

MANUEL DE L'UTILISATEUR CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À FOUR DOUBLE

Veuillez lire attentivement le présent manuel avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-le à portée de la main pour pouvoir le consulter en tout temps.

LDE3017ST
LDE3017SB
LDE3017SW

INTRODUCTION

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ3-9

ÉLÉMENTS DE SURFACE ET COMMANDES

Positions des éléments de surface et des commandes ...	10
Indicateur de surface chaude	11
Utilisation de l'élément.....	11-12
Réglage recommandé pour les éléments de surface	12
Conseils pour protéger la surface de cuisson en verre/céramique.....	13
Surface de cuisson en verre/céramique	13
Zones de cuisson	14
Utilisation de casseroles appropriées.....	14
Conseils pour la mise en conserve à domicile	14

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et caractéristiques.....	15
Caractéristiques du panneau de commande	16-17

MODE D'EMPLOI

Horloge	18
Réglages minimum et maximum par défaut	18
Marche-arrêt de la minuterie	19
Caractéristiques spéciales des commandes du four ...	20-21
Utilisation des grilles de four.....	22
Mode de cuisson	23-39
- Cuisson	23
- Cuisson de gâteaux étagés	24
- Grillage.....	25
- Guide de grillage recommandé.....	26
- Cuisson par convection.....	27-28
- Rôtissage par convection.....	29-30
- Cuisson minutée	31
- Cuisson minutée différée	32
- Repas des enfants	33
- Réchaud.....	34
- Levage du pain	35
- Mode Sabbat.....	36
- Réglage favori.....	37
Allumer ou éteindre la lampe du four.....	37
FONCTION DE VERROUILLAGE du four et de la table de cuisson	37
Autonettoyage	38-41

ENTRETIEN

Soin et nettoyage.....	41-42
Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique ...	42-43
Enlèvement et remise en place de la porte de four amovible.....	44-45
Directives pour l'entretien de la porte	45

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le réparateur	46-49
-------------------------------------	-------

GARANTIE

Garantie pour les clients au Canada	50
---	----

MERCI!

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans la famille des produits LG. Votre nouvelle cuisinière électrique LG combine des caractéristiques permettant une cuisson de précision avec un fonctionnement simple et un design élégant. En respectant les directives d'utilisation et d'entretien incluses dans le présent manuel, votre cuisinière vous offrira un service fiable pendant maintes années.

Agrafez votre reçu ici.

Renseignements sur l'enregistrement du produit

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRIÈRE DE LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

Prière de lire et d'observer toutes les directives avant d'utiliser la cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage. Ce guide ne traite pas de toutes les situations qui pourraient survenir. Si un problème est difficile à comprendre, il faut toujours communiquer avec l'agent de service ou le fabricant.



Ce symbole représente une alerte de sécurité. Il signale les dangers possibles qui peuvent causer la mort ou des blessures. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité, ainsi que du mot « **AVERTISSEMENT** » ou « **MISE EN GARDE** ». Ces mots signifient ce qui suit :



AVERTISSEMENT

Ce symbole signale les risques ou les pratiques dangereuses qui pourraient causer des blessures graves, voire même la mort.



MISE EN GARDE

Ce symbole signale les risques ou les pratiques dangereuses qui pourraient causer des blessures ou des dommages à la propriété.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

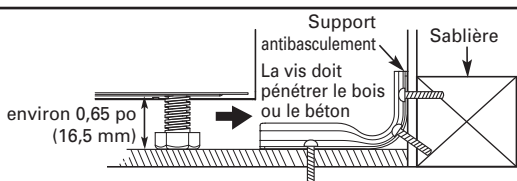


• **NE PAS marcher ou s'asseoir sur la porte. Installer le support antibasculement emballé avec la cuisinière.**



- La cuisinière pourrait basculer, et les liquides et aliments renversés ou la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.
- Si la cuisinière est tirée du mur aux fins de nettoyage, d'entretien ou de réparation, s'assurer que le support antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place contre le mur.

• **Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, celui-ci doit être fixé bien en place en installant les dispositifs antibasculement comme il se doit. Pour vérifier si les dispositifs sont bien installés, enlever (la pièce ou les pièces requises) et s'assurer que les dispositifs antibasculement sont bien enclenchés.**



- Cet appareil n'est pas conçu aux fins d'utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur ait expliqué comment l'utiliser ou les surveille lors de l'utilisation.
- Pour vérifier si le support antibasculement est installé correctement : Tenir fermement le bord supérieur arrière du dossier de la cuisinière et tenter très prudemment de faire basculer la cuisinière vers l'avant. S'assurer que les dispositifs antibasculement sont bien enclenchés.
- Four inférieur : Enlever la porte du four inférieur et vérifier visuellement si le pied de mise à niveau arrière est complètement inséré dans le support antibasculement.
- Consulter le guide d'installation pour vérifier la manière de bien installer le support antibasculement.
- S'assurer que l'appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Ne pas réparer ni remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans le guide.
- Tout autre entretien ou réparation doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant de faire l'entretien de l'appareil, toujours le mettre hors tension en le débranchant, en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRIÈRE DE LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.**

Les éléments chauffants peuvent être chauds, même s'ils sont de couleur noire. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ni laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Parmi ces surfaces, mentionnons les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces ouvertures, la porte du four et le hublot de la porte du four.

- **Ouvrir la porte prudemment.**

Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de mettre des plats au four ou de les en retirer.

- **Ne pas faire chauffer de contenants alimentaires non ouverts.**

La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

- **S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage avant d'allumer la cuisinière.**

Tenir le plastique, les vêtements et le papier loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes.

- **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.**

Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Ouvrir la porte du four très prudemment après le cycle d'autonettoyage. Se placer à côté du four au moment d'ouvrir la porte afin de laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.

- **NE PAS utiliser de tampon à récurer en laine d'acier.** Cela ÉGRATIGNERA la surface.

- **NE PAS utiliser de produits nettoyants abrasifs forts ou un grattoir en métal pour nettoyer le hublot de la porte du four parce qu'ils peuvent en égratigner la surface.**

Les égratignures peuvent faire éclater le verre.

- **Enlever et soulever la porte avec précaution.**

- **NE PAS soulever la porte par la poignée.**

La porte est très lourde.

- **NE PAS marcher ou s'asseoir sur la porte.**

Installer le support antibasculement emballé avec la cuisinière.

- La cuisinière pourrait basculer, et les liquides ou aliments renversés ou la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.

- Si la cuisinière est tirée du mur aux fins de nettoyage, d'entretien ou de réparation, s'assurer que le support antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place contre le mur.

AVERTISSEMENT

- **NE JAMAIS utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.**

- **NE PAS utiliser d'eau pour éteindre un incendie de graisse.**

En cas d'incendie dans le four, laisser la porte fermée et éteindre le four. Si le feu persiste, lancer du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur.

- **Utiliser uniquement des poignées sèches.**

Les poignées humides ou mouillées sur une surface chaude peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser la poignée toucher les éléments chauds. Ne pas utiliser de serviette ni d'autre chiffon épais.

- **Rangement dans ou sur l'appareil.**

Il faut éviter de ranger des matières inflammables dans le four ou près des éléments de surface.

- **Porter des vêtements appropriés.**

Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou tombants lorsqu'on utilise l'appareil.

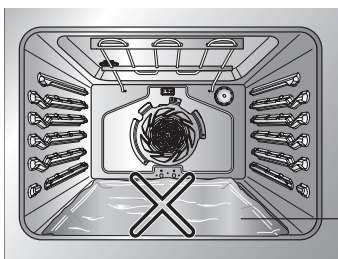
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRIÈRE DE LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Revêtements de protection.** Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou tout autre matériel pour protéger le fond du four. L'installation inappropriée de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ne pas** mettre le papier d'aluminium ou la sonde thermique en contact avec les éléments chauffants.

⚠ AVERTISSEMENT



- **NE PAS** placer de papier d'aluminium directement dans le fond du four.

- **Avant de remplacer l'ampoule du four, couper l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur.**

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, un choc électrique ou la mort.

- **NE PAS recouvrir de papier d'aluminium ou de tout autre matériau les parois, les grilles et le fond du four, ni aucune autre partie du four.** Cela empêchera la répartition de la chaleur, nuira à la cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier d'aluminium collera à la surface intérieure du four.)

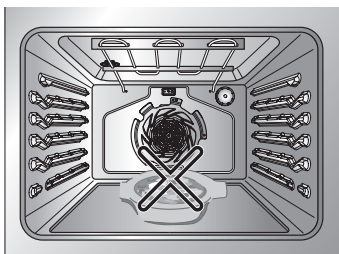
⚠ AVERTISSEMENT

- **S'assurer que la cuisinière est HORS TENSION avant d'enlever ou de remplacer des pièces électriques (particulièrement une ampoule dans le four).**

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, un choc électrique ou la mort.

PLACEMENT DES PLATS DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT



- **Ne pas** placer d'aliments ou de plats de cuisson au fond de la cavité du four.

Cela pourrait endommager le fini du fond du four de façon permanente.

- **Ne jamais** placer de plastique, de papier, d'aliments en conserve ou de matière combustible dans le four.
- **Pour faire cuire des aliments dans le four, toujours utiliser une plaque à pâtisserie ou un plat de cuisson doté de quatre côtés surélevés.** Cela empêchera les aliments de glisser.

FRITEUSES

- Déplacer ou jeter la graisse chaude avec une extrême prudence.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRIÈRE DE LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

ÉLÉMENTS DE SURFACE DE CUISSON

- **Utiliser des poêles de la bonne taille.** L'appareil est muni d'un ou de plusieurs éléments de cuisson de surface de taille différente. Choisir des ustensiles au fond plat et assez grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct, et les vêtements peuvent s'enflammer. L'utilisation d'un ustensile dont la taille correspond à celle de l'élément améliore également l'efficacité.
- **Ne jamais laisser les éléments de cuisson sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à chaleur élevée.** Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- **Ustensiles de cuisson émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique et en terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans se briser par suite d'une brusque variation de température.
- **La poignée des ustensiles doit être tournée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des éléments de surface adjacents.** Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matières inflammables et les débordements causés par le contact accidentel avec l'ustensile, il faut tourner la poignée de l'ustensile vers l'intérieur, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- S'assurer de savoir quelle commande contrôle chacun des éléments de surface. S'assurer d'allumer le bon élément de surface.

SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

- **Grilles du four.** Toujours placer les grilles du four à la position voulue lorsque le four est froid.
- **Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisinier pour retirer des aliments du four ou de l'élément de réchauffage central puisque les ustensiles de cuisson seront chauds.** Les assiettes et les ustensiles seront chauds et peuvent provoquer des brûlures.
- **Toujours utiliser un gant de cuisinier pour retirer la sonde thermique après la cuisson.**
- **Utiliser prudemment les fonctions « TIMED BAKE » (cuisson minutée) ou « DELAYED TIMED BAKE » (cuisson minutée différée).** Utiliser la minuterie automatique pour la cuisson des viandes séchées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui s'abîment facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être mis au réfrigérateur. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, il ne faut pas les laisser plus d'une heure au four avant le début de la cuisson et il faut les sortir rapidement du four dès la fin de la cuisson. La consommation d'aliments avariés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.
- **En cas d'incendie dans le four, laisser la porte fermée et éteindre le four. Si le feu persiste, lancer du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur.**
- **NE PAS verser d'eau ni de farine sur le feu.** La farine peut être explosive et l'eau peut permettre aux incendies de graisse de se propager et de provoquer des blessures.
- **NE PAS utiliser la lèchefrite sans la grille. NE PAS couvrir la grille de papier d'aluminium.**
- **Ne pas utiliser de plastique pour couvrir les aliments.** Le plastique peut fondre sur les surfaces du four. Utiliser uniquement du papier d'aluminium ou des couvercles allant au four.
- **Si le four est taché d'huile, exécuter le programme d'autonettoyage du four avant de l'utiliser à nouveau. Cela peut provoquer un risque d'incendie.** Essuyer les grosses saletés dans le fond du four avant d'exécuter le programme d'autonettoyage. Sinon, le programme de nettoyage durera plus longtemps et produira plus de fumée.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRIÈRE DE LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

SÉCURITÉ DES ENFANTS

AVERTISSEMENT

- Il faut tenir les enfants loin du four.
- Les accessoires deviennent chauds lorsque le grilloir fonctionne.

MISE EN GARDE

- **NE PAS** laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.
Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher.

MISE EN GARDE

- **NE JAMAIS** laisser des enfants seuls ou sans surveillance lorsque la cuisinière fonctionne ou qu'elle est encore chaude. Il ne faut jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de la cuisinière. Ils pourraient se blesser ou se brûler.
- **NE JAMAIS** remiser dans une armoire au-dessus d'un appareil des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Les enfants tentant de grimper sur l'appareil ou sur les portes pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.
- Il faut apprendre aux enfants que la cuisinière et les ustensiles peuvent être chauds. Laisser les ustensiles chauds refroidir dans un endroit sécuritaire, hors de portée des jeunes enfants. Il faut apprendre aux enfants qu'une cuisinière n'est pas un jouet. Il ne faut pas les laisser jouer avec les commandes ou toute autre pièce de l'appareil.

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/CÉRAMIQUE

• **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE NI LES ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS.**

Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils sont de couleur noire. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants ou les zones près des éléments et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et la zone au-dessus de la porte du four.

- **Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les liquides renversés peuvent pénétrer dans la surface brisée et causer un choc électrique. Communiquer immédiatement avec un technicien qualifié.

• **Nettoyer la surface de cuisson avec prudence.**

Ne pas utiliser une éponge ou un chiffon pour essuyer les liquides renversés sur une surface de cuisson chaude. Utiliser un couteau racleur approprié.

• **NE PAS utiliser la surface de cuisson en verre** comme planche à découper.

• **NE PAS placer ni ranger** d'objets qui peuvent fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsque les éléments ne sont pas allumés.

• **Toujours allumer les éléments de surface** après y avoir placé les ustensiles de cuisson.

• **NE PAS ranger** au-dessus de la surface de cuisson des objets lourds qui pourraient tomber et l'endommager.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRIÈRE DE LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/CÉRAMIQUE (suite)

- **NE PAS** placer de papier d'aluminium ou d'objets en plastique comme une salière et une poivrière, un porte-cuillers, des emballages en plastique ou tout autre matériau sur la cuisinière pendant qu'elle est allumée.
- S'assurer d'allumer le bon élément de surface.
- **NE JAMAIS** cuisiner directement sur la surface en verre. Toujours utiliser un ustensile de cuisson.
- **Toujours** placer la casserole au centre de l'élément de surface qu'on a allumé.
NE JAMAIS laisser sans surveillance des éléments de surface réglés à feu élevé.
 - Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent prendre feu.
- **Toujours éteindre les éléments de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.**
- **NE PAS** recouvrir les aliments de pellicule plastique.
 - Le plastique peut fondre sur la surface et il sera très difficile à enlever.
- **NE PAS** toucher les éléments de surface avant qu'ils n'aient refroidis.
- Les éléments de surface peuvent être encore chauds et causer des brûlures si on touche à la surface en verre avant qu'elle n'ait suffisamment refroidie.
- Nettoyer immédiatement les liquides renversés sur la zone de cuisson pour éviter un nettoyage plus ardu plus tard.
- Si des armoires sont installées directement au-dessus de la surface de cuisson, y ranger des objets qu'on n'utilise pas souvent et qui peuvent être entreposés sans danger dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures élevées peuvent être dangereuses pour les liquides volatils, les produits nettoyants ou les générateurs d'aérosol.
- Ne pas utiliser de contenants étanches pour réchauffer des aliments. Il doit y avoir une ouverture pour que l'air chauffé puisse s'échapper.
- **NE PAS** utiliser de tampon à récurer en laine d'acier.
 - Cela égratignera la surface.
- **NE PAS** utiliser de tampons à récurer ou de tampons de nettoyage abrasifs.
 - Ils peuvent endommager la surface de cuisson en verre.
- Les ustensiles de cuisson dotés d'un fond dur peuvent égratigner la surface de cuisson.
- Ne pas faire glisser d'objets en métal ou en verre sur la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson dont le fond est sale.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRIÈRE DE LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'UTILISATION

