

# Guide d'utilisation et d'entretien

Cuisinière à gaz autonome de 76,2 cm (30 po) Perfect Set<sup>MC</sup>



 **Electrolux**

## Table des matières

Renseignements .....	2
<b>SÉCURITÉ</b> .....	<b>3-6</b>
<b>Caractéristiques</b> .....	<b>7-9</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>10-12</b>
• À propos de la plaque chauffante .....	10
• Branchement, modes d'affichage des commandes et minuteries .....	11
• Verrouillage des commandes et lampes du four .....	12
<b>Réglages pour de meilleurs résultats</b> .....	<b>13-14</b>
<b>Utilisation de la table de cuisson</b> .....	<b>15</b>
• Utensiles .....	15
• Mise en conserve .....	15
<b>Réglage des commandes des brûleurs de surface</b> .....	<b>16</b>
• Emplacement des brûleurs .....	16
• Réglage des commandes de la table de cuisson .....	16
<b>Réglage des commandes du four</b> .....	<b>17-33</b>
• Préchauffage rapide .....	17
• Cuisson .....	18
• Utilisation de la fonction temps de cuisson .....	19
• Utilisation du temps de cuisson avec la fonction fin de cuisson .....	20
• Broil(Gril) .....	21-22
• Cuisson à convection .....	23
• Utilisation de la fonction conversion à la convection .....	24
• Rôtissage à convection .....	25-26
• Maintien au chaud .....	27
• Cuisson lente .....	28
• Déshydratation .....	29
• Fermentation du pain .....	30
• Sauvegarde et rappel de mes recettes préférées .....	31
• Réglage du mode sabbat .....	32-33
<b>Réglage des commandes du tiroir chauffant</b> .....	<b>34-36</b>
• Maintien au chaud .....	34-36
<b>Réglage de vos préférences</b> .....	<b>37-42</b>
• Réglage de l'affichage de l'horloge (CLO) .....	37
• Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures (CLO) .....	38
• Choix de l'affichage en °F ou en °C (F-C) .....	38
• Réglage du mode d'économie d'énergie 12 heures (ES) .....	39
• Réglage du mode audio (AUD) .....	39
• Réglage de la température du four (UPO) .....	40
• Restauration des réglages de l'usine (RST) .....	40
• Liste d'abréviations .....	41
• Tableau des préférences de l'utilisateur .....	42
<b>Autonettoyage</b> .....	<b>43-44</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>45-51</b>
• Recommandations pour le nettoyage .....	45-46
• Nettoyage de la table de cuisson et des pièces .....	46-47
• Dépose de la porte du four .....	48-49
• Remplacement des ampoules du four .....	50
• Retrait et remise en place du tiroir chauffant .....	51
<b>Solutions aux problèmes courants</b> .....	<b>52-54</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>55</b>

## 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](http://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 site <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.

#### AVERTISSEMENT

Si l'information de ce guide n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

Pour votre sécurité :

- Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

Que faire si vous détectez une odeur de gaz :

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez à aucun commutateur électrique; n'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
- En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

#### 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.

#### 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 cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer la pièce.** Le non-respect de cette directive peut causer une intoxication par monoxyde de carbone.
- **Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium.** Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- **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.
- **N'utilisez pas le four ni le tiroir chauffant (si l'appareil en est muni) comme espace de rangement.**

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

## Mesures de sécurité importantes

- **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.**
- **Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières en hauteur, qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas, ne doivent pas être utilisés avec des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.**
- **Rangement à l'intérieur ou sur l'électroménager : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans un four, un tiroir chauffant, près des brûleurs de surface ou 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.
- **Enlevez la porte du four si vous entreposez la cuisinière ou si vous la mettez au rebut.**

### IMPORTANT

**N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière lors d'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 laissez pas les enfants seuls : Les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT LES BRÛLEURS, AUX BRÛLEURS DU FOUR NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les brûleurs du four et les brûleurs de surface peuvent être chauds même si aucune flamme n'est visible. 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.
- **Ne chauffez pas de contenants non ouverts : l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

## Mesures de sécurité importantes

### Instructions importantes pour l'utilisation de votre table de cuisson



#### AVERTISSEMENT

- **Utilisez une flamme de dimension appropriée :** réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Si vous utilisez des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera à découvert et pourrait enflammer les vêtements qui entrent en contact avec la flamme. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité du brûleur.
  - **Connaissez le bouton correspondant à chaque brûleur de surface.** Placez un ustensile contenant de la nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
  - **Tournez toujours le bouton à la position « LITE » (Allumage) pour allumer les brûleurs de surface.** Vérifiez que le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
  - **Tournez la poignée des ustensiles vers l'arrière de la cuisinière de façon à ce qu'elle ne se trouve pas au-dessus d'un autre brûleur :** pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux et de renversement par suite du contact accidentel de l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être tournée vers l'arrière de la cuisinière et ne doit pas se trouver au-dessus des brûleurs de surface.
  - **Ne laissez jamais les brûleurs 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.
  - **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes des brûleurs de surface ou 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.
  - **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 ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une table de cuisson.
- ### 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 le dossier. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur 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 la grille.** La lèchefrite et la grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril.
  - **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.

## Mesures de sécurité importantes

### Instructions importantes pour le nettoyage

- **Nettoyez la cuisinière régulièrement pour vous assurer que toutes les pièces sont exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** Portez une attention particulière à la zone située sous chacun des éléments 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.

### Fours autonettoyants

- **Nettoyez seulement au cycle d'autonettoyage les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la lèchefrite et tout ustensile ou aliment du 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.

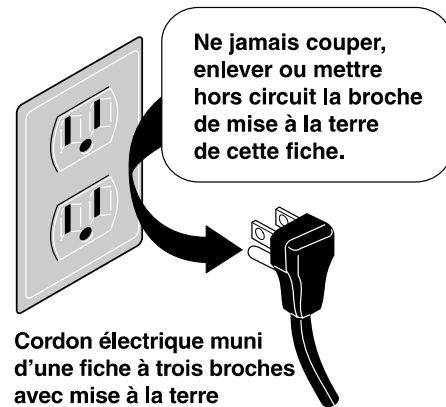
### Avis de sécurité important

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.

### Instructions de mise à la terre

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre. Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

#### Prise murale avec mise à la terre

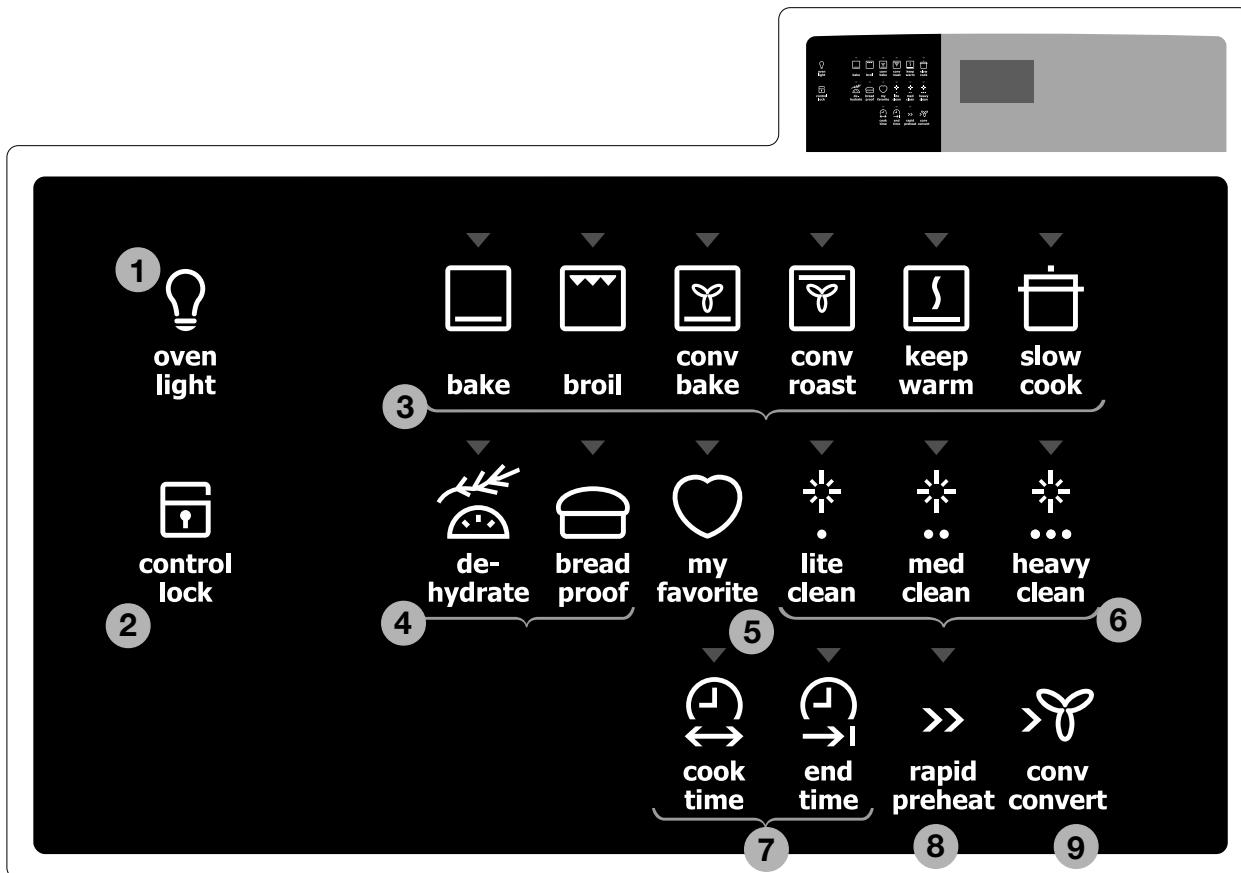


## AVERTISSEMENT

- Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **N'enlevez pas** la broche de mise à la terre de cette fiche.

