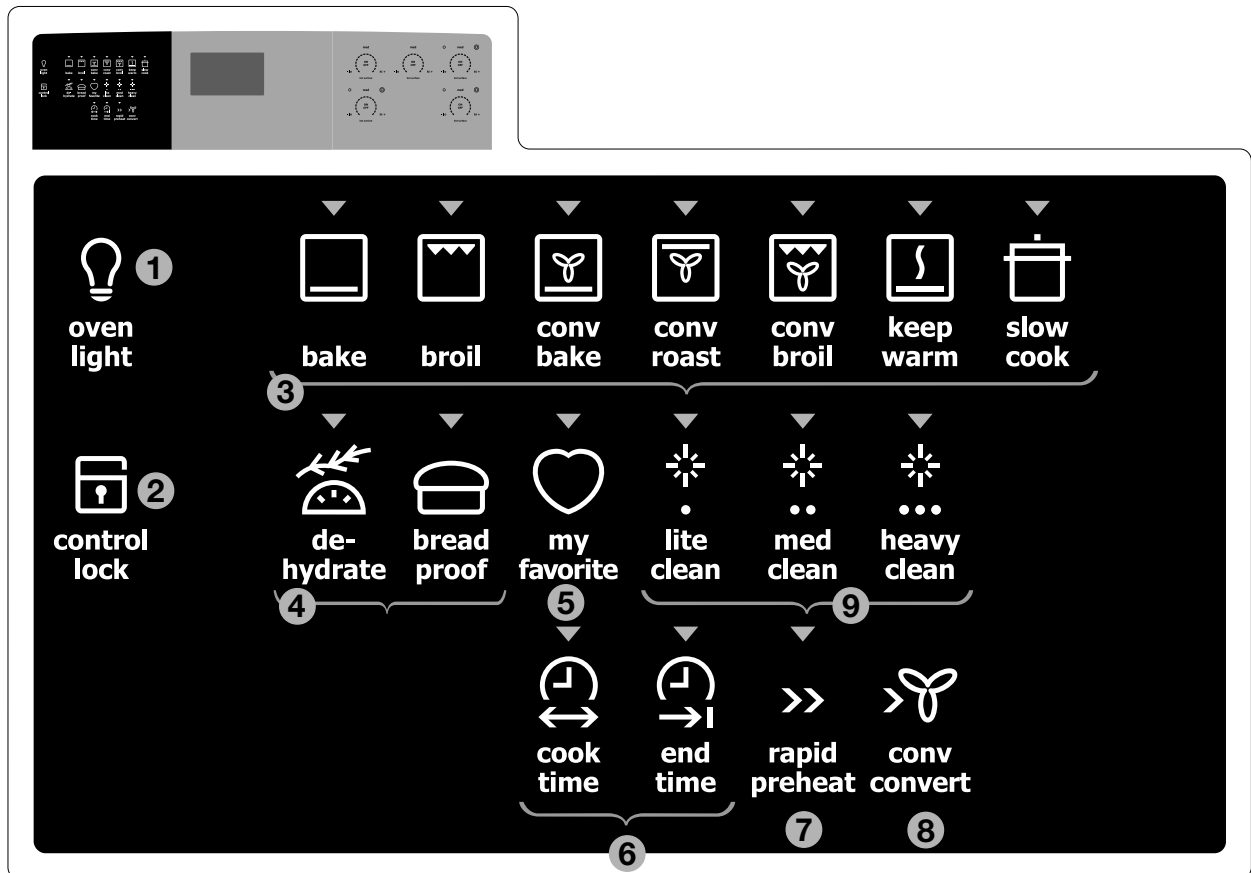
- **Nettoyez la cuisinière régulièrement pour vous assurer que toutes les pièces sont exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone se trouvant sous chaque élément de surface. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur son filtre.** Suivez les instructions de nettoyage du fabricant.

Fours autonettoyants

- **Nettoyez seulement au cycle d'autonettoyage les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de commencer l'autonettoyage du four, enlevez la lèchefrite ainsi que tout ustensile ou aliment se trouvant dans le four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours :** aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Évitez de nettoyer 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 sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Avis de sécurité important

La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige que le gouverneur de cet État publie une liste des substances connues pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes liés au système reproducteur et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

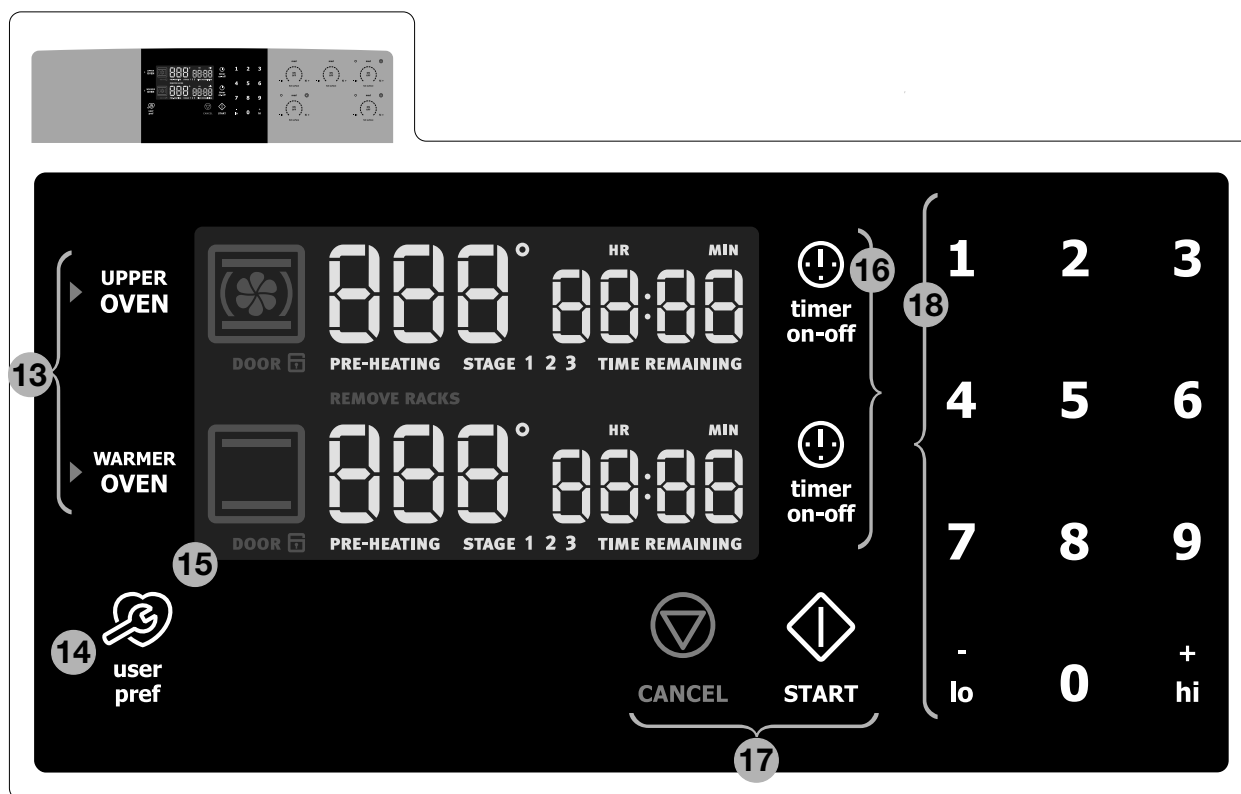
Caractéristiques et options du four Perfect Set^{MC}

1. Lampes intérieures du four Luxury-Lighting^{MC} - page 11
2. Verrouillage des commandes - page 11
3. Modes de cuisson standards
 - Cuisson - page 21
 - Gril - page 24
 - Cuisson à convection Perfect-Convect^{3MC} - page 26
 - Rôtissage à convection Perfect-Convect^{3MC} - page 28
 - Gril à convection Perfect-Convect^{3MC} - page 30
 - Maintien au chaud - page 31
 - Cuisson lente - page 32
4. Modes de cuisson spécialisés
 - Déshydratation - page 33
 - Fermentation du pain - page 34
5. Réglages préférés - page 35
6. Temps de cuisson
 - Temps de cuisson - page 22
 - Fin de la cuisson - page 23
7. Préchauffage rapide - page 20
8. Conversion à la convection - page 27
9. Nettoyage - pages 47 et 48

Réglages minimal et maximal des fonctions

Fonction	Temp. min.	Temp. max.
BAKE (Cuisson) [four supérieur]	76 °C/170 °F	288 °C/550 °F
BREAD PROOF (Fermentation du pain)	Lo (Bas) [30 °C/85 °F]	Hi (Élevé) [38 °C/100 °F]
BROIL (Gril)	148 °C/300 °F	288 °C/550 °F
CONV BAKE (Cuisson à convection)	76 °C/170 °F	288 °C/550 °F
CONV ROAST (Rôtissage à convection)	76 °C/170 °F	288 °C/550 °F
CONV BROIL (Gril à convection)	148 °C/300 °F	288 °C/550 °F
KEEP WARM (Maintien au chaud)	66 °C/150 °F	190 °F/88 °C
SLOW COOK (Cuisson lente)	Lo (Bas) [108 °C/225 °F]	Hi (Élevé) [135 °C/275 °F]
DEHYDRATE (Déshydratation)	38 °C/100 °F	108 °C/225 °F

Touches et affichage du four Perfect Set^{MC}



13. Touches du four

- Four supérieur Sure-2-fit^{MC}
- Tiroir chauffant

14. Préférences de l'utilisateur - pages 41 à 46

Voici les options offertes dans les préférences de l'utilisateur :

- Réglage de l'horloge - pages 10 et 41
- Réglage de l'affichage de l'horloge - page 41
- Mode 12 heures ou 24 heures - page 42
- Fahrenheit/Celsius - page 42
- Mode économie d'énergie 12 heures marche/arrêt - page 43
- Mode audio - page 43
- Réglage UPO (réglage de la temp.) ou réinitialisation - page 44
- Restauration des réglages de l'usine - page 45

15. Affichage du four

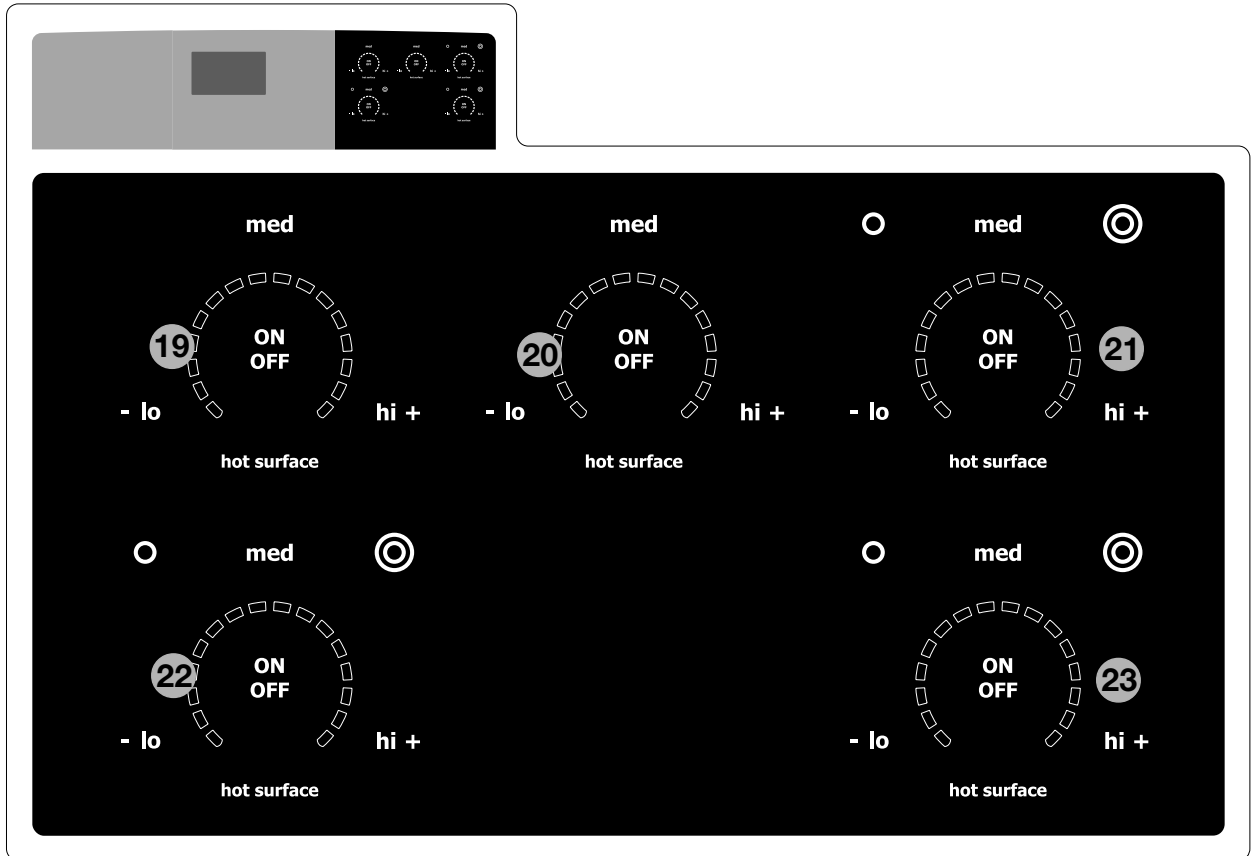
16. Minuteries - page 10

17. Touches CANCEL (Annuler) et START (Mise en marche)

18. Touches numériques

Réglages minimal et maximal des fonctions de minuterie

Fonction	Temps min.	Temps max.
Minuterie 1	1 min	11 h 59 min
Minuterie 2	1 min	11 h 59 min
Horloge 12 heures	1 heure	11 h 59 min
Horloge 24 heures	0 heure	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
Fin de la cuisson 12 heures	1 heure	12 h 59 min
Fin de la cuisson 24 heures	0 heure	23 h 59 min
Période de nettoyage	Lite (Léger) [2 heures]	Heavy (Robuste) [4 heures]

