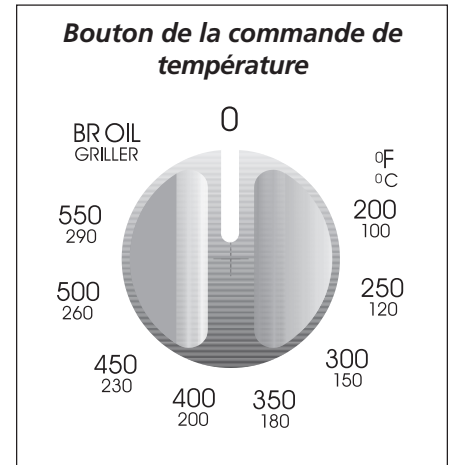
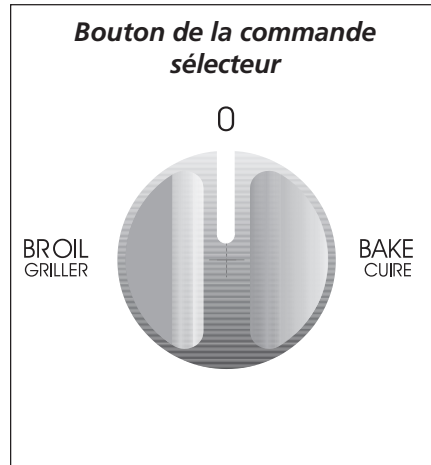


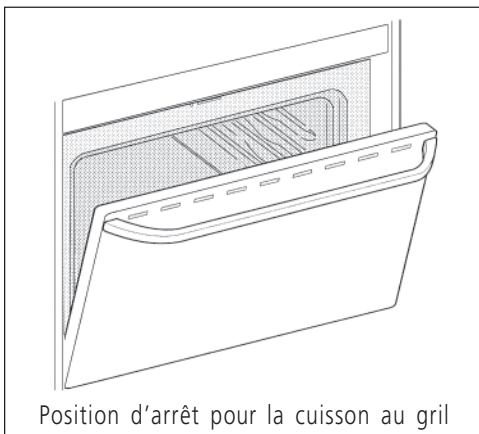
GUIDE POUR LA COMMANDE DE FOUR DES MODÈLES SANS MINUTERIE

Réglage du four



Cuisson normale

1. Disposez les grilles lorsque le four est encore froid.
2. Tournez le bouton sélecteur à **CUIRE** et tournez ensuite le bouton de commande de température au réglage voulu. Lorsque le four est mis en marche, le voyant lumineux du four sur le panneau de commandes s'allume.
3. Préchauffez le four 10 - 12 minutes avant la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour rôtir ou faire mijoter. Lorsque la température désirée est atteinte, le voyant de four s'éteint. Il s'allumera et s'éteindra selon le cycle de fonctionnement des éléments.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le sélecteur et la commande de températures à la position **ARRÊT - "0"**.



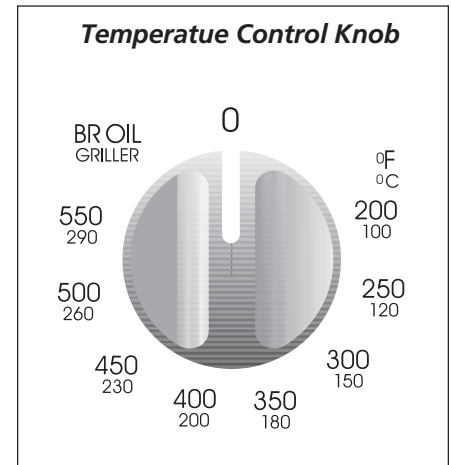
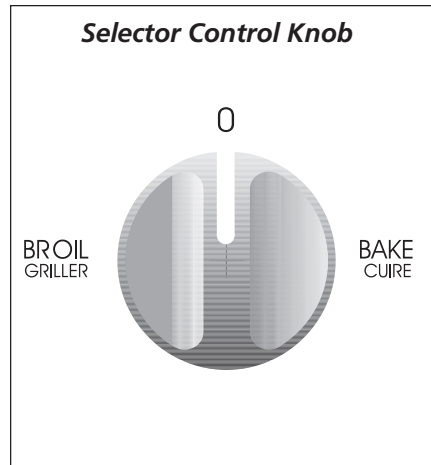
Cuisson au grill

