



# Manuel d'utilisation et d'entretien

## Cuisinières 30" et 36" à alimentation mixte



 **Electrolux**

## 2 Informations générales

### CONSERVEZ CES RENSEIGNEMENTS POUR PLUS TARD

Marque \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

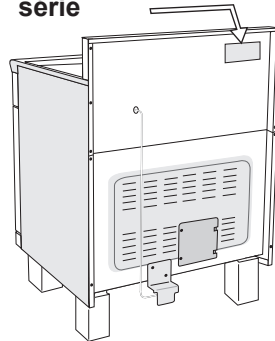
Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

#### NOTE

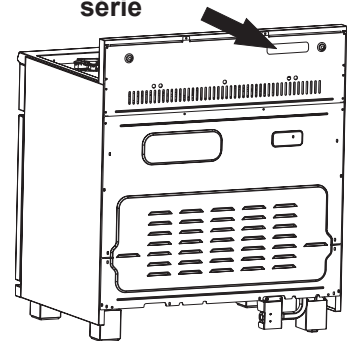
Les numéros de modèle et de série se trouvent tel qu'illustré à droite.

Emplacement  
de la plaque de  
série



Modèles 30"

Emplacement  
de la plaque de  
série



Modèles 36"

### QUESTIONS?

Pour une assistance téléphonique, composez sans frais aux États-Unis et au Canada:  
**1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour des informations au sujet de nos produits et/ou du service en ligne, visitez notre site internet: [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

©2010 Produits Electrolux, Inc.  
Boîte postale 212378, Augusta, Georgia 30917, USA  
Tous droits réservés. Imprimé aux EUA



## TABLE DES MATIÈRES

<b>Informations générales</b> .....	<b>2-3</b>	Nettoyage du four.....	25
Conservez ces renseignements pour plus tard .....	2	Cycle autonettoyant.....	26
Questions? .....	2	Nettoyage général .....	27
<b>Sécurité</b> .....	<b>4-8</b>	Nettoyage des grilles, des couvercles et des bases des bases des brûleurs, de l'anneau pour la cuisson à feu doux	
Importantes mesures de sécurité .....	4	et de la plaque à griller .....	28
<b>Préparation</b> .....	<b>9</b>	Nettoyage et entretien de la surface de cuisson en vitrocéramique.....	29
Conversion au gaz propane .....	9	Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique .....	29
<b>Caractéristiques de la cuisinière</b> .....	<b>10-11</b>	Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable.....	30
Caractéristiques de la cuisinière 30" .....	10	Enlever et réinstaller la porte du four.....	31
Caractéristiques de la cuisinière 36" .....	11	Instructions spéciales pour l'entretien de la porte.....	31
<b>Cuisson sur les foyers</b> .....	<b>12-17</b>	Lampe intérieure du four .....	32
Dimension de la flamme .....	12	<b>Solutions aux problèmes courants</b> .....	<b>33-36</b>
Bon réglage des brûleurs .....	12	Les brûleurs de surface ne s'allument pas .....	33
Emplacement des brûleurs.....	12	La flamme n'est pas complète autour des brûleurs.....	33
Mise en place des têtes et des couvercles de brûleurs.....	13	La flamme est orange.....	33
Positionnement des grilles des brûleurs.....	13	Marques métalliques sur la surface en vitrocéramique 33	
Ustensiles pour la cuisson sur les brûleurs .....	14	Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface en vitrocéramique .....	34
Utilisation de la plaque à griller.....	14	Marques brunes sur la surface en vitrocéramique .	34
Utilisation du support de Wok.....	15	Zone de décoloration sur la surface en vitrocérami- que.....	34
Utilisation de l'anneau pour la cuisson à feu doux .	16	Installation .....	34
Réglage des brûleurs de surface.....	17	Mauvais résultats de cuisson .....	34
<b>Avant de régler le four</b> .....	<b>18-19</b>	Rien ne fonctionne dans le four.....	35
Avant le réglage du four .....	18	La lampe du four ne fonctionne pas .....	35
Circulation de l'air dans le four .....	18	La soufflerie fait du bruit pendant la cuisson .....	35
Positions des grilles.....	19	Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération .....	35
<b>Réglage des commandes du four</b> .....	<b>20-24</b>	Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuis- son au gril .....	36
Caractéristiques des commandes du four .....	20	Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas .....	36
Cuisson.....	20	La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.....	36
Problèmes de cuisson .....	21	<b>Notes</b> .....	<b>37-39</b>
Cuisson par convection .....	22	<b>Informations sur la garantie</b> .....	<b>40</b>
Rôtissage par convection .....	22		
Cuisson au gril.....	23		
Réglage de la cuisson au gril .....	24		
<b>Instructions de nettoyage</b> .....	<b>25-32</b>		