Affichage des commandes de la table de cuisson Perfect Set^{MC}

Commandes de la table de cuisson - pages 15 à 18

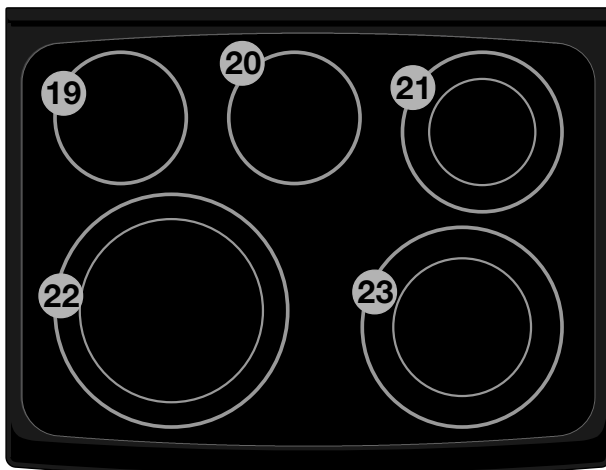
19. Élément radiant simple arrière gauche de 15,2 cm (6 po) [1 200 W]

20. Élément de 15,2 cm (6 po) de la zone de maintien au chaud (100 W)

21. Élément radiant expansible arrière droit de 12,7 et 17,8 cm (5 et 7 po) [750/1 800 W]

22. Élément radiant expansible avant gauche de 22,9 et 30,5 cm (9 et 12 po) (1 700/2 700 W)

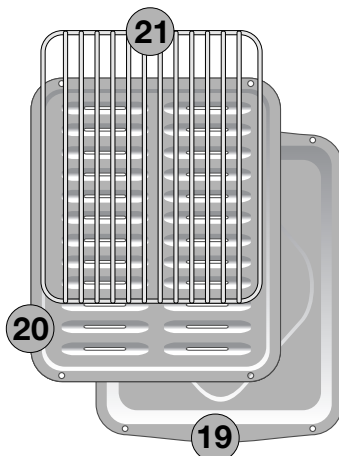
23. Élément radiant expansible avant droit de 15,2 et 22,9 cm (6 et 9 po) à grande puissance (1 200/3 000 W)



Caractéristiques de la cuisinière Perfect Set^{MC}

Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes :

1. Tableau de commande en verre Perfect Set^{MC}.
2. Commandes électroniques du four et des éléments de surface et minuteries Perfect Set^{MC}.
3. Intérieur bleu de cobalt du four supérieur autonettoyant Sure-2-fit^{MC}.
4. Loquet d'autonettoyage de la porte du four.
5. Interrupteur automatique intérieur pour la lampe de la porte du four.
6. Système d'éclairage à halogène Luxury-Lighting^{MC} de style projecteur pour l'intérieur du four supérieur.
7. Système de ventilateur de convection Perfect-Convect^{3MC}.
8. Une grille de four télescopique Luxury-Glide^{MC} entièrement extensible.
9. Une grille de four surbaissée et une grille de four intérieure à poignée (non illustrées).
10. Capteur de la grille du four.
11. Grandes poignées monobloc en métal des portes des fours supérieur et inférieur.
12. Garnitures et panneaux extérieurs de couleurs assorties ou en acier inoxydable.
13. Hublot teinté et pleine largeur de la porte du four.
14. Tiroir chauffant.
15. Hublot du tiroir chauffant.
16. Table de cuisson cintrée aux couleurs assorties ou en acier inoxydable facile à nettoyer.
17. Table de cuisson en vitrocéramique.
18. Pieds de mise à niveau et support anti-renversement (inclus).
19. Lèche-frite (certains modèles).
20. Grille de la lèche-frite (certains modèles).
21. Grille de rôtissage à convection (certains modèles).



Réglage de l'horloge après le branchement

Le four vous indiquera d'entrer l'heure après une **panne de courant** ou **après avoir branché l'appareil pour la première fois**.

- Lorsque vous brancherez votre appareil pour la première fois, « 12:00 » clignotera sur l'afficheur.
- Entrez l'heure à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **START** (Mise en marche) pour confirmer.

Si vous entrez une heure non valide, les commandes émettront trois bips. Entrez une heure valide et appuyez sur **START** (Mise en marche). Si vous appuyez sur **CANCEL** (Annuler), l'horloge affichera « 12:00 ».

Sélectionnez la touche des préférences de l'utilisateur pour modifier l'heure dans d'autres situations comme pour le réglage de l'heure avancée.



Minuteries

Les deux minuteries fournies avec le four servent de dispositifs de rappel supplémentaires dans la cuisine. Lorsqu'il reste moins d'une (1) minute à la minuterie, l'affichage amorce le compte à rebours en secondes. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie active émet des bips, « 00:00 » s'affichera et la touche de la minuterie clignotera.

Les réglages suivants s'appliquent aux minuteries :

- Durée min. : 1 minute
- Durée max. : 11 heures 59 minutes

Voici un exemple pour effectuer le réglage de la minuterie pour 5 minutes :

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur TIMER (Minuterie)	
2. Entrez 5 minutes	5
3. Appuyez sur TIMER (Minuterie)	

Pour annuler la minuterie après l'avoir réglée, appuyez de nouveau sur **TIMER** (Minuterie).

REMARQUE

La ou les minuteries n'influencent pas le processus de cuisson.

Modification des réglages

Le four supérieur et le four inférieur fonctionnent par le biais d'un logiciel, ainsi ils peuvent tous deux fonctionner en même temps avec des réglages différents. Il est important de comprendre qu'avant de régler le four supérieur et le four inférieur ou d'en modifier les réglages, vous devez d'abord **sélectionner** celui que vous souhaitez régler ou modifier.

Le tableau d'affichage vous indiquera lequel des fours est actuellement **sélectionné** pour permettre le réglage ou les modifications en affichant un petit triangle rouge à côté de l'indication du four supérieur ou du tiroir chauffant (fig. 1).

Si le triangle rouge apparaît à côté de l'indication du four supérieur, mais que vous désirez régler le four inférieur

ou en modifier les réglages, appuyez sur **WARMER OVEN** une fois pour modifier la sélection du four. Puis effectuez les réglages/modifications. Vous pouvez passer d'un four à l'autre et modifier les réglages en tout temps. Vous pouvez également modifier les réglages de la table de cuisson sans avoir à sélectionner un four.

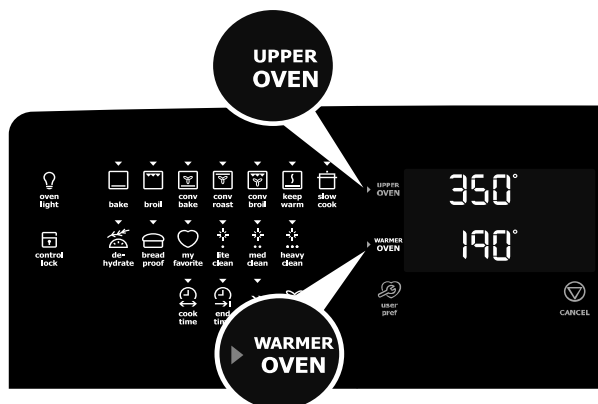


Fig. 1

Affichage de la température de préchauffage

Lorsqu'une fonction de cuisson commence pour l'un ou l'autre des fours, le tableau d'affichage indiquera la véritable température du four lors du préchauffage. Une fois que le four a atteint la température programmée, seule la température programmée du four demeurera affichée.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes permet de verrouiller les commandes du four, de la table de cuisson et du four supérieur. Le verrouillage des commandes est uniquement disponible en mode de réveil. Le verrouillage des commandes verrouillera la lampe du four et cette dernière ne sera plus disponible.


Consultez l'exemple suivant pour verrouiller le four supérieur et la table de cuisson.

Exemple	
Étape	Touche

Pour verrouiller les commandes, appuyez sur la touche **CONTROL LOCK** (Verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.




Pour déverrouiller les commandes, appuyez sur la touche **CONTROL LOCK** (Verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

DOOR  clignotera sur l'afficheur jusqu'à ce que la porte soit bien verrouillée. Une fois que la porte est verrouillée, le voyant du dispositif de verrouillage de la porte s'allume. « LOC » s'affichera alors sur l'afficheur du four supérieur seulement.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four lorsque l'indicateur de porte verrouillée clignote.

Éclairage intérieur Luxury-Lighting^{MC}

Votre appareil est doté d'un éclairage intérieur Luxury-Lighting^{MC} qui allume et éteint graduellement les lampes du four supérieur et du four inférieur.

La touche  permet de régler l'éclairage intérieur du four.

Ce modèle est muni de deux lampes halogènes situées dans le four supérieur et d'une lampe d'appareil électroménager régulière située sur la paroi arrière du four inférieur.

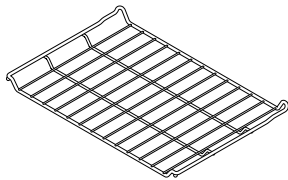
Les lampes du four S'ALLUMENT automatiquement lorsque la porte du four supérieur est ouverte. Les lampes demeurent allumées jusqu'à ce que la porte du four se referme.

Pour remplacer les ampoules des lampes intérieures, consultez la partie « Remplacement des ampoules du four » de la section Entretien et nettoyage.

Grilles du four supérieur

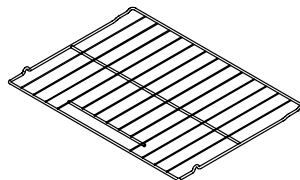
Types de grilles de four

Votre appareil possède trois styles de grilles de four intérieures : une grille de four surbaissée, une grille de four à poignée et une grille de four **Luxury-Glide^{MC}** entièrement extensible.



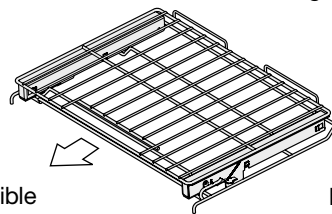
Grille de four surbaissée

Fig. 1



Grille de four à poignée

Fig. 3



Grille de four entièrement extensible

Fig. 2

⚠ ATTENTION

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

La grille de four **surbaissée** (fig. 1) s'utilise dans toutes les positions de grille. La conception surbaissée offre des possibilités de hauteur supplémentaires. Pour maximiser l'espace disponible pour la cuisson d'une grosse dinde, nous suggérons d'installer la grille près du bas du four (position de grille 1 ou 2) [reportez-vous à la fig. 4]. N'allongez pas la grille surbaissée au-dessus de la porte du four lorsqu'elle se trouve à la position de grille la plus basse.

La grille de four **entièrement extensible** (fig. 2) facilite la préparation des plats. Surtout lorsqu'il s'agit de plats très lourds. La grille de four extensible possède deux glissières qui vous permettent de sortir les aliments du four facilement, sans entrer en contact avec les parois du four.

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur la grille aux positions 2 et 5 (reportez-vous à la fig. 4). Pour des résultats optimaux lors d'une cuisson sur une grille de four surbaissée, placez l'ustensile sur la grille à la position 2 ou 3.

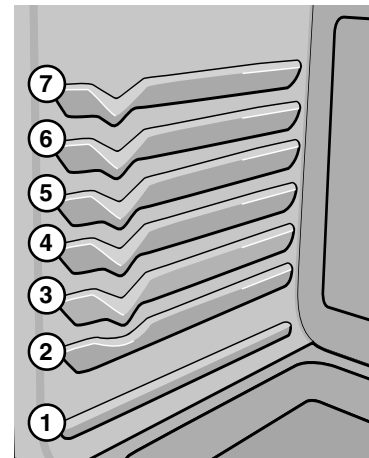


Fig. 4

Circulation d'air dans le four

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



Fig. 5 - Espacement adéquat entre les ustensiles de cuisson sur une seule grille de four.



Fig. 6 - Espacement adéquat entre les ustensiles de cuisson sur deux grilles de four.

Grilles du four supérieur

ATTENTION

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

Retrait et remise en place de la grille de four surbaissée (non illustré)

- **Pour retirer la grille**, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.
- **Pour remettre la grille en place**, appuyez-la sur les guides des parois du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement vers le haut et faites-la glisser complètement en place (non illustré).

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

Pour les retirer d'une main, introduisez votre main dans l'ouverture par la partie supérieure de la grille à glissière et soulevez le levier de dégagement situé sur la partie avant inférieure de la grille, comme montré sur l'illustration (fig1). Tout en maintenant levé le levier de dégagement, tirez sur la grille à glissière (fig 2) du four jusqu'à ce que vous atteignez la butée d'arrêt de la grille. De vos deux mains, saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière. Inclinez légèrement l'avant de la grille vers le haut à la butée d'arrêt, puis continuez de tirer sur la grille pour la sortir du four (fig 3). Assurez-vous de saisir ensemble les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière - les deux parties de la grille sont indépendantes et sont difficiles à tenir séparément.

Pour remettre la grille en place, saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière, soulevez la grille et placez-la de niveau entre les parois de la cavité du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement au niveau de la butée d'arrêt. Une fois dépassé la butée d'arrêt, maintenez la grille de niveau et glissez-la complètement dans le four.

Il se peut que vous deviez exercer une certaine force pour vous assurer que la grille de four est bien enclenchée.

REMARQUE

NE TENTEZ PAS de fermer la porte du four avant que toutes les grilles soient bien en place à l'intérieur du four. Assurez-vous que la grille de four entièrement extensible entre en contact avec le capteur de grille vertical situé à l'arrière sur la paroi gauche du four (consultez l'article 10 de page 9).

Grilles de four Luxury-Glide^{MC}

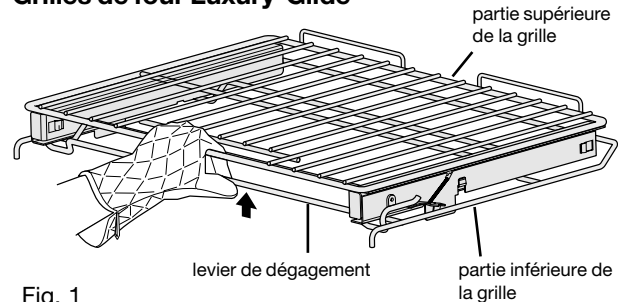


Fig. 1

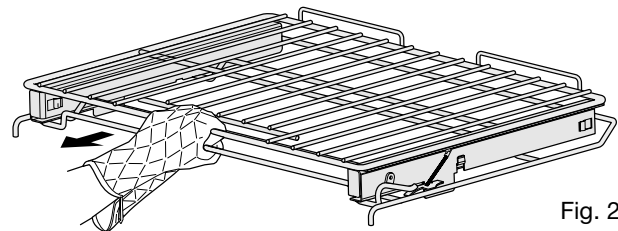


Fig. 2



Fig. 3

Ustensiles

Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant. Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle.