Consultez les **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

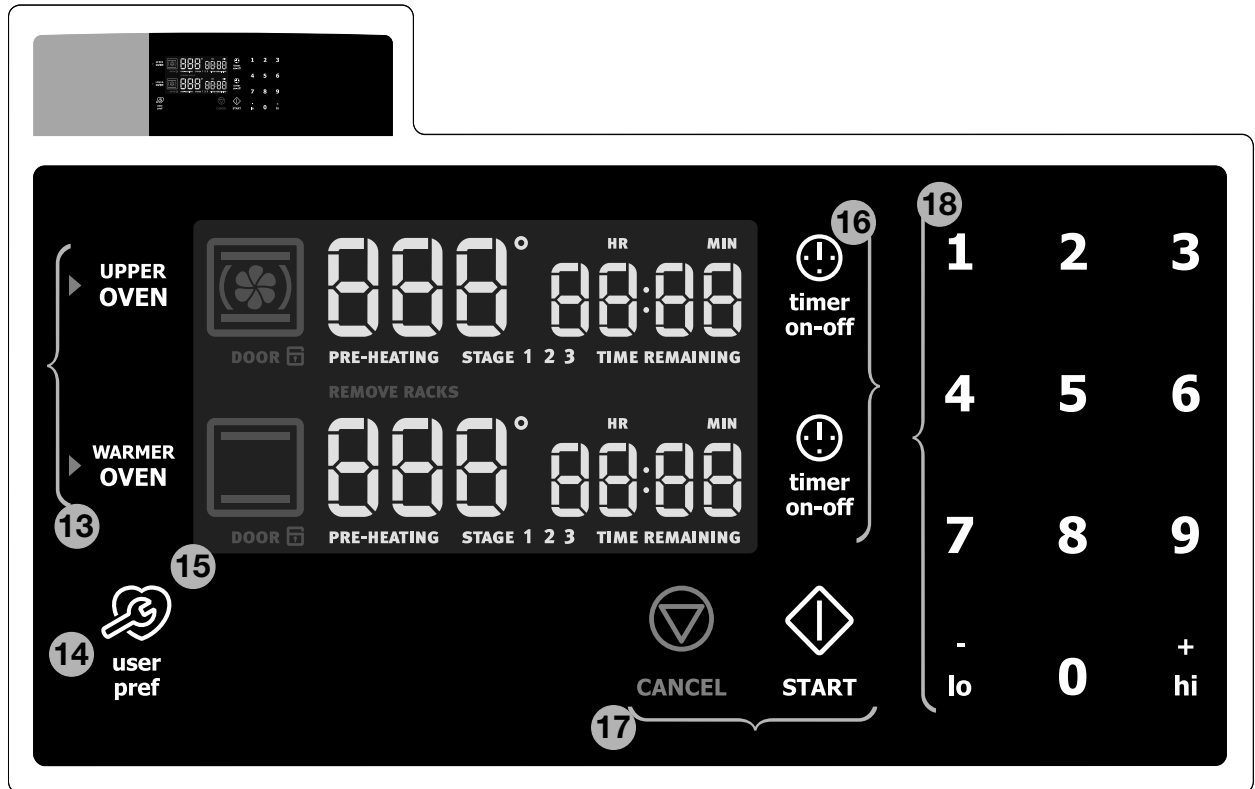
## Caractéristiques et options du four



1. Lampes intérieures du four Luxury-Lighting<sup>MC</sup> -page 12
2. Verrouillage des commandes -page 12
3. Modes de cuisson standards
  - Cuisson -page 18
  - Gril -pages 21 et 22
  - Cuisson à convection -page 23
  - Rôtissage à convection -pages 25 et 26
  - Maintien au chaud -page 27
  - Cuisson lente -page 28
4. Modes de cuisson spécialisés
  - Déshydratation -page 29
  - Fermentation du pain -page 30
5. Réglages préférés -page 31
6. Nettoyage -pages 43 et 44
7. Temps de cuisson
  - Temps de cuisson -page 19
  - Fin de la cuisson -page 20
8. Préchauffage rapide -page 17
9. Conversion à la convection -page 24

Réglages minimal et maximal des fonctions		
Fonction	Temp. min.	Temp. max.
Cuisson	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)	148 °C/300 °F	288 °C/550 °F
CONV ROAST (Rôtissage à convection)	148 °C/300 °F	288 °C/550 °F
Maintien au chaud	66 °C/150 °F	88 °C/190 °F
SLOW COOK (Cuisson lente)	Lo (Bas) [108 °C/225 °F]	Hi (Élevé) [135 °C/275 °F]
Déshydratation	38 °C/100 °F	108 °C/225 °F

## Touches et affichage du four



## 13. Touches du four

- Four supérieur
- Tiroir chauffant

## 14. Préférences de l'utilisateur -pages 37 à 42

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

- Réglage de l'horloge -pages 11 et 37
- Réglage de l'affichage de l'horloge -page 37
- Mode 12 heures ou 24 heures -page 38
- Fahrenheit / Celsius -page 38
- Mode économie d'énergie 12 heures marche/arrêt -page 39
- Mode audio -page 39
- Réglage UPO (réglage de la temp.) ou réinitialisation -page 40
- Restauration des réglages de l'usine -page 41

## 15. Affichage du four

## 16. Minuteries -page 11

## 17. Annuler et commencer

## 18. Touches numériques

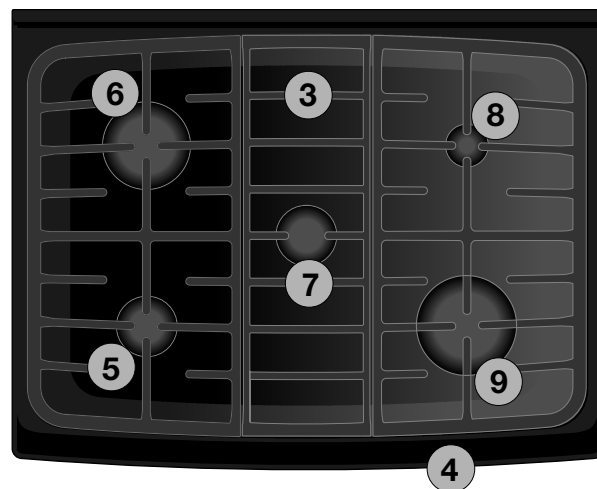
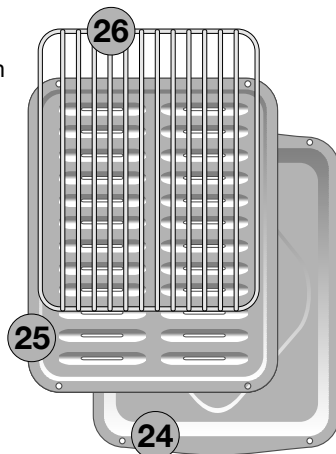
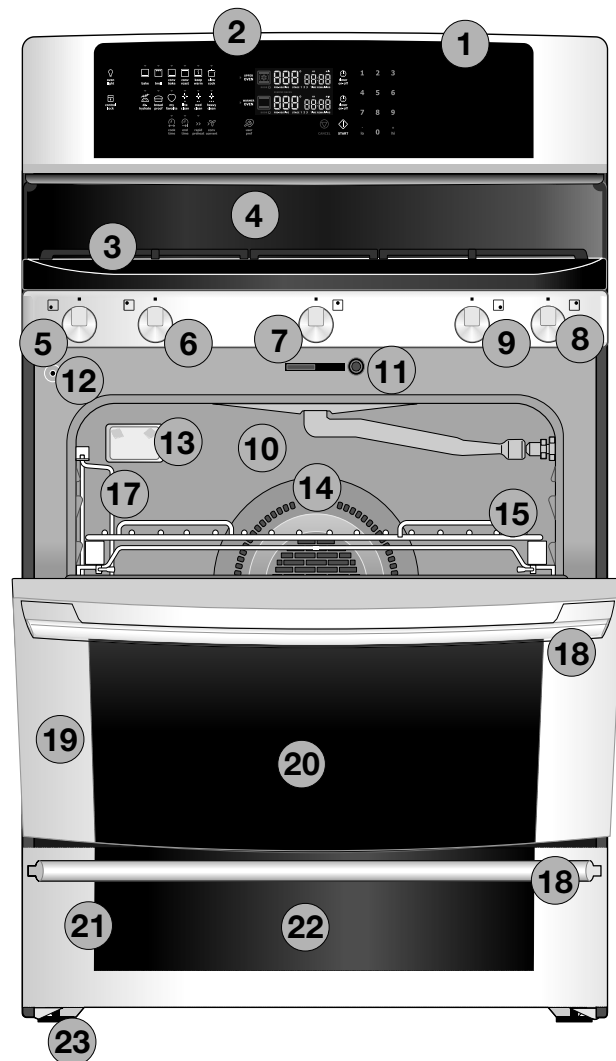
## Réglages minimal et maximal des fonctions de minuterie