# 4 Sécurité

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

### **AVERTISSEMENT**

Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

### **ATTENTION**

Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

### **AVERTISSEMENT**

Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base dont les suivantes:

### **AVERTISSEMENT**

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

**POUR VOTRE SÉCURITÉ:**

- N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
  - Ne mettez pas d'appareil en marche.
  - Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
  - Allez chez un voisin et appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
  - S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code aux États Unis, ou au Canada, conformément aux normes B149.1 et B149.2 CAN/ACG et aussi conformément à la dernière édition de la norme n° 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code aux États Unis, ou au Canada, à la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.
- **Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit ainsi que l'entrée de gaz au circuit principal en cas d'urgence.**

- **Entretien par l'utilisateur—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds de nivellement, protège-fils, supports/vis anti-renversement ou toute autre pièce.**
- **Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières en hauteur, qui projettent de l'air vers la table de cuisson en contrebas, ne doivent pas être utilisés avec des appareils à gaz, sauf si la hotte et l'appareil ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.**

## **AVERTISSEMENT**

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Il peut en résulter des blessures.
- Installez les supports fournis avec l'appareil
- Voyez les instructions d'installation.

Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par les supports anti-renversements fournis avec la cuisinière. Pour vérifier si ces supports sont correctement installés, agrippez le haut du panneau arrière de la cuisinière et penchez-la vers l'avant, lentement, afin de vous assurer que la cuisinière est retenue par les supports. Reportez-vous aux instructions d'installation pour bien connaître l'installation des supports.



## **AVERTISSEMENT**

- **Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte de la cuisinière.** Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.
- **N'utilisez pas le four de la cuisinière pour entreposer des articles.**
- **N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce.** Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait en résulter et l'appareil pourrait surchauffer.

## **ATTENTION**

**Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.** Les enfants montant sur l'appareil pour atteindre ces articles peuvent être sérieusement blessés.

- **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four ou près des éléments des matériaux inflammables.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que les liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.
- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.

## 6 Sécurité

- **NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE, LES GRILLES, LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS, LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les brûleurs de surface et éléments chauffants du four peuvent être suffisamment chauds même si leur couleur est foncée. Les zones près des brûleurs et des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.

### **AVERTISSEMENT**

En cas de feu ou fuite de gaz, fermez le robinet principal d'alimentation de gaz.

- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en**

### **AVERTISSEMENT**

**Bonne dimension de la flamme—Réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.** Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

### **AVERTISSEMENT**

**N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés.** Sinon, la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures du niveau acceptable, ce qui serait dangereux pour votre santé.

### **CAUTION**

Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner la cuisinière, ou qu'elle n'a pas été utilisée depuis longtemps, assurez vous que celle-ci a été exposée à une température au dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension électrique.

**contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.**

Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs chauds. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.

- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**

**IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.** Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Réglez toujours le bouton tout d'abord à LITE pour allumer le brûleur. Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle n'excède pas le fond de l'ustensile de cuisine.
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs brûleurs de surface de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec le brûleur sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles de taille proportionnelle au brûleur améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les brûleurs adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile. La poignée de l'ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au dessus des brûleurs de surface adjacents.
- **Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de brûleur, le fond du four ou toute autre partie de l'appareil. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour brûleurs.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que le brûleur est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe de couvercle. L'air sera bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.
- **Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.** Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Éviter de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.**

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four**—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la moulure centrale sous le panneau de commande. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.