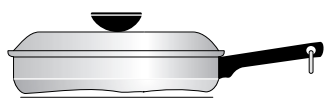
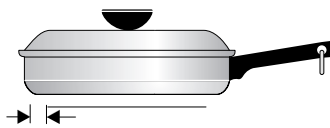
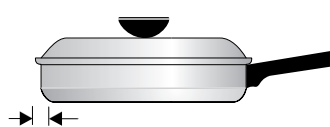
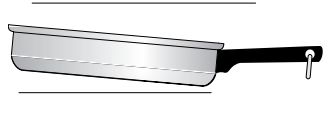


Assurez-vous de suivre les recommandations afin d'utiliser les ustensiles appropriés, comme il est illustré.

Les ustensiles devraient toujours posséder les caractéristiques suivantes :

- Être muni d'un fond plat.
- Avoir des couvercles bien ajustés.
- Avoir un poids bien réparti.
- Être fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Être facile à nettoyer.
- Posséder le même diamètre que l'élément.

Un ustensile ne devrait jamais :

- Être doté d'un fond rond ou gauchi. 
- Dépasser le diamètre de l'élément par plus d'un demi-pouce. 
- Être plus petit que le diamètre de l'élément. 
- Être muni d'une poignée dont le poids fait basculer l'ustensile. 

Pour en savoir plus sur les tables de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » de la section **Entretien et nettoyage**.

Type de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus populaires sont les suivants :

- **Aluminium** - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.
- **Cuivre** - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (reportez-vous au paragraphe « Aluminium » ci-dessus).
- **Acier inoxydable** - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.
- **Fonte** - Faible conducteur de chaleur; par contre, très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique.
- **Émail vitrifié sur métal** - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.
- **Verre** - Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique, car il peut égratigner la vitre.

Mise en conserve

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

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite (voir « Type de matériau des ustensiles » dans la section **Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface**).
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve à l'aide d'une table de cuisson en vitrocéramique, utilisez uniquement une **marmite dont le fond est complètement plat**, sans cannelure.
- **Vérifiez que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les marques de l'élément de surface de 2,5 cm (1 po) au plus.** Nous vous recommandons d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpent et tables de cuisson en vitrocéramique.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord la zone la plus chaude. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.

➔ IMPORTANT

Ne placez JAMAIS un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela pourrait entraîner une fissure de la table de cuisson.

Fonctionnement de la table de cuisson

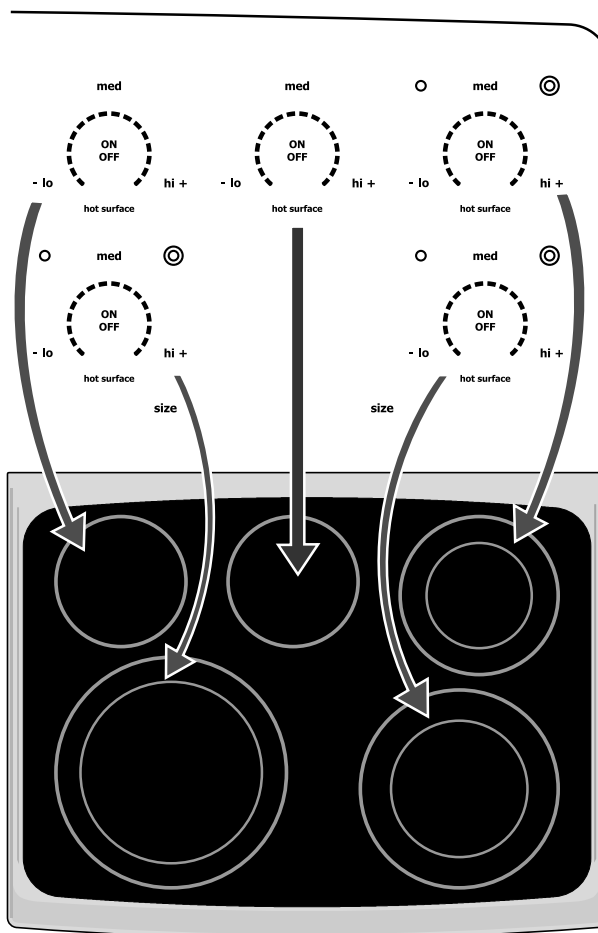
Table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants situés sous la surface. Le design de la table de cuisson en vitrocéramique marque le contour des éléments de surface qui se trouvent en dessous. **Assurez-vous** que le diamètre de l'ustensile correspond au diamètre de l'élément tracé sur la table de cuisson. La chaleur est transmise de la surface de la table de cuisson à l'ustensile. Vous devriez utiliser des ustensiles à fond plat seulement. Le type et les dimensions des ustensiles ainsi que le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones entourant les éléments. Les surfaces entourant les éléments peuvent devenir **assez chaudes pour causer des brûlures**.

Éléments de surface radiants

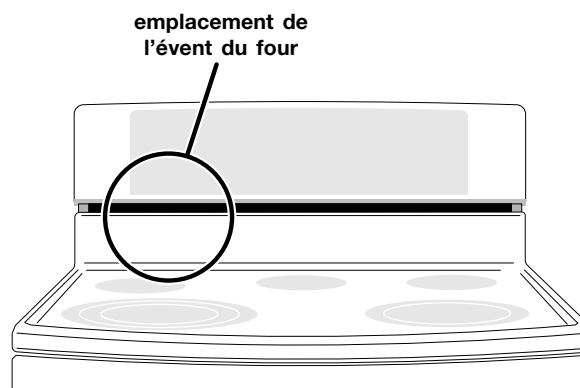
La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir le réglage choisi, l'élément fonctionne par intermittence. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

Votre cuisinière est équipée d'éléments de surface radiants dotés de huit puissances différentes. La capacité de chauffer des aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à la puissance de l'élément.



Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé sous le côté gauche du tableau de commande. Lorsque le four est en fonction, l'air chaud s'échappe par l'évent de manière naturelle. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson dans le four supérieur. **LAISSEZ TOUJOURS L'ÉVENT DU FOUR LIBRE.**



REMARQUES

- Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent au réglage élevé est normal et peut se produire si l'ustensile est trop petit pour l'élément ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat (reportez-vous à la page 14 pour utiliser les bons ustensiles avec la table de cuisson).
- Veuillez lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans les sections **Entretien et nettoyage** et **Avant de faire appel au service après-vente** de ce guide.

Réglage de la table de cuisson Perfect Set^{MC}

Le tableau de commande de la table de cuisson est doté de cinq fenêtres à affichage numérique pour faciliter le réglage des zones de cuisson de la table de cuisson. Ces réglages fonctionnent de la même façon que les réglages faits à l'aide de boutons, sauf que ces ajustements sont effectués à l'aide d'un panneau tactile et que les réglages sont indiqués sur un afficheur de type DEL.

Réglages de la table de cuisson

Le tableau de commande de la table de cuisson offre 15 réglages de niveau de puissance différents pour chacune des 5 zones de chauffe ou de cuisson (ce qui comprend la zone de maintien au chaud). Ces afficheurs sont munis de touches qui permettent à l'utilisateur d'activer d'abord l'élément désiré (**position marche/arrêt**), puis de le mettre rapidement en marche en utilisant l'un des 3 niveaux de puissance préréglés (**lo** [Bas], **med** [Moyen] ou **hi** [Élevé]). Reportez-vous aux figures 4 à 6.

En plus des réglages automatiques, les touches + et - vous permettent d'obtenir des niveaux de puissance plus précis entre les différents réglages automatiques.

Voyants de la dimension des éléments de surface

Deux des éléments de la table de cuisson sont munis de touches rouges supplémentaires (fig. 2) qui permettent à l'utilisateur de passer rapidement de l'élément simple à l'élément double lorsque la zone de cuisson est activée.

- 1 cercle = **élément interne seulement**
- 2 cercles = **éléments interne et externe combinés**

Alarme de surface chaude

Après l'utilisation de tout élément radiant, la table de cuisson en vitrocéramique devient très chaude. Même après que vous avez mis les commandes à la position OFF (Arrêt), la table de cuisson demeure chaude pendant un moment après son utilisation.

Le tableau de commande de la table de cuisson surveille la température de la table de cuisson et affiche le message « **hot surface** » (Surface chaude) lorsque la table de cuisson est encore trop chaude pour être touchée (fig. 1). Si le message « **hot surface** » (Surface chaude) demeure affiché, la zone de chauffe peut être réglée à nouveau et utilisée pour la cuisson.

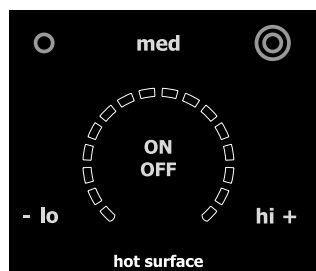


Fig. 1

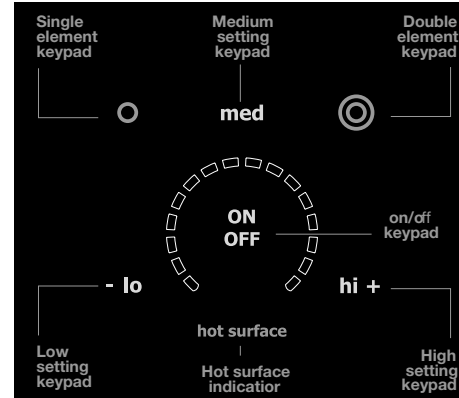


Fig. 2

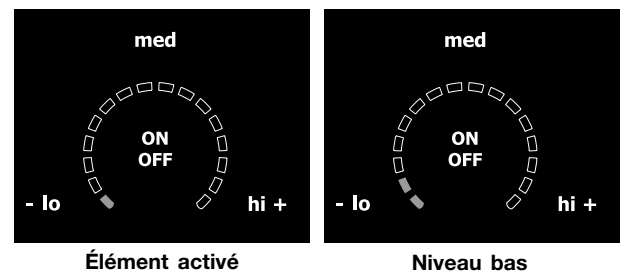


Fig. 3

Fig. 4

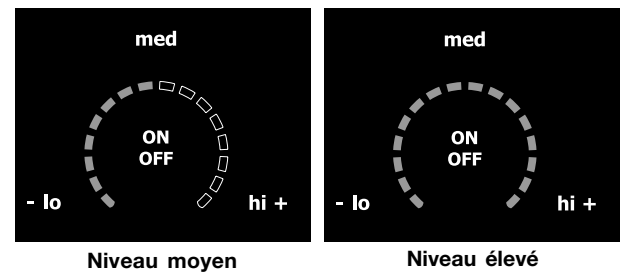


Fig. 5

Fig. 6

ATTENTION

- Les éléments de surface radiants peuvent sembler froids une fois éteints. Cependant, la **surface en vitrocéramique peut être encore très chaude** et entraîner des brûlures si elle est touchée avant d'avoir suffisamment refroidi.
- **Ne placez pas** d'articles en plastique comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

Réglage de la table de cuisson Perfect Set^{MC}

Réglage des éléments de la table de cuisson

- Appuyez sur la touche **ON/OFF** (Marche/arrêt) pour activer la zone de chauffe désirée.
- Si la zone de chauffe possède des éléments de différentes dimensions, appuyez sur le symbole correspondant à l'élément de dimension désirée.
- Appuyez sur la touche correspondant au niveau de puissance désiré (**hi+** [Élevé], **med** [Moyen] ou **lo-** [Bas]) pour avoir accès aux réglages automatiques rapides. Pour obtenir des réglages de puissance plus précis, utilisez les touches **hi+** (Élevé) ou **lo-** (Bas). Chaque pression de la touche **hi+** (Élevé) ou **lo-** (Bas) fera augmenter ou diminuer la puissance d'un niveau à la fois. Tous les changements se rapportant au niveau de puissance ou à la dimension des éléments peuvent être effectués à n'importe quel moment durant la cuisson.

Suggestions de réglage d'intensité de la table de cuisson

À l'aide du tableau (fig. 1), déterminez le réglage suggéré pour le type d'aliment que vous préparez et reportez-vous à la figure 2 pour vous aider à choisir le niveau de puissance approprié sur l'affichage du tableau de commande.

Les zones de niveau de puissance illustrées ne sont que des suggestions de réglage pour les commandes (fig. 2). Surveillez les aliments lorsque vous utilisez la table de cuisson et ajustez les commandes au besoin pour le type d'aliment que vous préparez.

Réglages de niveau de puissance suggérés (sauf pour la zone de maintien au chaud)	
Réglage	Type de surface de cuisson
Bas (lo)	Pour maintenir chaud, faire fondre ou mijoter
Moyen-bas	Pour poursuivre la cuisson, pocher ou cuire lentement
Moyen (med)	Pour maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces ou cuire des légumes à la vapeur
Moyen-élevé	Pour poursuivre une ébullition rapide, frire et grande friture
Élevé (hi)	Pour commencer la plupart des recettes, amener l'eau à ébullition ou faire griller à la poêle

Fig. 1

REMARQUES

- Appuyer sur une touche **ON/OFF** (Marche/arrêt) de la table de cuisson ne fera qu'activer ou désactiver une zone de la table de cuisson, sans commencer le chauffage. Vous devez appuyer sur deux touches pour activer et mettre en marche n'importe quelle zone de la table de cuisson. D'abord, appuyez sur la touche **ON/OFF** (Marche/arrêt) pour activer la zone voulue, puis sur une touche réglant le niveau de puissance (+, - ou **med**) pour que la zone de la table de cuisson commence à chauffer.
- Les zones de cuisson peuvent commencer à chauffer SEULEMENT lorsqu'elles sont activées (fig. 3, p. 16). Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance dans les 5 secondes suivant l'activation d'une zone de cuisson, le tableau de commande désactivera automatiquement cette zone de cuisson.
- Si vous activez l'une des zones de la table de cuisson lorsque aucune d'entre elles n'est activée, vous devrez appuyer sur la touche **ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant quelques secondes de plus que la normale avant que la première zone de cuisson soit activée. Une fois que l'une ou l'autre des zones de cuisson est activée, toute autre zone ajoutée s'activera instantanément.