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]

## Caractéristique de la cuisinière Perfect Set<sup>MC</sup>

Votre cuisinière à gaz possède les caractéristiques suivantes :

1. Tableau de commande en verre.
2. Four, commandes de surface et minuteries électroniques.
3. Grilles de brûleur lavables au lave-vaisselle.
4. Table de cuisson profonde facile à nettoyer.
5. Soupape et bouton du brûleur avant gauche.
6. Soupape et bouton du brûleur arrière gauche.
7. Soupape et bouton du brûleur central.
8. Soupape et bouton du brûleur arrière droit Perfect-simmer<sup>MC</sup>.
9. Soupape et bouton du très grand brûleur avant droit.
10. Intérieur bleu de cobalt du four autonettoyant Sure-2-fit<sup>MC</sup>.
11. Loquet d'autonettoyage de la porte du four.
12. Interrupteur automatique pour la lampe de la porte du four.
13. Éclairage supérieur halogène Luxury-Lighting<sup>MC</sup> de style théâtre à l'intérieur du four.
14. Ventilateur de convection et couvercle.
15. Une grille de four Luxury-Glide<sup>MC</sup> entièrement extensible.
16. Une grille de four surbaissée et une grille de four intérieure à poignée (non illustrées).
17. Capteur de glissière de la grille du four.
18. Grande poignée de porte de four en métal.
19. Garnitures et panneaux extérieurs de couleur coordonnée ou en acier inoxydable.
20. Hublot teinté et pleine largeur de la porte du four.
21. Tiroir chauffant.
22. Hublot du tiroir chauffant.
23. Pieds de mise à niveau et support anti-renversement (inclus).
24. Lèche-frite.
25. Grille de la lèche-frite.
26. Grille de rôtissage à convection.
27. Plaque chauffante en fonte (non illustrée, certains modèles).



## À propos de la plaque chauffante (certains modèles)

Votre nouvel appareil est muni d'une plaque chauffante. Utilisez le côté grille de la plaque chauffante (fig. 1) pour faire cuire des viandes comme de la saucisse, du steak, du bacon ou toute autre viande produisant de la graisse lors de la cuisson. Utilisez le côté lisse de la plaque chauffante (fig. 2) pour faire cuire des aliments comme des crêpes, des oeufs ou des sandwichs au fromage fondant.

La plaque chauffante offre de meilleurs résultats lorsqu'elle est utilisée du côté gauche, mais elle s'utilise également du côté droit. Assurez-vous que tous les brûleurs sont fermés avant de placer la plaque chauffante sur les grilles.

### Avant la première utilisation

1. Lavez la plaque chauffante à l'eau chaude savonneuse. Rincez-la et séchez-la complètement.
2. Appliquez une fine couche d'huile végétale sur toute la surface (avant et arrière de la plaque chauffante).
3. Faites cuire la plaque chauffante pendant une heure à 350 °F (177 °C), puis éteignez le four et laissez la plaque refroidir avant de la retirer.
4. La surface peut sembler collante à cause du procédé de conditionnement. Si vous le désirez, lavez la plaque chauffante dans une eau chaude et savonneuse, rincez-la bien et séchez-la complètement.

### Après chaque utilisation

- **NE LAVEZ PAS LA PLAQUE CHAUFFANTE DANS LE LAVE-VAISSELLE.**
- Après chaque utilisation, nettoyez la plaque avec une brosse dure et de l'eau chaude seulement.
- Séchez la plaque chauffante immédiatement et appliquez-y une mince couche d'huile végétale avant de la ranger.
- Pour prévenir l'apparition de rouille, rangez la plaque dans un endroit sec sans la couvrir.

### Utilisation de la plaque chauffante

- Placez et centrez la plaque chauffante du côté de votre choix sur les grilles des brûleurs à gaz de droite ou de gauche. Assurez-vous que les pattes de verrouillage s'enclenchent adéquatement sur le dessus des grilles (fig. 1).
- Préchauffez la plaque pendant 5 minutes en choisissant un réglage allant de moyen à moyen-doux. Un préchauffage lent assure une répartition égale de la chaleur durant la cuisson.
- **NE PRÉCHAUFFEZ PAS** la plaque chauffante à feu élevé (HI). Le préchauffage à feu élevé peut faire gauchir la plaque et empêcher la répartition égale de la chaleur.

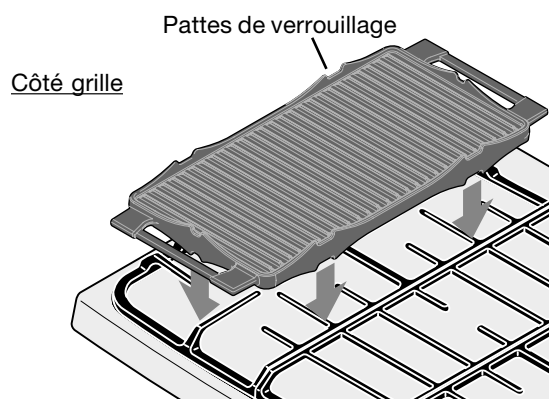


Fig. 1

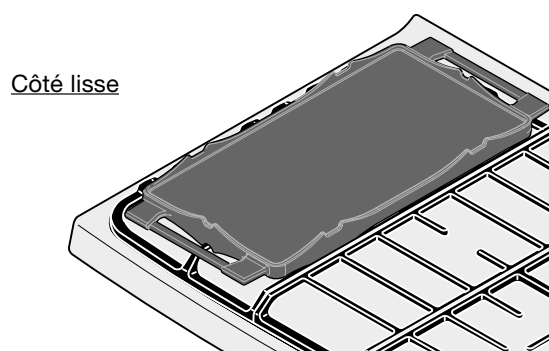


Fig. 2



## 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 sonores, « 00:00 » s'affiche et la touche de la minuterie clignote.

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 <b>TIMER</b> (Minuterie)	
2. Entrez <b>5</b> minutes	<b>5</b>
3. Appuyez sur <b>TIMER</b> (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.

## Réglage de l'horloge après le branchement

Le four vous indiquera d'entrer l'heure après une **panne de courant** ou après que vous avez **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.

## Choix du four

Le four supérieur et le tiroir chauffant 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 four inférieur (fig. 1).

Si le triangle rouge apparaît à côté de l'indication du four supérieur, mais que vous désirez régler le tiroir chauffant ou en modifier les réglages, appuyez sur **WARMER OVEN** (Tiroir chauffant) 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.

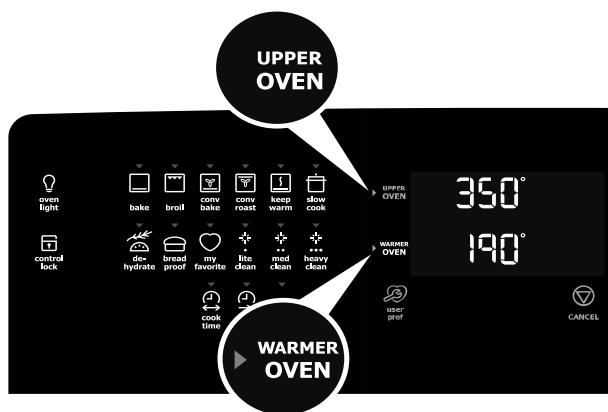



Fig.1

## Affichage de la température de préchauffage

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

## Éclairage intérieur Luxury-Lighting<sup>MC</sup>

Votre appareil est muni d'un éclairage de four de style « théâtre » qui éclaire graduellement l'intérieur du four supérieur et du tiroir chauffant jusqu'à un éclairage complet.

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 tiroir chauffant.

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.

## Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes permet de verrouiller les commandes du four, de la table de cuisson et du four supérieur. Lorsque les commandes sont verrouillées, il est impossible d'allumer ou d'éteindre la lampe du four supérieur.

Le verrouillage des commandes est uniquement disponible en mode de réveil


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

Exemple	
Étape	Touche

Appuyez sur la touche **CONTROL LOCK** (Verrouillage des commandes) pendant trois secondes.



Pour déverrouiller les commandes, appuyez sur **CONTROL LOCK** (Verrouillage des commandes) pendant trois secondes.

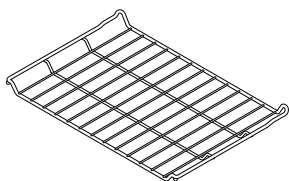
**DOOR**  clignotera sur l'afficheur jusqu'à ce que la porte soit bien verrouillée. Une fois que la porte est verrouillée, le voyant du dispositif de verrouillage de la porte s'allume. « LOC » apparaîtra alors sur l'afficheur du four supérieur seulement.

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

## Grilles du four supérieur

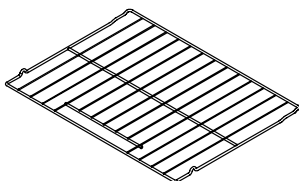
### Types de grilles de four

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<sup>MC</sup>** entièrement extensible.



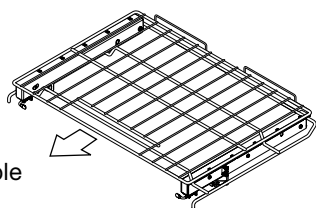
Grille de four surbaissée

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) et celle à poignée (fig. 3) s'utilisent 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 4 (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.