## 8 Sécurité

- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite ou la grille du tiroir-réchaud de papier aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.

### FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyant commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **Retirez les grilles du four ainsi que les supports de grilles.** Ces pièces changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.

### ATTENTION

Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

### AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Le décret Californien de régulation des déchets toxiques et de la qualité de l'eau potable demande au Gouvernement de la Californie de rendre publique l'énumération des substances causant le cancer, les malformations congénitales ou autres dommages de reproduction connues à l'état, et exige que les entreprises avertissent leurs clients des risques potentiels d'exposition à ces substances.

### NOTE

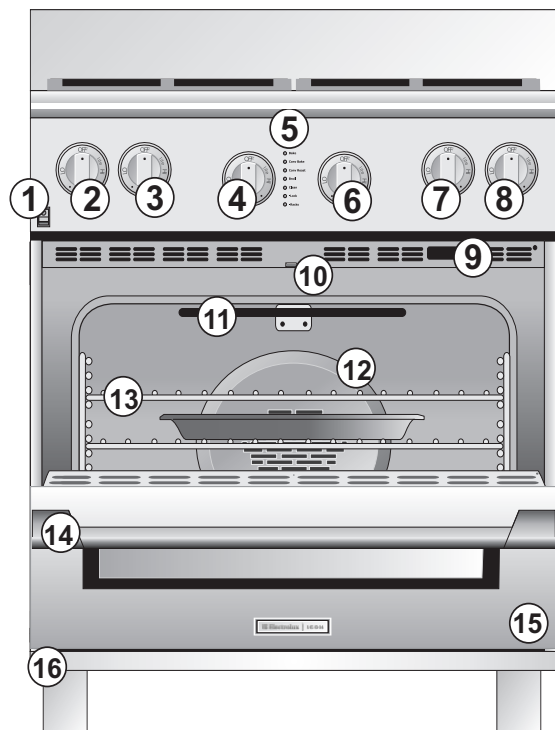
Conservez ces informations pour référence future.



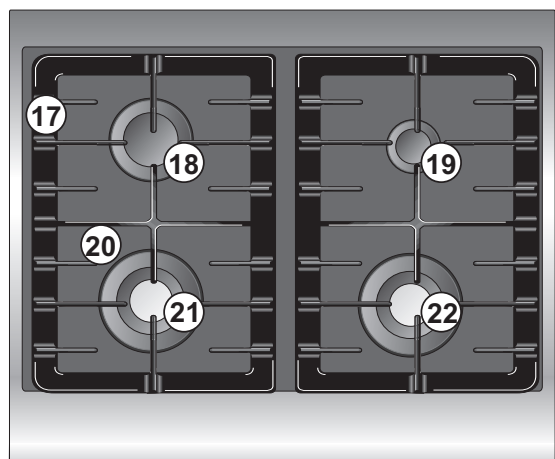


# 10 Caractéristiques de la cuisinière

## CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINIÈRE 30"

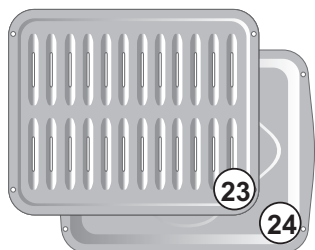


1. Interrupteur des lampes de four
2. Bouton de commande du brûleur situé à l'arrière à gauche
3. Bouton de commande du brûleur situé à l'avant à gauche
4. Bouton de commande du sélecteur du four
5. Témoins lumineux des fonctions du four
6. Bouton de commande de température du four
7. Bouton de commande du brûleur situé à l'avant à droite
8. Bouton de commande du brûleur situé à l'arrière à droite
9. Évent du four
10. Verrou de la porte du four
11. Élément de grillage
12. Couvercle du ventilateur convection
13. Grilles de four ajustables
14. Poignée de porte
15. Porte de four en acier inoxydable munie d'une grande fenêtre
16. Moulure en acier inoxydable