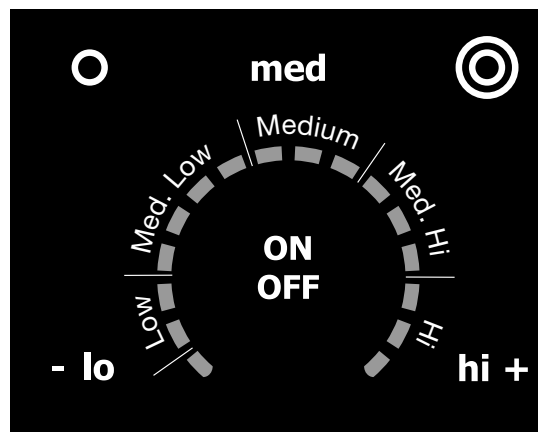


Fig. 2

Zone de maintien au chaud

Utilisez la zone de maintien au chaud (fig. 1) pour garder chauds les aliments cuits comme les légumes, les sauces, les plats mijotés, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes à dîner pouvant aller au four. **NE CHAUFFEZ PAS** des aliments froids sur la zone de maintien au chaud.

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



ATTENTION

La zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est chaude, mais elle peut être **assez chaude pour causer des brûlures**. Évitez de placer vos mains sur la zone de maintien au chaud ou près de celle-ci tant que le voyant **Hot Surface** (Surface chaude) est ALLUMÉ. Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer la nourriture de la zone de maintien au chaud; les plats et ustensiles risquent d'être chauds.

Sélection de température pour la zone de maintien au chaud

Utilisez les réglages recommandés de la zone de maintien au chaud pour maintenir chaud un type d'aliment (fig. 2). Vous pouvez choisir parmi 5 niveaux de puissance différents pour la zone de maintien au chaud au moyen de l'affichage des commandes (fig. 4 à 7). Surveillez les aliments lorsque vous utilisez la zone de maintien au chaud.

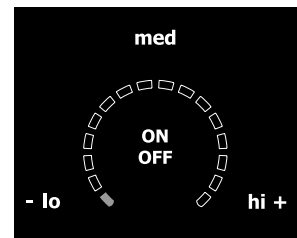
Suggestions de réglage de la zone de maintien au chaud

Aliment	Intensité de chaleur
Boissons chaudes	Moyen-élevé ou élevé
Aliments frits	Moyen-élevé ou élevé
Légumes	Moyen
Soupes (crèmes)	Moyen
Ragoûts	Moyen
Compotes	Moyen
Viandes	Moyen
Sauces	Moyen ou moyen-bas
Oeufs	Moyen ou moyen-bas
Assiettes à dîner avec aliments	Lo
Plats mijotés	Lo
Pains/pâtisseries	Lo

Fig. 2

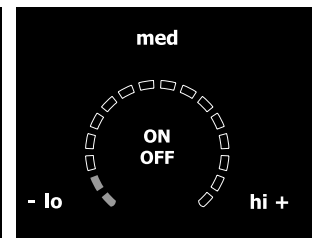


Fig. 1



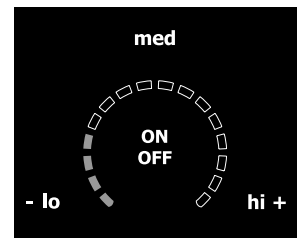
Élément activé

Fig. 3



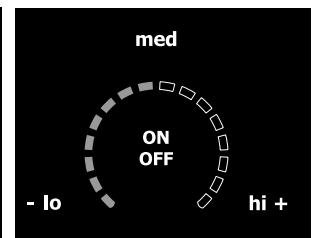
Niveau bas

Fig. 4



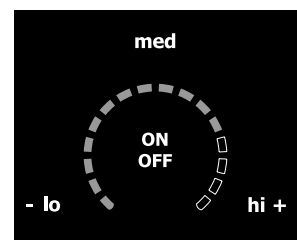
Niveau moyen-bas

Fig. 5



Niveau moyen

Fig. 6



Niveau moyen-élevé

Fig. 7



Niveau élevé

Fig. 8

Zone de maintien au chaud

Réglage de la zone de maintien au chaud

- Appuyez sur la touche **ON/OFF** (Marche/arrêt) pour activer la zone de maintien au chaud (fig. 3).
- Appuyez sur la touche correspondant au niveau de puissance désiré (**hi+** [Élevé], **med** [Moyen] ou **lo-** [Bas]) pour avoir accès aux réglages automatiques rapides. Pour obtenir des réglages de puissance plus précis, utilisez à nouveau les touches **hi+** (Élevé) ou **lo-** (Bas). Chaque pression de la touche **hi+** (Élevé) ou **lo-** (Bas) fera augmenter ou diminuer la puissance de maintien au chaud d'un niveau à la fois. Tous les changements de niveau de puissance peuvent être effectués à n'importe quel moment durant le maintien au chaud.



Pour de meilleurs résultats

- Utilisez toujours des aliments cuits et chauds.
- Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, choisissez un couvercle qui laisse l'humidité s'échapper.
- Tous les aliments placés sur la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle pour préserver leur teneur en humidité.



REMARQUES

- Appuyer sur la touche **ON/OFF** (Marche/arrêt) ne fera qu'activer ou désactiver la zone de maintien au chaud, sans commencer le chauffage. L'activation et la mise en marche de n'importe quelle zone de la table de cuisson nécessitent d'appuyer sur deux touches. D'abord, appuyez sur la touche **ON/OFF** (Marche/arrêt) pour activer la zone voulue, puis sur une touche réglant le niveau de puissance (+, - ou **med**) pour que la zone de la table de cuisson commence à chauffer.
- Les zones de cuisson peuvent commencer à chauffer SEULEMENT lorsqu'elles sont activées (fig. 2, p. 18). Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance dans les 5 secondes suivant l'activation d'une zone de cuisson, le tableau de commande désactivera automatiquement cette zone de cuisson.
- Si vous activez l'une des zones de la table de cuisson lorsqu'aucune d'entre elles n'est activée, vous devrez appuyer sur la touche **ON/OFF** (Marche/arrêt) pendant quelques secondes de plus que la normale avant que la première zone de cuisson soit activée. Une fois que l'une ou l'autre des zones de cuisson est activée, toute autre zone ajoutée s'activera instantanément.

Liste des abréviations affichées par l'appareil

Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les abréviations courantes affichées pendant l'utilisation de votre appareil.

Tableau d'abréviations

Message	Description du message
CLn	Autonettoyage
CLO	Réglage de l'horloge
dEF	Décongélation
d-O	Porte ouverte
End	Fin de cycle
F10*	Code d'erreur
Hi	Réglage élevé
Hot	Four chaud
Lo	Réglage bas
Loc	Verrouillage des commandes
SAb	Mode sabbat
Sd	Mode démo
SF	Échec du mode sabbat
CF	Vérifier les aliments

*Ceci est un exemple de code d'erreur que vous aurez peut-être l'occasion de voir. Ce type de code aidera votre technicien à réparer votre appareil.

À propos du préchauffage rapide

Utilisez l'option de préchauffage rapide pour une **cuisson sur une seule grille** afin que le four supérieur atteigne rapidement la température de cuisson.

L'option de préchauffage rapide peut être programmée avec les modes de cuisson suivants :




- Cuisson au four
- Cuisson à convection
- Rôtissage à convection

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

- Température réglée automatiquement (par défaut) : **176 °C/350 °F**
- Température de préchauffage rapide min. : **76 °C/170 °F**
- Température de préchauffage rapide max. : **288 °C/550 °F**

Réglage du préchauffage rapide

Consultez l'exemple ci-dessous pour programmer un préchauffage rapide qui amorcera immédiatement la cuisson à la température par défaut.

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Appuyez sur la touche RAPID PREHEAT (Préchauffage rapide)	
4. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Lorsque vous appuyez sur **START** (Mise en marche), le four se préchauffe rapidement. À ce moment, le tableau affichera **PRE-HEATING** (Préchauffage). Pendant le processus de préchauffage, il se peut que le ventilateur de convection se mette en marche.

Après quelques minutes, un bip sera émis et l'inscription **PRE-HEATING** (Préchauffage) ne sera plus affichée. Placez les aliments préparés sur une seule grille de four. Le four continuera de chauffer à la température programmée jusqu'à ce que le mode de cuisson soit annulé.

REMARQUE

Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.

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

- Sélectionnez **UPPER** (Four supérieur) ou **WARMER** (Tiroir chauffant) pour modifier les réglages de l'un ou l'autre des fours. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2 °C (5 °F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.



Pour de meilleurs résultats

- **Cuisson sur une seule grille de four SEULEMENT.**
- Utilisez les positions de grille 2 ou 3.

Cuisson dans le four supérieur

Utilisez le mode de cuisson pour faire cuire la plupart des aliments nécessitant des températures de cuisson normales.

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




- Préchauffage rapide
- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

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

- Température réglée automatiquement (par défaut) : **176 °C/350 °F**
- Température de cuisson min. : **76 °C/170 °F**
- Température de cuisson max. : **288 °C/550 °F**

Réglage de la cuisson pour le four supérieur




Consultez l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson qui s'amorcera immédiatement à la température par défaut.

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Lorsque vous appuyez sur START (Mise en marche), le four commence à chauffer. L'affichage du four indique alors PRE-HEATING (Préchauffage). Pendant le processus de préchauffage, il se peut que le ventilateur de convection se mette en marche.

Une fois que le four a atteint la température programmée, la fonction PRE-HEATING (Préchauffage) s'arrêtera et un bip retentira pour indiquer que le four est prêt. Le four maintiendra cette température jusqu'à ce que le mode de cuisson soit annulé.

Si votre recette nécessite une température de cuisson différente de la température réglée automatiquement (par défaut), veuillez suivre l'exemple ci-dessous (exemple d'un réglage de température du four à 218 °C [425 °F]) :

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Entrez 425 °F	425
4. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	



Pour de meilleurs résultats

- Placez les aliments sur une grille à la position 2 ou 5.
- Si vous utilisez la grille de four surbaissée, placez-la à la position 2 ou 3.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur les grilles à la position 2 et 5.



REMARQUE

Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.

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

- Sélectionnez **UPPER** (Four supérieur) ou **WARMER** (Tiroir chauffant) pour modifier les réglages de l'un ou l'autre des fours. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2 °C (5 °F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Utilisation de la fonction temps de cuisson dans le four supérieur

Il est très avantageux de programmer un temps de cuisson pour une recette nécessitant une température et une période de cuisson spécifiques. Le respect du temps de cuisson de la recette aide à obtenir des résultats optimaux.

La fonction de temps de cuisson peut être programmée avec les options suivantes :

- Cuisson au four
- Cuisson à convection
- Rôtissage à convection
- Cuisson lente
- Déshydratation
- Fermentation du pain
- Maintien au chaud



REMARQUE

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.

Consultez l'exemple suivant pour programmer une cuisson dans le four supérieur qui débutera immédiatement après le préchauffage à la température réglée automatiquement (par défaut) de 176 °C (350 °F) et qui prendra fin automatiquement après 30 minutes.

Exemple	
Étape	Touche
Préchauffez le four au besoin.	
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
4. Appuyez sur la touche COOK TIME (Temps de cuisson)	
5. Entrez 30 minutes	30
6. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Après avoir appuyé sur START (Mise en marche), le four commencera la cuisson et se fermera automatiquement après 30 minutes.

Utilisation du temps de cuisson avec la fonction fin de cuisson dans le four supérieur

Il est aussi avantageux d'utiliser les fonctions temps cuisson et fin de la cuisson combinées que la fonction temps de cuisson seule, à l'exception que la combinaison des fonctions permet de programmer exactement le début et la fin de la cuisson.

Les fonctions de temps de cuisson et fin de la cuisson peuvent être programmées avec les options suivantes :

- Cuisson au four
- Cuisson à convection
- Rôtissage à convection
- Cuisson lente
- Autonettoyage (l'autonettoyage différé s'utilise avec la fonction fin de la cuisson seulement)
- Déshydratation
- Fermentation du pain
- Maintien au chaud



REMARQUES

- Lorsque vous programmez la fonction **END TIME** (Fin de la cuisson), assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste.
- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.
- Vous pouvez également utiliser la fonction **COOK TIME** (Temps de cuisson) sans la fonction **END TIME** (Fin de la cuisson). Consultez la page 22.

Consultez l'exemple suivant pour programmer une cuisson avec préchauffage dans le four supérieur à une température de 191 °C (375 °F) pendant 50 minutes qui prendra fin automatiquement à 17 h 30 :

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson)	
3. Entrez 375 °F	375
4. Appuyez sur la touche COOK TIME (Temps de cuisson)	
5. Entrez 50 minutes	50
6. Appuyez sur la touche END TIME (Fin de la cuisson)	
7. Entrez 5:30	530
8. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Après que vous avez appuyé sur **START** (Mise en marche), le four calcule l'heure à laquelle il commencera à chauffer. L'affichage du four indique alors **PRE-HEATING** (Préchauffage). Pendant le processus de préchauffage, il se peut que le ventilateur de convection se mette en marche.

Une fois que le four a atteint la température programmée, la fonction **PRE-HEATING** (Préchauffage) s'arrêtera et un bip retentira pour indiquer que le four est prêt. Le four maintiendra sa température durant la période de temps sélectionnée ou jusqu'à ce que le mode de cuisson soit annulé.

Cuisson au gril dans le four supérieur

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 brunissage optimaux. Ce mode de cuisson n'est offert que dans le four supérieur.

Utilisez le mode de cuisson au gril à convection pour cuire des viandes plus épaisses qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et le ventilateur de convection pour obtenir des résultats de brunissage optimaux (p. 30).

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

- Température réglée automatiquement (par défaut) : **288 °C/550 °F**
- Température minimale de cuisson au gril : **148 °C/300 °F**
- Température maximale de cuisson au gril : **288 °C/550 °F**



AVERTISSEMENT

Si un feu se produit dans le four, fermez la porte de ce dernier. Si le feu continue, 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 pas** de la lèchefrite sans sa grille.
- **Ne couvrez pas** la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, **n'utilisez pas** la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.



Pour de meilleurs résultats

- Utilisez les casseroles et les positions de grille recommandées pour chaque type de viande préparé (p. 25, fig. 3 & 4).
- Pour brunir les aliments de façon optimale, laissez le four préchauffer pendant **5 à 6 minutes** avant de placer la nourriture dans le four.

Réglage du gril

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson au gril dans le four supérieur qui débutera immédiatement avec le réglage automatique (par défaut)

Exemple	
Étape	Touche
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. Disposez les grilles du four selon les recommandations (p. 25, fig. 2 & 4). Assurez-vous de placer les aliments préparés et la lèchefrite directement sous l'élément du gril. Laissez la porte du four légèrement entrouverte (environ 10 cm [4 po]) en position gril (p. 25, fig. 1).	
3. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
4. Appuyez sur la touche BROIL (Gril)	
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	



REMARQUE

Vous pouvez appuyer sur **CANCEL (Annuler)** en tout temps durant le réglage des commandes ou pendant le processus de cuisson au gril.