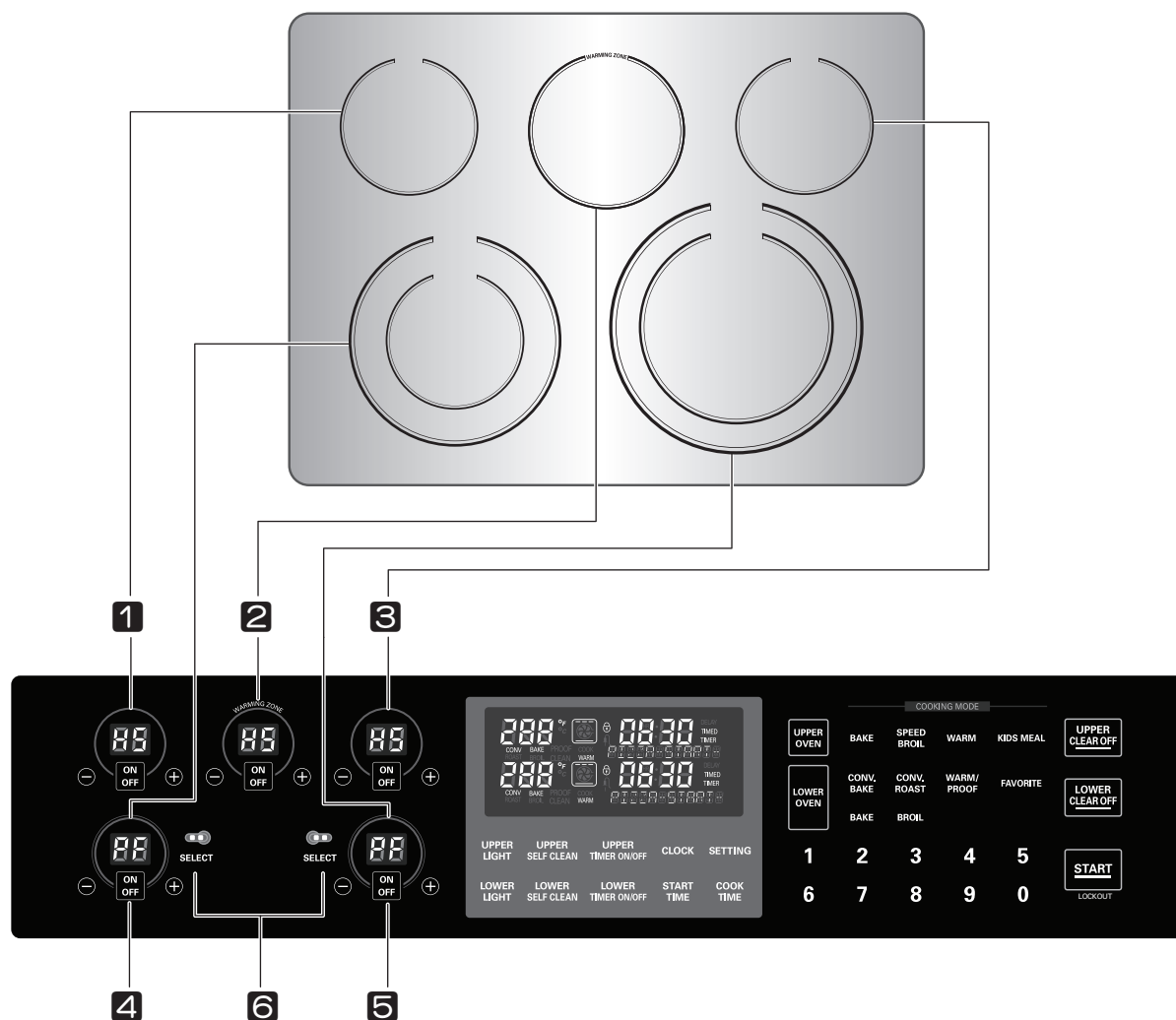
SÉCURITÉ PENDANT LE NETTOYAGE

- **Ventiler la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant le ventilateur de la hotte avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage.**
- **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour le four.** Aucun produit nettoyant pour les fours commerciaux ni aucune couche de protection des parois de la cavité ne doit être utilisé dans le four ou près de toute partie du four.
- **Avant l'autonettoyage du four.** Retirer du four la lèchefrite, toutes les grilles du four, la sonde thermique et tout autre ustensile.
- **Ne jamais garder d'oiseaux dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage du four. Ces émanations peuvent être très nocives, voire fatales pour les oiseaux. Déplacer les oiseaux dans une pièce bien aérée.
- Pendant le cycle d'autonettoyage, nettoyer seulement les pièces indiquées dans le présent guide. Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage du four, retirer du four la lèchefrite et tout autre ustensile.
- Il est normal que la surface de cuisson de la cuisinière devienne très chaude pendant un cycle d'autonettoyage. Il faut donc éviter d'y toucher pendant un cycle d'autonettoyage.
- **Consigne importante.** Si un code d'erreur « F » (défaillance) s'affiche et que trois longs bips sonores se font entendre, le mode autonettoyage est défectueux. Mettre l'appareil hors tension en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur et demander à un technicien qualifié de faire l'entretien.
- **S'assurer que les ampoules dans le four sont refroidies avant de les nettoyer.**

ÉLÉMENTS DE SURFACE ET COMMANDES

POSITIONS DES ÉLÉMENTS DE SURFACE ET DES COMMANDES

Les éléments radiants sont situés sur la surface de cuisson, tel qu'il est illustré ci-dessous. La position des commandes correspond aux éléments radiants sur la surface de cuisson, tel qu'il est illustré ci-dessous.



- 1 INDICATEUR DE L'ÉLÉMENT ARRIÈRE GAUCHE (élément simple)**
- 2 INDICATEUR DE L'ÉLÉMENT DE LA ZONE RÉCHAUD**
- 3 INDICATEUR DE L'ÉLÉMENT ARRIÈRE DROIT (élément simple)**
- 4 INDICATEUR DE L'ÉLÉMENT AVANT GAUCHE (élément double)**
- 5 INDICATEUR DE L'ÉLÉMENT AVANT DROIT (élément double)**
- 6 INDICATEUR DE SÉLECTION**
 - Utiliser pour sélectionner des éléments simples ou doubles.
 - Pour les ÉLÉMENTS AVANT GAUCHE ET AVANT DROIT.

MESSAGE « HS » (surface chaude)

- S'allume lorsque l'appareil est chaud au toucher après qu'on l'a éteint.
- S'allume pendant le cycle d'autonettoyage.
- Reste allumé même après que l'appareil est éteint.
- Reste allumé jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi jusqu'à environ 150 °F/66 °C.

MESSAGE « PF » (panne de courant)

Le message « PF » s'affiche chaque fois qu'il y a une coupure de l'alimentation à la cuisinière. Pour effacer le message « PF », appuyer sur la touche « ON/OFF » (marche-arrêt) pour la réinitialiser. S'assurer de régler l'horloge à la bonne heure.

ÉLÉMENTS DE SURFACE ET COMMANDES

INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE



Le témoin « HS » (surface chaude) clignote lorsque la surface est trop chaude pour qu'on puisse y toucher à cause de l'élément chauffant. Une fois que l'élément est éteint, le témoin demeure allumé jusqu'à ce que la surface ait refroidi jusqu'à environ 150 °F/66 °C.

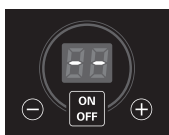
⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS** toucher les éléments de surface avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Les éléments de surface peuvent être encore chauds et causer des brûlures.

FRANÇAIS

UTILISATION DE L'ÉLÉMENT

*Pour allumer un élément de surface **SIMPLE** : (arrière gauche, arrière droit)*



❶ Appuyer sur la touche « **ON/OFF** » (**marche-arrêt**) de l'élément voulu. L'affichage « **—** » clignote. (Si on n'appuie sur aucune autre touche dans les 10 secondes suivantes, l'affichage disparaîtra.)



❷ Appuyer une fois sur la touche « **+** » pour allumer l'élément au niveau de puissance « **Hi** » (**haut**) ou une fois sur « **-** » pour allumer l'élément au niveau de puissance « **Lo** » (**bas**).



❸ Utiliser les touches « **-** / **+** » pour choisir le réglage de puissance voulu. Les touches « **-** / **+** » sont toujours accessibles. (Réglables en tout temps lorsque l'élément est allumé.)



❹ Pour éteindre l'élément après la cuisson, appuyer une fois sur la touche « **ON/OFF** ».

REMARQUE :

- Chaque fois que l'on appuie sur une touche, un bip se fait entendre.
- Le niveau de puissance diminue ou augmente par tranches de 0,5 entre **9,0** et **3,0** (et par tranches de **0,2** entre **3,0** et **1,0**)
- « **Lo** » est le niveau de puissance le plus faible.

REMARQUE :

Pour faire défiler rapidement les niveaux de puissance, appuyer sur la touche « **-** » ou « **+** » et la maintenir enfoncée jusqu'au niveau de puissance voulu.

⚠ MISE EN GARDE

- **NE JAMAIS** laisser sans surveillance des aliments qui cuisent à feu élevé ou à feu moyen-élevé.
- Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et faire renverser des matières grasses qui peuvent s'enflammer.

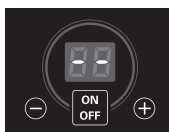
ÉLÉMENTS DE SURFACE ET COMMANDES

UTILISATION DE L'ÉLÉMENT (suite)

Pour allumer un élément de surface DOUBLE :
(avant gauche, avant droit)



Il y a deux éléments doubles situés à l'avant, à gauche et à droite. Cela permet de changer la taille des éléments.



❶ Appuyer sur la touche «ON/OFF» (marche-arrêt). L'affichage «» clignote. (Si on n'appuie sur aucune autre touche dans les 10 secondes suivantes, l'affichage disparaîtra.)



❷ Appuyer une fois sur «SELECT» (sélectionner) pour sélectionner l'élément simple ou appuyer deux fois pour sélectionner l'élément simple et l'élément double. Les barres lumineuses au-dessus de «SELECT» indiquent si l'élément simple ou double a été sélectionné.



❸ Appuyer une fois sur  pour allumer l'élément au niveau de puissance «Hi» (haut) ou une fois sur  pour allumer l'élément au niveau de puissance «Lo» (bas).



❹ Utiliser les touches « / » pour choisir le réglage de puissance voulu. Les touches « / » sont continuellement accessibles. (Réglables en tout temps lorsque l'élément est allumé.)



❺ Pour éteindre l'élément après la cuisson, appuyer une fois sur la touche «ON/OFF».

Seul l'élément interne chauffe
(plus petit élément seulement)

Les deux éléments
chauffent.



A



B

REMARQUE :

- Chaque fois que l'on appuie sur une touche, un bip se fait entendre.
- Le niveau de puissance diminue ou augmente par tranches de 0,5 entre 9,0 et 3,0 (et par tranches de 0,2 entre 3,0 et 1,0)
- « Lo » est le niveau de puissance le plus faible.

REMARQUE :

Pour faire défiler rapidement les niveaux de puissance, appuyer sur la touche « ou » et la maintenir enfoncée jusqu'au niveau de puissance voulu.

Pour allumer la zone réchaud : (centre)



❶ Appuyer sur la touche «ON/OFF» située à la position de la zone réchaud. Le témoin de la zone réchaud clignotera.

❷ Appuyer une fois sur  pour activer le niveau de puissance « Hi » ou sur  pour activer le niveau de puissance « Lo ». La séquence du niveau de puissance est la suivante à partir de «» : Lo, 2, 3, 4, Hi; ou la suivante à partir de «» : Hi, 4, 3, 2, Lo.

❸ Utiliser les touches « / » pour choisir le réglage de puissance voulu.

❹ Pour éteindre l'élément lorsque les aliments sont prêts à servir, appuyer une fois sur la touche « ON/OFF ».

⚠ MISE EN GARDE

- Utiliser uniquement les ustensiles et les plats de cuisson recommandés pour la cuisson au four ou sur la surface de cuisson.
- Toujours utiliser des gants de cuisinier pour retirer des aliments de la zone réchaud car les assiettes et les ustensiles de cuisson seront chauds.
- Ne pas utiliser de contenants étanches pour réchauffer des aliments. Il doit y avoir une ouverture pour que l'air chauffé puisse s'échapper.
- NE PAS recouvrir les aliments de pellicule plastique.
– Le plastique peut fondre sur la surface et il sera très difficile à enlever.
- Les aliments doivent être conservés dans leur contenant et recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium pour maintenir leur qualité.
- NE PAS réchauffer des aliments pendant plus de deux heures sur la zone réchaud.
– Placer des aliments crus ou froids sur la zone réchaud peut entraîner des maladies d'origine alimentaire.

RÉGLAGE RECOMMANDÉ POUR LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Élément	Niveau	Utilisation recommandée	Élément	Niveau	Utilisation recommandée
Simple Double	8,5-Hi	• Porter un liquide à ébullition • Commencer la cuisson	Chaud	Hi	• Aliments frits • Boissons chaudes • Soupes (liquides)
	5,5-8,0	• Maintenir une ébullition rapide ou faire frire • Faire brunir ou griller rapidement les aliments		2 à 4	• Assiettes avec aliments • Sauces • Soupes (crèmeuses) • Ragoûts • Légumes • Viandes
	3,5-5,0	• Faire bouillir lentement • Faire frire ou sauter des aliments • Faire cuire de la soupe et de la sauce		Lo	• Pain/pâtisseries • Sauces • Casseroles • Œufs
	2,2-3,0	• Faire mijoter ou cuire à la vapeur • Faire mijoter			
	LO-2,0	• Garder des aliments chauds • Fondre le chocolat ou le beurre			

CONSEILS POUR PROTÉGER LA SURFACE DE CUISSON EN VERRE/CÉRAMIQUE

Nettoyage

(Voir aux pages 41 à 43 pour un complément d'information). Nettoyer la surface de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.

Nettoyer la surface de cuisson quotidiennement ou après chaque usage pour qu'elle conserve sa belle apparence et pour éviter les dommages.

Si du liquide est renversé pendant la cuisson, l'essuyer immédiatement pendant qu'il est chaud pour éviter un nettoyage plus ardu plus tard. Avec une extrême prudence, essuyer le liquide renversé à l'aide d'un chiffon propre et sec.

Ne pas laisser les liquides renversés sur la zone de cuisson ou le bord de la surface de cuisson pendant une longue période.

Ne pas utiliser de poudres à récurer abrasives ou de tampons de récurage qui peuvent égratigner la surface de cuisson.

Ne pas utiliser d'agent de blanchiment, d'ammoniaque ou d'autres produits nettoyants qui ne sont pas expressément recommandés pour le verre et la céramique.

Pour éviter d'autres dommages

Ne pas laisser le plastique, le sucre ou d'autres aliments à forte teneur en sucre fondre sur la surface de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyer immédiatement. (Voir la rubrique « Nettoyage » aux pages 41 à 43.)

Ne pas laisser une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface et la casserole.

Ne pas utiliser la surface de cuisson comme table de travail ou planche à découper.

Ne pas cuire d'aliments directement sur la surface.

Pour éviter les marques et les égratignures

Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles peuvent égratigner la surface. **Ne pas** placer un trépied ni un anneau pour wok entre la surface et la casserole. Ces articles peuvent égratigner la surface.

Ne pas faire glisser des casseroles en aluminium sur une surface chaude. Les casseroles peuvent laisser des marques qu'il faut nettoyer rapidement.

(Voir la rubrique « Nettoyage » aux pages 41 à 43).

Avant d'allumer un élément, s'assurer que la surface de cuisson et le fond de la casserole sont propres pour éviter les égratignures.

Pour éviter d'égratigner ou d'endommager la surface de cuisson en vitrocéramique, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de matières grasses. Avant d'utiliser la surface de cuisson, l'essuyer à l'aide d'un chiffon propre ou d'un essuie-tout.

Ne pas faire glisser de casseroles lourdes en métal sur la surface car elles peuvent l'égratigner.

Pour éviter les taches

Ne pas utiliser un chiffon ou une éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film, ce qui pourrait tacher la surface de cuisson lorsqu'on l'utilise.

L'utilisation continue d'une surface de cuisson sale peut causer des taches permanentes.

SURFACE DE CUISSON EN VERRE/CÉRAMIQUE

Remarques concernant la surface de cuisson :

- **La surface de cuisson peut dégager un peu de fumée ou une légère odeur** les premières fois qu'on l'utilise. Cela est normal.
- **Les surfaces de cuisson en verre restent chaudes pendant un certain temps après que les éléments ont été éteints.** Éteindre les éléments quelques minutes avant que les aliments soient complètement cuits et utiliser la chaleur latente pour terminer la cuisson. Lorsque le témoin de surface chaude s'éteint, la zone de cuisson sera assez froide pour que l'on puisse y toucher. Compte tenu de la façon dont la surface de cuisson retient la chaleur, les éléments ne réagissent pas aux changements de réglage aussi rapidement que les éléments tubulaires.
- En cas de débordement, retirer la casserole de la surface de cuisson.
- **Ne pas tenter de soulever la surface de cuisson.**
- La surface de cuisson lisse peut sembler décolorée quand elle est chaude. Cela est normal et disparaît dès que la surface a refroidi.

ÉLÉMENTS DE SURFACE ET COMMANDES

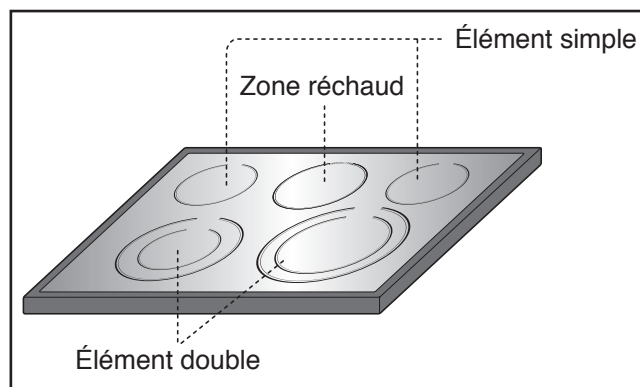
ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson de la cuisinière sont marquées par des cercles permanents sur la surface de cuisson en verre. Pour que la cuisson soit le plus efficace possible, utiliser des casseroles de la même taille que l'élément.

Les casseroles ne devraient pas dépasser la zone de cuisson de plus de ½ à 1 po

Lorsqu'on allume un élément, un témoin lumineux s'allume à travers la surface de cuisson en verre. **L'élément fonctionnera par intermittence pour maintenir la chaleur préétablie, même à la puissance «Hi» (haut).**

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les casseroles, consulter la section sur les casseroles recommandées.

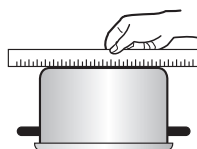


UTILISATION DE CASSEROLES APPROPRIÉES

L'utilisation des casseroles appropriées peut éviter bien des problèmes, comme la cuisson prolongée des aliments ou l'obtention de résultats non constants. Les casseroles appropriées réduiront le temps de cuisson et assureront une cuisson plus uniforme des aliments. L'acier inoxydable est recommandé.

Vérifier si les casseroles sont dotées d'un fond plat en utilisant une règle droite

- 1 Placer une règle sur le fond de la casserole.
- 2 Tenir la casserole et la règle devant une source de lumière.
- 3 Aucune lumière ne devrait être visible sous la règle.



REMARQUE :

- Ne pas utiliser une petite casserole sur un grand élément. En plus de gaspiller de l'énergie, cela peut entraîner des débordements par bouillonnement sur la zone de cuisson, ce qui exigera un plus gros nettoyage.
- Ne pas utiliser d'ustensiles spéciaux dont le fond est inégal ou surdimensionné, comme celui des woks, ou dont le fond est ondulé, comme celui des faitouts à conserve ou des plaques de cuisson surdimensionnées.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou de contenants en papier d'aluminium. L'aluminium peut fondre sur le verre. Si du métal fond sur la surface de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un agent de service autorisé.