1. Disposez la grille lorsque le four est encore froid. Pour les viandes saignantes, placez la lèchefrite plus près de l'élément (position supérieure). Pour des aliments bien cuits comme poulet, queue de homard ou tranche épaisse de viande, placez la lèchefrite plus loin de l'élément (à une position plus basse).
2. Tournez le bouton sélecteur à **GRILLER** et tournez ensuite le bouton de commande de température à **GRILLER** ou encore à une température plus basse si désirée. Pour saisir des biftecks, laissez l'élément devenir très rouge, soit environ 2 minutes avant de placer la viande au four.
3. Placez le couvercle sur la lèchefrite, puis placez la nourriture sur le couvercle. **N'utilisez PAS** la lèchefrite sans son couvercle et ne recouvrez pas le couvercle de papier d'aluminium. La graisse pourrait prendre feu.
4. Placez la lèchefrite sur la grille du four. Laissez la porte entrouverte à la position d'arrêt. La porte demeurera à cette position sans se fermer.
5. Faites griller la nourriture d'un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez. **Remarque:** Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à sa position d'arrêt avant de retourner la nourriture ou de la retirer.
6. Lorsque la cuisson au grill est terminée, tournez le bouton sélecteur et le bouton commande de température à la position **ARRÊT - "0"**.

⚠ ATTENTION Si le contenu de la lèchefrite prenait feu, fermez la porte et mettez les commandes sur **ARRÊT - "0"**. Si le feu persiste, jetez dessus du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. **NE JETEZ PAS D'EAU NI DE FARINE SUR LE FEU.** La farine risque d'être explosive.

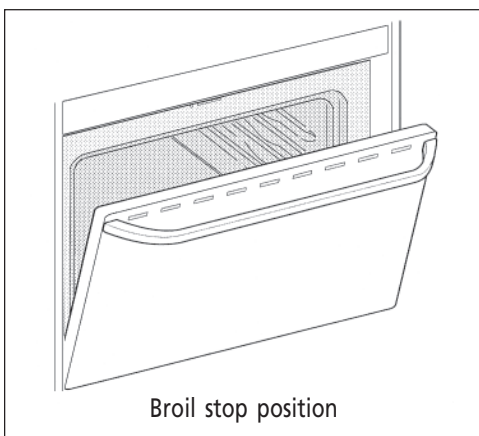
OVEN CONTROLS GUIDE FOUR MODELS WITHOUT TIMER

Setting Oven Controls



Bake

1. Arrange oven racks while the oven is still cool.
2. Turn the selector knob to **BAKE**, then turn the Temperature control knob to the desired oven temperature. When the oven is first turn on, the oven indicator light on the control panel will glow.
3. Preheat the oven for 10 to 12 minutes before baking. Preheating is not necessary when roasting or cooking casseroles. When the desired temperature is reached, the oven indicator light will go out. The light will then go on and off as the element cycles on and off to maintain the desired temperature.
4. When cooking is finished, turn the Selector and the Temperature knobs to **OFF - "0"** position.



Broiling

1. Arrange oven rack while the oven is still cool. For rare meats, position the broiler pan closer to the element (upper position). For well-done foods such as chicken, lobster tails or thick cuts of meat, position the pan further from the element (to lower position).
2. Turn the selector knob to **BROIL**, then turn the Temperature control knob to **BROIL** position or to a lower temperature if desired. To sear rare steaks, allow the element to become red-hot - about 2 minutes- before placing food in oven.
3. Place the grid on the broiler pan, and then place the meat on the grid. DO NOT use the broiler pan without the grid or cover the grid with aluminum foil. The exposed fat could ignite.
4. Place the pan on the oven rack. Leave the door open at broil stop position while broiling. The door will stay in this position without closing.
5. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. NOTE: always pull rack out to the stop position before turning or removing food.
6. When broiling is finished, turn the Selector and the Temperature control knobs to **OFF - "0"** position.

CAUTION Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn **OFF - "0"**. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.