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

- Sélectionnez **UPPER** (Four supérieur) ou **WARMER** (Tiroir chauffant) pour modifier les réglages de l'un ou l'autre des fours. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2 °C (5 °F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Réglage du grill

La grille de la lèche-frite (le cas échéant) est munie de fentes qui permettent à la graisse des viandes de s'écouler dans la lèche-frite. Placez la viande préparée sur la grille, puis mettez cette dernière sur la lèche-frite, comme indiqué sur la figure 3.

Durées recommandées pour la cuisson au grill

Servez-vous du tableau de cuisson au grill (fig. 2) afin de connaître les durées approximatives recommandées pour la cuisson au grill et pour chaque type de viande figurant sur la liste. Augmentez ou diminuez ces durées, ou changez la position de la grille pour obtenir le degré de cuisson désiré.

Si l'aliment que vous désirez cuire au grill ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions fournies dans votre recette et surveillez la cuisson de près.

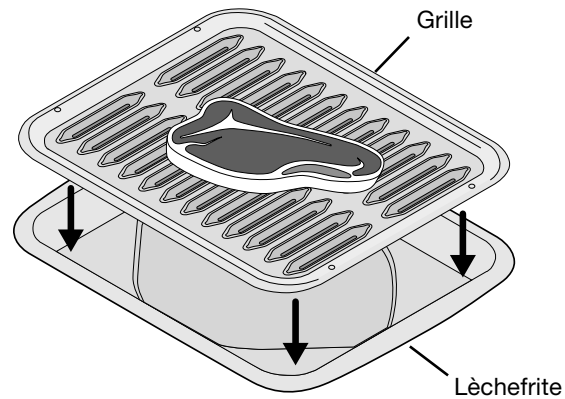
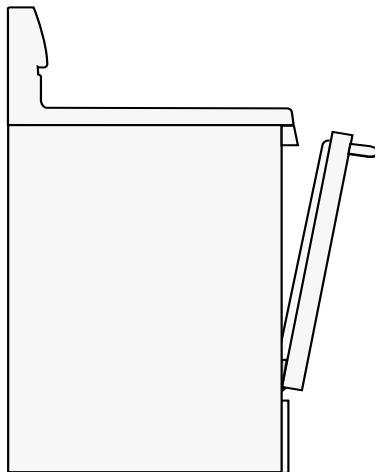


Fig. 3



Position grill

Fig. 1

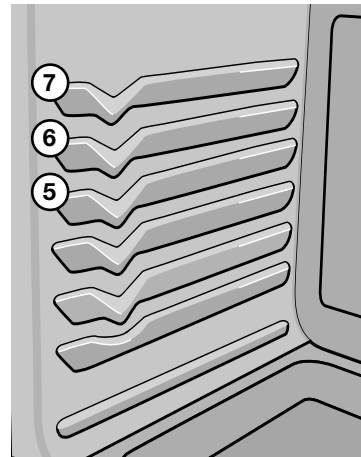


Fig. 4

Tableau de cuisson au grill

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

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

Fig. 2

Cuisson à convection

La cuisson à convection fait partie du système Perfect-Convect^{3MC}. La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur dans le four de façon uniforme et continue. Cette distribution améliorée de la chaleur permet d'obtenir une cuisson uniforme ainsi que d'excellents résultats. La durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue, mais 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 en fonction de ce mode.

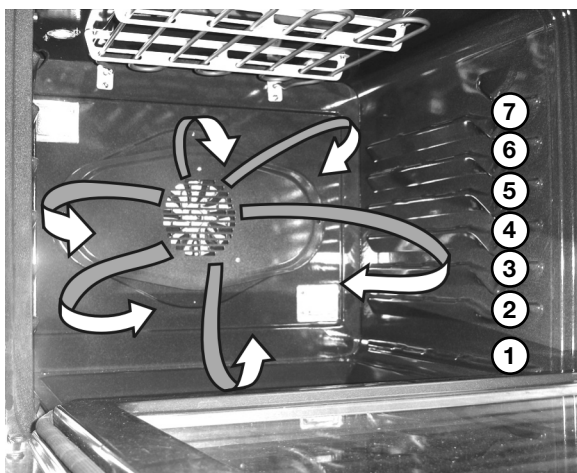
Si les instructions de votre recette ont été écrites pour la cuisson standard et que vous désirez vous servir de la cuisson à convection, suivez les instructions de l'option de **conversion à la convection**. L'option de conversion à la convection ajustera automatiquement la température du four pour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

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

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

Avantages de la cuisson à convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.





Réglage de la cuisson à convection

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

- Température réglée automatiquement (par défaut) : **176 °C/350 °F**
- Température de cuisson min. : **76 °C/170 °F**
- Température de cuisson max. : **288 °C/550 °F**

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson à convection qui débutera immédiatement au réglage automatique (par défaut) de 176 °C (350 °F) :

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche CONV BAKE (Cuisson à convection)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Lorsque vous appuyez sur **START** (Mise en marche), le four commence à chauffer. À ce moment, l'affichage du four indique **PRE-HEATING** (Préchauffage).

Une fois que le four a atteint la température programmée, la fonction **PRE-HEATING** (Préchauffage) s'arrêtera et un bip retentira pour indiquer que le four est prêt. Le four maintiendra cette température jusqu'à ce que le mode de cuisson soit annulé.



Pour de meilleurs résultats

- Lorsque vous faites de la cuisson à une seule grille, utilisez les positions de grille 2 ou 3; lorsque vous utilisez deux grilles, utilisez les positions 2 et 5; lorsque vous utilisez trois grilles, utilisez les positions 2, 3 et 5.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Les aliments placés sur des ustensiles foncés cuiront plus rapidement.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.



REMARQUE

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps durant le réglage des commandes ou pendant la cuisson.

Utilisation de la fonction conversion à la convection

L'option de conversion à la convection vous permet d'utiliser la cuisson à convection avec n'importe quelle recette destinée à la cuisson standard. Le tableau de commande utilise les réglages de cuisson standard de la recette afin de calculer une température inférieure pour la cuisson à convection. L'option de conversion à la convection doit être utilisée avec le mode CONV BAKE (Cuisson à convection).

Avantages de la cuisson à convection lorsque vous utilisez l'option de conversion à la convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.



Pour de meilleurs résultats

- Placez les aliments en utilisant les positions recommandées pour les grilles. Lorsque vous faites de la cuisson, utilisez les positions de grille suivantes : 2 ou 3 lorsque vous n'utilisez qu'une seule grille, 2 et 5 lorsque vous utilisez deux grilles et 2, 3 et 5 lorsque vous utilisez trois grilles.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Les aliments placés sur des ustensiles foncés cuiront plus rapidement.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.



REMARQUE

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.

Réglage de la conversion à la convection

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson à convection qui débutera immédiatement au réglage automatique (par défaut) de 176 °C (350 °F) et pour ajouter l'option de conversion à la convection.

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche CONV BAKE (Cuisson à convection)	
3. Appuyez sur la touche CONV CONVERT (Conversion à la convection)	
4. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Une fois que vous avez appuyé sur **START** (Mise en marche), l'affichage du four indique **PRE-HEATING** (Préchauffage). Une fois que le four a atteint la température convertie programmée, la fonction **PRE-HEATING** (Préchauffage) s'arrêtera et un bip retentira pour indiquer que le four est prêt.

L'option de conversion à la convection **diminuera** automatiquement la température que vous aurez réglée pour ajuster les réglages de la recette à cuisson standard en vue de la cuisson à convection.

Lorsque vous utilisez la conversion à la convection avec l'option de temps de cuisson, le temps restant clignote quand 75 % du temps de cuisson s'est écoulé. Le tableau de commande émettra également des bips à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

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

- Sélectionnez **UPPER** (Four supérieur) ou **WARMER** (Tiroir chauffant) pour modifier les réglages de l'un ou l'autre des fours. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2 °C (5 °F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Rôtissage à convection

Fonctionnement du rôtissage à convection

Le rôtissage à convection fait partie du système Perfect-Convect^{3MC}. Le rôtissage à convection combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. De plus, il n'est pas nécessaire de diminuer la température du four lorsque vous utilisez le mode de rôtissage à convection.

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

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

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

- Température automatique par défaut : **176 °C/350 °F**
- Minimum : **76 °C/170 °F**
- Maximum : **288 °C/550 °F**

Avantages du rôtissage à convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.



Pour de meilleurs résultats

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et la volaille.
- Placez la nourriture en utilisant les positions de grille recommandées pour le type d'aliment préparé.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson. Reportez-vous au tableau du rôtissage à convection pour obtenir des renseignements supplémentaires (p. 29, fig. 2).

Réglage du rôtissage à convection

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer un rôtissage à convection qui débutera immédiatement avec le réglage automatique (par défaut) :

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche CONV ROAST (Rôtissage à convection)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Lorsque vous appuyez sur START (Mise en marche), le four commence à chauffer. L'affichage du four indique alors PRE-HEATING (Préchauffage).

Une fois que le four a atteint la température programmée, la fonction PRE-HEATING (Préchauffage) s'arrêtera et un bip retentira pour indiquer que le four est prêt.



REMARQUE

- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.

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

- Sélectionnez **UPPER** (Four supérieur) ou **WARMER** (Tiroir chauffant) pour modifier les réglages de l'un ou l'autre des fours. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2 °C (5 °F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Recommandations pour le rôtissage

Instructions d'utilisation de la grille de rôtissage

Lorsque vous préparez de la viande pour le rôtissage à convection, vous pouvez vous servir de la lèchefrite, de sa grille ainsi que de la grille de rôtissage fournies avec votre appareil. 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.

1. Placez la grille de four à la position la plus basse ou celle immédiatement au-dessus.
2. Placez la grille dans la lèchefrite.
3. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. **Ne vous servez pas** de la lèchefrite sans sa grille. **Ne recouvrez pas** de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite.
4. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage (fig. 1).
5. Placez l'aliment préparé sur la grille du four.

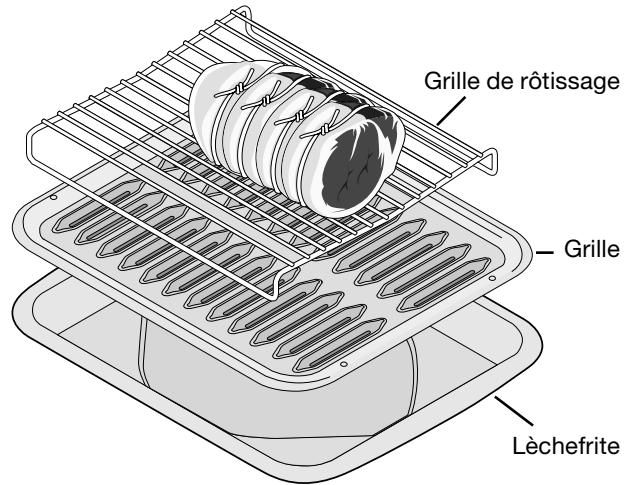


Fig. 1

Tableau du rôtissage à convection

Viande	Poids	Temp. du four	Temp. interne	Minute par 0,45 kg (1 lb)	
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	350 °C (176 °C)	*	25 à 30
	Rôti de faux-filet	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	350 °C (176 °F)	*	25 à 30
	Rôti de filet	de 0,9 à 1,4 kg (de 2 à 3 lb)	204 °C (400 °F)	*	15 à 25
Volaille	Dinde entière**	de 5,4 à 7,3 kg (de 12 à 16 lb)	163 °C (325 °F)	180 °C (82 °C)	8 à 10
	Dinde entière**	de 7,3 à 9,1 kg (de 16 à 20 lb)	163 °C (325 °F)	180 °C (82 °C)	10 à 15
	Dinde entière**	de 9,1 à 10,9 kg (de 20 à 24 lb)	163 °C (325 °F)	180 °C (82 °C)	12 à 16
	Poulet	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	176 à 191 °C (350 à 375 °F)	180 °C (82 °C)	12 à 16
Porc	Rôti de jambon frais	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	160 °C (71 °C)	30 à 40
	Rôti de palette	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	160 °C (71 °C)	20 à 30
	Longe	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	163 °C (325 °F)	160 °C (71 °C)	20 à 25
	Jambon précuit	de 2,3 à 3,2 kg (de 5 à 7 lb)	163 °C (325 °F)	160 °C (71 °C)	30 à 40

* Pour le bœuf : mi-saignant, 63 °C (145 °F); à point, 71 °C (160 °F); bien cuit, 76 °C (170 °F).

Fig. 2

** La dinde farcie nécessite du temps de rôtissage additionnel. Protégez les cuisses et la poitrine au moyen de papier d'aluminium pour éviter que la peau ne brunisse et ne sèche de façon excessive.

Gril à convection

Le gril à convection fait partie du système Perfect-Convect^{3MC}. Utilisez le mode de cuisson au gril à convection pour cuire des viandes plus épaisses qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et le ventilateur de convection pour obtenir des résultats de brunissage optimaux. Ce mode de cuisson n'est offert que dans le four supérieur.

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de cuisson au gril par convection :

- Température réglée automatiquement (par défaut) : **288 °C/550 °F**
- Température minimale de cuisson au gril par convection : **148 °C/300 °F**
- Température maximale de cuisson au gril par convection : **288 °C/550 °F**

AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, laissez la porte fermée et ÉTEIGNEZ le four. Si le feu continue, 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 pas** de la lèchefrite sans sa grille. **Ne couvrez pas** la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, **n'utilisez pas** la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.





Pour de meilleurs résultats

- Utilisez les ustensiles et les positions de grille recommandés (p. 25, fig. 2 et 4).
- Pour des résultats optimaux, préchauffez le four de 5 à 6 minutes.

Réglage du gril à convection

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer le mode de cuisson au gril à convection du four supérieur immédiatement avec le réglage automatique (par défaut).

Exemple	
Étape	Touche
1. Placez la grille dans la lèchefrite, puis placez la nourriture sur la grille. Assurez-vous de respecter tous les avertissements et toutes les mises en garde.	
2. Disposez les grilles du four selon les recommandations (p. 25, fig. 2 et 4). Assurez-vous de placer les aliments préparés et la lèchefrite directement sous l'élément du gril. Fermez la porte du four (p. 25, fig. 1).	
3. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
4. Appuyez sur la touche CONV BROIL (Gril à convection)	
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

REMARQUE

Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.