Recommandés	Non recommandés
Fond plat et côtés droits.	Casseroles dont le fond est arrondi, rainuré ou déformé. Les casseroles dotées d'un fond inégal ne cuisent pas uniformément et peuvent parfois ne pas faire bouillir le liquide.
Casseroles épaisses.	Casseroles très minces en métal ou en verre.
Casseroles dont la taille correspond à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de l'élément de surface.	Casseroles qui sont plus petites ou plus grandes que l'élément.
Le poids de la poignée ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.	Casseroles dont la poignée est desserrée ou brisée. Poignées lourdes qui peuvent faire basculer la casserole.
Couvercles étanches.	Couvercles non étanches.
Woks dotés d'un fond plat.	Woks dont le fond repose sur un anneau.

CONSEILS POUR LA MISE EN CONSERVE À DOMICILE

Veiller à ce que le faitout à conserve soit bien centré sur l'élément de surface et s'assurer qu'il est doté d'un fond plat.

La base ne doit pas dépasser l'élément de plus de 1 po. L'utilisation d'un faitout à conserve doté d'un fond ondulé peut prolonger le temps requis pour porter l'eau à ébullition et peut endommager la surface de cuisson.

Certains faitouts à conserve sont dotés d'une plus petite base aux fins d'utilisation sur des surfaces lisses.

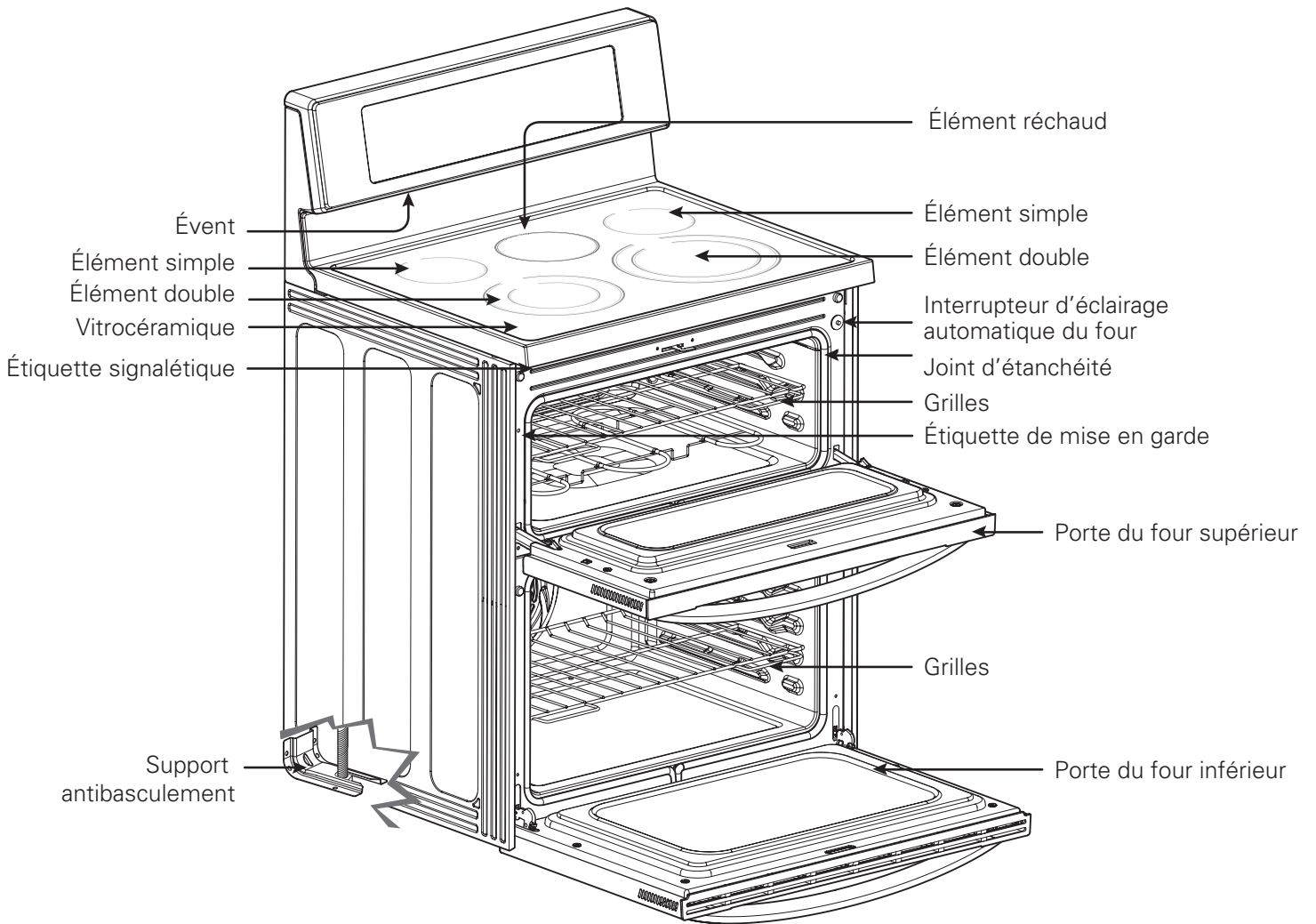
Utiliser le réglage à feu élevé jusqu'à ce que l'eau se mette à bouillir ou que la pression soit suffisante dans le faitout.

Réduire l'intensité du feu au minimum pour maintenir l'ébullition ou la pression. La surface de cuisson pourrait être abîmée si on ne réduit pas l'intensité du feu.

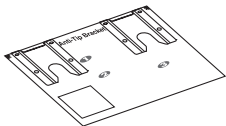
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

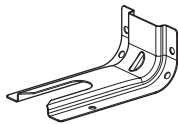
FRANÇAIS



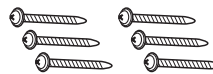
Accessoires d'installation



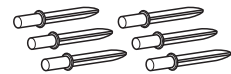
Gabarit



Support antibasculement

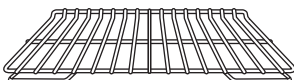


Vis (6 ch.)

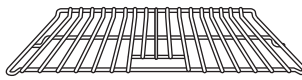


Dispositifs d'ancrage (6 ch.)

Accessoires de cuisson



Grille standard (2 ch.)



Grille décalée (1 ch.)

Accessoires d'entretien



Nettoyant

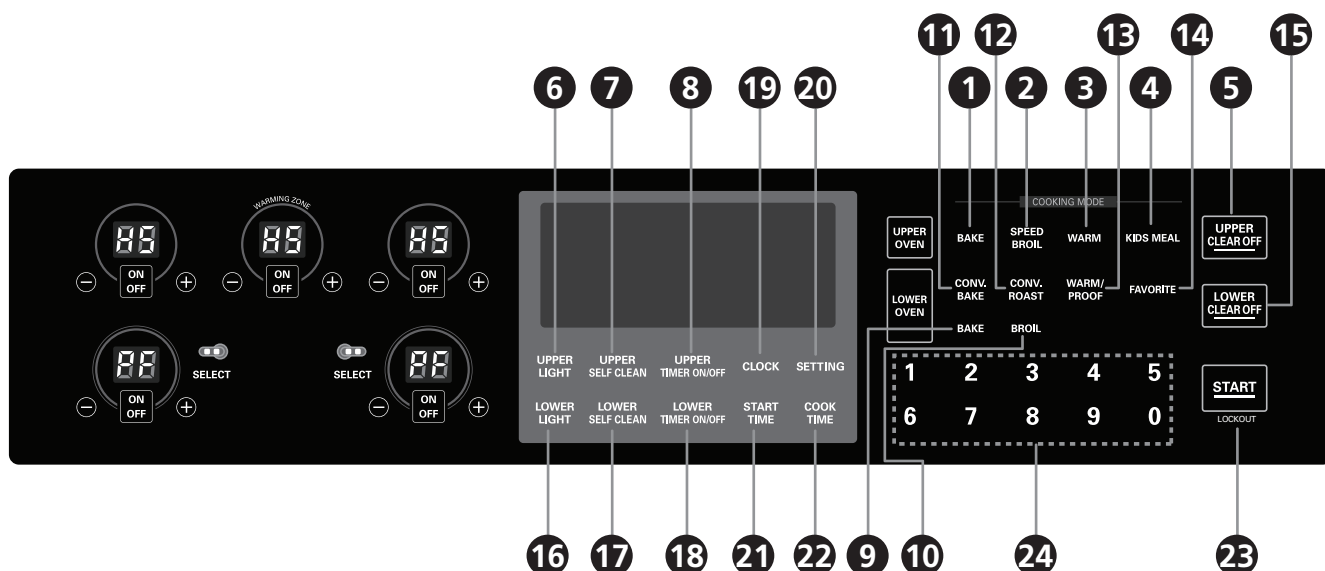


Tampon de nettoyage

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE

LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour une utilisation satisfaisante du four, se familiariser avec ses diverses caractéristiques et fonctions, décrites ci-dessous. **Chaque caractéristique et chaque fonction sont expliquées en détail dans le présent manuel d'utilisation.**



FOUR SUPÉRIEUR

- 1 BAKE (CUISSON)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la fonction de cuisson du four supérieur.
- 2 SPEED BROIL** : Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de grillade du four supérieur.
- 3 WARM (RÉCHAUD)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la fonction de réchaud du four supérieur.
- 4 KIDS MEAL (REPAS DES ENFANTS)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la fonction de repas des enfants du four supérieur.
- 5 UPPER CLEAR OFF (EFFACER ÉTEINDRE - FOUR SUPÉRIEUR)** : Appuyer sur cette touche pour arrêter la cuisson et annuler les réglages du four supérieur.
- 6 UPPER LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR SUPÉRIEUR)** : Appuyer sur cette touche pour allumer ou éteindre les lumières du four supérieur.
- 7 UPPER SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE DU FOUR SUPÉRIEUR)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner l'autonettoyage du four supérieur.
- 8 UPPER TIMER ON/OFF (MARCHE/ARRÊT DE LA MINUTERIE DU FOUR SUPÉRIEUR)** : Appuyer sur cette touche pour régler ou annuler la minuterie du four supérieur.

FOUR INFÉRIEUR

- 9 BAKE (CUISSON)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la fonction de cuisson du four inférieur.
- 10 BROIL (GRILLAGE)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la fonction de grillage du four inférieur.
- 11 CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la fonction de cuisson par convection du four inférieur.
- 12 CONV. ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la fonction de rôtissage par convection du four inférieur.
- 13 WARM/PROOF (RÉCHAUD/LEVAGE DU PAIN)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la fonction de réchaud/levage du pain du four inférieur.
- 14 FAVORITE (RÉGLAGE FAVORI)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la fonction de réglage favori du four inférieur.
- 15 LOWER CLEAR OFF (EFFACER ÉTEINDRE - FOUR INFÉRIEUR)** : Appuyer sur cette touche pour arrêter la cuisson et annuler les réglages du four inférieur.

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE (suite)

- 16 LOWER LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR INFÉRIEUR)** : Appuyer sur cette touche pour allumer ou éteindre les lumières du four inférieur.
- 17 LOWER SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE DU FOUR INFÉRIEUR)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner l'autonettoyage du four inférieur.
- 18 LOWER TIMER ON/OFF (MARCHE/ARRÊT DE LA MINUTERIE DU FOUR INFÉRIEUR)** : Appuyer sur cette touche pour régler ou annuler la minuterie du four inférieur.

FONCTION COURANTE

- 19 CLOCK (HORLOGE)** : Appuyer sur cette touche pour régler l'heure.
- 20 SETTING (RÉGLAGE)** : Appuyer sur cette touche pour régler l'heure.
- 21 START TIME (HEURE DE MISE EN MARCHÉ)** : Appuyer sur cette touche pour régler la mise en marche différée. (Cuisson, Cuisson/Rôtissage par convection, Autonettoyage seulement).
- 22 COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** : Appuyer sur cette touche pour régler le temps de cuisson. (Cuisson, cuisson/rôtissage par convection seulement).
- 23 START (MISE EN MARCHÉ)** : Appuyer sur cette touche pour mettre en marche toutes les fonctions du four. Pour activer la fonction « LOCKOUT » (verrouillage du four), appuyer sur la touche et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes.
- 24 PAVÉ NUMÉRIQUE** : Utiliser pour entrer une température et toutes les durées.

REMARQUE :

Si F- et un chiffre s'affichent et qu'une tonalité se fait entendre, il s'agit d'un code d'erreur de fonction.

Consulter la page 46.

Appuyer sur la touche « **UPPER CLEAR OFF** » ou « **LOWER CLEAR OFF** ».

Laisser le four refroidir pendant une heure. Remettre le four en marche.

Si le code d'erreur revient, débrancher le four et appeler un réparateur.

Si le four était réglé pour un fonctionnement minuté et qu'il y a eu une panne de courant, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réglées de nouveau.

L'heure clignotera sur l'affichage s'il y a eu une panne de courant.

MODE D'EMPLOI

HORLOGE

Réglage de l'horloge

L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent correctement. On ne peut pas changer l'heure pendant un cycle de cuisson minutée ou d'autonettoyage.

CLOCK

1 2 3

- 1 Appuyer une fois sur la touche «**CLOCK**».
- 2 Appuyer sur le pavé **numérique** pour entrer l'heure. Appuyer sur les touches numériques qui correspondent à l'heure actuelle. Par exemple, pour régler «12 h 34», appuyer sur les touches numériques «**1, 2, 3 et 4**». Si on n'appuie sur aucune touche numérique dans les 30 secondes après avoir appuyé sur la touche «**CLOCK**», l'affichage retourne au réglage original. Si cela se produit, appuyer sur la touche «**CLOCK**» et entrer l'heure à nouveau.
- 3 Appuyer sur la touche «**START**» pour entrer l'heure et activer l'horloge.



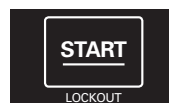
Pour vérifier l'heure lorsque l'affichage indique d'autres renseignements, il suffit d'appuyer sur la touche «**CLOCK**».

Modification du mode d'affichage de l'heure de l'horloge (12 heures ou 24 heures)

Le panneau de commande est réglé pour l'utilisation d'une horloge en mode 12 heures. Pour utiliser une horloge en mode 24 heures, il faut suivre les étapes ci-après.

SETTING

1 2



- 1 Appuyer huit fois sur la touche «**SETTING**». Le message «**CLO**» s'affichera.
- 2 Appuyer sur la touche «**1**» pour le mode 12 heures ou sur la touche «**2**» pour le mode 24 heures.
- 3 Appuyer sur la touche «**START**» pour accepter la modification.

Panne de courant



Si l'heure affichée clignote, c'est qu'il y a eu une panne de courant. Régler l'horloge à nouveau. Appuyer une fois sur la touche «**CLOCK**» pour régler l'heure. Entrer l'heure en appuyant sur les touches numériques appropriées. Appuyer sur la touche «**START**».

RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM PAR DÉFAUT

Toutes les caractéristiques indiquées comprennent des durées ou des températures minimales et maximales que l'on peut entrer dans le panneau de commande. Un bip indiquant que le réglage a été accepté se fait entendre chaque fois que l'on appuie sur une touche.

Une tonalité d'erreur d'entrée (2 sons brefs) se fait entendre si la température ou la durée que l'on entre est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la caractéristique.

CARACTÉRISTIQUE		TEMP. / DURÉE MIN.	TEMP. / DURÉE MAX.	Défaut
HEURE DE L'HORLOGE	12 h	1 h 00 min	11 h 59 min	
	24 h	0 h 00 min	23 h 59 min	
MINUTERIE	12 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
	24 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
DURÉE DE CUISSON	12 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
	24 h	0 h 01 min	11 h 59 min	
CUISSON PAR CONVECTION		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	12 h
RÔTISSAGE PAR CONVECTION		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	12 h
TEMP. DE GRILLAGE		Lo(bas)-400 °F / 204 °C	Hi(haut)-550 °F / 288 °C	3 h
TEMP. DE CUISSON		170 °F / 77 °C	550 °F / 288 °C	12 h
LEVAGE DU PAIN				12 h
RÉCHAUD			170 °F/75 °C, 3 heures	3 h
AUTONETTOYAGE		2 h	4 h	3 h

MARCHE-ARRÊT DE LA MINUTERIE

Les touches « **UPPER TIMER ON/OFF** » et « **LOWER TIMER ON/OFF** » servent de minuterie supplémentaire dans la cuisine. Un bip se fait entendre lorsque l'heure réglée est écoulée. La minuterie ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four.

On peut utiliser les touches « **UPPER TIMER ON/OFF** » et « **LOWER TIMER ON/OFF** » avec toutes les autres fonctions des commandes du four. Les touches « **UPPER TIMER ON/OFF** » et « **LOWER TIMER ON/OFF** » fonctionnent de manière indépendante.

Réglage de la minuterie (Exemple : 5 minutes) :

**UPPER
TIMER ON/OFF**
ou
**LOWER
TIMER ON/OFF**

- Appuyer deux fois sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**». «**0:00**» et «**HR**» s'afficheront et le message «**TIMER**» clignotera sur l'affichage.



5

- Appuyer sur la touche numérique «**5**». Le message «**0:05**» s'affichera.



**UPPER
TIMER ON/OFF**
ou
**LOWER
TIMER ON/OFF**

- Appuyer sur la touche «**TIMER**» pour mettre la minuterie en marche. Le compte à rebours commencera à partir de «**5:00**» et l'heure sera indiquée sur l'affichage.



REMARQUE :

Si on n'appuie pas sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**», l'heure normale s'affichera.

**UPPER
TIMER ON/OFF**
ou
**LOWER
TIMER ON/OFF**

- Lorsque le temps réglé est écoulé, le message «**End**» s'affichera. Une tonalité se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**».

REMARQUE :

Si le temps restant n'est pas affiché, appuyer sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**» pour l'afficher à nouveau.

REMARQUE :

- Appuyer une fois sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**» pour régler le temps en secondes (par exemple : si on appuie sur «**50**», cela signifie 50 secondes).



- Appuyer deux fois sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**» pour régler le temps en minutes (par exemple : si on appuie sur «**5**», cela signifie 5 minutes).



Pour annuler la minuterie avant que le temps réglé ne soit écoulé :

**UPPER
TIMER ON/OFF**
ou
**LOWER
TIMER ON/OFF**

- Appuyer une fois sur la touche «**UPPER TIMER ON/OFF**» ou «**LOWER TIMER ON/OFF**». L'heure normale s'affichera.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR

Le nouveau panneau de commande comprend des caractéristiques additionnelles que l'on peut choisir d'utiliser. Ces caractéristiques et la façon de les activer sont décrites aux pages suivantes.

