

## Tiroir-réchaud (sur certains modèles)

### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

Le tiroir-réchaud est idéal pour garder des aliments cuits chauds, à la température de service. Il peut aussi servir pour réchauffer des pains et pâtisseries.

Différents types d'aliments peuvent être placés dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour les meilleurs résultats, ne pas y garder les aliments pendant plus de 1 heure. Pour les quantités plus petites ou les aliments sensibles à la chaleur, tels que les œufs, ne pas garder plus de 30 minutes.

Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le tiroir-réchaud. Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être chauffés de la température de la pièce au réglage HI (élevé).

Sortir les aliments des sacs de plastique et les placer dans un contenant qui va au four. Couvrir les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

Ne pas les couvrir de pellicule plastique.

Les plats de service et les assiettes qui vont au four vides peuvent être réchauffés pendant que le tiroir-réchaud préchauffe.

Ne pas mettre des aliments à chauffer directement sur la surface du tiroir-réchaud.

#### Utilisation :

1. Placer les aliments cuits dans le tiroir-réchaud.
2. Appuyer sur le bouton WARMING DRAWER ON (mise en marche du tiroir-réchaud).

"WARM-LOW" apparaît sur l'afficheur.

Pour changer le réglage de température, appuyer à nouveau sur WARMING DRAWER ON. Chaque pression sur le bouton WARMING DRAWER ON augmentera le réglage de température. Le réglage peut être changé à tout moment.

"WARM DRAWER ON" (mise en marche du tiroir-réchaud) apparaît sur l'afficheur au bout de 5 secondes.

3. Appuyer sur WARM DRAWER OFF (arrêt du tiroir-réchaud) après avoir terminé.

#### Réglages du tiroir-réchaud :

Le tiroir-réchaud est préréglé à une température basse, mais peut être modifié en appuyant sur WARMING DRAWER ON plusieurs fois. Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la sélection d'une température autre que "Low" (bas).

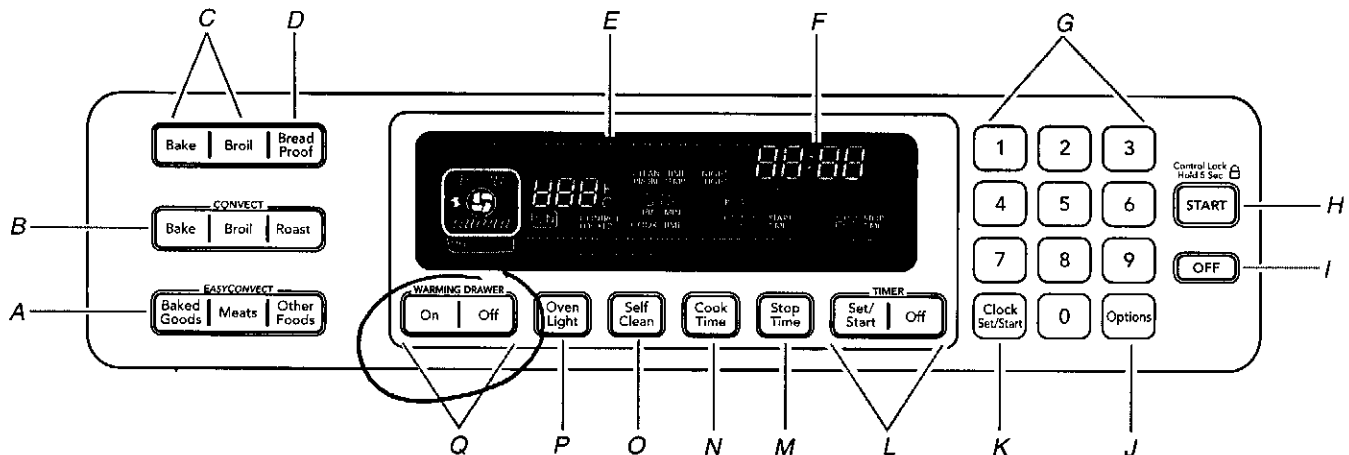
RÉGLAGES	TEMPÉRATURES
LOW (basse)	100°F (38°C)
MED LOW (moyenne/basse)	140°F (60°C)
MED (moyenne)	160°F (71°C)
MED HI (moyenne/élevée)	180°F (88°C)
HI (élevée)	195°F (91°C)