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

- Sélectionnez **UPPER** (Four supérieur) ou **WARMER** (Tiroir chauffant) pour modifier les réglages de l'un ou l'autre des fours. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2 °C (5 °F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Maintien au chaud

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

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

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

- Température réglée automatiquement (par défaut) : **76 °C/170 °F**
- Température de maintien au chaud min. : **66 °C/150 °F**
- Température de maintien au chaud max. : **190 °F/88 °C**



AVERTISSEMENT

- **DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Le non-respect de cette précaution peut favoriser la prolifération de bactéries et causer des empoisonnements alimentaires ou rendre malade.**
- Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, **n'utilisez pas** la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.



REMARQUE

Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.

Réglage de la fonction de maintien au chaud

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction de maintien au chaud dans le four supérieur qui débutera immédiatement avec le réglage automatique (par défaut).

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche KEEP WARM (Maintien au chaud)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

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

- Sélectionnez **UPPER** (Four supérieur) ou **WARMER** (Tiroir chauffant) pour modifier les réglages de l'un ou l'autre des fours. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2 °C (5 °F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Cuisson lente

Le mode de cuisson lente sert à cuire les aliments plus lentement et à une température plus basse. Les résultats de cuisson seront semblables à ceux obtenus à l'aide d'une mijoteuse. Ce mode est idéal pour rôtir le bœuf, le porc et la volaille. La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Ceci est normal. Le mode de cuisson lente peut être programmé dans le four supérieur ou inférieur.

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

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

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

- Hi (Élevé) : 134 °C/275 °F (par défaut) pour une cuisson allant de 4 à 5 heures
- Lo (Bas) : 108 °C/225 °F pour une cuisson allant de 8 à 9 heures



Pour de meilleurs résultats

- Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire.
- Si vous utilisez une seule grille de four, placez-la à la position 2 ou 3.
- Positionnez les grilles en fonction de la taille des ustensiles de cuisson utilisés lorsque vous cuisez plusieurs aliments en même temps.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent ou de la laisser ouverte pour vérifier la cuisson des aliments. Plus il y a de perte de chaleur, plus la cuisson des aliments est longue.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle lâche ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants.
- Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en graisse, les os et la forme du rôti.
- Utilisez la sonde pour vérifier la température afin de déterminer si l'aliment est cuit.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Réglage de la cuisson lente

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson lente au réglage Lo (Bas).

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche SLOW COOK (Cuisson lente)	
3. Appuyez sur -lo pour choisir l'option Lo (Bas) (fig. 2).	- lo
4. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	



Fig. 1



Fig. 2



REMARQUE

Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.

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

- Sélectionnez **UPPER** (Four supérieur) ou **WARMER** (Tiroir chauffant) pour modifier les réglages de l'un ou l'autre des fours. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2 °C (5 °F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Déshydratation




Le mode de déshydratation fait sécher les aliments au moyen de la chaleur émise par l'élément de convection. La chaleur circule dans toute la cavité du four au moyen du ventilateur de convection. Utilisez le mode de déshydratation pour faire sécher ou mettre en conserve des aliments comme des fruits, des légumes, des herbes et des tranches de viande très minces. Le mode de déshydratation ne peut être programmé que dans le four supérieur. Il se peut que le ventilateur de convection fonctionne durant le mode de déshydratation.

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

- Température réglée automatiquement (par défaut) : **120 °F/48 °C**
- Température de déshydratation min. : **38 °C/100 °F**
- Température de déshydratation max. : **108 °C/225 °F**

Réglage du mode de déshydratation

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour régler la fonction de déshydratation à la température par défaut de 120 °F (48 °C).

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	
2. Appuyez sur la touche DEHYDRATE (Déshydratation)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

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

- Sélectionnez **UPPER** (Four supérieur) ou **WARMER** (Tiroir chauffant) pour modifier les réglages de l'un ou l'autre des fours. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2 °C (5 °F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.



Pour de meilleurs résultats

- Faites sécher la plupart des fruits et des légumes à 60 °C (140 °F) et les herbes à 38 °C (100 °F).
- Le temps de séchage dépend du contenu en humidité et en sucre des aliments, de la taille des morceaux, de la quantité de nourriture séchée et de l'humidité présente dans l'air.
- Traitez les fruits au moyen d'antioxydants pour éviter la décoloration.
- Vous pouvez vous servir de grilles à refroidir aux tiges très rapprochées l'une de l'autre pour permettre à l'air de circuler autour des aliments. Vous pouvez également utiliser des grilles de séchage pour obtenir le même résultat (ce type de grille de four n'est pas fourni avec cet appareil).
- Consultez un livre sur la mise en conserve des aliments ou rendez-vous dans une bibliothèque pour obtenir de l'information sur le sujet.

Fermentation du pain

Le mode de fermentation du pain conserve une température chaude utile pour faire lever les produits contenant de la levure. Le mode de fermentation du pain ne peut être programmé que dans le four supérieur.

Le mode de fermentation du pain peut être combiné à la fonction suivante :

- Mes préférences

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de fermentation du pain :

- Température réglée automatiquement (par défaut) : **38 °C/100 °F**
- Température de la fermentation du pain min. : **30 °C/85 °F**
- Température de la fermentation du pain max. : **38 °C/100 °F**





Pour de meilleurs résultats

- Couvrez légèrement la pâte.
- Placez un bol d'eau chaude sur la grille qui se trouve en dessous.
- Utilisez la lampe du four pour vérifier la fermentation. N'ouvrez pas la porte du four.

Réglage du mode de fermentation du pain

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour régler un programme de fermentation du pain à une température de 30 °C (85 °F).

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Appuyez sur la touche BREAD PROOF (Fermentation du pain)	
3. Appuyez sur la touche -lo (Diminuer) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous atteigniez 30 °C (85 °F)	- lo
4. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	



REMARQUE

Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.

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

- Sélectionnez **UPPER** (Four supérieur) ou **WARMER** (Tiroir chauffant) pour modifier les réglages de l'un ou l'autre des fours. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2 °C (5 °F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Mes préférences

Vous pouvez stocker jusqu'à deux réglages de température et de temps de cuisson parmi ceux que vous utilisez le plus souvent, ce qui vous permettra de les rappeler et des les utiliser durant le réglage.

La touche MY FAVORITE (Mes préférences) vous permet de sauvegarder un mode de cuisson, un réglage de température ainsi qu'un temps de cuisson pour le four supérieur ou le tiroir chauffant.

Sauvegarde de mes préférences



L'exemple ci-dessous indique comment sauvegarder des instructions de cuisson pour le four supérieur.

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Entrez les instructions de cuisson à l'aide des touches du tableau de commande, et ajoutez toutes les options que vous désirez sauvegarder et utiliser ultérieurement.	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	
4. Appuyez sur la touche MY FAVORITE (Mes préférences) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes	
5. Appuyez sur la touche CANCEL (Annuler) *	

Un bip est émis et un voyant lumineux rouge s'allume au-dessus du réglage de préférence sélectionné pour indiquer que la recette a été sauvegardée.

* Si vous désirez sauvegarder les instructions de cuisson sans mettre le four en marche.

Rappel d'un réglage

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Sélectionnez MY FAVORITE (Mes préférences)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Supprimer/écraser un réglage

Lorsque des instructions ont déjà été sauvegardées à l'aide de la touche MY FAVORITE (Mes préférences), il vous est possible d'effacer des données pour en entrer d'autres. Suivez les mêmes instructions que pour la sauvegarde d'une recette; sélectionnez la préférence que vous souhaitez écraser et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.

Il n'est pas nécessaire de supprimer l'un de vos réglages préférés pour en sauvegarder un autre. Appuyez sur la touche MY FAVORITE (Mes préférences) et sauvegardez les nouvelles instructions de cuisson en suivant la procédure utilisée pour l'effacement des données.

Mode sabbat

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Ce mode désactive tous les signaux sonores et visuels émis habituellement par le tableau de commande du four. Le mode **BAKE** (Cuisson) et le chauffage de la **table de cuisson** sont les seules fonctions accessibles lorsque l'appareil est en mode sabbat.

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

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

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

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

Les réglages de la table de cuisson peuvent aussi être changés, même après que l'appareil a été programmé en mode sabbat (durant les fêtes juives seulement).

Si une panne de courant survient durant le sabbat ou une fête juive, l'appareil S'ÉTEINDRA. Lorsque le courant est rétabli, l'appareil ne retourne pas automatiquement aux réglages originaux du mode de cuisson. Le message **SF** s'affichera sur tous les tableaux d'affichage des commandes indiquant l'échec du mode sabbat (fig. 1 et 2).

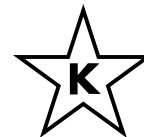
Après une panne de courant, les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, même si l'appareil est encore en mode sabbat.



Fig. 1




Fig. 2



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

Réglage du mode sabbat

L'exemple ci-dessous montre comment régler le four pour le sabbat (et les fêtes juives).

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur UPPER OVEN (Four supérieur).	UPPER OVEN
2. Appuyez sur BAKE (Cuisson).	
3. Pour entrer en mode sabbat, appuyez simultanément sur les touches LO (Bas) et HI (Élevé) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira), puis relâchez-les.	lo et hi

Assurez-vous d'effectuer tout changement supplémentaire aux réglages du four ou de la table de cuisson avant de passer à l'étape 3.

Une fois que l'appareil est bien programmé en mode sabbat, le message « Sab » (fig. 1) s'affichera jusqu'à ce que le mode sabbat soit annulé.



Fig. 1

Annulation du mode sabbat

L'exemple ci-dessous montre comment annuler le mode sabbat.

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez simultanément sur les touches LO (Bas) et HI (Élevé) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira) :	lo et hi
2. Toutes les fonctions de cuisson programmées préalablement et la table de cuisson s'éteindront lorsque le mode sabbat prendra fin.	

REMARQUES

Les seules touches accessibles lorsque l'appareil est réglé en mode sabbat sont **lo**, **hi**, **UPPER OVEN**,  et



Vous pouvez changer la température du four ainsi que n'importe quel réglage de la table de cuisson une fois que la cuisson a débuté (pour les fêtes juives seulement). Choisissez le four inférieur ou supérieur, entrez le changement de température désiré (entre 76 et 288 °C [entre 170 et 550 °F]) et appuyez sur **START** (Mise en marche). Rappelez-vous que **le régulateur de four n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements** une fois que le mode sabbat est réglé.

Caractéristiques du tiroir chauffant

Le tiroir chauffant est idéal pour réchauffer des plats comme de la pizza, des plats mijotés, des pommes de terre au four et des aliments congelés. Servez-vous de la fonction de maintien au chaud pour garder les aliments cuits à la température où ils seront servis. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir chauffant; placez-y toujours des aliments chauds.



AVERTISSEMENT

- **ÉLOIGNEZ LES ENFANTS DU TIROIR CHAUFFANT LORSQU'IL EST CHAUD. LE NON-RESPECT DE CETTE MISE EN GARDE PEUT CAUSER DES BRÛLURES.**



ATTENTION

- Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les aliments du tiroir chauffant. La grille du tiroir, l'intérieur du tiroir, les ustensiles et les assiettes peuvent être chauds.
- Si un feu se produit dans le four, fermez le tiroir et éteignez le four. Si le feu continue, servez-vous d'un extincteur. **Ne jetez pas** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.

Recommandations pour le tiroir chauffant

- Lorsque vous placez des aliments dans le four inférieur, utilisez toujours une tôle à biscuits ou un plat avec quatre bords verticaux pour éviter que les aliments ne glissent et ne tombent du plat.
- **NE TAPISSEZ PAS LE TIROIR DU FOUR NI LA GRILLE AU MOYEN DE PAPIER D'ALUMINIUM.** Vous pourriez endommager votre four.
- La hauteur maximale des aliments et des ustensiles pouvant aller dans le tiroir chauffant est de 10,2 cm (4 po). La largeur maximale est de 38,1 cm (15 po). **Surveillez de près les aliments qui pourraient dépasser la hauteur maximale recommandée de 10,2 cm (4 po).**
- Dans le four inférieur, utilisez des ustensiles assez grands pour contenir les aliments ainsi que les jus créés durant la cuisson.
- **N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir ou sur les surfaces qui l'entourent, ce qui le rendra très difficile à enlever.** À la place, utilisez un couvercle ou du papier d'aluminium. Dans le tiroir, n'utilisez que des ustensiles dont l'usage est recommandé pour le four supérieur.

Disposition de la grille du tiroir chauffant

La grille du tiroir chauffant peut être utilisée de 2 façons :

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

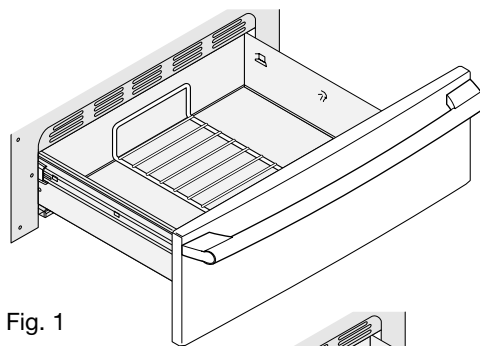


Fig. 1

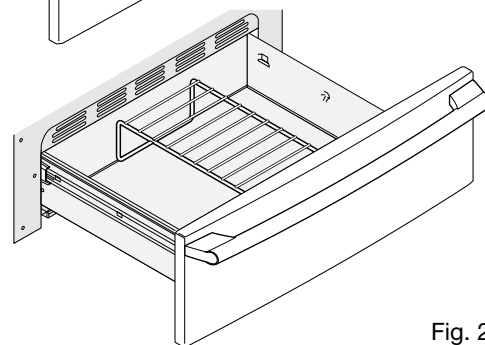


Fig. 2



Pour de meilleurs résultats

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

Fonction de maintien au chaud du tiroir chauffant

Utilisez la fonction de maintien au chaud pour conserver la chaleur des aliments cuits.

Lorsque vous utilisez la fonction de maintien au chaud, commencez toujours le réchauffage avec des aliments déjà chauds. Ne faites pas réchauffer des aliments froids.

La fonction de maintien au chaud peut être programmée avec les options suivantes :

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

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

- Température réglée automatiquement (par défaut) : **76 °C/170 °F**
- Température de maintien au chaud min. : **66 °C/150 °F**
- Température de maintien au chaud max. : **88 °C/190 °F**

Si vous entrez une température qui n'est pas contenue dans cette échelle, le tableau de commande ajustera automatiquement la température pour la mettre au réglage accessible le plus près.