Les modes des caractéristiques spéciales ne peuvent être activés que lorsque l'affichage indique l'heure. Ces modes restent dans la mémoire des commandes jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

Lorsque l'affichage indique le choix effectué, appuyer sur la touche «**START**». Les caractéristiques spéciales resteront dans la mémoire par suite d'une panne de courant.

Réglage de la fonction de conversion automatique pour la cuisson par convection (four inférieur seulement)

Lorsque l'on utilise la cuisson ou le rôtissage par convection, la caractéristique de conversion automatique pour la cuisson par convection convertit automatiquement la température de cuisson entrée à la température de cuisson par convection. Cette caractéristique est activée afin que l'affichage indique la température convertie (réduite). Par exemple, si on entre 350 °F pour la température normale d'une recette et que l'on appuie sur la fonction «**START**», l'affichage indiquera la température convertie à 325 °F.

SETTING

1
ou 2



- 1 Appuyer une fois sur la touche «**SETTING**». Le message «**AUTO**» s'affichera.
- 2 Appuyer sur la touche numérique «**1**» pour ACTIVER ou sur la touche numérique «**2**» pour DÉSACTIVER.
- 3 Appuyer sur la touche «**START**» pour accepter la modification.

Réglage du thermostat du four (fours supérieur et inférieur)

Il se peut que la cuisson de ce four neuf diffère de celle du four qu'il remplace. Il faut utiliser le four neuf pendant quelques semaines pour se familiariser avec celui-ci. Si l'on croit toujours que le four est trop chaud ou trop froid, on peut régler le thermostat soi-même.

Ne pas utiliser de thermomètres comme ceux que l'on retrouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température du four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés.

REMARQUE :

Ce réglage ne modifiera pas la température des fonctions de grillage et d'autonettoyage. Le réglage sera conservé dans la mémoire par suite d'une panne de courant.

On peut augmenter (+) ou réduire (-) la température jusqu'à 35 °F ou 19 °C.

REMARQUE :

Une fois que l'on a augmenté ou réduit la température, l'affichage indiquera cette température jusqu'à ce qu'elle soit réglée à nouveau.

REMARQUE :

Le réglage du thermostat pour la fonction de cuisson modifiera également la fonction de cuisson par convection ou de rôtissage par convection.

Réglage de la température du four (four inférieur seulement)

SETTING



15
SETTING



- 1 Appuyer deux fois sur la touche «**SETTING**» pour le réglage du four inférieur. Le message «**L-AJ**» s'affichera.
- 2 À l'aide du pavé numérique, entrer la nouvelle température. Exemple : Pour AUGMENTER la température du four de 15 degrés, appuyer sur «**15**».
- 3 Appuyer sur la touche «**START**» pour accepter la modification.
- 4 Pour réduire la température du four, entrer «**15**», puis appuyer sur la touche «**SETTING**» pour RÉDUIRE la température (pour la valeur -).
- 5 Appuyer sur la touche «**START**» pour accepter la modification.

(four supérieur seulement)

SETTING



15
SETTING



- 1 Appuyer trois fois sur la touche «**SETTING**» pour le réglage du four supérieur. Le message «**U-AJ**» s'affichera.
- 2 À l'aide du pavé numérique, entrer la nouvelle température. Exemple : Pour AUGMENTER la température du four de 15 degrés, appuyer sur «**15**».
- 3 Appuyer sur la touche «**START**» pour accepter la modification.
- 4 Pour réduire la température du four, entrer «**15**», puis appuyer sur la touche «**SETTING**» pour RÉDUIRE la température (pour la valeur -).
- 5 Appuyer sur la touche «**START**» pour accepter la modification.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR (suite)

Sélection de la langue

Le panneau de commande du four est réglé pour un affichage en anglais, mais on peut modifier la langue pour obtenir un affichage en français ou en espagnol.

SETTING

1
ou 2
ou 3



- 1 Appuyer quatre fois sur la touche «**SETTING**». Le message «LNg» s'affichera.
- 2 Appuyer sur la touche numérique «1» pour un affichage en anglais, appuyer sur la touche numérique «2» pour un affichage en espagnol ou appuyer sur la touche numérique «3» pour un affichage en français.
- 3 Appuyer sur la touche «**START**» pour accepter la modification.

Réglage du voyant de préchauffage

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement dès que l'on ouvre la porte du four. Une fois que le four est préchauffé, la lampe de four clignotera jusqu'à ce que l'on ouvre la porte. On peut activer ou désactiver la fonction de la lampe de four intelligente. Le réglage par défaut est «On» (activer).

SETTING

1
ou 2



- 1 Appuyer cinq fois sur la touche «**SETTING**». Le message «Pre» s'affichera.
- 2 Appuyer sur la touche numérique «1» pour activer la fonction ou appuyer sur la touche numérique «2» pour la désactiver.
- 3 Appuyer sur la touche «**START**» pour accepter la modification.

Réglage du volume de l'avertisseur

On peut régler le volume de l'avertisseur à un niveau plus acceptable. Il y a quatre niveaux de volume : élevé, normal, bas et sourdine.

SETTING

1
ou 2
ou 3
ou 4



- 1 Appuyer six fois sur la touche «**SETTING**». Le message «BEEP» s'affichera.
- 2 Appuyer sur la touche numérique «1» pour un volume ÉLEVÉ, appuyer sur la touche numérique «2» pour un volume NORMAL, appuyer sur la touche numérique «3» pour un volume BAS et appuyer sur la touche numérique «4» pour la SOURDINE.
- 3 Appuyer sur la touche «**START**» pour accepter la modification.

Réglage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius

Les températures du panneau de commande sont réglées en degrés Fahrenheit. On peut les changer en degrés Celsius.

SETTING

1
ou 2



- 1 Appuyer sept fois sur la touche «**SETTING**». Le message «UNIT» s'affichera.
- 2 Appuyer sur la touche numérique «1» pour F (Fahrenheit) ou sur la touche numérique «2» pour C (Celsius).
- 3 Appuyer sur la touche «**START**» pour accepter la modification.

Modification du mode de l'horloge (12 h ou 24 h)

Le panneau de commande est réglé pour afficher l'heure en mode 12 heures. Pour afficher l'heure en mode 24 heures, il faut suivre les étapes ci-après.

SETTING

1 2



- 1 Appuyer huit fois sur la touche «**SETTING**». Le message «CLO» s'affichera.
- 2 Appuyer sur la touche numérique «1» pour le mode 12 heures ou appuyer sur la touche numérique «2» pour le mode 24 heures.
- 3 Appuyer sur la touche «**START**» pour accepter la modification.

UTILISATION DES GRILLES DE FOUR

Les grilles sont dotées d'un bord postérieur relevé qui empêche de les sortir de la cavité du four.

Pour enlever les grilles

- ❶ Tirer la grille jusqu'à ce qu'elle se bloque.
- ❷ Soulever l'avant de la grille et tirer pour la sortir complètement.

Pour remettre les grilles :

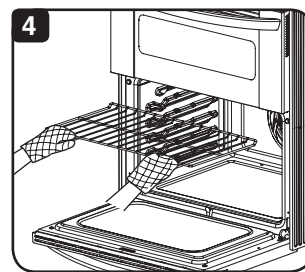
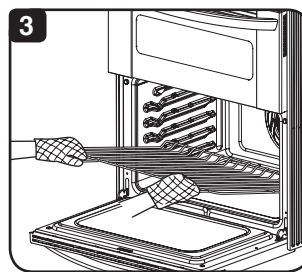
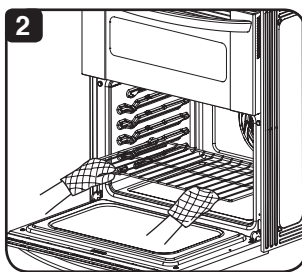
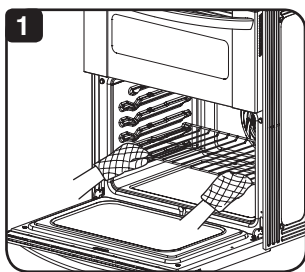
- ❶ Placer l'extrémité de la grille sur les supports.
- ❷ Soulever l'avant de la grille et la pousser dans le four.

REMARQUE :

Pour enlever ou remettre les grilles de la bonne façon, suivre l'ordre recommandé ci-dessous.

⚠ MISE EN GARDE

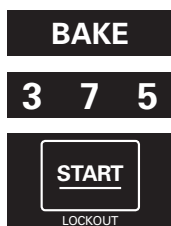
- **NE PAS recouvrir une grille de papier d'aluminium ou de tout autre matériau ni la placer dans le fond du four.**
 - Cela donnera de mauvais résultats de cuisson en nuisant à la circulation de la chaleur et peut endommager le fond du four.
- **Toujours changer la position des grilles lorsque le four est froid.**



CUISSON (fours supérieur et inférieur)

Seul l'élément inférieur est utilisé pour la cuisson, sauf pendant le préchauffage où l'élément de grillage fonctionne afin de réduire le temps de préchauffage. Le ventilateur à convection fonctionne également pendant le préchauffage dans le four inférieur. On utilise la fonction de cuisson pour préparer des aliments comme les pâtisseries, le pain, les ragoûts et les rôtis. Le guide de cuisson sert pour les fours supérieur et inférieur. On peut programmer le four pour une cuisson à une température comprise entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). La température par défaut est de 350 °F (177 °C).

Réglage du four au mode de cuisson et réglage de la température à 375 °F

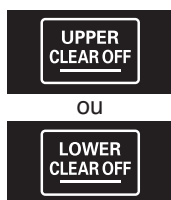


- 1 Appuyer sur la touche «**BAKE**» du four **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR**.
- 2 Régler la température du four (appuyer sur «**3, 7 et 5**»).
- 3 Appuyer sur la touche «**START**».

Les messages «**PREHEATING**» (préchauffage) et «**100°**» s'afficheront. Au fur et à mesure que le four préchauffe, l'affichage indiquera la température qui augmente par tranches de cinq degrés. Lorsque le four aura atteint la température voulue, une tonalité se fera entendre et la lampe de four clignotera.

PRÉCHAUFFAGE

Placer les aliments dans le four après le préchauffage. Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche «**UPPER CLEAR OFF**» ou «**LOWER CLEAR OFF**».

- 5 Retirer les aliments du four.

Modification de la température de cuisson pendant la cuisson (Exemple : de 375 °F à 425 °F) :



- 1 Appuyer sur la touche «**BAKE**» du four **SUPÉRIEUR** ou **INFÉRIEUR**.
- 2 Régler la température du four (appuyer sur «**4, 2 et 5**»).
- 3 Appuyer sur la touche «**START**».

Conseils pour la cuisson

Respecter la température de cuisson, la durée de cuisson et la position de la grille indiquées dans la recette et suivre les directives pour la cuisson des aliments par convection. La durée et la température de cuisson varieront selon les ingrédients ainsi que la taille et la forme du moule utilisé.

- Pour de meilleurs résultats, les aliments devraient être cuits sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1 po à 1 ½ po entre les moules et les parois du four.
- Vérifier si les aliments sont bien cuits dès que le temps de cuisson minimum est écoulé.
- Utiliser des moules en métal (dotés ou non d'un fini antiadhésif), en vitrocéramique à l'épreuve de la chaleur ou en céramique, ainsi que d'autres moules recommandés aux fins d'utilisation dans le four.
- Les moules en métal foncé ou antiadhésifs cuisent les aliments plus rapidement et les font brunir davantage. Les moules isolés prolongeront légèrement la durée de cuisson de la plupart des aliments.

REMARQUE :

Si on fait cuire des aliments sur plusieurs grilles dans le four inférieur, utiliser la grille du four inférieur fournie pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Consulter la Figure 1 à la page suivante.

Affichages du mode «BAKE»



Four supérieur seulement



Four inférieur seulement



Fours supérieur et inférieur en même temps

MODE D'EMPLOI

CUISSON DE GÂTEAUX ÉTAGÉS

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les moules sont bien centrés dans le four. Si on utilise plus d'un moule, il faut les placer de façon à ce qu'il y ait un espace d'au moins 1 po à 1 ½ po autour de chacun.

Si on fait cuire des gâteaux sur plusieurs grilles, placer les grilles aux positions **A (1 grille standard) et C (1 grille standard)**. Placer les moules tel qu'il est illustré aux figures 1 et 2.

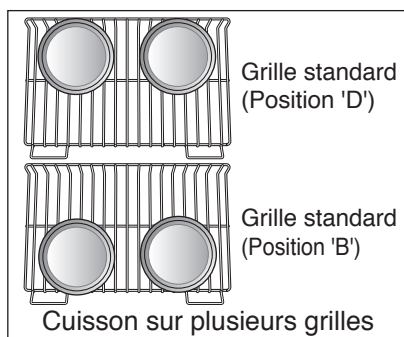


Figure 1

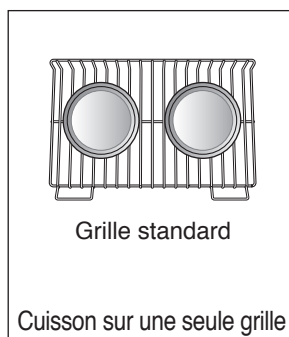


Figure 2

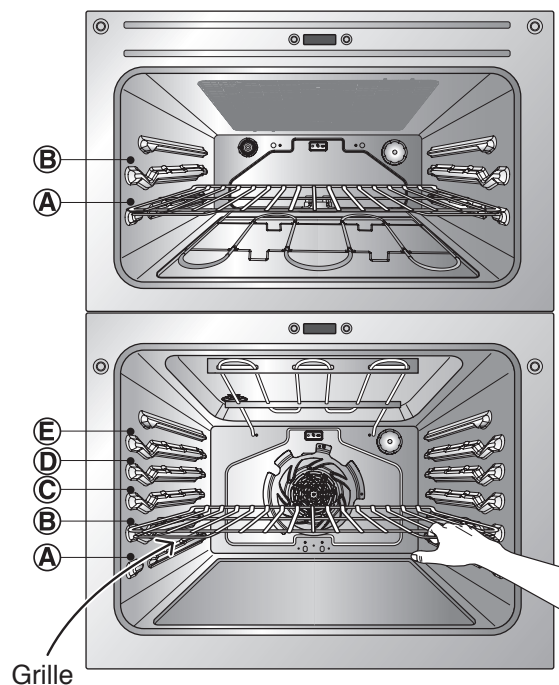


Tableau de cuisson

· Ne pas réduire la température de cuisson.

Aliments	Température du four	Position des grilles		Temps de cuisson (minutes)
		Four supérieur	Four inférieur	
Gâteaux				
- Gâteaux étagés	350 °F	A	C	32 à 35
- Gâteaux Bundt	350 °F	A	C	37 à 43
Gâteaux, spécialités				
- Petits gâteaux	350 °F	A	C	20 à 30
- Quatre-quarts	350 °F	A	C	48 à 52
- Gâteau aux carottes maison	350 °F	A	C	30 à 45
Biscuits				
- Au sucre	350 °F	A	C	9 à 16
- Aux pépites de chocolat	350 °F	A	C	9 à 16
- Carrés au chocolat	350 °F	A	C	30 à 35
Pizza				
- Fraîche	425 °F	A	C	10 à 15
- Congelée	400 °F	A	C	23 à 27
Pain				
- Biscuits, pâte à biscuits en rouleaux	350 °F	A	C	13 à 17
- Biscuits maison	425 °F	A	C	10 à 12
- Muffins	425 °F	A	C	9 à 15
Fruits et légumes				
- Pommes, au four	375 °F	A	B	40 à 45
- Pommes de terre, au four	375 °F	A	B	60 à 80

• Ce tableau est présenté à titre de référence seulement. Régler le temps de cuisson selon ses préférences.

GRILLAGE (fours supérieur et inférieur)

La fonction de grillage utilise une chaleur intense qui irradie de l'élément de chauffage supérieur. La fonction de grillage fonctionne mieux lorsque l'on fait griller des coupes de viande tendres et minces (1 po ou moins), du poulet ou du poisson.

REMARQUE IMPORTANTE :

- On ne peut pas utiliser la sonde thermique avec ce mode.

Avant le grillage.

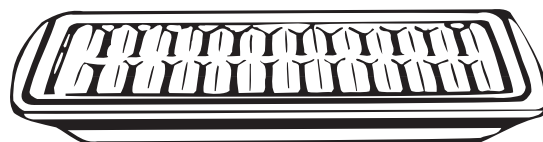
- 1 Déposer la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
- 2 Placer les grilles aux positions indiquées dans le guide de grillage.

REMARQUE :

Les fours supérieur et inférieur de la cuisinière sont conçus pour le grillage avec PORTE OUVERTE. Si vous utilisez le gril avec les portes fermées, cela risque de produire un excès de fumées ou d'odeurs.

Conseils pour le grillage :

- Préchauffer le four pendant 5 minutes pour obtenir de meilleurs résultats de grillage.
- Badigeonner le poisson et la volaille avec du beurre ou de l'huile pour les empêcher de coller.
- Utiliser la lèchefrite et le plateau pour obtenir de meilleurs résultats de grillage. Ne pas couvrir le plateau de papier d'aluminium.



- Régler le niveau de grillage à «LO» pour faire griller des aliments comme le poulet et les coupes de viande épaisses et assurer une cuisson parfaite.

Réglage du four au mode de grillage

(supérieur)

**SPEED
BROIL**

ou
(inférieur)

BROIL

START

LOCKOUT

- 1 Appuyer une fois sur la touche «**BROIL**» du four supérieur ou inférieur pour un grillage à «**Hi**» (haut) ou appuyer deux fois pour un grillage à «**Lo**» (bas).

- 2 Appuyer sur la touche «**START**». Le four commencera à griller.

- 3 Laisser griller les aliments d'un côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés; tourner et faire cuire de l'autre côté.

REMARQUE :

Toujours tirer la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments.

**UPPER
CLEAR OFF**

ou

**LOWER
CLEAR OFF**

- 4 Lorsque le grillage est terminé, appuyer sur la touche «**UPPER CLEAR OFF**» ou «**LOWER CLEAR OFF**» du four supérieur ou inférieur.