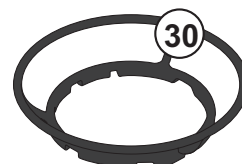
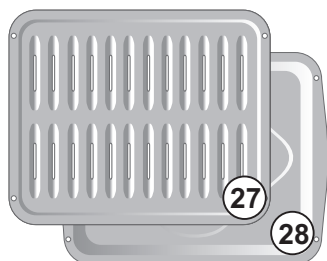
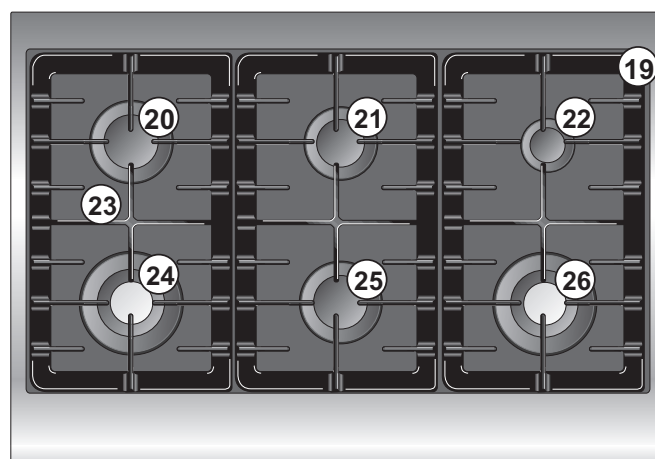
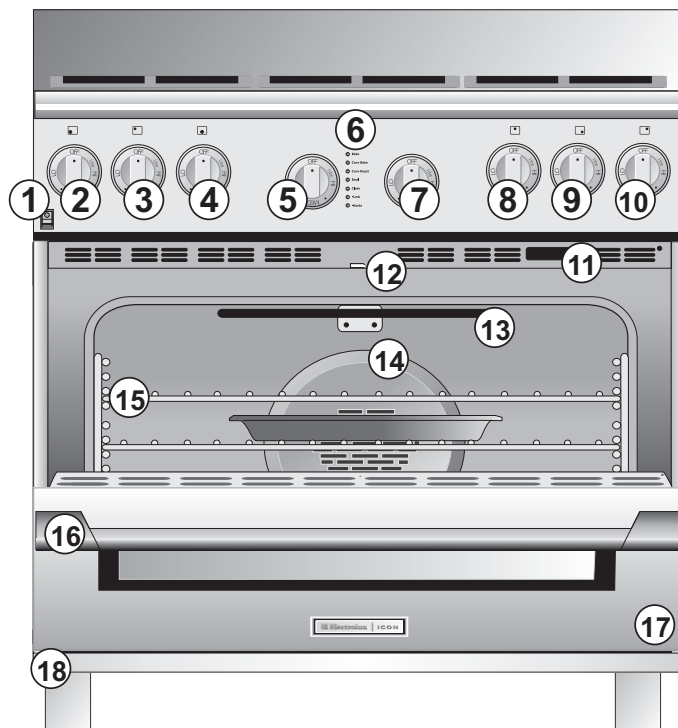
17. Grille de brûleur
18. Brûleur de 14 000 BTU
19. Brûleur de Mijotage de 5 000 BTU
20. Surface de cuisson en verre
21. Brûleur double de 18 000BTU
22. Brûleur double de 18 000BTU