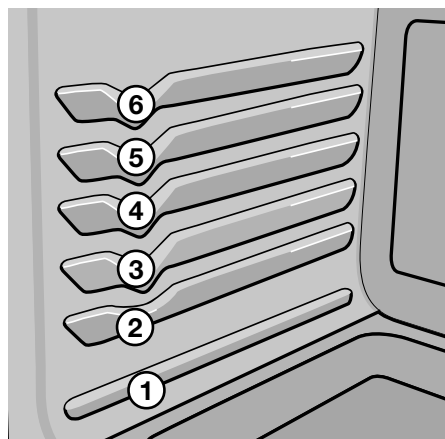


Fig. 4

### 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 illustrée)

- **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<sup>MC</sup>

**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 17, page 9).

### Grilles de four Luxury-Glide<sup>MC</sup>

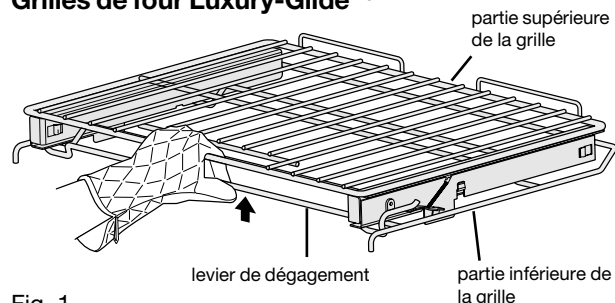


Fig. 1

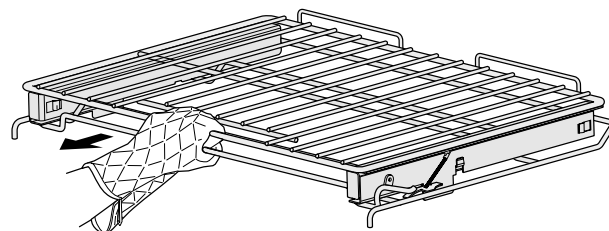


Fig. 2

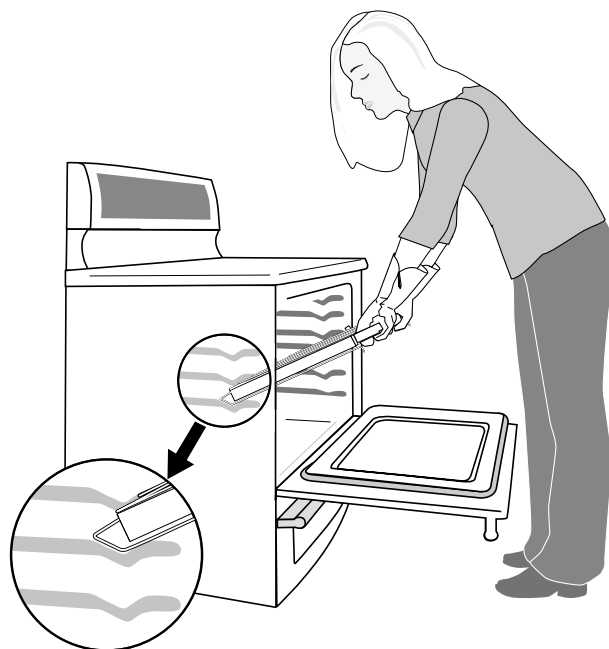


Fig. 3

## 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 la grille du brûleur. Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle.



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.

### Type de matériau des ustensiles

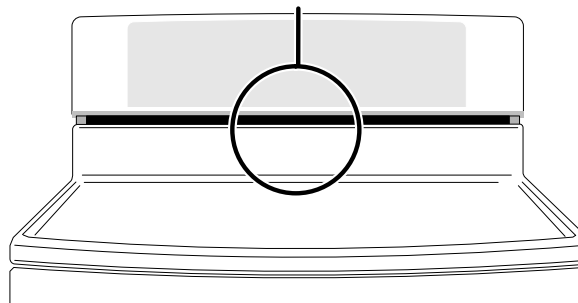
C'est le matériau de l'ustensile qui détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre le brûleur de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus populaires sont les suivants :

- **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).
- **Cuivre** - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.
- **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.
- **Émail vitrifié sur métal** - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base.
- **Verre** - Conducteur de chaleur lent.

### Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé sous le dosseret. Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson dans le four. LAISSEZ TOUJOURS L'ÉVENT DU FOUR LIBRE.

Emplacement de l'évent du four



### 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.

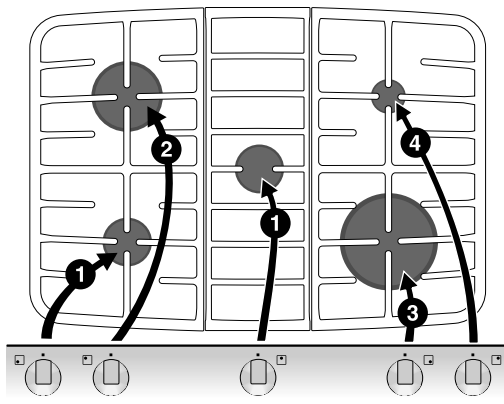
- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite (voir « Type de matériau des ustensiles » dans la section **Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface**).
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve 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 serpentin 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.

## Emplacement des brûleurs

- 1 Deux brûleurs standards de 9 500 BTU : excellents pour la plupart des utilisations de la table de cuisson.
- 2 Grand brûleur de 14 000 BTU : idéal pour porter à ébullition une grande quantité de liquide ou pour la préparation d'une grande quantité d'aliments.
- 3 Très grand brûleur de 16 000 BTU : idéal pour porter à ébullition une grande quantité de liquide ou pour la préparation d'une grande quantité d'aliments.
- 4 Brûleur Perfect Simmer<sup>MC</sup> de 5 000 BTU : idéal pour faire mijoter des sauces délicates, faire fondre du chocolat, etc.



## Fonctionnement des brûleurs simples

1. Appuyez sur le bouton de commande des brûleurs à gaz de surface de votre choix et tournez-le vers la gauche pour le dégager de la position « OFF » (Arrêt) (fig. 1).
2. Relâchez le bouton et tournez-le à la position « LITE » (Allumage). Vérifiez si le brûleur est allumé.
3. Pour régler la taille de la flamme, appuyez sur le bouton et tournez-le vers la gauche jusqu'à ce que le réglage corresponde à vos besoins.

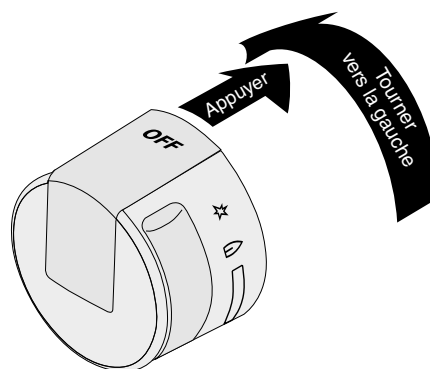


Fig. 1

## 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 <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (Cuisson)	
3. Appuyez sur <b>RAPID PREHEAT</b> (Préchauffage rapide)	
4. Appuyez sur <b>START</b> (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 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.



## 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 <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (Cuisson)	
3. Appuyez sur <b>START</b> (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'arrête et un bip retentit 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 que la température réglée automatiquement (par défaut), veuillez suivre l'exemple ci-dessous (exemple d'un réglage de température du four à 425 °F / 218 °C).

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (Cuisson)	
3. Entrez <b>425 °F</b>	<b>425</b>
4. Appuyez sur <b>START</b> (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 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.

## Utilisation de la fonction 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 350 °F (176 °C) et qui prendra fin automatiquement après 30 minutes.

Exemple	
Étape	Touche
Préchauffez le four au besoin.	
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (Cuisson)	
3. Appuyez sur <b>START</b> (Mise en marche)	
4. Appuyez sur <b>COOK TIME</b> (Temps de cuisson)	
5. Entrez <b>30</b> minutes	<b>30</b>
6. Appuyez sur <b>START</b> (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 de 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
- Nettoyage (le nettoyage différé s'utilise avec la fonction fin de la cuisson seulement)
- Déshydratation
- Fermentation du pain
- Maintien au chaud



### REMARQUE

- 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 19.

Consultez l'exemple suivant pour programmer une cuisson avec préchauffage dans le four supérieur à une température de 375 °F (176 °C) pendant 50 minutes qui prendra fin automatiquement à 5:30.

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>BAKE</b> (Cuisson)	
3. Entrez <b>375</b> °F	<b>375</b>
4. Appuyez sur <b>COOK TIME</b> (Temps de cuisson)	
5. Entrez <b>50</b> minutes	<b>50</b>
6. Appuyez sur <b>END TIME</b> (Fin de la cuisson)	
7. Entrez <b>5:30</b>	<b>530</b>
8. Appuyez sur <b>START</b> (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'arrête et un bip retentit 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 grill

Utilisez le mode de cuisson au grill 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.

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

- Température réglée automatiquement (par défaut) : **288 °C/550 °F**
- Température minimale de cuisson au grill : **148 °C/300 °F**
- Température maximale de cuisson au grill : **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 au brûleur du grill et éviter les éclaboussures, **n'utilisez pas** la grille de rôtissage pendant la cuisson au grill.