Appuyer sur la touche «**CLEAR OFF**» pour annuler la fonction de grillage en tout temps.

⚠ MISE EN GARDE

- En cas d'incendie dans le four, laisser la porte fermée et éteindre le four. Si le feu persiste, lancer du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur.
- **NE PAS verser d'eau ni de farine sur le feu.**
 - La farine peut être explosive et l'eau peut permettre aux incendies de graisse de se propager et provoquer des blessures.
- **NE PAS utiliser la lèchefrite sans le plateau.**
- **NE PAS recouvrir le plateau de papier d'aluminium.**

Affichages du mode «BROIL»



Four supérieur seulement



Four inférieur seulement



Fours supérieur et inférieur en même temps

MODE D'EMPLOI

GUIDE DE GRILLAGE RECOMMANDÉ

La grosseur, le poids et l'épaisseur de la viande ainsi que la température initiale et les préférences de cuisson modifient le temps de grillage.

Les durées de cuisson ont été établies d'après des viandes conservées au réfrigérateur.

Pour obtenir de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèchefrite conçue pour le grillage (voir la figure 1).

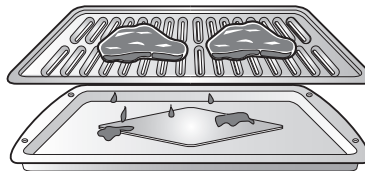


Fig.1

REMARQUE :

Pour faire griller, utiliser la position « E » de la grille dans le four inférieur. Utiliser la grille décalée du four inférieur fournie pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

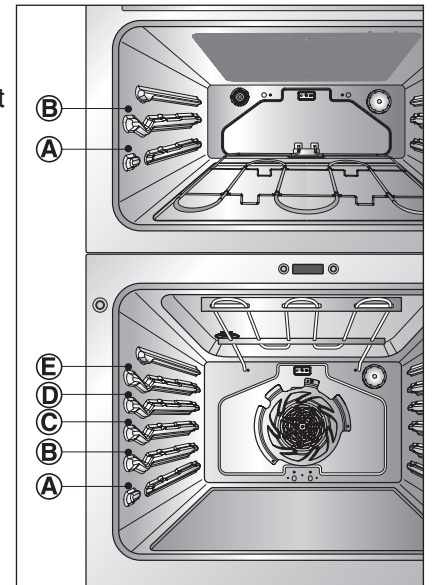


Tableau de grillage (E : Grille standard, E* : grille décalée)

Aliment	Quantité ou épaisseur	Four supérieur			Four inférieur			Commentaires
		Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Position de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	
Bœuf haché Bien cuit	1 lb. (4 galettes) ½ à ¾ po d'épaisseur	B	6 à 8	5 à 7	E*	6 à 8	5 à 7	Espacer uniformément. On peut faire griller jusqu'à huit galettes à la fois.
Bifteck Saignant À point Bien cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1½ lb	B B B	3 à 4 4 à 5 5 à 6	2 à 3 2 à 3 3 à 4	E* E* E*	5 5-7 6	2 à 3 3 à 4 4 à 5	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Dégraisser.
Saignant À point Bien cuit	1½ po d'épaisseur 2 à 2½ lb	A A A	8 9 10	3 à 4 4 à 5 5 à 6	D D D	10 10 à 12 12	4 5 à 6 6 à 8	
Poulet	1 poulet entier de 2 à 2½ lb découpé sur la longueur 2 poitrines	A A	10 9 à 10	4 à 6 3 à 5	C D	14 à 16 8 à 9	4 à 6 3 à 5	Faire d'abord griller le côté avec la peau en dessous.
Queues d'homard	2 à 4 10 à 12 oz chacune	-	-	-	B	12 à 14	Ne pas retourner	Couper le dos de la carapace. Écarter. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-temps de grillage.
Filets de poisson	¼ à ½ po d'épaisseur	B	5	2 à 3	D	6	3 à 4	Manipuler et tourner avec soin. Badigeonner de beurre au citron avant et pendant la cuisson (facultatif).
Tranches de jambon (précuites)	½ po d'épaisseur	B	4 à 5	2 à 3	D	6 à 8	2 à 4	Augmenter le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour du jambon de 1½ po d'épaisseur ou du jambon fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	1 (½ po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	B A	7 7	3 à 5 2 à 4	E* D	5 à 6 9 à 10	2 à 4 4 à 6	Dégraisser.
Côtelettes d'agneau À point Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz	B B	4 à 5 5 à 6	2 à 3 3 à 4	D D	6 8	3 à 4 4 à 5	Dégraisser.
À point Bien cuit	2 (1½ po d'épaisseur) environ 1 lb	A A	9 10	4 à 5 5 à 6	D D	10 12	5 à 6 6 à 8	
Darnes de saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	B A	6 7	3 à 5 3 à 5	D D	8 9	4 à 6 4 à 6	Graisser le moule. Badigeonner les darnes de beurre fondu.

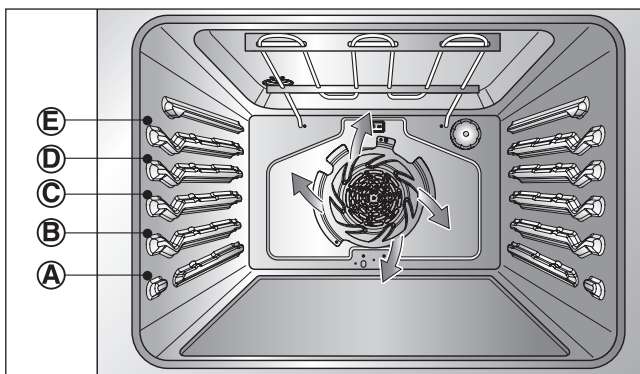
• Ce tableau est fourni à titre de référence seulement. Régler le temps de cuisson selon ses préférences.

CUISSON PAR CONVECTION (four inférieur seulement)

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur dans le four de façon uniforme et continue. Cette meilleure distribution de la chaleur assure une cuisson uniforme et d'excellents résultats lorsque l'on utilise plusieurs grilles à la fois. Les aliments cuits sur une seule grille cuiront généralement plus rapidement et uniformément lorsque l'on utilise la cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles peut prendre un peu plus de temps pour certains aliments, mais en général, le temps de cuisson est moindre. Les pains et les pâtisseries sont dorés de façon plus uniforme.

Avantages de la cuisson par convection :

- 1 Certains aliments cuisent jusqu'à 25 à 30 % plus rapidement, ce qui réduit le temps de cuisson.
- 2 Cuisson sur plusieurs grilles.
- 3 Aucun moule ni aucun plat spécial n'est requis.



La touche «**CONV. BAKE**» contrôle la fonction de cuisson par convection. Utiliser la fonction de cuisson par convection pour faire cuire des aliments rapidement. On peut programmer le four pour la cuisson par convection à n'importe quelle température entre 300 °F (150 °C) et 550 °F (285 °C).

Réglage du four au mode de cuisson par convection et réglage de la température à 375 °F :

**CONV.
BAKE**

3 7 5

START

LOCKOUT

- 1 Appuyer sur la touche «**CONV. BAKE**». Le message «**350 °F**» clignotera sur l'affichage.
- 2 Régler la température du four (appuyer sur les touches **3**, **7** et **5**).
- 3 Appuyer sur la touche «**START**». Le message «**CONV. BAKE**» et la température convertie à partir de 100 °F s'afficheront. Au fur et à mesure que le four préchauffe, l'affichage indiquera la température qui augmente par tranches de cinq degrés. Lorsque le four aura atteint la température voulue, une tonalité se fera entendre et la lampe de four clignotera. La température convertie automatiquement à **350 °F**, le message «**CONV. BAKE**» et l'icône du ventilateur s'afficheront.

**LOWER
CLEAR OFF**

- 4 Appuyer sur la touche «**LOWER CLEAR OFF**» du four inférieur pour annuler la cuisson par convection en tout temps.

Conseils pour la cuisson par convection

- La réduction de temps variera selon la quantité et le type d'aliments à cuire. Il est préférable de faire cuire les biscuits sur des tôles sans rebord ou à rebords peu élevés pour permettre à l'air chaud de circuler autour des biscuits. Les aliments placés sur des tôles dotées d'un fini foncé cuiront plus rapidement.
- Lorsque l'on utilise une seule grille pour la cuisson par convection, la placer à la position C. Si on utilise plusieurs grilles, les placer aux positions B et D (pour deux grilles).
- Les gâteaux cuisent mieux lorsque l'on utilise la fonction de cuisson. On peut utiliser plusieurs grilles pour la cuisson d'un gâteau étagé.
- Les biscuits, muffins et autres petits pains cuisent très bien lorsque l'on utilise plusieurs grilles.

REMARQUE :

- Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection pour assurer une distribution plus uniforme de la chaleur. Cela est normal.

Affichages du mode «CONV. BAKE»



Four inférieur seulement



Fours supérieur et inférieur en même temps

MODE D'EMPLOI

CUISSON PAR CONVECTION (four inférieur seulement) (suite)

REMARQUE :

- Réduire la température des recettes standard de 25 °F pour la cuisson par convection. Les températures ont été réglées dans le tableau ci-après. La cuisson sur plusieurs grilles peut prendre un peu plus de temps pour certains aliments, mais en général, le temps de cuisson est moindre.

En cas de cuisson nécessitant plusieurs grilles, disposez les grilles dans les positions **A (1 grille décalée)** et **C (1 grille standard)** pour la cuisson par convection. Disposez les plats à four comme illustré dans les Fig.1 et 2.

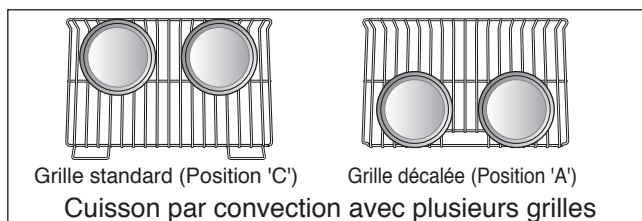


Figure 1

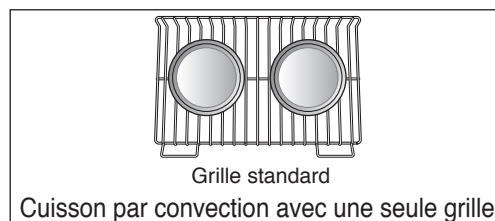


Figure 2

Tableau de cuisson par convection

Aliment	Température du four (convertie)	Position de la grille	Temps de cuisson (minutes)
Gâteaux			
- Gâteaux étagés	325 °F	C	32 à 35
- Gâteaux Bundt	325 °F	C	37 à 43
Gâteaux, spécialités			
- Popovers	400 °F	B	25 à 35
- Petits gâteaux	325 °F	C	20 à 25
- Quatre-quarts	325 °F	C	48 à 55
Biscuits			
- Au sucre	325 °F	C	9 à 16
- Aux pépites de chocolat	325 °F	C	9 à 16
- Carrés au chocolat	325 °F	C	30 à 35
Pizza			
- Fraîche	400 °F	C	10 à 15
- Congelée	375 °F	C	23 à 27
Pain			
- Biscuits, pâte à biscuits en rouleaux	325 °F	C	13 à 17
- Biscuits maison	425 °F	C	8 à 12
- Muffins	400 °F	C	9 à 15
- Pain blanc, miche	350 °F	B	30 à 38
Croûte à tarte			
- Maison	425 °F	C	9 à 12
- Réfrigérateur	425 °F	C	9 à 11
Desserts			
- Croustades ou pavés aux fruits, maison	350 °F	C	30 à 40
- Tartes aux fruits, maison, à deux croûtes	350 °F	C	60 à 70

RÔTISSAGE PAR CONVECTION (four inférieur seulement)

La fonction de rôtissage par convection est conçue pour assurer une performance de rôtissage optimale. Elle combine un cycle de cuisson avec le ventilateur à convection pour rôtir les viandes et la volaille. L'air chauffé circule tout autour des aliments, emprisonnant les jus et la saveur.

Les aliments sont croustillants et dorés à l'extérieur, et tendres et juteux à l'intérieur.

- Le rôtissage par convection est particulièrement recommandé pour les grosses coupes de viande tendres, cuites à découvert.

Réglage du four inférieur au mode de rôtissage par convection et réglage de la température à 375 °F :

CONV.
ROAST

3 7 5

START

LOCKOUT

LOWER
CLEAR OFF

- 1 Arranger les grilles de four et placer les aliments dans le four.
- 2 Appuyer sur la touche «CONV. ROAST». Le message «350 °F» s'affichera.
- 3 Régler la température du four (appuyer sur les touches 3, 7 et 5).
- 4 Appuyer sur la touche «START». Le message «CONV. ROAST» et la température à partir de 100 °F s'afficheront. Au fur et à mesure que le four préchauffe, l'affichage indiquera la température qui augmente par tranches de cinq degrés. Lorsque le four aura atteint la température voulue, une tonalité se fera entendre et la lampe de four clignotera. La température convertie automatiquement à 350 °F, le message «CONV. ROAST» et l'icône du ventilateur s'afficheront.
- 5 Appuyer sur la touche «CLEAR OFF» du four inférieur pour annuler cette fonction en tout temps.

REMARQUE :

Si on souhaite utiliser la lèchefrite, le plateau et la grille à rôtir, on doit suivre les directives et la mise en garde ci-après.

Directives pour la grille à rôtir

Lorsque l'on prépare de la viande pour le rôtissage par convection, il faut utiliser la lèchefrite, le plateau et la grille à rôtir. La lèchefrite recueille la graisse qui dégoutte, et le plateau empêche les éclaboussures. La grille à rôtir permet à la chaleur de circuler autour de la viande.

⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS utiliser la grille à rôtir pour le grillage.**
 - Pour éviter que les aliments entrent en contact avec l'élément de grillage et empêcher les éclaboussures de graisse.

- 1 Placer la grille de four à la position inférieure ou juste au-dessus.
- 2 Placer le plateau sur la lèchefrite, puis placer la grille à rôtir sur le plateau. Cela permet à l'air chauffé de circuler sous les aliments pour assurer une cuisson uniforme et aide à mieux dorer le dessous. Il faut s'assurer que la grille à rôtir repose bien sur le plateau dans la lèchefrite. NE PAS utiliser la lèchefrite sans le plateau. NE PAS recouvrir le plateau de papier d'aluminium.
- 3 Placer les aliments (côté gras vers le haut) sur la grille à rôtir.
- 4 Placer la lèchefrite sur la grille de four.

Affichages du mode «CONV. ROAST»



Four inférieur seulement



Fours supérieur et inférieur en même temps

MODE D'EMPLOI

RÔTISSAGE PAR CONVECTION (four inférieur seulement) (suite)

Tableau de rôtissage par convection

	Aliment		Quantité	Température du four (convertie)	Position de la grille	Temps de rôtissage (minutes)
Bœuf	Côte	Saignant	3 à 5 lb	325 °F	B	30 à 60
		À point		325 °F	B	
		Bien cuit		325 °F	B	
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant	3 à 5 lb	325 °F	B	90 à 150
		À point		325 °F	B	
		Bien cuit		325 °F	B	
	Filet de bœuf	Saignant	2 à 3 lb	325 °F	B	30 à 60
		À point		325 °F	B	
Porc	Côte		3 à 5 lb	325 °F	B	60 à 90
	Désossé, surlonge		3 à 5 lb	325 °F	B	150 à 190
	Jambon, cuit		3 à 5 lb	325 °F	B	60 à 120
Volaille	Poulet entier		2½ à 3½ lb	375 °F	B	50 à 90
	Morceaux de poulet		2½ à 3½ lb	375 °F	B	30 à 35
	Dinde		18 à 24 lb*	325 °F	A	220 à 360

- Les volailles farcies prennent généralement de 30 à 45 minutes de plus à rôtir. Protéger les poitrines avec du papier d'aluminium pour éviter de trop brunir la peau et de l'assécher.
- Le tableau est fourni à titre de référence seulement. Régler le temps de cuisson selon ses préférences.

CUISSON MINUTÉE (fours supérieur et inférieur)

Cette caractéristique est disponible uniquement pour les modes de CUISSON dans les fours supérieur et inférieur, de CUISSON/RÔTISSAGE PAR CONVECTION dans le four inférieur et RÉGLAGE FAVORI (FAVORITE). Ce guide s'applique pareillement aux modes de CUISSON dans les fours supérieur et inférieur, de CUISSON/RÔTISSAGE PAR CONVECTION dans le four inférieur et RÉGLAGE FAVORI. Le four s'allumera immédiatement et cuira pendant le temps sélectionné. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

Réglage du four pour une cuisson immédiate et un arrêt automatique :
(Exemple : cuisson à 300 °F, pendant 30 minutes)

- 1 S'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure.
- 2 Appuyer sur la touche «**BAKE**» du four supérieur ou inférieur. Le message «**350 °F**» s'affichera.
- 3 Régler la température du four (appuyer sur **3**, **0** et **0**).
- 4 Appuyer sur la touche «**COOK TIME**». Le message «**TIMED**» (minutée) clignotera. Les messages «**BAKE**», «**0:00**» et «**300 °F**» s'afficheront.
- 5 Régler le temps de cuisson voulu (appuyer sur **3** et **0**).
REMARQUE :
Pour régler le temps de cuisson, sélectionner une valeur entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
- 6 Appuyer sur la touche «**START**». Le four s'allumera et l'affichage indiquera le compte à rebours du temps de cuisson. Le four continuera de cuire pendant le temps réglé puis s'éteindra automatiquement, à moins que la caractéristique de réchaud (WARM) n'ait été activée. Consulter la section sur le réglage de la caractéristique «**WARM**» à la page 34.

BAKE

3 0 0

COOK TIME

3 0

START
LOCKOUT

UPPER CLEAR OFF

ou

LOWER CLEAR OFF

Modification du temps de cuisson pendant que le four fonctionne :
(Exemple : de 30 minutes à 1 heure 30 minutes)

COOK TIME

1 3 0

START
LOCKOUT

- 1 Appuyer sur la touche «**COOK TIME**».
- 2 Régler le nouveau temps de cuisson (appuyer sur **1**, **3** et **0**).
- 3 Appuyer sur «**START**» pour accepter la modification ou appuyer sur «**CLEAR OFF**» pour modifier le temps de cuisson entré.