23. Couvercle de lèche-frite
24. Lèche-frite
25. Plaque à griller
26. Support Wok
27. Anneau pour la cuisson à feu doux



## CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINIÈRE 36"

1. Interrupteur des lampes de four
2. Bouton de commande du brûleur situé à l'avant à gauche
3. Bouton de commande du brûleur situé à l'arrière à gauche
4. Bouton de commande du brûleur situé à l'avant au centre
5. Bouton de commande du sélecteur du four
6. Témoins lumineux des fonctions du four
7. Bouton de commande de température du four
8. Bouton de commande du brûleur situé à l'arrière au centre
9. Bouton de commande du brûleur situé à l'avant à droite
10. Bouton de commande du brûleur situé à l'arrière à droite
11. Évent du four
12. Verrou de la porte du four
13. Élément de grillage
14. Couvercle du ventilateur convection
15. Grilles de four ajustables
16. Poignée de porte
17. Porte de four en acier inoxydable munie d'une grande fenêtre
18. Moulure en acier inoxydable
19. Grille de brûleur
20. Brûleur de 14 000 BTU
21. Brûleur standard de 9 500 BTU
22. Brûleur de Mijotage de 5 000 BTU
23. Surface de cuisson en verre
24. Brûleur double de 18 000BTU
25. Brûleur de 14 000 BTU
26. Brûleur double de 18 000BTU
27. Couvercle de lèchefrite
28. Lèchefrite
29. Plaque à griller
30. Support Wok
31. Anneau pour la cuisson à feu doux

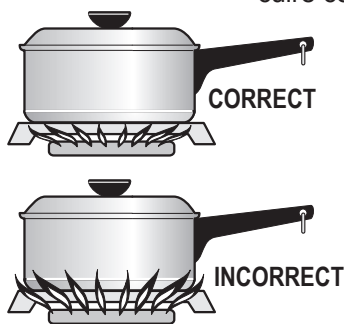


# 12 Cuisson sur les foyers

## DIMENSION DE LA FLAMME

**Pour presque tous les types de cuisson**, commencez par le réglage le plus élevé et tournez sur un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

**Pour la grande friture**, utilisez un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à un feu élevé une trop grande quantité à la fois, la nourriture risque de brunir ou de ne pas cuire correctement.



### \*Dimension de la flamme

Flamme haute (HI)

Flamme moyenne (MED)

Flamme basse (LO)

\*Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute perd la chaleur, l'énergie et augmente les risques de brûlures.

### Type de cuisson

Pour commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; griller dans la poêle.

Pour maintenir une ébullition lente; épaissir des sauces, cuire à la vapeur.

Pour mijoter, pocher, continuer la cuisson.

## BON RÉGLAGE DES BRÛLEURS

La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône de la flamme doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange. Pour nettoyer le brûleur, voyez les instructions dans la section **Nettoyage général**.

## EMPLACEMENT DES BRÛLEURS

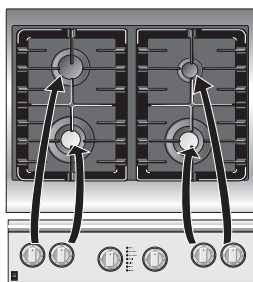


Fig. 1 - Modèle 30"

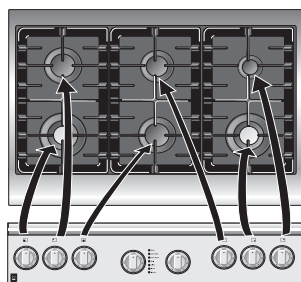


Fig. 2 - Modèle 36"

Votre surface de cuisson est munie de brûleurs de différentes puissances. Les brûleurs de surface de la cuisinière 30" sont situés comme suit (Fig. 1):

Un brûleur de **5 000 BTU** (gaz naturel) à l'arrière à droite; un brûleur de **14 000 BTU** (gaz naturel) à l'arrière à gauche; et deux brûleurs doubles de **18 000 BTU** (gaz naturel) à l'avant à droite et à gauche.