### Pour de meilleurs résultats

- Utilisez les casseroles et les positions de grille recommandées pour chaque type de viande préparé (p. 22, fig. 1, 2 et 3).
- 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 grill

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour programmer une cuisson au grill 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. 22, fig. 2 et 3). Assurez-vous de placer les aliments préparés et la lèchefrite directement sous le brûleur du grill. <b>Fermez la porte du four.</b>	
3. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
4. Appuyez sur <b>BROIL</b> (Gril)	
5. Appuyez sur <b>START</b> (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 grill.

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.

## Réglage du grill

La grille de la lèchefrite (le cas échéant) est munie de fentes qui permettent à la graisse des viandes de s'écouler dans la lèchefrite. Placez la viande préparée sur la grille, puis mettez cette dernière sur la lèchefrite, comme indiqué sur la figure 1.

### Durées recommandées pour la cuisson au grill

Servez-vous du tableau de cuisson au grill (fig. 3) 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.

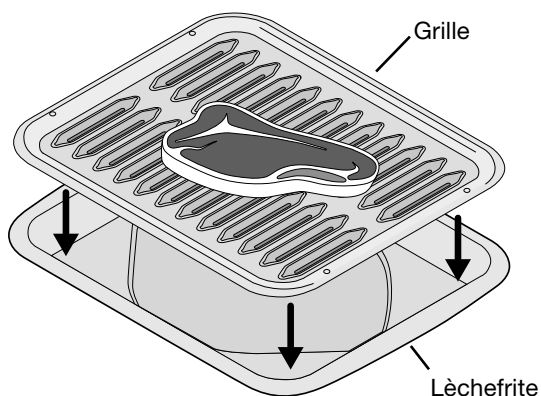


Fig. 1

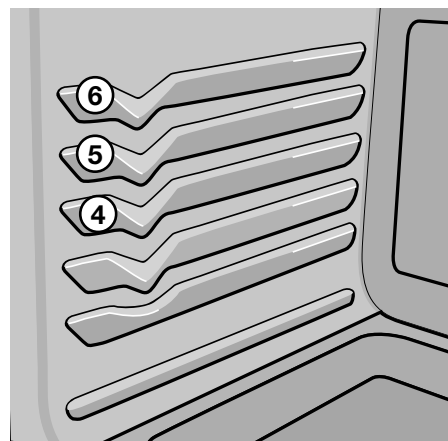


Fig. 2

Tableau de cuisson au grill

Aliments	Position de la grille	Température	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 <sup>er</sup> côté	2 <sup>e</sup> côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 <sup>e</sup> ou 6 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °F)	8	6	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 <sup>e</sup> ou 6 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °C)	10	8	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 <sup>e</sup> ou 6 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °F)	12	8	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	5 <sup>e</sup>	288 °C (550 °F)	12	8	Bien cuit
Poulet, avec os	4 <sup>e</sup>	232 °C (450 °F)	25	15	Bien cuit
Poulet, désossé	5 <sup>e</sup>	232 °C (450 °F)	12	68	Bien cuit
Poisson	5 <sup>e</sup>	260 °C (500 °F)	comme dirigé	comme dirigé	Bien cuit
Crevettes	4 <sup>e</sup>	288 °C (550 °F)	comme dirigé	comme dirigé	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 <sup>e*</sup>	288 °C (550 °F)	17	10	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 <sup>e</sup>	288 °C (550 °F)	14	12	Bien cuit

\* Servez-vous de la grille de four surbaissée lorsque vous utilisez la position 6.

Fig. 3

## Cuisson à convection

La cuisson à convection fait partie du système Perfect-Convect<sup>SMC</sup>. 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
- Sonde
- Préchauffage rapide

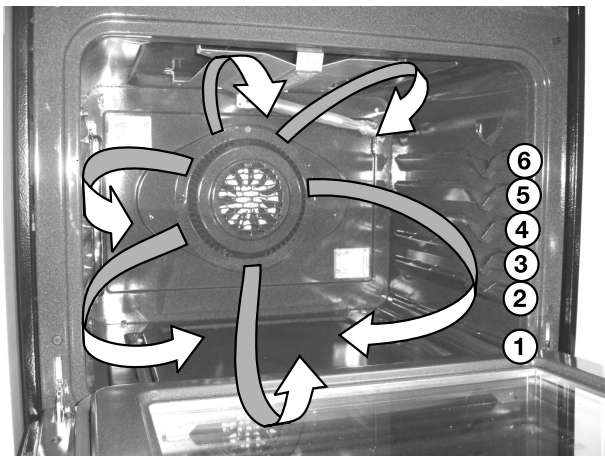
### Avantages de la cuisson à convection :

- 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.



### REMARQUE

Une fois que la cuisson à convection a débuté, il peut s'écouler jusqu'à 6 minutes avant que le ventilateur de convection se mette en marche. Cela permettra d'obtenir une combustion appropriée du gaz.



## 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. : **148 °C/300 °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 <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>CONV BAKE</b> (Cuisson à convection)	
3. Appuyez sur <b>START</b> (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'arrête et un bip retentit 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, utilisez les positions de grille suivantes : 2 ou 3 lorsque vous n'utilisez qu'une seule grille, 2 et 4 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 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 4 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 350 °F (176 °C) et pour ajouter l'option de conversion à la convection.

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>CONV BAKE</b> (Cuisson à convection)	
3. Appuyez sur <b>CONV CONVERT</b> (Conversion à la convection)	
4. Appuyez sur <b>START</b> (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'arrête et un bip retentit 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 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.

## Rôtissage à convection

### Fonctionnement du rôtissage à convection

Le rôtissage à convection fait partie du système Perfect-Convect<sup>SMC</sup>. 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 : **148 °C/300 °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. 26, 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 <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>CONV ROAST</b> (Rôtissage à convection)	
3. Appuyez sur <b>START</b> (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'arrête et un bip retentit pour indiquer que le four est prêt.



### REMARQUE

- Vous pouvez appuyer sur CANCEL (Annuler) en tout temps durant le réglage des commandes 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 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.

## 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.

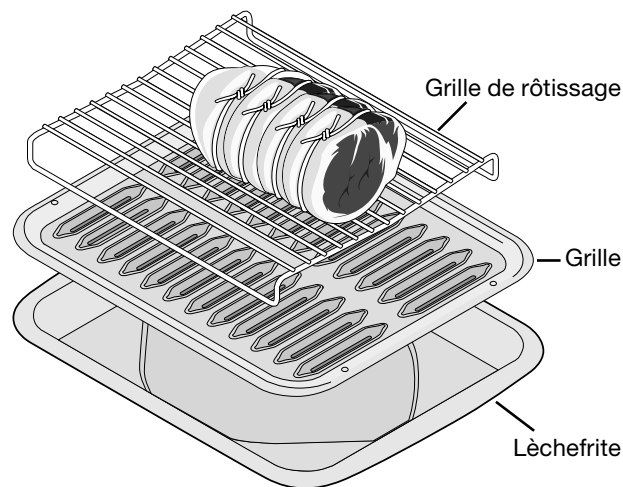


Fig. 1

#### Tableau du rôtissage à convection

Viande	Poids	Température du four	Température 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)	176 °C (350 °F)	* 25-30
	Rôti de faux-filet	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	176 °C (350 °F)	* 25-30
	Rôti de filet	de 0,9 à 1,4 kg (de 2 à 3 lb)	204 °C (400 °F)	* 15-25
Volaille	Dinde entière**	de 5,4 à 7,3 kg (de 12 à 16 lb)	162 °C (325 °F)	82 °C (180 °F) 8-10
	Dinde entière**	de 7,3 à 9,1 kg (de 16 à 20 lb)	162 °C (325 °F)	82 °C (180 °F) 10-15
	Dinde entière**	de 9,1 à 10,9 kg (de 20 à 24 lb)	162 °C (325 °F)	82 °C (180 °F) 12-16
	Poulet	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	176 °C à 191 °C (350 °F à 375 °F)	82 °C (180 °F) 12-16
Porc	Rôti de jambon frais	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	162 °C (325 °F)	71 °C (160 °F) 30-40
	Rôti de palette	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	162 °C (325 °F)	71 °C (160 °F) 20-30
	Longe	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	162 °C (325 °F)	71 °C (160 °F) 20-25
	Jambon précuit	de 2,3 à 3,2 kg (de 5 à 7 lb)	162 °C (325 °F)	71 °C (160 °F) 30-40

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

\*\* 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.

Fig. 2

## 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 :

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**



### 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 durant le réglage des commandes 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 <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>KEEP WARM</b> (Maintien au chaud)	
3. Appuyez sur <b>START</b> (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 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.

## 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 ne peut être programmé que dans le four supérieur.

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.
- 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 <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>SLOW COOK</b> (Cuisson lente)	
3. Appuyez sur <b>-lo</b> pour choisir l'option <b>Lo</b> (Bas) [fig. 2].	- <b>lo</b>
4. Appuyez sur <b>START</b> (Mise en marche)	



Fig. 1

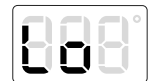


Fig. 2



### REMARQUE

Vous pouvez appuyer sur CANCEL (Annuler) en tout temps durant le réglage des commandes 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 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). Les options de température pour le mode **SLOW COOK** (Cuisson lente) sont HI (Élevé) et LO (Bas).
- 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) : **48 °C/120 °F**
- 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 un programme de déshydratation à la température par défaut de 120 °F (49 °C).

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	
2. Appuyez sur <b>DEHYDRATE</b> (Déshydratation)	
3. Appuyez sur <b>START</b> (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 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.