À la fin de la cuisson minutée :

- 1 Le message «**END OF CYCLE**» (fin du cycle) et l'heure s'afficheront. Le four s'éteindra automatiquement.
- 2 La tonalité de fin de cuisson se fera entendre toutes les 60 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche «**CLEAR OFF**».

UPPER CLEAR OFF

ou

LOWER CLEAR OFF

REMARQUE :

- Lorsque l'on utilise les fours supérieur et inférieur, il faut appuyer une fois sur la touche «**COOK TIME**» pour régler le temps de cuisson du four inférieur et appuyer deux fois sur la touche pour régler le temps de cuisson du four supérieur.

CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE (fours supérieur et inférieur)

Cette caractéristique est disponible uniquement pour les modes de CUISSON dans les fours supérieur et inférieur et de CUISSON/RÔTISSAGE PAR CONVECTION dans le four inférieur. Ce guide s'applique pareillement aux modes de CUISSON dans les fours supérieur et inférieur et de CUISSON/RÔTISSAGE PAR CONVECTION dans le four inférieur. La minuterie automatique de la cuisson minutée différée allumera le four et l'éteindra à l'heure sélectionnée à l'avance.

Réglage du four au mode de cuisson différée : (Exemple : cuisson à 300 °F pendant 30 minutes, à partir de 4 h 30)

❶ S'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure.

❷ Arranger la ou les grilles à l'intérieur du four et placer les aliments dans le four.

BAKE

❸ Appuyer sur la touche «**BAKE**». Le message «**350 °F**» s'affichera.

3 0 0

❹ Régler la température du four (appuyer sur **3, 0** et **0**).

COOK TIME

❺ Appuyer sur la touche «**COOK TIME**».

REMARQUE :

Pour changer le temps de cuisson, répéter les étapes 5 et 6 et appuyer sur la touche «**START**».

3 0 0

❻ Régler le temps de cuisson voulu (appuyer sur les touches **3, 0** et **0**).

REMARQUE :

Pour régler le temps de cuisson, sélectionner une valeur entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.

START TIME

❼ Appuyer sur la touche «**START TIME**».

4 3 0

❽ Régler l'heure de la mise en marche (appuyer sur les touches **4, 3** et **0**).

START

LOCKOUT

❾ Appuyer sur la touche «**START**». À l'heure réglée, un bip se fera entendre. Le four commencera à cuire.

UPPER CLEAR OFF

ou

LOWER CLEAR OFF

❿ Appuyer sur la touche «**CLEAR OFF**» pour annuler la cuisson minutée différée en tout temps.

À la fin de la cuisson minutée différée :

❶ Le message «**END OF CYCLE**» (fin du cycle) et l'heure s'afficheront. Le four s'éteindra automatiquement.

❷ La tonalité de fin de cuisson se fera entendre toutes les 60 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche «**CLEAR OFF**».

UPPER CLEAR OFF

ou

LOWER CLEAR OFF

REMARQUE :

- Si l'horloge est réglée en mode 12 heures, la cuisson peut être différée jusqu'à un maximum de 12 heures. Si l'horloge est réglée en mode 24 heures, la cuisson peut être différée jusqu'à un maximum de 24 heures.

⚠ MISE EN GARDE

- Utiliser les caractéristiques de CUISSON MINUTÉE et de CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE avec PRUDENCE. Utiliser la minuterie automatique pour la cuisson de viandes séchées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui s'abîment facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être mis au réfrigérateur. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, il ne faut pas les laisser plus d'une heure dans le four avant le début de la cuisson et il faut les sortir rapidement du four dès la fin de la cuisson.
- La consommation d'aliments avariés peut provoquer un empoisonnement alimentaire.

REPAS DES ENFANTS (four supérieur seulement)

On utilise la fonction de repas des enfants pour la cuisson de certains aliments pour les enfants. La fonction de repas des enfants utilise le four de haut en bas, ce qui permet d'obtenir des aliments dorés de façon plus uniforme. Cette fonction est conçue pour assurer une performance de cuisson optimale des aliments sélectionnés en combinant automatiquement le système de cuisson et de grillage.

Lorsque l'on utilise cette fonction, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.

En utilisant un plus petit espace que le four inférieur, cela permet également d'optimiser le rendement thermique.

REMARQUE :

La fonction de repas des enfants est disponible pour le **FOUR SUPÉRIEUR** seulement. Vous pouvez utiliser la fonction KIDS MEAL (REPAS DES ENFANTS) avec le FOUR SUPÉRIEUR.

Réglage de la fonction de repas des enfants (FOUR SUPÉRIEUR SEULEMENT)

KIDS MEAL

- Appuyer une fois sur la touche «**KIDS MEAL**». Les messages «**FROZEN PIZZA**» (pizza congelée) et «**REGULAR**» (croûte ordinaire) s'afficheront. Lorsque l'on appuie sur la touche «**KIDS MEAL**» une autre fois, les messages «**FROZEN PIZZA**» (pizza congelée), «**RISING**» (croûte lève-au-four), «**FRESH PIZZA**» (pizza fraîche), «**CHICKEN NUGGETS**» (pépites de poulet), «**FRENCH FRIES**» (frites) et «**HAMBURGER PATTIES**» (galettes de bœuf haché) s'afficheront en ordre.



- Appuyer sur la touche «**START**». La fonction «**KIDS MEAL**» sera activée.



- Appuyer sur la touche «**UPPER CLEAR OFF**» du four supérieur pour annuler la fonction «**KIDS MEAL**» en tout temps.

Affichages du mode «KIDS MEAL»



Four supérieur seulement



Fours supérieur et inférieur en même temps

Tableau des repas des enfants

Aliment	Quantité recommandée	Position de la grille	Temps recommandé (minutes)
Pizza congelée, croûte ordinaire	12 po	A	13 à 18
Pizza congelée, croûte lève-au-four	12 po	A	18 à 20
Pizza fraîche	12 po	A	12 à 15
Pépites de poulet	1 à 4 portions (3,5 oz par portion)	A	11 à 15
Frites	1 à 4 portions (3,5 oz par portion)	A	12 à 21
Galettes de bœuf haché	4 à 12 galettes, 1/2 po d'épaisseur	B	9 à 12

- Ce tableau est présenté à titre de référence seulement. Régler le temps de cuisson selon ses préférences.

MODE D'EMPLOI

RÉCHAUD (fours supérieur et inférieur)

La fonction de réchaud maintiendra la température du four à 170 °F. Il ne faut pas utiliser cette fonction pour réchauffer des aliments froids. La fonction de réchaud gardera les aliments cuits au chaud pendant un maximum de trois heures après la fin de la cuisson. Au bout de trois heures, la fonction de réchaud éteindra le four automatiquement. On peut utiliser la fonction de réchaud sans aucune autre fonction de cuisson ou on peut l'utiliser à la fin de la cuisson en utilisant la CUISSON MINUTÉE («CONV. BAKE», «CONV. ROAST») ou la CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE («CONV. BAKE», «CONV. ROAST»).

REMARQUE :

Lorsque le four inférieur est allumé à une température supérieure à 475 °F, on ne peut pas utiliser la fonction de réchaud du four supérieur. L'affichage doit indiquer «Four trop chaud pour chauffer».

Réglage de la fonction de réchaud

(supérieur)

WARM

ou

(inférieur)

**WARM/
PROOF**

START

LOCKOUT

**UPPER
CLEAR OFF**

ou

**LOWER
CLEAR OFF**

- 1 Appuyer une fois sur la touche «**WARM**» ou «**WARM/PROOF**».

- 2 Appuyer sur la touche «**START**».

- 3 Pour désactiver la fonction «Warm», appuyer sur la touche «**UPPER CLEAR OFF**» ou «**LOWER CLEAR OFF**» en tout temps.

Réglage de la fonction de réchaud après la cuisson minutée

- 1 Régler la fonction de cuisson que l'on souhaite utiliser : **MINUTÉE** («**BAKE**», «**CONV. BAKE**», «**CONV. ROAST**»), **MINUTÉE DIFFÉRÉE** («**BAKE**», «**CONV. BAKE**», «**CONV. ROAST**»). Consulter la page précédente pertinente.

- 2 Appuyer sur la touche «**START**».

- 3 Appuyer une fois sur la touche «**WARM/PROOF**». Le mode de réchaud est réglé pour s'activer automatiquement après la CUISSON MINUTÉE ou la CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE.

- 4 Pour désactiver le mode de réchaud en tout temps, appuyer sur la touche «**CLEAR OFF**».

START

LOCKOUT

(supérieur)

WARM

ou

(inférieur)

**WARM/
PROOF**

**UPPER
CLEAR OFF**

ou

**LOWER
CLEAR OFF**

Affichages du mode «WARM»



Four supérieur seulement



Four inférieur seulement



Fours supérieur et inférieur en même temps

LEVAGE DU PAIN (four inférieur seulement)

La fonction de levage du pain maintient le four chaud pour faire lever les produits à levure avant la cuisson. Pour éviter de réduire la température du four et de prolonger le temps de levage du pain, ne pas ouvrir la porte du four inutilement. Vérifier le pain de temps à autre pour éviter qu'il ne lève trop.

Avant le levage du pain

Placer la pâte dans un plat et la couvrir. Mettre la pâte au four sur la grille B ou C.

REMARQUE :

Pour obtenir de meilleurs résultats, couvrir la pâte d'un linge ou d'une pellicule plastique (il faudra bien fixer la pellicule de plastique sous le contenant pour s'assurer que le ventilateur du four ne la soulève pas).

Réglage de la caractéristique de levage du pain

WARM/
PROOF

- 1 Appuyer deux fois sur la touche «WARM/PROOF».

START

LOCKOUT

- 2 Appuyer sur la touche «START». La caractéristique de levage du pain fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levage et ne comprend donc aucun réglage de la température.

LOWER
CLEAR OFF

- 3 Lorsque le levage du pain est terminé, appuyer sur la touche «CLEAR OFF».

REMARQUE :

- Ne pas utiliser le mode de levage du pain pour réchauffer des aliments ou les garder au chaud. La température de levage du pain n'est pas assez chaude pour garder les aliments à une température sécuritaire. Utiliser plutôt la caractéristique «WARM» pour garder les aliments au chaud.
- Le levage du pain ne fonctionne pas lorsque le four est réglé à une température supérieure à 150 °F. Le message «Oven is Hot» (le four est chaud) s'affichera.

Affichages du mode «PROOF»



Four inférieur seulement

MODE D'EMPLOI

MODE SABBAT (fours supérieur et inférieur)

On utilise le mode Sabbat pendant le sabbat et les fêtes juives. Une fois que le mode Sabbat est activé, toutes les fonctions, sauf «UPPER CLEAR OFF» et «LOWER CLEAR OFF» sont désactivées. Le message «Sb» apparaîtra sur l'affichage de la surface de cuisson et des fours.

REMARQUE : Si on a utilisé la surface de cuisson avant de régler le mode Sabbat, le message « HS » apparaîtra sur l'affichage de la surface de cuisson.

Une fois que la lampe de four est allumée et que le mode Sabbat est activé, la lampe de four demeure allumée jusqu'à ce que le mode Sabbat soit désactivé.

Si la lampe de four doit être éteinte, s'assurer de l'éteindre avant d'activer le mode Sabbat.

REMARQUE :

On peut utiliser le mode Sabbat uniquement dans les conditions ci-après.

Lorsque le mode Sabbat est activé, on peut utiliser la fonction de cuisson seulement.

- Cas n° 1 : Four supérieur en mode de cuisson Four inférieur éteint
- Cas n° 2 : Four supérieur en mode de cuisson Four inférieur en mode de cuisson
- Cas n° 3 : Four supérieur éteint Four inférieur en mode de cuisson

Utilisation du four en MODE SABBAT

- 1 Avant d'utiliser le mode Sabbat, vérifier si le four que l'on veut utiliser respecte l'une des conditions mentionnées ci-dessus. On peut utiliser le mode Sabbat uniquement en mode de cuisson. Si on souhaite utiliser une cuisson minutée, il faut activer la fonction maintenant. On peut régler un four en mode de cuisson minutée et régler l'autre four en mode de cuisson continue. Consulter la page 31.

SETTING



ou



SETTING

- 2 Pour entrer le mode Sabbat, appuyer pendant trois secondes sur la touche «SETTING».
- 3 Appuyer sur les touches «UPPER CLEAR OFF» et «LOWER CLEAR OFF» pour quitter le mode de cuisson en tout temps.
- 4 Pour annuler le mode Sabbat, appuyer pendant trois secondes sur la touche «SETTING».

REMARQUE :

Réglage de la température du mode Sabbat

- On peut modifier la température du mode de cuisson (fours supérieur et inférieur) lorsque l'on utilise le mode Sabbat. Toutefois, aucune tonalité ne se fera entendre et aucun affichage ne sera modifié.

Modification de la température de cuisson pendant l'utilisation du mode Sabbat (sans tonalité ni modification de l'affichage)

BAKE



- 1 Appuyer sur la touche «UPPER BAKE» ou «LOWER BAKE».
- 2 Régler la température du four. (Appuyer sur les touches numériques.)
- 3 Appuyer sur la touche «START».

REMARQUE :

Après avoir modifié la température alors que l'appareil est en mode Sabbat, il faut attendre 15 secondes avant que l'appareil ne reconnaisse la modification.

Affichages du MODE SABBAT



Four supérieur seulement



Four inférieur seulement



Fours supérieur et inférieur en même temps

REMARQUE :

L'icône  est le voyant d'activation du mode Sabbat.

RÉGLAGE FAVORI (four inférieur seulement)

On utilise la caractéristique «FAVORITE» pour enregistrer et rappeler les réglages des recettes préférées. Cette caractéristique permet de sauvegarder et de rappeler jusqu'à trois réglages différents. On peut utiliser la caractéristique de réglage favori avec la fonction «COOK TIME». Cette caractéristique ne fonctionne pas avec les autres fonctions, incluant la caractéristique «START TIME».

FAVORITE

- 1 Placer les aliments dans le four.
- 2 Appuyer une fois sur la touche «FAVORITE» pour «Bread» (pain), deux fois pour «Meat» (viande) et trois fois pour «Chicken» (poulet). La température par défaut s'affichera et le message «COOK» clignotera.

Catégorie	Pour sélectionner, appuyer sur la touche «Favorite»	Température par défaut (doit être modifiée et rappelée)	Caractéristique activée
1. Bread (pain)	Appuyer une fois sur la touche «FAVORITE».	375 °F	Cuisson
2. Meat (viande)	Appuyer deux fois sur la touche «FAVORITE».	325 °F	Rôtissage par convection
3. Chicken (poulet)	Appuyer trois fois sur la touche «FAVORITE».	350 °F	Rôtissage par convection

1 2 3

- 3 Appuyer sur les touches **numériques** pour régler la température voulue. Cette température sera sauvegardée et pourra être rappelée lors d'une prochaine utilisation.



- 4 Appuyer sur la touche «START». La tonalité de préchauffage se fera entendre trois fois lorsque le four aura atteint la température programmée.

REMARQUE :

- Seule la température sélectionnée sera sauvegardée, et non pas le temps de cuisson.
- Si la température du four est modifiée, la nouvelle température sera sauvegardée.
- La température sauvegardée est conservée en mémoire par suite d'une panne de courant.

ALLUMER OU ÉTEINDRE LA LAMPE DE FOUR (fours supérieur et inférieur)

UPPER
LIGHT

ou

LOWER
LIGHT

La lampe de four s'allume automatiquement lorsque l'on ouvre la porte. On peut aussi l'allumer ou l'éteindre manuellement en appuyant sur la touche «UPPER LIGHT» ou «LOWER LIGHT».

REMARQUE :

On ne peut pas allumer la lampe de four si la fonction d'autonettoyage est activée.

FONCTION DE VERROUILLAGE du four et de la table de cuisson (Pour les fours supérieurs et inférieurs et tables de cuisson)

La touche START commande la fonction de verrouillage du four et de la table de cuisson. La fonction de verrouillage du four et de la table de cuisson verrouille les deux portes du four et empêche la mise en marche des éléments de la table de cuisson. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ou l'éclairage du four.

Activation du verrouillage du four :



- 1 Appuyer pendant trois secondes sur la touche «START».
- 2 La mélodie de verrouillage se fait entendre et «LOCKING» (verrouillage) doit apparaître sur l'affichage. Lorsque la porte du four est verrouillée «OVEN LOCKOUT» doit s'afficher et l'icône () du verrouillage doit s'allumer.

Désactivation pour le fonctionnement normal du four :



- 1 Appuyez sur touche «START» et maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. La mélodie de déverrouillage doit retentir 2 fois. «UNLOCKING» doit s'afficher jusqu'au déverrouillage complet de la porte du four et l'éclairage de l'icône () de verrouillage doit disparaître.
- 2 Les fours et la table de cuisson sont de nouveau pleinement opérationnels.

REMARQUE :

- Lorsque vous activez le mode de verrouillage du four et de la table de cuisson, seuls l'horloge, la minuterie et les éclairages du four doivent fonctionner.

AUTONETTOYAGE (fours supérieur et inférieur)

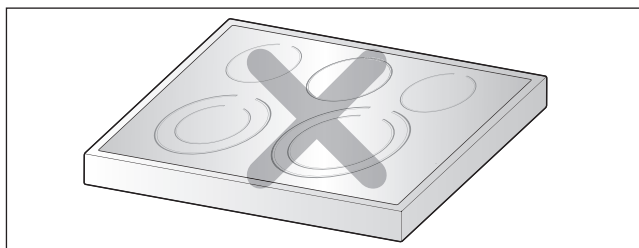
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures de cuisson au-dessus de la normale pour nettoyer la cavité du four. Il est possible qu'il y ait de la fumée ou une odeur les premières fois que l'on fait nettoyer le four. Cela est normal et diminuera avec le temps. Il se peut également qu'il y ait de la fumée si le four est très sale. Il est préférable de bien aérer la cuisine afin de réduire les odeurs dégagées pendant l'autonettoyage. On ne peut pas nettoyer simultanément le FOUR SUPÉRIEUR et le FOUR INFÉRIEUR.

⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS laisser de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.**
 - Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher.
- **Déplacer les oiseaux dans une pièce bien aérée.**
 - Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations dégagées par le cycle d'autonettoyage du four.
- **NE PAS recouvrir de papier d'aluminium les parois, les grilles et le fond du four, ni aucune autre partie de la cuisinière.**
 - Cela empêchera la répartition de la chaleur, donnera de mauvais résultats de cuisson et causera des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier d'aluminium collera à la surface intérieure du four).
- **NE PAS laisser des aliments ou des ustensiles de cuisson dans le four pendant le cycle d'autonettoyage.**
- **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.**
 - Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Ouvrir la porte du four très prudemment après le cycle d'autonettoyage. Se placer à côté du four au moment d'ouvrir la porte afin de laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.

⚠ MISE EN GARDE

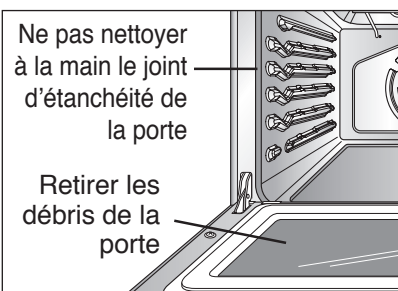
- L'élément de grillage du four peut sembler avoir refroidi après qu'on l'ait éteint. Toutefois, il peut être encore chaud et causer des brûlures si on y touche avant qu'il n'ait suffisamment refroidi.



Pendant un cycle d'autonettoyage dans le four supérieur ou inférieur, on ne peut pas utiliser les éléments de la surface de cuisson. Si on exécute un cycle d'autonettoyage dans l'un des fours, on ne peut pas utiliser l'autre four. Le cycle d'autonettoyage peut être exécuté dans un seul four à la fois.

REMARQUE :

Retirer les grilles et les accessoires du four avant d'exécuter un cycle d'autonettoyage.



Avant un cycle d'autonettoyage

Pendant le premier cycle d'autonettoyage, il est recommandé d'aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant le ventilateur de la hotte. Retirer du four les grilles, la lèchefrite, le plateau, tous les ustensiles de cuisson, le papier d'aluminium et tout autre matériel.

REMARQUE :

Il est normal de voir un peu de fumée apparaître pendant l'auto-nettoyage. Vérifiez que la pièce est bien ventilée avant d'activer le cycle d'auto-nettoyage.

- Si on laisse les grilles dans la cavité du four pendant un cycle d'autonettoyage, celles-ci se décoloreront et glisseront difficilement.
- Nettoyer le cadre de la porte du four avec de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer.
- Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité en fibre de verre ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. S'il est usé ou effiloché, il faut le remplacer.
- Nettoyer les liquides renversés dans le fond du four.
- S'assurer que le protège-lampe est bien en place et que la lampe de four est éteinte.

AUTONETTOYAGE (fours supérieur et inférieur) (suite)

On utilise les touches «**UPPER SELF CLEAN**» et «**LOWER SELF CLEAN**» pour exécuter un cycle d'autonettoyage. Si on les utilise avec la touche «**START TIME**», on peut également programmer un cycle d'autonettoyage différé. La fonction d'autonettoyage comprend des cycles de trois, quatre ou cinq heures.

Exécution immédiate d'un cycle d'autonettoyage du four supérieur ou inférieur et arrêt automatique

REMARQUE :

Avant d'exécuter un cycle d'autonettoyage, s'assurer de retirer toutes les grilles et tous les accessoires du four.

UPPER
SELF CLEAN

ou

LOWER
SELF CLEAN

START

LOCKOUT

UPPER
SELF CLEAN

ou

LOWER
SELF CLEAN

❶ S'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure, que les fours sont vides et que les portes des deux fours sont fermées.

❷ Appuyer une fois sur la touche «**UPPER SELF CLEAN**» ou «**LOWER SELF CLEAN**» pour un cycle de nettoyage de trois heures, deux fois pour un cycle de nettoyage de quatre heures ou trois fois pour un cycle de nettoyage de cinq heures. Il est recommandé d'exécuter un cycle de nettoyage de trois heures lorsque les fours sont légèrement sales et d'exécuter un cycle de nettoyage de cinq heures lorsque les fours sont très sales.

❸ Appuyer sur la touche «**START**». L'icône «**DOOR LOCKED**» (porte verrouillée) clignotera.

❹ Une fois que la touche «**UPPER SELF CLEAN**» ou «**LOWER SELF CLEAN**» est programmée, la porte du four se verrouille automatiquement. On ne pourra pas ouvrir la porte du four tant que le four n'aura pas refroidi. La porte se déverrouillera automatiquement.

Pendant le cycle d'autonettoyage

- Il est possible qu'il y ait de la fumée ou une odeur les premières fois que l'on fait nettoyer le four. Cela est normal et diminuera avec le temps. Il se peut également qu'il y ait de la fumée si le four est très sale ou si on a oublié une lèchefrite dans le four.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, il est possible d'entendre des bruits de pièces en métal qui se dilatent et se contractent. Cela est normal et n'endommagera pas le four.
- Ne pas forcer l'ouverture de la porte lorsque le message «**LOCKED**» (verrouillée) est affiché. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi. Forcer l'ouverture de la porte endommagera la porte.

Réglage d'un cycle d'autonettoyage différé

UPPER
SELF CLEAN

ou

LOWER
SELF CLEAN

START
TIME

1 2 3

START

LOCKOUT

❶ Appuyer sur la touche «**UPPER SELF CLEAN**» ou «**LOWER SELF CLEAN**». Sélectionner la durée du cycle d'autonettoyage en appuyant sur la touche «**UPPER SELF CLEAN**» ou «**LOWER SELF CLEAN**».

❷ Appuyer sur la touche «**START TIME**». Le message «**DELAY**» (différer) clignotera.

❸ Régler l'heure de mise en marche voulue.

❹ Appuyer sur la touche «**START**». Les messages «**DELAY**» (différer) et «**CLEAN**» (nettoyer) demeureront allumés.

❺ Le cycle d'autonettoyage commencera automatiquement à l'heure réglée.

Affichages du mode «**SELF-CLEAN**»



Four supérieur seulement



Four inférieur seulement

AUTONETTOYAGE (fours supérieur et inférieur) (suite)

S'il est nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'autonettoyage parce qu'il y a beaucoup de fumée ou un incendie dans le four :



ou



- 1 Appuyer sur la touche «**UPPER CLEAR OFF**» ou «**LOWER CLEAR OFF**».

- 2 Une fois que le four a refroidi, la porte du four sera automatiquement déverrouillée.

REMARQUE :

Utilisation du cycle d'autonettoyage :

Le cycle d'autonettoyage ne peut être exécuté que dans un seul four à la fois.

- On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte est activée.
- Une fois que le cycle d'autonettoyage est programmé, la porte se verrouille automatiquement. On ne pourra pas ouvrir la porte du four tant que le four n'aura pas refroidi. La porte se déverrouillera automatiquement.
- Une fois que la porte est verrouillée, l'icône «**DOOR LOCKED**» (porte verrouillée) cessera de clignoter et demeurera allumée. Il faut compter environ 15 secondes avant que le verrou de la porte ne se ferme.
- Si l'horloge est réglée en mode d'affichage 12 heures, il sera impossible de programmer un cycle d'autonettoyage différé de plus de 12 heures. Pour programmer un cycle d'autonettoyage différé de 12 à 24 heures, consulter les directives à la page 18 pour régler l'horloge en mode d'affichage 24 heures.

À la fin du cycle d'autonettoyage

- Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four tant que le four n'aura pas refroidi.
- Il est recommandé d'exécuter un cycle d'autonettoyage de trois heures pour un four moyennement sale et un cycle de cinq heures pour un four très sale.
- Il faut du temps supplémentaire pour que le four refroidisse. Par conséquent, la porte du four ne sera pas déverrouillée tant que le four n'aura pas refroidi.

À la fin du cycle d'autonettoyage

- Il se peut qu'il y ait des cendres blanches dans le four. Une fois que le four a refroidi, utiliser un chiffon humide ou une laine d'acier imbibée de savon pour les essuyer. Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, exécuter un autre cycle.
- Si les grilles sont restées dans le four et qu'elles ne glissent pas en douceur après un cycle d'autonettoyage, il suffit de les essuyer avec un peu d'huile végétale pour qu'elles glissent plus facilement.
- De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine en raison des cycles de chauffage et de refroidissement. Cela est normal et ne modifiera pas la performance.

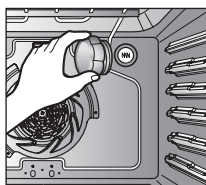
SOIN ET NETTOYAGE

Remplacement de la lampe de four

La lampe de four est une ampoule de 40 watts standard d'appareil électroménager. Elle s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur «UPPER OVEN LIGHT» ou «LOWER OVEN LIGHT» pour l'allumer ou l'éteindre.

Remplacement de l'ampoule :

- S'assurer que le four et l'ampoule sont froids.
- 1. Débrancher la cuisinière ou couper le courant.
- 2. Tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre le protège-lampe en verre situé à l'arrière du four pour l'enlever.
- 3. Tourner l'ampoule en sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer de la douille.
- 4. Mettre une ampoule neuve et remettre le protège-lampe en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5. Brancher la cuisinière ou rétablir le courant.



⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer l'ampoule du four, **COUPER l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau de fusibles ou du disjoncteur général.**
- Le non-respect de cette consigne peut provoquer des blessures graves, un choc électrique ou la mort.
- **S'assurer que le four et l'ampoule sont froids.**

Garniture peinte et décorative

Pour un nettoyage général, utiliser un chiffon et de l'eau chaude savonneuse. Pour les saletés rebelles et les dépôts de graisse, appliquer un détergent liquide directement sur la saleté. Laisser agir de 30 à 60 minutes. Rincer avec un chiffon humide et sécher.

NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs sur ces matériaux, car ils peuvent érafler la surface.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier, car ils éraflent les surfaces.

1. Mettre une petite quantité de nettoyeur ou de poli pour électroménager en acier inoxydable sur un chiffon ou un essuie-tout humide.
2. Nettoyer une petite section, en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
3. Sécher et polir avec un essuie-tout ou un chiffon doux, propre et sec.
4. Répéter au besoin.

Lèchefrite et plateau (NON compris dans ce modèle)

Ne pas nettoyer la lèchefrite ou le plateau en mode d'autonettoyage.

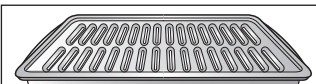
Après le grillage, retirer la lèchefrite du four. Retirer le plateau de la lèchefrite. Verser soigneusement la graisse de la lèchefrite dans un contenant approprié.

Laver et rincer la lèchefrite et le plateau avec de l'eau chaude savonneuse ou avec un tampon à récurer en plastique.

Si des aliments ont brûlé sur le plateau, le saupoudrer de nettoyeur alors qu'il est encore chaud et couvrir d'essuie-tout ou d'un linge à vaisselle mouillé. Le trempage de la lèchefrite fera décoller les aliments.

La lèchefrite et le plateau peuvent être nettoyés avec un nettoyeur de four commercial.

La lèchefrite et le plateau vont aussi au lave-vaisselle.



Ne pas ranger une lèchefrite et un plateau sales dans la cuisinière.

SOIN ET NETTOYAGE (suite)

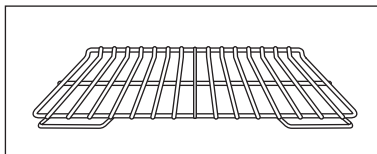
Grilles du four

Retirer les grilles du four avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Les laisser en place pourrait causer une décoloration et si des

aliments sont renversés dans les rainures, les grilles pourraient coincer. Si on les laisse dans le four, les nettoyer avec un nettoyant abrasif doux.

Rincer à l'eau claire et sécher.

Si les grilles sont nettoyées durant le cycle d'autonettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleue et leur fini perdra son lustre. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé, et le four refroidi, frotter les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon humecté d'huile comestible pour qu'elles glissent plus facilement dans les rainures.



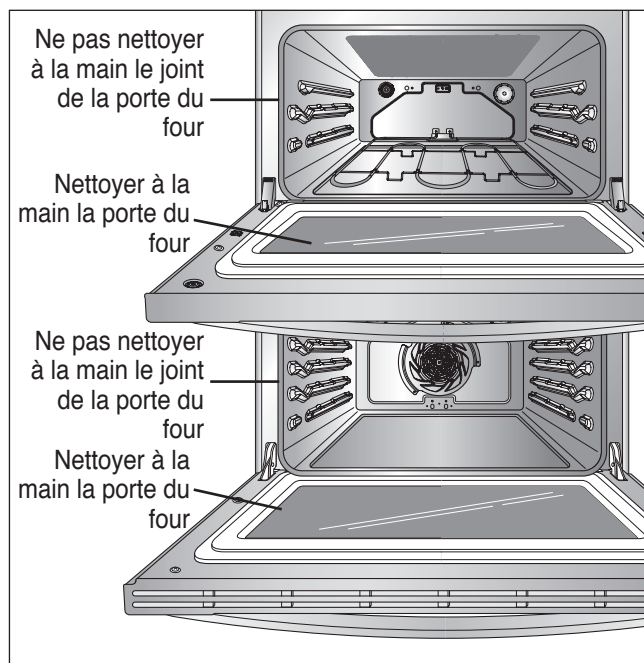
Porte du four

Utiliser une eau savonneuse pour nettoyer à fond le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. On peut utiliser du nettoyant à vitres sur la vitre extérieure de la porte. NE PAS plonger la porte dans l'eau. NE PAS vaporiser d'eau ou de nettoyant à vitres sur les orifices de ventilation de la porte ni ne laisser d'eau ou de nettoyant y pénétrer. NE PAS utiliser de nettoyant de four, de poudre de nettoyage ni de nettoyant abrasif sur l'extérieur de la porte du four.

NE PAS nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four. Ce joint est fabriqué de matériau tissé, ce qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Prendre soin de ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

⚠ MISE EN GARDE

- NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs forts ni de grattoirs en métal pour nettoyer le hublot de la porte, car ils peuvent érafler la surface.
- Cela pourrait briser la vitre.



NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Nettoyage quotidien

Utiliser du nettoyant pour surface de cuisson en céramique sur la surface de cuisson en vitrocéramique. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces ou risquent d'érafler, d'endommager ou de tacher la surface de cuisson. Pour entretenir et protéger la surface de cuisson en vitrocéramique, procéder comme suit :

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, la nettoyer avec un nettoyant de surface de cuisson en céramique. Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. L'utilisation quotidienne du nettoyant de surface de cuisson en céramique aidera à préserver l'aspect neuf de la surface de cuisson.
3. Bien agiter la crème de nettoyage. Appliquer quelques gouttes de nettoyant directement sur la surface de cuisson.
4. Utiliser un essuie-tout pour nettoyer toute la surface de cuisson.
5. Rincer à l'eau claire et enlever tous les résidus de nettoyage avec un chiffon sec ou un essuie-tout.

REMARQUE :

NE PAS chauffer la surface de cuisson tant qu'elle n'a pas été nettoyée à fond.

⚠ MISE EN GARDE

- NE PAS utiliser de tampons à récurer ni de tampons de nettoyage abrasifs.
- Ils pourraient endommager la surface de cuisson en vitrocéramique.
- Par souci de sécurité, porter un gant de cuisinier ou une poignée lors du nettoyage d'une surface de cuisson chaude.

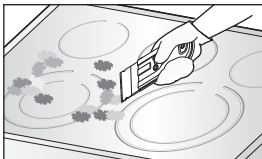
NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE (suite)

Résidus brûlés

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

Étape 1

Retirer d'abord tout dépôt brûlé ou aliment renversé de la surface de cuisson en vitrocéramique à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir approprié (comme pour enlever la peinture dans les carreaux de fenêtre de la maison – cela n'endommagera pas la surface de cuisson décorative). Tenir le grattoir à un angle d'environ 30° par rapport à la surface de cuisson.

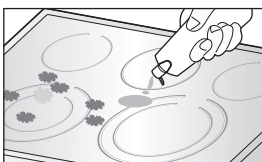


REMARQUE :

Ne pas utiliser de lame émoussée ou entaillée. Par souci de sécurité, porter un gant de cuisinier ou une poignée lors de l'utilisation du grattoir.

Étape 2

Lorsque la surface de cuisson a refroidi, appliquer une petite quantité (environ la taille d'une pièce de dix cents) d'un nettoyant approuvé dans chaque zone de brûleur et répandre la crème nettoyante sur la surface de cuisson avec un essuie-tout humide, comme pour nettoyer une fenêtre.



REMARQUE: Nettoyants approuvés

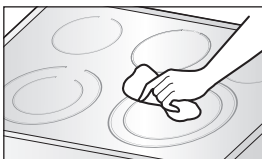
Weiman CookTop Cleaning Cream
(www.weiman.com)

Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)

Golden Ventures Cerama Bryte
Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray
(www.easyoff.us).

Étape 3

Comme étape finale, nettoyer la surface à l'eau claire et l'essuyer avec un essuie-tout propre et sec.



⚠ MISE EN GARDE

- Nettoyer la surface de cuisson avec prudence – Si on utilise une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des liquides renversés sur une surface de cuisson chaude, faire attention aux brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

IMPORTANT :

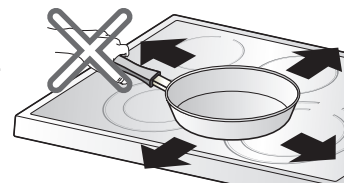
Si du sucre ou de la nourriture contenant du sucre (conserves, ketchup, sauce tomate, confitures, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.) ou un article en plastique ou du papier d'aluminium fond accidentellement sur la surface de cuisson chaude, retirer la matière fondue IMMÉDIATEMENT avec un grattoir à lame de rasoir (ce qui n'endommagera pas la surface de cuisson décorative) pendant que la surface de cuisson est encore chaude pour éviter d'endommager la surface en vitrocéramique. Par souci de sécurité, porter un gant de cuisinier ou une poignée lors du nettoyage de la surface de cuisson chaude.