#### Tableau des températures du tiroir-réchaud

Différents aliments nécessitent différents réglages pour maintenir la température de service idéale. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT	RÉGLAGE
Hors-d'oeuvre	HI (élevé)
Biscuits	LOW (bas)
<b>Poulet</b>	
Désossé, pané	HI (élevé)
Croquettes	HI (élevé)
<b>Brioches</b>	LOW (bas)
<b>Assiettée (1)</b>	
Bifteck à la Salisbury, pommes de terre en purée, maïs	HI (élevé)
<b>Morceaux de poisson</b>	
Panés	HI (élevé)
Enrobés de pâte	HI (élevé)
<b>Frites</b>	HI (élevé)
<b>Sauce</b>	MED HI (moyen élevé)
<b>Jambon, désossé</b>	MED (moyen)
<b>Petits pains durs</b>	LOW (bas)
<b>Lasagnes</b>	MED HI (moyen élevé)
<b>Pâtisseries</b>	
Pré-emballées, cuites	MED HI (moyen élevé)
Pré-emballées, congelées	LOW (bas)
<b>Tarte</b>	
Croûte unique	LOW (bas)
Croûte double	LOW (bas)
<b>Pizza</b>	MED HI (moyen élevé)
<b>Pommes de terre, au four</b>	MED HI (moyen élevé)
<b>Quiche</b>	MED (moyen)
<b>Rôti, désossé</b>	MED HI (moyen élevé)
<b>Poulet rôti</b>	MED HI (moyen élevé)
<b>Petits pains mous</b>	LOW (bas)

# COMMANDE ÉLECTRONIQUE TACTILE DU FOUR



- A. Conversion EasyConvect
- B. Réglages du four à convection
- C. Réglages du four
- D. Réglage de la levée du pain
- E. Afficheur du four
- F. Afficheur horloge/heure

- G. Touches numériques
- H. Mise en marche (verrouillage des commandes)
- I. Off (arrêt)
- J. Touche de sélection des options
- K. Réglage/mise en marche de l'horloge
- L. Minuterie

- M. Heure d'arrêt
- N. Durée de cuisson
- O. Autonettoyage
- P. Lampe du four
- Q. Tiroir-réchaud

## Touches de commande électroniques

Lorsqu'on appuie sur une touche de commande de fonction sur la commande électronique du four, appuyer sur la fonction désirée du bout du doigt. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes, ou jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse sur l'afficheur.

Lorsqu'on entre de multiples fonctions dans un réglage, faire une brève pause entre chaque commande. Si l'on appuie sur une touche de commande plusieurs fois de façon répétée, il se peut que la touche cesse de fonctionner pendant un court moment. Attendre quelques secondes, et la touche devrait fonctionner à nouveau normalement.

## Afficheurs du four

Lorsqu'on utilise le four, l'afficheur indique la température du four, la source de chaleur et l'heure de départ. Lors de la cuisson minutée, cet afficheur indique également le compte à rebours des minutes et l'heure d'arrêt (si entrée).

Si "Err" apparaît sur l'afficheur, c'est qu'on a appuyé sur la mauvaise touche.

Appuyer sur OFF (arrêt) puis recommencer. Lorsque le four n'est pas utilisé, cet affichage est vierge.

## Mise en marche

La touche START démarre toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbath. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaît sur l'afficheur du four à titre de rappel. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 minutes après avoir appuyé sur une touche, l'afficheur du four retourne au mode inactif (vierge) et la fonction programmée est annulée.

Si une fonction est en cours et qu'une fonction différente est sélectionnée, "START?" apparaît sur l'afficheur après 5 secondes. Si on n'appuie pas sur la touche START dans les 5 secondes, l'afficheur du four retourne à la fonction active/déjà en cours.

## Control Lock (verrouillage des commandes)

La caractéristique de verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du four.

La caractéristique de verrouillage des commandes peut être utilisée lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation ou éteinte (par exemple, durant le nettoyage).

Le verrouillage des commandes est pré-réglé désactivé, mais peut être activé.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie), TIMER OFF (arrêt de la minuterie) et OVEN LIGHT (lampe du four) fonctionnent.

**Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :** Avant de verrouiller, s'assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que "CONTROL LOCK" (verrouillage des commandes) apparaisse sur l'afficheur. Répéter pour déverrouiller et effacer "CONTROL LOCK" de l'afficheur.

## Off (arrêt)

La touche OFF arrête toutes les fonctions du four à l'exception du tiroir-réchaud, de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

## Affichage horloge/minuterie

Il s'agit d'une horloge de 12 heures.

1. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage/mise en marche de l'horloge).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage/mise en marche de l'horloge).