### Pour de meilleurs résultats

- Faites sécher la plupart des fruits et des légumes à 140 °F (60 °C) et les herbes à 100 °F (38 °C).
- 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 <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>BREAD PROOF</b> (Fermentation du pain)	
3. Appuyez sur la touche -lo (Diminuer) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous atteigniez 30 °C (85 °F)	- <b>lo</b>
4. Appuyez sur <b>START</b> (Mise en marche)	



### REMARQUE

Vous pouvez appuyer sur CANCEL (Annuler) en tout temps durant le réglage des commandes 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 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.




## 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 <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Entrez des instructions de cuisson à l'aide des touches et ajoutez toutes les options que vous désirez sauvegarder et utiliser ultérieurement	
3. Appuyez sur <b>START</b> (Mise en marche)	
4. Appuyez sur la touche <b>MY FAVORITE</b> (Mes préférences) qui ne contient aucune donnée et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.	
5. Appuyez sur <b>CANCEL</b> (Annuler) *	

Le tableau de commande émet un bip et un voyant lumineux rouge s'allume au-dessus du réglage préféré que vous avez sélectionné pour indiquer que votre recette favorite 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 <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur la touche <b>MY FAVORITE</b> (Mes préférences)	
3. Appuyez sur <b>START</b> (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 le réglage que vous souhaitez écraser et maintenez-le enfoncé 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. Vous vous assurez ainsi que le four reste **ALLUMÉ** même si vous avez tenté de régler la température au-dessous ou au-delà de ce que peut accepter le régulateur de four. Si la température du four est réglée incorrectement, elle se règle par défaut à 76 °C ou 288 °C (170 °F ou 550 °F). Essayez à nouveau de régler la température du four.

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** apparaît sur le tableau d'affichage des commandes indiquant l'échec du mode sabbat (fig. 1).

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



Pour plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la 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).	<b>UPPER OVEN</b>
2. Appuyez sur BAKE (Cuisson).	
Assurez-vous d'effectuer tout changement supplémentaire aux réglages du four ou de la table de cuisson avant de passer à l'étape 3.	
3. Pour entrer en mode sabbat, appuyez simultanément sur les touches <b>LO</b> (Bas) et <b>HI</b> (Élevé) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira), puis relâchez-les.	<b>lo</b> et <b>hi</b>

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 <b>LO</b> (Bas) et <b>HI</b> (Élevé) et tenez-les enfoncées pendant 3 secondes (un bip retentira).	<b>lo</b> et <b>hi</b>
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 **hi**, **lo**, **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 6,4 cm (2 1/2 po). La largeur maximale est de 38,1 cm (15 po). **Surveillez de près les aliments qui pourraient dépasser la hauteur maximale recommandée de 6,4 cm (2 1/2 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).

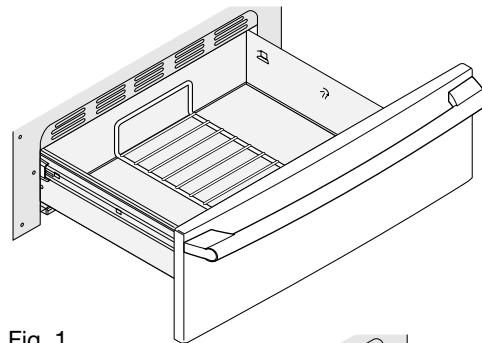


Fig. 1

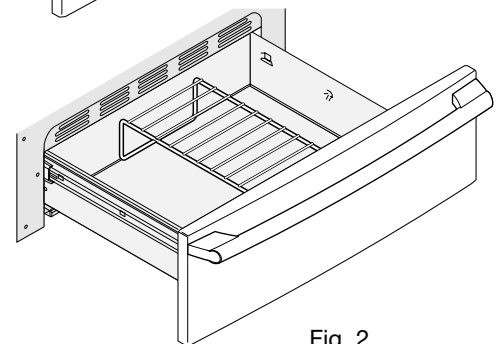


Fig. 2



## 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.



### REMARQUE

- 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 <b>WARMER OVEN</b> (Tiroir chauffant)	<b>WARMER OVEN</b>
2. Appuyez sur <b>KEEP WARM</b> (Maintien au chaud)	
3. Appuyez sur la touche <b>+hi</b> pour augmenter la température à 190 °F (88 °C).	<b>+ hi</b>
4. Appuyez sur <b>START</b> (Mise en marche)	


### REMARQUE

- 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 four inférieur 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 avec les commandes Perfect-Set<sup>MC</sup>

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  $\begin{matrix} + \\ \text{hi} \end{matrix}$  ou  $\begin{matrix} - \\ \text{lo} \end{matrix}$  pour chaque préférence afin de passer d'une option à l'autre.
- Appuyez sur  $\begin{matrix} + \\ \text{hi} \end{matrix}$  ou  $\begin{matrix} - \\ \text{lo} \end{matrix}$  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.

### 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'horloge (CLO)

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

Exemple	
Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche <b>USER PREF</b> (Préférences de l'utilisateur).	
2. Entrez « <b>1:30</b> » ou utilisez les touches <b>+hi/-lo</b> (Augmenter/diminuer) pour avancer à « 1:30 ».	<b>130</b>
3. Appuyez sur <b>START</b> (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL</b> (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 <b>USER PREF</b> (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode <b>d'affichage pré-réglé de l'horloge</b> (fig. 1).	
2. Appuyez sur <b>+hi</b> (Augmenter) et <b>-lo</b> (Diminuer) pour passer à l'option <b>CLO off</b> (Horloge désactivée) [fig. 2].	$\begin{matrix} + \\ \text{hi} \end{matrix}$ ou $\begin{matrix} - \\ \text{lo} \end{matrix}$
3. Appuyez sur <b>START</b> (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL</b> (Annuler) pour le refuser.	



Fig. 1

Fig. 2

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



Fig. 1

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



Fig. 1

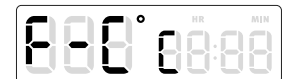


Fig. 2

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



Fig. 1



Fig. 2

## Réglage du mode audio (AUD)

Le mode audio vous permet de choisir entre cinq 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 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 <b>USER PREF</b> (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode <b>AUD</b> pré réglé.	
2. Appuyez sur <b>+hi</b> (Augmenter) ou <b>-lo</b> (Diminuer) pour choisir le volume désiré (fig. 1) ou sélectionner l'option <b>off</b> (fig. 2).	<b>+ hi</b> ou <b>- lo</b>
3. Appuyez sur <b>START</b> (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL</b> (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 <b>USER PREF</b> (Préférences de l'utilisateur) jusqu'à ce que vous arriviez au mode <b>UPO</b> pré-réglé (fig. 1).	
2. Appuyez sur <b>-lo</b> (Diminuer) pour réduire la température.	- <b>lo</b>
3. Appuyez sur <b>-lo</b> (Diminuer) et rendez-vous jusqu'à « -10 » (fig. 2).	- <b>lo</b>
4. Appuyez sur <b>START</b> (Mise en marche) pour accepter le réglage ou sur <b>CANCEL</b> (Annuler) pour le refuser.	

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

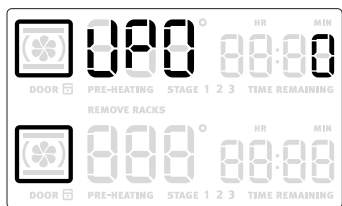


Fig. 1

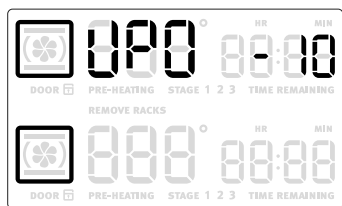


Fig. 2

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



Fig. 1



Fig. 2

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

# 42 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 <sup>re</sup> option	2 <sup>e</sup> 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** (Retirer 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 chaufferont 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.



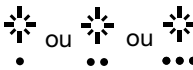

Fig. 1

**REMOVE RACKS**

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. Enlevez les grilles et appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Choisissez le réglage <b>LITE</b> (Léger), <b>MED</b> (Moyen) ou <b>HEAVY</b> (Robuste)	
3. Appuyez sur <b>START</b> (Mise en marche)	

Après avoir 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. Après que le four a refroidi, l'icône **DOOR LOCK** (Verrouillage de la porte) clignotera et s'éteindra pour indiquer que la porte est déverrouillée.

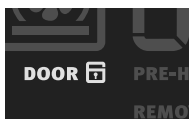


Fig. 1



Fig. 2

### ➔ IMPORTANT




- 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 la cuisson) permet de déterminer quand l'autonettoyage devra se terminer.

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 qui se terminera à 8 h.