Marques et éraflures sur le métal

- Faire attention de ne pas faire glisser les marmites et les casseroles sur la surface de cuisson. Cela laissera des marques de métal sur la surface. Ces marques peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant de surface de cuisson en céramique avec le tampon à récurer pour les surfaces de cuisson en céramique.
- Si on laisse bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide une marmite dotée d'un mince revêtement d'aluminium ou de cuivre, le revêtement peut laisser des marques de décoloration noires sur la surface de cuisson. Il faut les nettoyer immédiatement avant de faire chauffer à nouveau la surface de cuisson; sinon, la décoloration peut être permanente.

⚠ MISE EN GARDE

- Une batterie de cuisine au dessous rugueux ou irrégulier peut marquer ou rayer la surface de cuisson.
- Ne pas faire glisser d'objets en métal ou en verre sur la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser de batterie de cuisine dont le dessous présente des dépôts de saleté.



Joint de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint de la surface de cuisson, déposer un chiffon humide sur celui-ci pendant quelques minutes, puis l'essuyer avec un nettoyant non abrasif.

ENLÈVEMENT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DE FOUR AMOVIBLE

MISE EN GARDE

- Faire attention lorsqu'on enlève et soulève la porte.
- **NE PAS** soulever la porte par la poignée.
- La porte est très lourde.

FOUR SUPÉRIEUR

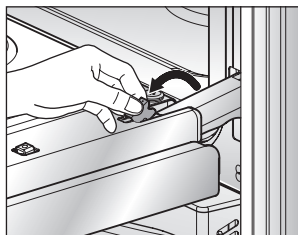
Pour enlever la porte :

Étape 1

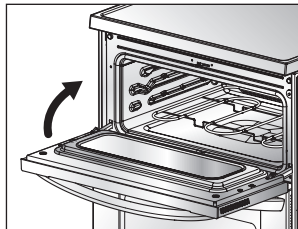
Ouvrir complètement la porte.

Étape 2

Relever le verrou de charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'il bloque.

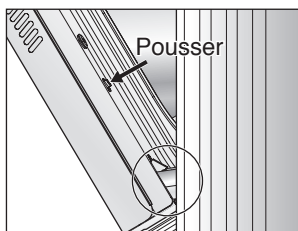


environ 30°



Étape 3

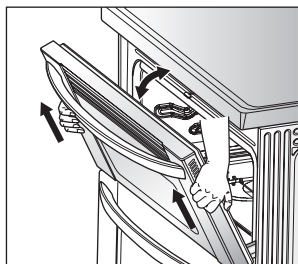
Refermer la porte à 30 degrés (on sentira le cran d'arrêt de la porte). Le verrou de charnière entrera en contact avec le cadre du four.



environ 30°

Étape 4

Des deux côtés de la porte, appuyer sur le bouton de déclenchement de chaque charnière.



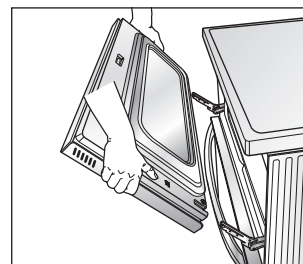
Étape 5

Soulever la porte pour la dégager des charnières.

Pour remettre la porte en place :

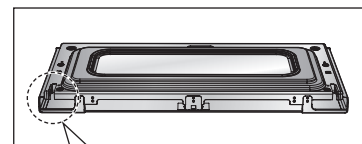
Étape 1

S'assurer que les deux charnières sont dans une position de 30 degrés.



Étape 2

Faire glisser la porte sur les charnières jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre et que les boutons de déclenchement soient engagés.

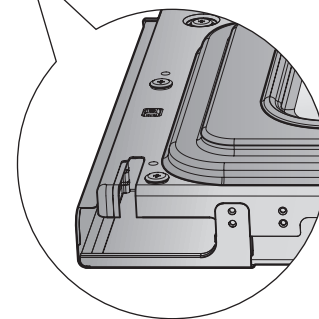


Étape 3

Ouvrir complètement la porte.

Étape 4

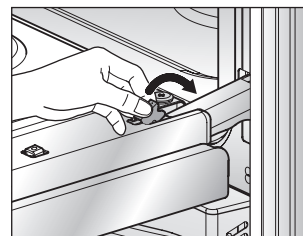
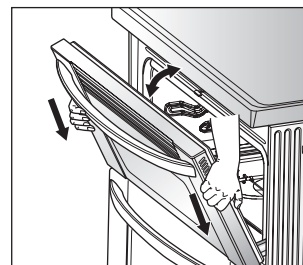
Pousser sur les verrous de la charnière jusqu'à ce qu'ils s'appuient sur la charnière.



Étape 5

Fermer la porte du four.

environ 30°



ENLÈVEMENT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DE FOUR AMOVIBLE (suite)

FOUR INFÉRIEUR

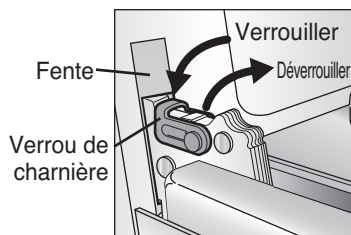
Pour enlever la porte :

Étape 1

Ouvrir complètement la porte.

Étape 2

Tirer les verrous de la charnière vers le cadre de la porte, en position déverrouillée.

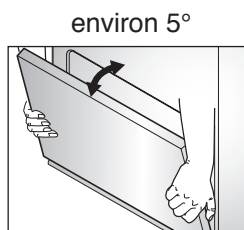


Étape 3

Saisir fermement les deux côtés de la porte par le haut.

Étape 4

Refermer la porte jusqu'à la position d'enlèvement de la porte, qui est d'environ 5 degrés.



Étape 5

Soulever la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras d'articulation soit complètement sorti de la fente.

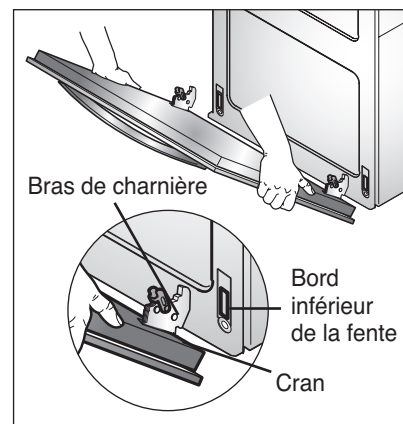
Pour remplacer la porte :

Étape 1

Saisir fermement les deux côtés de la porte par le haut.

Étape 2

Alors que la porte est au même angle que lorsqu'on l'a enlevée, placer le cran du bras de charnière sur le bord inférieur de la fente de la charnière. Le cran du bras de charnière doit bien reposer sur le bord inférieur de la fente.

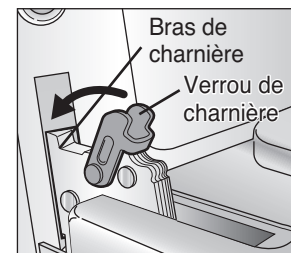


Étape 3

Ouvrir complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas bien placé sur le bord inférieur de la fente.

Étape 4

Pousser les verrous de la charnière contre le cadre avant du four, en position verrouillée.



Étape 5

Fermer la porte du four.

DIRECTIVES POUR L'ENTRETIEN DE LA PORTE

• La plupart des portes de four contiennent du verre pouvant se briser.

Lire les recommandations suivantes :

1. Ne pas fermer la porte du four tant que toutes les grilles du four ne sont pas en place.

2. Ne pas frapper le verre avec des marmites, des casseroles ou d'autres objets.
3. Le fait d'érafler, de frapper, de secouer ou de solliciter le verre pourrait en affaiblir la structure et augmenter le risque de bris ultérieur.

AVANT D'APPELER LE RÉPARATEUR

Avant d'appeler le réparateur, examiner la liste ci-après. Cela peut permettre de gagner du temps et d'économiser de l'argent. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat d'un défaut de matériau ou de fabrication de l'appareil électroménager.

Problème	Causes possibles / Solutions									
La cuisinière n'est pas au niveau.	• Mauvaise installation. Placer la grille de four au centre du four. Placer un niveau sur la grille. Régler les pieds de mise à niveau sous la cuisinière jusqu'à ce que la grille soit au niveau. • S'assurer que le plancher est au niveau, solide et assez stable pour bien supporter la cuisinière. • Si le plancher est incliné ou bombé, demander à un menuisier de régler le problème. • L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas au niveau. S'assurer que les armoires sont au niveau et laissent suffisamment d'espace pour la cuisinière.									
La cuisinière ne se déplace pas facilement. La cuisinière doit être accessible aux fins d'entretien et de réparation.	• Les armoires sont inégales ou trop serrées contre la cuisinière. Demander au constructeur ou à l'installateur de faire en sorte que la cuisinière soit accessible. • Le tapis nuit à la cuisinière. Fournir suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus le tapis. • Le support antibasculement est enclenché.									
La commande émet un bip et affiche un code d'erreur F.	• La commande électronique a détecté un problème. Appuyer sur la touche «CLEAR OFF» pour effacer l'affichage et arrêter l'avertisseur. Reprogrammer le four. Si le problème revient, enregistrer le numéro. Appuyer sur la touche «CLEAR OFF» et appeler un réparateur.	<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>F-3</td><td>Pavé numérique court-circuité</td></tr><tr><td>F-10</td><td>Le système de verrouillage de la porte ne fonctionne pas</td></tr><tr><td>F-11</td><td>Aucun chauffage</td></tr></table>	CODE	CAUSE	F-3	Pavé numérique court-circuité	F-10	Le système de verrouillage de la porte ne fonctionne pas	F-11	Aucun chauffage
CODE	CAUSE									
F-3	Pavé numérique court-circuité									
F-10	Le système de verrouillage de la porte ne fonctionne pas									
F-11	Aucun chauffage									
Les éléments de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez rapidement.	• Utilisation des mauvaises casseroles. - Utiliser des casseroles qui sont plates et dont la taille correspond au diamètre de l'élément de surface sélectionné. • Le courant (puissance) peut être faible à certains endroits. - Placer un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.									
Les éléments de surface ne fonctionnent pas bien.	• Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur déclenché. - Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. • Les commandes de la surface de cuisson ne sont pas réglées correctement. - Vérifier si la bonne commande est réglée pour l'élément de surface que l'on utilise.									
L'élément de surface cesse de luire lorsque l'on baisse le feu.	• Cela est normal. L'élément est toujours allumé et chaud.									
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	• Des aliments renversés n'ont pas été nettoyés avant que l'on utilise la surface de cuisson à nouveau. - Consulter la section sur le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique. • Surface chaude sur un modèle doté d'une surface de cuisson de couleur pâle. - Cela est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Cela est temporaire et la décoloration disparaîtra lorsque le verre aura refroidi.									
Les éléments de surface fonctionnent par intermittence.	• Cela est normal. - Les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la chaleur réglée.									

AVANT D'APPELER LE RÉPARATEUR (suite)

Problème	Causes possibles / Solutions
Le four ne fonctionne pas.	• La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. - S'assurer que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension qui est correctement mise à la terre. • Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. - Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.
La vapeur est évacuée par les aération du four.	La cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau produit de la vapeur. Cela est normal.
La cuisinière ne fonctionne pas.	• S'assurer que la fiche est bien branchée sur la prise. Vérifier les disjoncteurs. • Le câblage n'est pas adéquat. Communiquer avec un réparateur d'appareils électroménagers pour obtenir de l'aide. • Panne de courant. Vérifier si les lumières de la maison fonctionnent. Appeler la compagnie d'électricité locale.
Le message «PF» est affiché sur le panneau de commande du four.	• Le message «PF» s'affiche chaque fois qu'il y a une panne de courant. Pour effacer le message «PF», appuyer sur la touche «CLEAR OFF» et s'assurer de régler l'horloge à la bonne heure.
La lampe de four ne fonctionne pas.	• Remplacer ou bien visser l'ampoule. Consulter la section sur le remplacement de la lampe de four dans le présent manuel.
Il y a beaucoup de fumée pendant le grillage.	• La commande n'est pas réglée correctement. Suivre les directives dans la rubrique sur le réglage des commandes du four. • La viande est trop près de l'élément. Repositionner la grille pour assurer un dégagement approprié entre la viande et l'élément. Préchauffer l'élément de grillage pour le grillage. • La viande n'est pas bien préparée. Enlever le gras excédentaire. Découper les bords gras pour empêcher la viande de retrousser pendant la cuisson. • Le plateau de la lèchefrite est placé du mauvais côté et la graisse ne s'écoule pas. Toujours placer le plateau de la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. • De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l'on fait souvent griller des aliments. La vieille graisse et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas comme il se doit.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • La grille est mal placée ou n'est pas au niveau. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le matériau ou la dimension ne convient pas. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le capteur thermique du four doit être réglé. - Consulter la section sur le réglage de la température du four.

AVANT D'APPELER LE RÉPARATEUR (suite)

Problème	Causes possibles / Solutions
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - S'assurer d'appuyer sur la touche «BROIL». • La grille n'est pas placée au bon endroit. - Consulter le guide de grillage à la page 26. • L'ustensile de cuisson ne convient pas au grillage. - Utiliser la lèchefrite et le plateau fournis avec la cuisinière.
Les aliments ne grillent pas comme il se doit.	• Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et le plateau n'est pas bien placé et n'est pas fendu comme il est recommandé. - Consulter la section sur l'utilisation du four. • Le courant peut être faible à certains endroits. - Préchauffer l'élément de grillage pendant 5 à 7 minutes. - Consulter le guide de grillage à la page 26.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	• Le capteur thermique du four doit être réglé. - Consulter la section sur le réglage de la température du four.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson	• Les grosses particules comme le sel ou le sable entre la surface de cuisson et les ustensiles de cuisson peuvent égratigner la surface. S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles de cuisson sont propres avant l'utilisation. Les petites égratignures ne modifient pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps. • On a utilisé un nettoyant non recommandé pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Consulter la rubrique «Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique» dans la section «ENTRETIEN» aux pages 41 à 43. • On a utilisé des ustensiles dotés d'un fond rugueux. Utiliser des ustensiles de cuisson dotés d'un fond lisse et plat.
Marques de métal	• Frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne pas faire glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Utiliser une crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique pour éliminer les marques. Consulter la rubrique «Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique» dans la section «ENTRETIEN» aux pages 41 à 43.
Marques ou points bruns	• Les liquides qui débordent cuisent sur la surface. Utiliser le grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Consulter la rubrique «Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique» dans la section «ENTRETIEN» aux pages 41 à 43.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson.	• Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments. Nettoyer en utilisant la crème de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser des ustensiles de cuisson dont le fond est propre et sec.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas.	• La température du four est trop élevée pour régler un cycle d'autonettoyage. - Laisser la cuisinière refroidir et régler à nouveau les commandes. • Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'autonettoyage du four. • On ne peut pas exécuter un cycle d'autonettoyage si la fonction de verrouillage de la porte du four est activée.
Bruits secs ou «craquements»	• C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant les cycles de cuisson et d'autonettoyage. - Cela est normal.
Bruit du ventilateur	• Un ventilateur à convection peut s'allumer et s'éteindre automatiquement. - Cela est normal.

AVANT D'APPELER LE RÉPARATEUR (suite)

Problème	Causes possibles / Solutions
Les grilles de four glissent difficilement.	• Appliquer un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et frotter le bord des grilles avec l'essuie-tout.
Le ventilateur à convection s'arrête.	• Le ventilateur à convection s'arrête pendant un cycle de cuisson par convection. - Cela est normal et assure un chauffage plus régulier durant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière, et il faut considérer cela comme un fonctionnement normal.
Il y a beaucoup de fumée pendant un cycle d'autonettoyage.	• Saleté excessive - Appuyer sur la touche «CLEAR OFF». Ouvrir les fenêtres pour éliminer la fumée dans la pièce. Attendre jusqu'à ce que le mode d'autonettoyage soit annulé. Essuyer la saleté excessive et régler à nouveau le cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage.	• Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage.	• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. - Consulter la section sur l'autonettoyage du four aux pages 38 à 40. • Le four était très sale. - Nettoyer les liquides renversés avant d'exécuter un cycle d'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage ou d'augmenter la durée du cycle d'autonettoyage.
Les messages «CLEAN» (autonettoyage) et «DOOR» (porte) s'affichent.	• Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée. - Fermer la porte du four.
Le message «LOCKED» (porte verrouillée) s'affiche lorsque l'on veut utiliser la cuisinière.	• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé sous la température de verrouillage. - Appuyer sur la touche «CLEAR OFF». Laisser le four refroidir.
Une odeur de brûlé ou d'huile provient de l'événement.	• Cela est normal quand la cuisinière est neuve et l'odeur disparaîtra au fil du temps. - Pour accélérer le processus, exécuter un cycle d'autonettoyage d'un minimum de trois heures. Consulter la section sur l'autonettoyage du four aux pages 38 à 40.
Les grilles du four glissent difficilement.	• Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées durant un cycle d'autonettoyage. - Appliquer un peu d'huile végétale sur un essuie-tout et essuyer le bord des grilles avec l'essuie-tout.
La porte du four se déverrouillera à la fin d'un cycle d'autonettoyage.	• L'intérieur du four est encore chaud. À la fin du cycle d'autonettoyage, laisser le four refroidir pendant environ une heure. On peut ouvrir la porte lorsque le message «LOCK» (porte verrouillée) n'est plus affiché. • Le panneau de commande et la porte sont peut-être verrouillés. Voir à la page 37 pour les déverrouiller.
De l'humidité s'accumule sur le hublot du four ou de la vapeur sort de l'événement du four.	• Cela est normal lorsque l'on fait cuire des aliments à forte teneur en humidité. • Une humidité excessive a été utilisée pour nettoyer le hublot.

LG ELECTRONICS CANADA, INC.

GARANTIE LIMITÉE DU FOUR ÉLECTRIQUE LG - Canada

GARANTIE : Si votre four électrique LG (le « produit ») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale à domicile, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Surface de cuisson en verre Éléments radiants
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Un (1) an à compter de la date d'achat initiale

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE.

LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
- La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
- Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
- Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
- Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Des dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
- La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
- La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
- Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
- Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
- Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
- L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
- Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
- Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
- Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
- L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
- Les accessoires du produit, tels que les balconnets, tiroirs, poignées, tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au <http://www.lg.ca>



Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :





LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User
1-888-865-3026 USA, Commercial User
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com