AVERTISSEMENT

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



REMARQUES

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

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

- Sélectionnez **UPPER** (Four supérieur) ou **WARMER** (Tiroir chauffant) pour effectuer les réglages désirés. Changez la température à l'aide des touches + et -. Chaque fois que vous appuyez sur + ou -, la température augmente ou diminue de 2 °C (5 °F).
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (Temps de cuisson) ou **END TIME** (Fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.



Sélection de la température

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

Maintien au chaud	
Réglages recommandés pour chaque aliment	
Aliments	Température
Boissons chaudes	88 °C (190 °F)
Aliments frits	88 °C (190 °F)
Légumes	76 °C (170 °F)
Soupes (crèmes)	76 °C (170 °F)
Ragoûts	76 °C (170 °F)
Compotes	76 °C (170 °F)
Viandes	76 °C (170 °F)
Sauces	66 °C (150 °F)
Œufs	66 °C (150 °F)
Assiettes à dîner contenant des aliments	66 °C (150 °F)
Plats mijotés	66 °C (150 °F)
Pains/pâtisseries	66 °C (150 °F)

Réglage de la fonction de maintien au chaud du tiroir chauffant

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer la fonction de maintien au chaud du tiroir chauffant à une température de départ de 88 °C (190 °F).

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche WARMER OVEN (Tiroir chauffant)	WARMER OVEN
2. Appuyez sur la touche KEEP WARM (Maintien au chaud)	
3. Utilisez la touche +hi pour augmenter la température à 88 °C (190 °F)	+ hi
4. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	


REMARQUES

- Utilisez la touche **+hi** pour augmenter la température par défaut de la fonction de maintien au chaud. Servez-vous de la touche **-lo** pour diminuer la température.
- Vous pouvez appuyer sur **CANCEL** (Annuler) en tout temps lors du réglage d'une commande ou pendant le processus de cuisson.






Conseils de nettoyage du tiroir chauffant

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

Préférences de l'utilisateur Perfect Set^{MC}

La touche  commande les options des préférences de l'utilisateur. L'afficheur indiquera une abréviation numérique et une valeur pour chacune des préférences, et ce, chaque fois qu'une touche est enfoncée.

Veillez lire les instructions suivantes avant de modifier les préférences de l'utilisateur :

- Appuyez sur la touche **USER PREF** (Préférences de l'utilisateur)  pour faire défiler les différentes préférences.
- Appuyez sur **+hi** ou **-lo** pour chaque préférence afin de passer d'une option à l'autre.
- Appuyez sur **+hi** ou **-lo** pour augmenter ou diminuer les valeurs numériques. Vous pouvez également vous servir des touches numériques pour entrer des valeurs précises.
- Appuyez sur **START** (Mise en marche)  pour accepter une nouvelle entrée d'option ou appuyez sur **USER PREF** (Préférences de l'utilisateur)  pour passer à la préférence suivante.
- Appuyez sur **CANCEL** (Annuler)  après avoir appuyé sur **START** (Mise en marche)  pour quitter le mode des préférences de l'utilisateur.

Réglage de l'horloge (CLO)

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour régler l'horloge à « 1:30 ».

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur USER PREF (Préférences de l'utilisateur).	
2. Entrez « 1:30 » ou utilisez les touches +hi/-lo (Augmenter/diminuer) pour avancer à « 1:30 ».	
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	

Réglage de l'affichage de l'horloge (CLO)

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

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour désactiver l'affichage de l'horloge.



Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode d'affichage pré-réglé de l'horloge (fig. 1).	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) et -lo (Diminuer) pour passer à l'option CLO off (Horloge désactivée) [fig. 2].	+hi ou -lo
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

REMARQUE

Les options des préférences de l'utilisateur ne sont pas accessibles durant la cuisson ou pendant l'utilisation de la minuterie.

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

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet de choisir entre un affichage sur 12 ou 24 heures. Le mode d'affichage pré-réglé à l'usine est sur 12 heures.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour faire passer le mode par défaut au mode sur 24 heures.



Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode d'affichage pré-réglé de l'horloge (fig. 1).	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) et -lo (Diminuer) pour passer à l'affichage de l'heure sur 24 heures (fig. 2).	+ hi ou lo
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage.	



Fig. 1

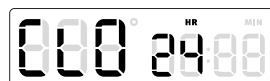


Fig. 2

Choix de l'affichage en °F ou en °C (F-C)

Le tableau de commande peut être réglé pour afficher en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius et peut aussi effectuer des tâches dans les deux modes. Le mode d'affichage de la température pré-réglé à l'usine est en Fahrenheit.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour passer de l'affichage de la température par défaut à l'affichage en degrés Celsius.



Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode Fahrenheit/Celsius (fig. 1).	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) ou -lo (Diminuer) pour passer à l'option C (fig. 2).	+ hi ou lo
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

Réglage du mode d'économie d'énergie 12 heures (ES)

Le régulateur de four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine, qui arrête le four si ce dernier fonctionne depuis plus de 11 heures 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour désactiver le mode d'économie d'énergie 12 heures.



Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode d'économie d'énergie 12 heures pré réglé (fig. 1).	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) et -lo (Diminuer) pour passer à l'option off (Désactivé) (fig. 2).	+ - hi ou lo
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 1



Fig. 2

Réglage du mode audio (AUD)

Le mode audio vous permet de choisir entre six niveaux de volume pour les commandes du four. Vous pouvez désactiver le volume puis revenir plus tard au réglage comportant tous les sons et les signaux sonores normaux émis par l'appareil. Les fonctions de préchauffage et de temps de cuisson continueront à émettre des bips pour vous avertir lorsqu'il est temps de mettre les aliments au four, puis de les en retirer.

Le niveau de volume pré réglé à l'usine est ajusté à 5.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous lorsque vous modifiez les réglages du volume.



Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode AUD pré réglé .	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) ou -lo (Diminuer) pour choisir le volume désiré (fig. 1) ou sélectionnez l'option off (fig. 2).	+ - hi ou lo
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 1





Fig. 2

Réglage de la température du four - Écarts programmables par l'utilisateur (UPO)

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir une température de cuisson précise. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes.

Si, après quelques essais, vous croyez que votre four est trop chaud ou ne l'est pas assez, vous pouvez ajuster la température du four selon vos préférences. Il est possible d'ajouter ou d'enlever jusqu'à 19 °C (35 °F) par rapport au réglage normal.

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour diminuer la température dans le **four supérieur**.

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode UPO préréglé (fig. 1).	
2. Appuyez sur -lo (Diminuer) pour réduire la température.	- lo
3. Appuyez sur -lo (Diminuer) et rendez-vous jusqu'à « -10 » (fig. 2).	- lo ou 10
4. Appuyez sur START (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur CANCEL (Annuler) pour le refuser.	

Pour augmenter la température, appuyez sur **+hi** (Augmenter).

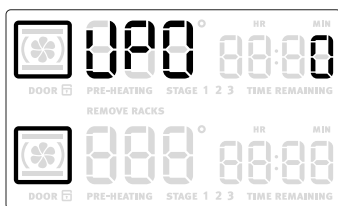


Fig. 1

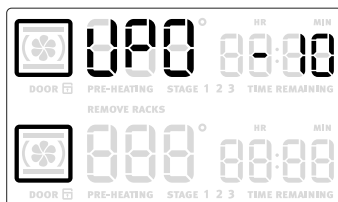


Fig. 2

Restauration des réglages de l'usine (RST)

Il se peut que vous vouliez revenir aux ajustements pré-réglés à l'usine. **Ceci effacera tous les réglages que vous aurez sauvegardés.**

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour réinitialiser les commandes.


Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur USER PREF (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode de restauration des réglages de l'usine (fig. 1).	
2. Appuyez sur +hi (Augmenter) ou -lo (Diminuer) pour sélectionner l'option yes (Oui) dans le menu du mode de réinitialisation (fig. 1).	+ - hi ou lo
3. Appuyez sur CANCEL (Annuler) si vous ne voulez plus réinitialiser les commandes.	



Fig. 1



Fig. 2

46 Réglage de vos préférences

Tableau des préférences de l'utilisateur

Le tableau suivant vous aidera à naviguer parmi les préférences de l'utilisateur.

Options des préférences de l'utilisateur		
Préférence	1 ^{re} option	2 ^e option*
Réglage de l'horloge		
Affichage de l'horloge		
Affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures		
°F ou °C		
Mode d'économie d'énergie 12 heures		
Mode audio*		
Mode UPO du four supérieur		
Restauration des réglages de l'usine		

* Le mode audio offre six réglages différents.

Avant de commencer un programme d'autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie automatiquement à de hautes températures qui se situent bien au-dessus des températures utilisées pour la cuisson normale. La fonction d'autonettoyage élimine complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever plus tard à l'aide d'un chiffon humide.

Observez les précautions suivantes lorsque vous utilisez le programme d'autonettoyage :

- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage pour fours ni d'enduits protecteurs à l'intérieur du four ni autour de sa cavité.
- **Ne nettoyez pas** le joint de la porte du four. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint (fig. 1).
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage sur le joint de la porte. Les résidus de produits chimiques pourraient endommager le joint.
- **NE FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte.
- **Enlevez** la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles ainsi que le **papier d'aluminium**. Ces articles ne résistent pas à de hautes températures de nettoyage.
- Toutes les grilles **DOIVENT** être retirées du four. Si les grilles se trouvent à l'intérieur du four pendant que vous essayez de régler un programme d'autonettoyage, l'afficheur indiquera **REMOVE RACKS** (Enlevez les grilles) (fig. 2). Le tableau de commande ne commencera aucun programme d'autonettoyage tant que les grilles du four ne seront pas enlevées.
- **Essuyez toute éclaboussure excessive** se trouvant dans la cavité du four **avant** de commencer le programme d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- **Ne laissez pas** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface en porcelaine. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Durant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

⚠ ATTENTION

- Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. Cela empêcherait la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).
- Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

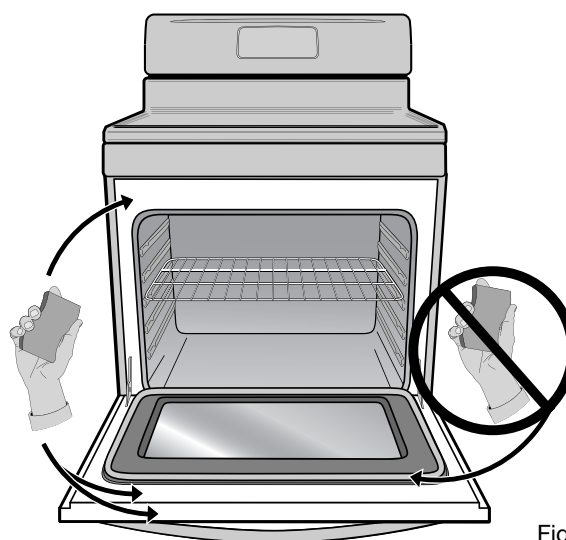


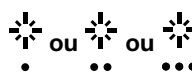

Fig. 1



Fig. 2

Réglage du mode d'autonettoyage

Le mode d'autonettoyage offre trois options différentes pour nettoyer le four supérieur. Vous pouvez régler l'autonettoyage pour différents degrés de saleté : **LITE** (Léger) [2 heures], **MED** (Moyen) [3 heures] ou **HEAVY** (Robuste) [4 heures]. L'exemple ci-dessous montre comment régler le four supérieur pour que l'autonettoyage commence immédiatement au réglage moyen (3 heures) :

Exemple	
Étape	Touche
1. Retirez les grilles et appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Choisissez le réglage LITE (Léger), MED (Moyen) ou HEAVY (Robuste)	
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

Après que vous avez appuyé sur START (Mise en marche), le loquet motorisé de la porte du four verrouillera automatiquement la porte. L'icône DOOR LOCK (Verrouillage de la porte) clignotera (fig. 1). Une fois que la porte est bien verrouillée, cette icône restera allumée pendant toute la durée du programme d'autonettoyage.

Après l'autonettoyage, le four peut prendre de 30 à 40 minutes pour refroidir et se déverrouiller. Le message « Hot » (Chaud) [fig. 2] s'affichera durant cette période. Une fois le four refroidi, l'icône DOOR LOCK (Verrouillage de la porte) clignotera et s'éteindra, indiquant le déverrouillage de la porte.

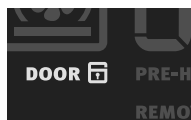


Fig. 1



Fig. 2

➔ IMPORTANT

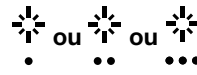


- La fonction d'autonettoyage ne peut pas être activée si l'UN des éléments radiants de surface est EN FONCTION.
- Il est impossible de commencer un programme d'autonettoyage si le VERROUILLAGE DES COMMANDES est activé.
- Si le programme d'autonettoyage que vous avez réglé a été interrompu par une panne de courant, il se peut que votre four ne soit pas nettoyé complètement. Après que le courant a été rétabli et que la porte s'est déverrouillée, programmez un autre cycle d'autonettoyage, au besoin.

Réglage du mode d'autonettoyage différé

Il se peut que vous vouliez régler votre four pour qu'il effectue un programme d'autonettoyage plus tard (jusqu'à 12 heures plus tard). La touche **END TIME** (Fin de cuisson) permet de déterminer le temps de nettoyage.

Vous devrez allouer suffisamment de **temps minuté** pour permettre au four d'effectuer le type de programme d'autonettoyage que vous aurez choisi (2, 3 ou 4 heures). Souvenez-vous d'ajouter de 30 à 40 minutes supplémentaires pour laisser le four refroidir et lui permettre de déverrouiller la porte.

L'exemple ci-dessous montre comment régler le four supérieur pour qu'il fasse un programme d'autonettoyage léger (2 heures) qui se terminera à 8 h :

Exemple	
Étape	Touche
1. Retirez les grilles et appuyez sur la touche UPPER OVEN (Four supérieur)	UPPER OVEN
2. Choisissez le réglage LITE (Léger), MED (Moyen) ou HEAVY (Robuste)	
3. Appuyez sur la touche END TIME (Fin de la cuisson)	
4. Entrez 800	800
5. Appuyez sur la touche START (Mise en marche)	

REMARQUES

- Vous pouvez appuyer sur CANCEL (Annuler) à n'importe quel moment durant l'autonettoyage. Après que vous avez annulé le programme d'autonettoyage, n'essayez pas d'ouvrir la porte du four avant que l'icône DOOR LOCK (Verrouillage de la porte) se soit éteinte.
- Si vous désirez programmer un cycle d'autonettoyage différé dont le départ se fera dans une période allant de 12 à 24 heures, appuyez sur **USER PREF** (Préférences de l'utilisateur) pour désactiver le mode d'économie d'énergie 12 heures (ES) et régler le mode d'affichage de l'heure (CLO) à 24 heures.