Exemple	
Étape	Touche
1. Enlevez les grilles et appuyez sur la touche <b>UPPER OVEN</b> (Four supérieur)	<b>UPPER OVEN</b>
2. Choisissez le réglage <b>LITE</b> (Léger), <b>MED</b> (Moyen) ou <b>HEAVY</b> (Robuste)	
3. Appuyez sur <b>END TIME</b> (Fin de la cuisson)	
4. Entrez « <b>800</b> »	<b>800</b>
5. Appuyez sur <b>START</b> (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"> <li>• Aluminium (garnitures) et vinyle</li> </ul>	<p>Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. Séchez avec un chiffon propre.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boutons de commande peints et boutons en plastique</li> <li>• Pièces de la caisse</li> <li>• Garnitures décoratives peintes</li> </ul>	<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 <b>aucun</b> produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (Arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tableau de commande en chrome (certains modèles)</li> <li>• Garnitures décoratives (certains modèles)</li> <li>• Acier inoxydable (certains modèles)</li> </ul>	<p>Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à OFF (Arrêt) et enlevez les boutons 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><b>Acier inoxydable</b> (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. <b>N'utilisez pas</b> 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 nettoyants de la surface pour éviter, durant le chauffage, la formation de taches bleuâtres qui ne pourront pas être enlevées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lèchefrite et grille en émail vitrifié (le cas échéant)</li> <li>• Revêtement de la porte et pièces de la caisse</li> <li>• Pour connaître les instructions de nettoyage du tiroir chauffant, reportez-vous à la section qui lui est dédiée.</li> </ul>	<p>Pour enlever la majorité des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer savonneux. 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. <b>Ne pulvérisez</b> 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"> <li>• Grilles du four</li> </ul>	<p><b>Les grilles doivent d'abord être retirées du four.</b> Ensuite, 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"> <li>• Porte du four</li> </ul>	<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 nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. <b>Ne trempez pas</b> la porte dans l'eau. <b>Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte.</b> 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><b>Ne nettoyez pas</b> 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"> <li>• Têtes, chapeaux et grilles de brûleur et table de cuisson</li> </ul>	<p>Reportez-vous à « Nettoyage de la table de cuisson et des pièces » de la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</p>

## Nettoyage de la table de cuisson et des pièces

### ATTENTION

- Ne procédez à l'enlèvement d'aucun composant de la table de cuisson avant qu'il ait refroidi complètement et qu'il puisse être manipulé en toute sécurité.
- Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien autorisé et qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

### IMPORTANT

- **Ne pulvérisez aucun** produit de nettoyage pour fours sur le dessus de la table de cuisson.
- Avant de mettre les grilles de brûleur sur la table de cuisson, tournez-les à l'envers pour identifier l'arrière de celles-ci. Ensuite, positionnez toutes les grilles vers l'arrière de la table de cuisson.
- Pour vous assurer que le débit de gaz du brûleur et son allumage sont appropriés, **NE LAISSEZ PAS de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du gicleur.**
- **La table de cuisson n'est pas amovible.** Ne tentez pas de la retirer ou de la soulever.

La table de cuisson est conçue pour faciliter le nettoyage. Les brûleurs à gaz sont scellés, ce qui facilite le nettoyage lorsque les renversements sont essuyés immédiatement.

### Table de cuisson

Vous pouvez nettoyer les renversements sur les zones encastrées ou concaves en les épongeant avec un chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon propre et humide, puis séchez. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur le dessus de la table de cuisson. Ceux-ci peuvent rayer l'émail. Enlevez complètement tout produit de nettoyage de la surface de la table de cuisson en porcelaine, sans quoi elle risque de s'abîmer durant les prochaines utilisations de l'appareil.

### Grilles de brûleur

Les grilles de brûleur peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Enlevez l'excédent de saleté avant de placer les grilles dans le lave-vaisselle.

## Nettoyage de la table de cuisson et des pièces

### ATTENTION

- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la table de cuisson afin d'éviter de vous brûler. **N'ESSAYEZ PAS** de nettoyer la table de cuisson lorsque celle-ci ou les têtes de brûleur sont encore chaudes.
- Afin d'éviter les brûlures, **ÉTEIGNEZ** tous les brûleurs et laissez-les refroidir avant de suivre l'une ou l'autre des instructions de nettoyage suivantes.
- Afin d'éviter les brûlures, **N'ESSAYEZ PAS** d'utiliser les brûleurs de surface sans leurs chapeaux.

Les têtes et les chapeaux de brûleur de votre cuisinière sont placés aux bons endroits lorsque celle-ci est expédiée de l'usine. Avant d'utiliser votre cuisinière à gaz, effectuez les tâches suivantes :

- Suivez les instructions d'installation avant toute utilisation.
- Enlevez tout le ruban d'emballage qui se trouve sur la table de cuisson.

### Chapeaux des brûleurs

Si vous devez enlever les chapeaux de brûleur pour effectuer le nettoyage, soulevez les chapeaux des têtes de brûleur pour les retirer. Nettoyez les saletés importantes à l'aide d'un chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon propre et humide, puis séchez immédiatement et **minutieusement** le bas et l'intérieur du chapeau. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs. Ils peuvent érafler la porcelaine située sur le dessus du chapeau. Ne lavez pas les chapeaux des brûleurs dans le lave-vaisselle.

Lorsque vous remettez les chapeaux des brûleurs en place, consultez la remarque intitulée « IMPORTANT » ci-dessous.

### IMPORTANT

Lorsque vous les installez sur la surface de cuisson, assurez-vous que les **chapeaux** sont **bien positionnés** sur les têtes des brûleurs. Si les chapeaux des brûleurs sont mal positionnés, des flammes d'une dimension inappropriée ou une cuisson non uniforme peuvent résulter lors de l'allumage des brûleurs.

### Têtes des brûleurs

Soulevez le chapeau de la tête de brûleur pour le retirer. Les têtes des brûleurs de surface sont fixées à la table de cuisson et **doivent être nettoyées sur celle-ci**.

Pour que le débit de gaz soit approprié, il peut s'avérer nécessaire de nettoyer la tête et les fentes des brûleurs. Pour le nettoyage, utilisez tout d'abord un chiffon propre et HUMIDE pour essuyer les renversements. Retirez tout résidu d'aliment situé entre les fentes des brûleurs en utilisant une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un fil métallique fin ou une aiguille.

Si vous éprouvez des problèmes d'allumage, il est possible qu'un orifice d'allumage soit partiellement obstrué par des saletés (fig. 1). Avec la tête de brûleur en place, utilisez un fil métallique fin, une aiguille ou l'extrémité d'un trombone pour désobstruer le ou les orifices d'allumage.

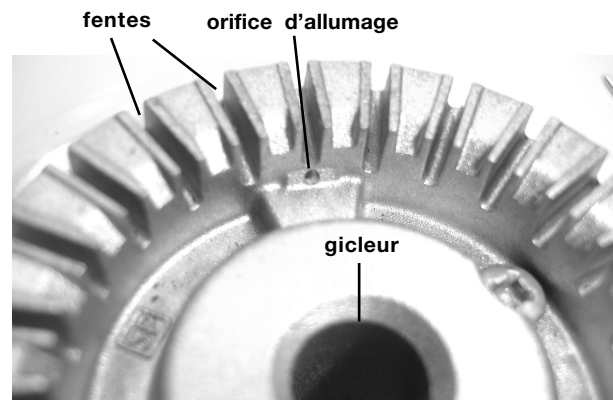


Fig. 1 - Tête de brûleur de la table de cuisson (pour tous les brûleurs, à l'exception de ceux à double couronne).

## Porte de four munie de charnières Luxury-Hold<sup>MC</sup>

### Dépose de la porte basculante du four

#### ATTENTION

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

#### IMPORTANT

La porte de 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 doucement la porte en la gardant bien droite et tirez-la légèrement vers le haut puis vers vous jusqu'à ce que les bras de charnière soient complètement sortis des fentes se trouvant dans le cadre du four (fig. 3). Après que la porte a été enlevée, déposez-la sur une surface plane en mettant l'intérieur de la porte vers le bas (positionnez la porte de sorte qu'il n'y ait jamais de poids sur sa poignée).