Les brûleurs de surface de la cuisinière 36" sont situés comme suit (Fig. 2):

Un brûleur de **5 000 BTU** (gaz naturel) à l'arrière à droite; un brûleur de **9 500 BTU** (gaz naturel) à l'arrière au centre; deux brûleurs de **14 000 BTU** (gaz naturel) à l'arrière à gauche et à l'avant au centre; et deux brûleurs doubles de **18 000 BTU** (gaz naturel) à l'avant à droite et à gauche.

## MISE EN PLACE DES TÊTES ET DES COUVERCLES DE BRÛLEURS

### Pour le brûleur 18 000 BTU:

Placez la tête du brûleur sur l'ouverture de gaz. **Assurez-vous de ne pas endommager les électrodes** en plaçant la tête du brûleur sur l'ouverture de gaz. Assurez-vous que l'électrode est insérée correctement dans l'espace prévu à cette fin sous la tête du brûleur.

### Pour tous les brûleurs:

Placez les couvercles des brûleurs sur les têtes des brûleurs en agencant la dimension des couvercles avec celle des têtes. Chaque couvercle possède un anneau intérieur de localisation facilitant le positionnement du couvercle. Assurez-vous que toutes les têtes ainsi que les couvercles sont correctement installés sur la surface de cuisson **AVANT** d'utiliser cette dernière.

Assurez-vous que chaque couvercle est bien aligné et de niveau.

Allumez le brûleur pour vous assurez qu'il fonctionne. Si tel n'est pas le cas, communiquez avec votre centre de service agréé. N'essayez pas de réparer votre brûleur scellé vous-même.

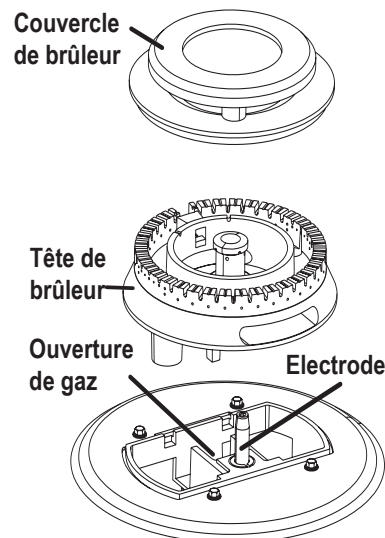


Figure 1

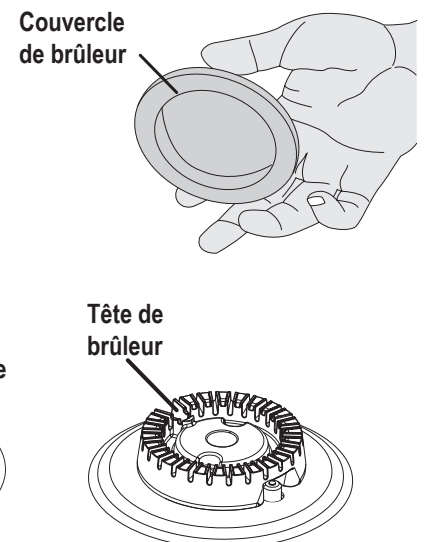
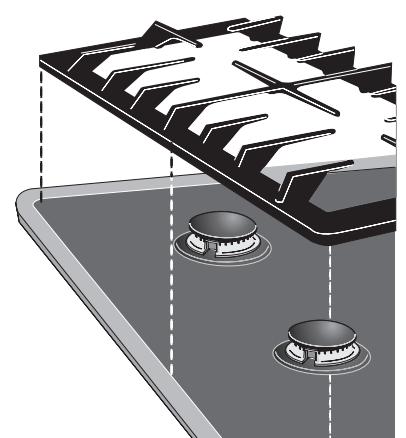


Figure 2

## POSITIONNEMENT DES GRILLES DES BRÛLEURS

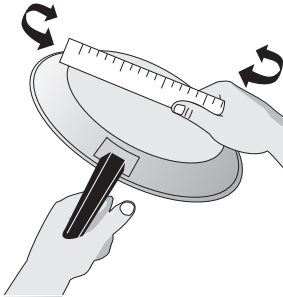
Placez une grille sur la surface de cuisson en verre. Assurez-vous de bien localiser la grille à l'intérieur du cadre en acier inoxydable.