Recommandations pour le nettoyage

Type de surface	Recommandations pour le nettoyage
<ul style="list-style-type: none"> Aluminium (garnitures) et vinyle 	<p>Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. Séchez avec un chiffon propre.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Boutons de commande peints et boutons en plastique Pièces de la caisse Garnitures décoratives peintes 	<p>Pour le 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 aucun produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons (certains modèles) de commande, mettez-les à la position OFF (Arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Tableau de commande en chrome (certains modèles) Garnitures décoratives (certains modèles) Acier inoxydable (certains modèles) 	<p>Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à OFF (Arrêt) et enlevez les boutons (certains modèles) en les tirant de leur axe. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon. Essorez bien le chiffon avant d'essuyer le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Pour remettre les boutons après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis remettez les boutons en place en poussant.</p> <p>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 claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produit de récurage trop puissant. 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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Lèchefrite et grille en émail vitrifié (le cas échéant) Revêtement de la porte et pièces de la caisse Pour connaître les instructions de nettoyage du tiroir chauffant, reportez-vous à la section qui lui est dédiée 	<p>En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux (anti-rayures non abrasif), vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil. Ne pulvérisez aucun produit de nettoyage pour fours sur le dessus de la table de cuisson.</p>

Recommandations pour le nettoyage

Type de surface	Recommandations pour le nettoyage
<ul style="list-style-type: none">• Grilles du four	<p>Les grilles doivent d'abord être retirées du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Porte du four	<p>Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un 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. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.</p> <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Table de cuisson en vitrocéramique	<p>Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.</p>

Entretien de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel au bon entretien de votre table de cuisson en vitrocéramique.

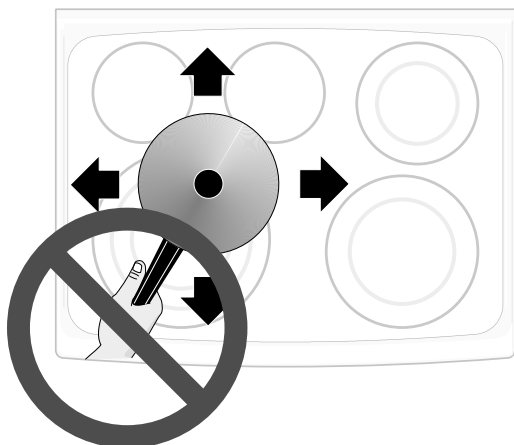
Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson fournie avec votre nouvel appareil. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasif**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

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

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

Ne pas :

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



Nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION

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

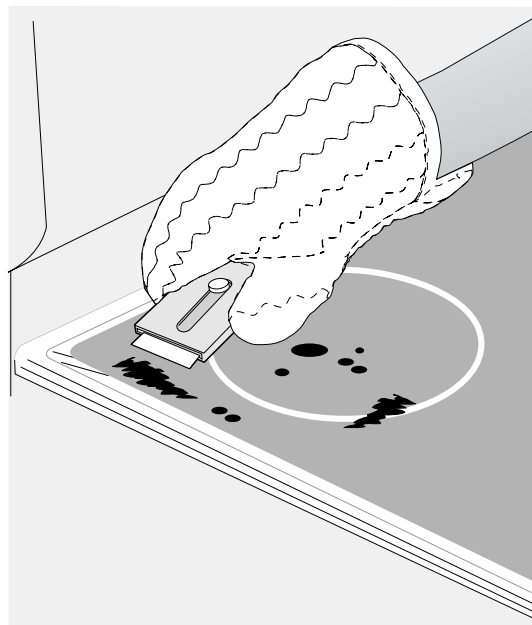
Saleté légère à modérée :

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

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** en appuyant, au besoin. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

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



Nettoyage de la table de cuisson

Plastique ou aliments à teneur élevée en sucre :

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou qu'elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme de la corrosion par piqûres sur la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir ÉTEINT les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme illustré). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou carbonisées.

➔ IMPORTANT

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

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

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



Précautions spéciales concernant l'utilisation d'aluminium sur la table de cuisson

- **Papier d'aluminium** : l'utilisation du papier d'aluminium sur une surface de cuisson en vitrocéramique chaude peut endommager cette dernière. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas du papier d'aluminium toucher la surface de cuisson en vitrocéramique.
- **Ustensiles en aluminium** : le point de fusion de l'aluminium est de beaucoup inférieur à celui des autres métaux. Usez de prudence lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la table de cuisson. Si vous les laissez chauffer sans liquide à l'intérieur, ceux-ci pourraient non seulement s'endommager, mais également fondre, se briser ou marquer la surface en vitrocéramique de façon permanente et l'endommager.

Porte de four munie de charnières Luxury-Hold^{MC}

ATTENTION

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

IMPORTANT

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.

1. Ouvrez complètement la porte du four (fig. 1).
2. Déverrouillez les verrous des charnières de la porte du four en les tirant vers le haut et en les éloignant du cadre du four au maximum de leur capacité pour les mettre en position de déverrouillage (fig. 2). Au besoin, utilisez un petit tournevis à pointe plate pour vous aider à desserrer les verrous des charnières de la porte.
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte du four (fig. 3).
4. Avant d'effectuer cette étape, préparez-vous à supporter tout le poids de la porte à l'aide de vos deux mains placées de chaque côté de la porte du four. Tenez la porte du four en mettant vos mains vers le milieu, de chaque côté de la porte. Fermez la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit entrouverte d'environ 10 cm (4 po) et continuez de la fermer au-delà de la position de la butée. La porte du four devrait se libérer du cadre d'elle-même (fig. 3).
5. Soulevez soigneusement la porte de chaque côté, vers le haut et l'extérieur, jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés des fentes du cadre du four (fig. 3). Lorsque la porte est retirée, assurez-vous de la placer à plat, l'intérieur vers le bas (ne placez jamais la porte de manière à ce que la poignée subisse une charge).

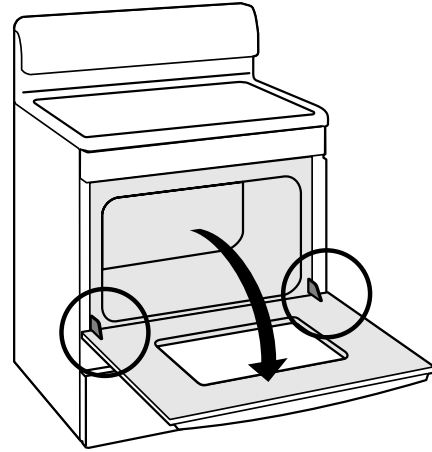


Fig. 1

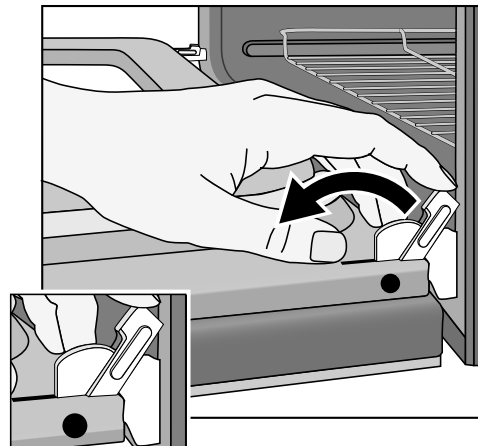


Fig. 2



Fig. 3

Porte de four munie de charnières Luxury-Hold^{MC}

Remise en place de la porte basculante du four

1. Saisissez fermement la porte du four en mettant une main de chaque côté juste sous la poignée. Lorsque vous tentez d'aligner les bras de charnière de la porte sur les fentes se trouvant dans le cadre de la cuisinière, vous pouvez vous servir de votre genou pour stabiliser la porte avant d'insérer les bras de charnière de la porte dans les fentes qui leur sont destinées (fig. 1).
2. Positionnez la porte au même angle que celui utilisé lors de sa dépose puis, avec précaution, insérez complètement et de la façon la plus droite possible les bras de charnière de la porte dans les fentes qui leur sont destinées. Relâchez doucement la porte pour vous assurer que le four supporte bien son poids.
3. Ouvrez complètement la porte (fig. 2).
4. Lorsque la porte est complètement ouverte, appuyez sur les verrous des charnières de la porte en les poussant vers le cadre du four, jusqu'à ce qu'ils soient en position de verrouillage (fig. 3).
5. Fermez la porte du four.



Fig. 1

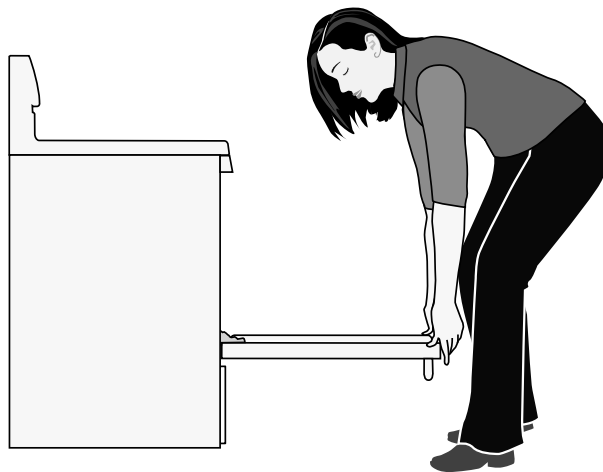


Fig. 2

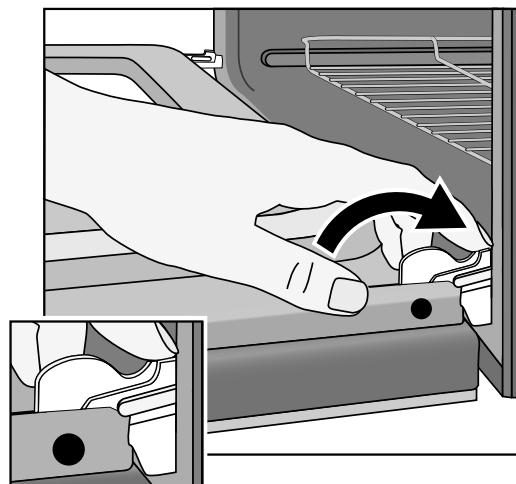


Fig. 3

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

➔ IMPORTANT

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

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

Remplacement des ampoules du four supérieur

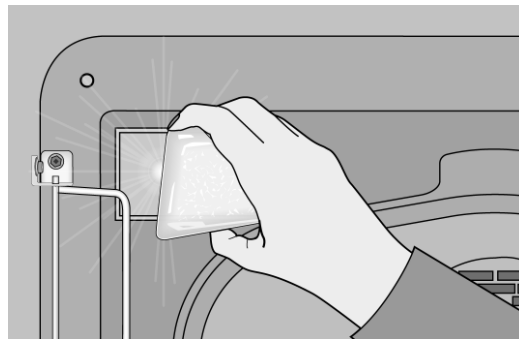
⚠ ATTENTION

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

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

Remplacement des ampoules des lampes internes du four supérieur :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Retirez le protecteur de la lampe interne du four supérieur, tel qu'illustré ci-dessous.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle **ampoule halogène de 40 W de type T4** pour électroménagers. Remarque : Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait 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. Remettez le protecteur en verre sur l'ampoule.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure.



Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
L'appareil n'est pas de niveau	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. Mauvaise installation. Placez la grille de four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à l'obtention du bon niveau. Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none"> Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour l'élément que vous tentez d'utiliser.
L'élément de surface ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.
La cuisinière ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Reportez-vous à la rubrique « Réglage de l'horloge après le branchement » dans la section Introduction. Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée. Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé. Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la section Réglage des commandes du four du présent guide ou lisez les instructions contenues dans la liste de vérification La cuisinière ne fonctionne pas.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez ou resserrez l'ampoule. Reportez-vous à la section sur le remplacement de l'ampoule du four supérieur du présent guide d'utilisation et d'entretien.

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

Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions pour la cuisson au grill dans la section Réglage des commandes du four. Assurez-vous que la porte est ouverte à la position d'arrêt pour grill. Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du grill. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du grill. La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. La grille de la lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Installez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles). La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation	<ul style="list-style-type: none"> 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 débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous au paragraphe « Cuisson au grill » de la section Réglage des commandes du four.
Le tableau de commande du four émet un bip et affiche un code d'erreur comportant la lettre F (par exemple, F10, F11, F13, F14, F15, F20, F23, F25, F30, F31 ou F90)	<ul style="list-style-type: none"> Le système de commande de four a décelé une défektivité ou une anomalie. Appuyez sur CANCEL (Annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (Cuisson au four) ou BROIL (Cuisson au grill) à nouveau. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (Cuisson au four) ou BROIL (Cuisson au grill) à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente.
Le régulateur de four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre E (sur certains modèles, par exemple, E11, E13 ou E14)	<ul style="list-style-type: none"> Le système de commande de table de cuisson a décelé une défektivité ou une anomalie. Si le code d'erreur comportant la lettre E persiste, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez le réglage de table de cuisson à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur E et appelez un agent de service après-vente.

Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Les substances à grains grossiers comme le sel et le sable qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps. • Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage de ce guide. • Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
Marque de métal sur la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.
Il y a des stries ou taches brunes sur la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Des renversements ont cuis sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.
Des zones sont décolorées et brillantes	<ul style="list-style-type: none"> • Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Enlevez-les en utilisant une crème de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles dont le fond est propre et sec.
Mauvais résultats de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou ne l'est pas assez, reportez-vous à la rubrique « Réglage de la température du four » de la section Réglage de vos préférences de ce guide.

Renseignements concernant la garantie sur les gros appareils électroménagers

59

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
6. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ni un vice de matériau, ou les appels effectués pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
7. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
8. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
9. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
10. Les coûts de main-d'oeuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée au-delà de la première année suivant la date d'achat originale.
11. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
12. Les frais supplémentaires comprenant, sans en exclure d'autres, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
13. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
14. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, la mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous devez faire appel au service de réparation

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

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

États-Unis

1-877-435-3287

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

Canada

1 800 265-8352

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

 **Electrolux**