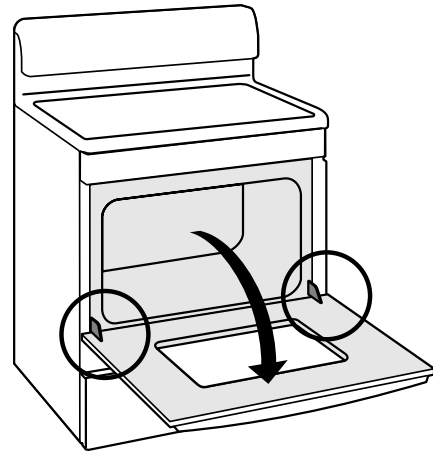


Fig. 1

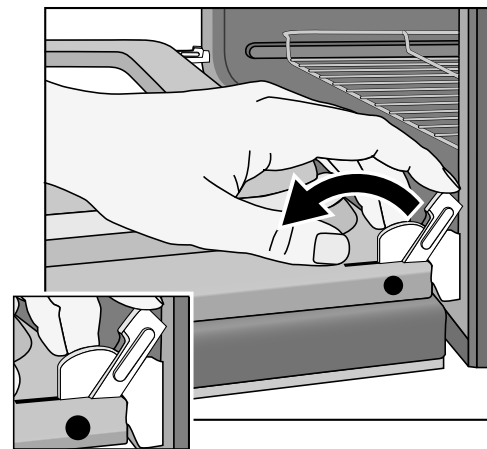


Fig. 2



Fig. 3

## Porte de four munie de charnières Luxury-Hold<sup>MC</sup>

### 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

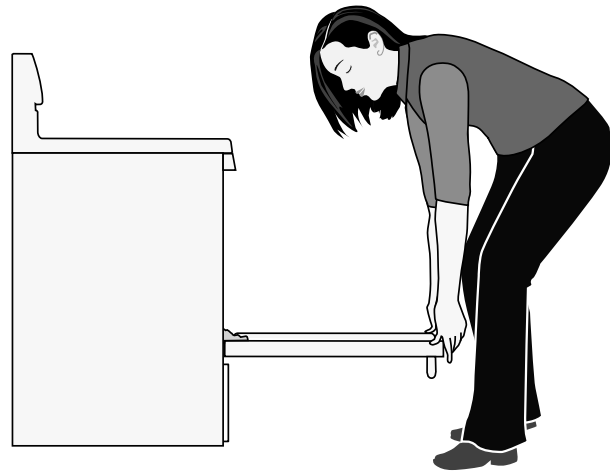


Fig. 2

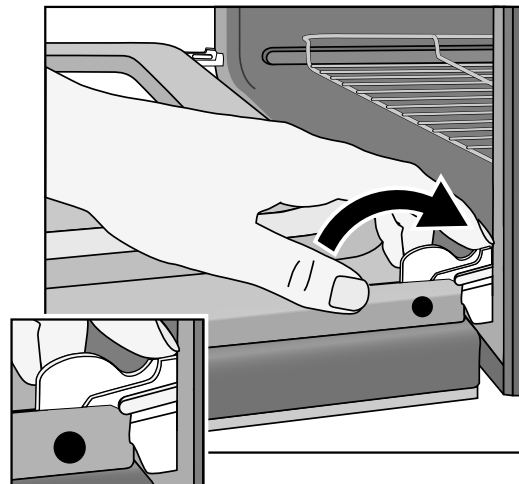


Fig. 3

## 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

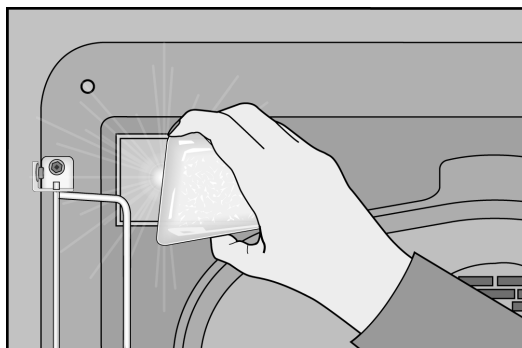
### ⚠ ATTENTION

- 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 la cuisinière.
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 la cuisinière).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure.



## Retrait et remise en place du tiroir chauffant



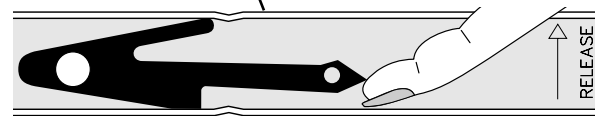
### AVERTISSEMENT

Un choc électrique peut survenir et entraîner des blessures graves, voire la mort. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et de réparer le tiroir chauffant.

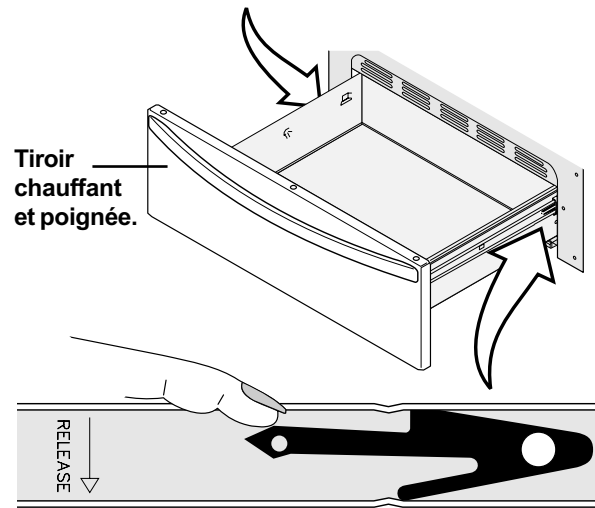
#### Retrait du tiroir chauffant :

1. **COUPEZ** le courant avant d'enlever le tiroir chauffant.
2. Ouvrez complètement le tiroir chauffant.
3. Sur le rail gauche du tiroir chauffant, repérez le levier de dégagement noir et soulevez-le avec votre doigt tout en tirant légèrement sur la poignée du tiroir. Sur le rail droit du tiroir chauffant, repérez le levier de dégagement noir et appuyez dessus avec votre doigt tout en tirant légèrement sur la poignée du tiroir (fig. 1).
4. Le tiroir devrait alors être suffisamment dégagé des rails. Retirez complètement le tiroir chauffant de l'appareil en le tirant horizontalement en ligne droite.

Rail gauche et levier de dégagement



Tiroir chauffant et poignée.



Rail droit et levier de dégagement

Fig. 1

#### Pour remettre le tiroir chauffant en place :

1. Tirez les glissières à roulement vers l'avant des profilés des glissières du compartiment extérieur jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent (reportez-vous à la fig. 3).
2. Alignez soigneusement les deux côtés des rails des glissières du tiroir chauffant avec les profilés des glissières du compartiment de la cuisinière prévu pour le tiroir chauffant (fig. 2).
3. En tenant le tiroir chauffant droit et à l'horizontale par sa poignée, poussez-le (**SANS FORCER**) sur les profilés des glissières du compartiment du tiroir jusqu'au fond de la cuisinière. Ouvrez le tiroir à nouveau pour vous assurer que les glissières sont bien en place.
4. Si vous n'entendez pas les leviers s'enclencher ou si les glissières à roulement ne semblent pas être bien installées, enlevez le tiroir chauffant et répétez les étapes 1 à 3. Ceci réduira au minimum les risques éventuels de dommages aux glissières à roulement.

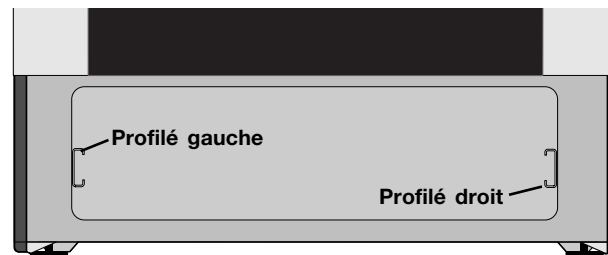


Fig. 2

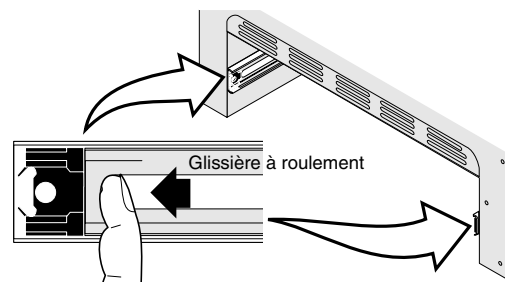



Fig. 3

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"> <li>Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.</li> <li>Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.</li> <li>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.</li> <li>Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que l'appareil 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.</li> </ul>
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.</li> </ul>
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bouton de commande n'est pas complètement en position  LITE (Allumage). Enfoncez le bouton de commande et tournez-le à LITE (Allumage) pour que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton de commande pour obtenir la dimension de flamme voulue.</li> <li>Les orifices des brûleurs sont obstrués. Lorsque les brûleurs sont ÉTEINTS, utilisez une aiguille ou un fil fin pour nettoyer les orifices. Pour obtenir des instructions complètes, reportez-vous à « Nettoyage de la table de cuisson et des pièces » de la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</li> <li>Le cordon d'alimentation de l'appareil est débranché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique.</li> <li>Panne de courant.</li> </ul>
La flamme n'est pas complète autour des brûleurs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les orifices des brûleurs sont obstrués. Lorsque le brûleur est ÉTEINT, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.</li> <li>Il reste de l'humidité après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez complètement les brûleurs et suivez les instructions contenues sous « Nettoyage de la table de cuisson et des pièces » de la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</li> </ul>

## Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
La flamme est orange.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez fonctionner le brûleur quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.</li><li>• Dans les régions côtières, l'air salin produit inévitablement une flamme légèrement orangée.</li></ul>
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction souhaitée. Reportez-vous à la section <b>Réglage des commandes du four</b> du présent guide d'utilisation et d'entretien ou lisez les instructions contenues dans la liste de vérification « La cuisinière ne fonctionne pas ».</li></ul>
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge <b>doit</b> 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 <b>Pour commencer</b>.</li><li>• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique.</li><li>• Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé.</li><li>• Panne de courant. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.</li></ul>
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remplacez ou resserrez l'ampoule. Reportez-vous à la section sur le remplacement de l'ampoule du four supérieur ou inférieur du présent guide d'utilisation et d'entretien.</li></ul>
Mauvais résultats de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez les aliments dans le four et disposez les plats pour permettre une bonne circulation de l'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 <b>Réglage de vos préférences</b> contenue dans ce guide d'utilisation et d'entretien.</li></ul>

## Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section <b>Réglage des commandes du four</b>.</li> <li>• Assurez-vous que la porte est fermée lorsque vous faites de la cuisson au gril.</li> <li>• Viande trop proche du brûleur de gril. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du gril. Pour saisir la viande, faites préchauffer le brûleur du gril.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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).</li> <li>• La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.</li> </ul>
Flamme à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 gril » de la section <b>Réglage des commandes du four</b>.</li> </ul>
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"> <li>• Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur <b>CANCEL</b> (Annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (Cuisson au four) ou BROIL (Cuisson au gril) à nouveau. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (Cuisson au four) ou BROIL (Cuisson au gril) à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente.</li> </ul>

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**

---