**ATTENTION:** Ne glisser pas les grilles sur le cadre en acier inoxydable, ceci risquerait d'endommager la surface.



# 14 Cuisson sur les foyers

## USTENSILES POUR LA CUISSON SUR LES BRÛLEURS



Le fond des ustensiles doit être plat. S'assurer que le fond est plat en faisant tourner une règle sur celui-ci. Il ne devrait pas y avoir d'écart entre l'ustensile et la règle.

\* Les ustensiles de forme particulière comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisés, mais elles doivent respecter les normes décrites ici.

### CORRECT



- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée ne doit pas faire basculer l'ustensile. L'ustensile est bien équilibré.
- La taille de l'ustensile correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille du brûleur.
- Fait de matériaux qui présentent une bonne conductivité.
- Facile à nettoyer.

**Note:** Utiliser les ustensiles en fonction de leur usage recommandé. Suivre les directives du fabricant. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés dans un four ou sur une surface de cuisson.

### INCORRECT

- Fond de l'ustensile courbé ou tordu.



- L'ustensile dépasse de plus de 2.5 cm (1 po) le contour du brûleur.



- La poignée est lourde et fait basculer l'ustensile.



- La flamme dépasse le contour de l'ustensile.



## UTILISATION DE LA PLAQUE À GRILLER

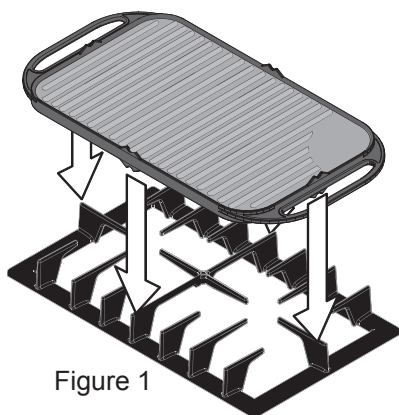


Figure 1



Figure 2  
Côté avec des rainures

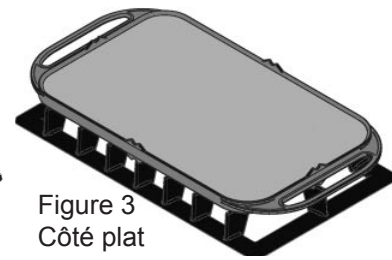


Figure 3  
Côté plat

Lors de l'utilisation de la plaque à griller, les aliments doivent cuire directement sur celle-ci et cette dernière peut être utilisé d'un côté ou de l'autre. Elle a été conçue pour cette utilisation. N'utilisez pas d'ustensile sur la plaque à griller, ceci pourrait l'endommager. Pour installer la plaque à griller, assurez-vous que la grille du brûleur est bien en place et placez ensuite la plaque à griller en prenant soin d'aligner les encoches de cette dernière sur les doigts de la grille du brûleur (voir figure 1 et 2 pour le positionnement idéal).

### **ATTENTION**

Placez toujours la plaque à griller sur la grille de la table de cuisson AVANT de mettre les brûleurs en marche.

Toujours utiliser les mitaines de cuisson pour enlever la plaque à griller de la grille. Laissez toujours la plaque à griller refroidir avant de la manipuler. Ne jamais placer la plaque à griller chaude sur une surface qui ne peut supporter les grandes chaleurs comme les dessus de comptoir.

Assurez-vous que la plaque à griller est bien positionnée et parfaitement stable avant de commencer toute opération, de façon à prévenir les éclaboussures et les brûlures.

## UTILISATION DU SUPPORT DE WOK

Le support de Wok vous permet d'utiliser un Wok à base circulaire. **Il est recommandé d'utiliser un Wok ayant un diamètre de 14" (35.5 cm) ou moins.** La performance du Wok est grandement amélioré s'il est utilisé sur le **brûleur de puissance**. S'il est installé correctement, le support de Wok devrait être très stable.

### **ATTENTION**

Toujours utiliser les mitaines de cuisson pour enlever le support wok de la grille. Laissez le support de wok refroidir avant de l'enlever. Ne jamais placer un support wok chaud sur une surface qui ne peut supporter les grandes chaleur comme les dessus de comptoir.

Assurez-vous que la grille est bien positionnée et parfaitement stable avant de commencer toute opération, de façon à prévenir les éclaboussures et les brûlures.

### Positionnement du support Wok:

Placez le support de wok sur la grille au-dessus du brûleur en alignant les encoches du Wok avec les doigts de la grille (voir figure 1).

### **NOTE**

La performance du Wok est grandement amélioré s'il est utilisé sur le **brûleur de puissance**.

### **ATTENTION**

Utilisez toujours le support de Wok si la stabilité du Wok est incertaine. Si vous cuisinez une grande quantité de liquide avec un Wok instable, il pourrait se renverser et causer des brûlures.

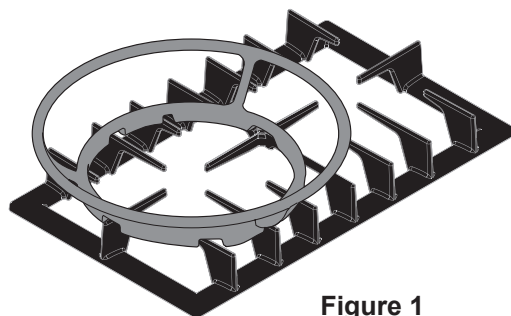
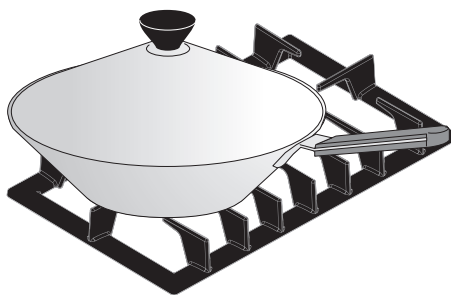


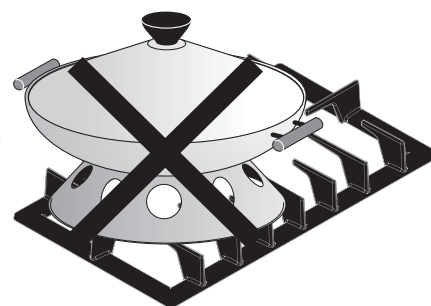
Figure 1

**Les woks à fond plat** peuvent aussi être utilisés sans support sur votre surface de cuisson (Voir figure 2). Assurez-vous de la stabilité du Wok avant la cuisson. Si sa stabilité semble incertaine, **NE PAS** cuisiner avec le Wok à fond plat sans support de Wok.



Vous pouvez utiliser le Wok à fond plat s'il est placé ainsi et semble stable - **Figure 2**

**Les woks ayant une base circulaire (avec un anneau).** **NE PAS** utiliser de wok si son anneau de métal excède les limites du brûleur (voir figure 3). Cet anneau retient la chaleur, ce qui peut endommager la surface de cuisson.



N'utilisez PAS un Wok avec un anneau qui dépasse les limites du brûleur - **Figure 3**

# 16 Cuisson sur les foyers

## UTILISATION DE L'ANNEAU POUR LA CUISSON À FEU DOUX

La principale fonction de l'anneau pour la cuisson à feu doux est de diffuser la basse température émise par le brûleur afin d'aider la cuisson lente d'aliments délicats tel que: le chocolat, le lait, les sauces, les béchamels, etc. Il peut aussi être très utile lorsqu'on fait cuire ou mijoter à feu doux pendant une longue période. Placez l'anneau pour la cuisson à feu doux sur la grille au-dessus du brûleur en alignant les encoches en dessous de l'anneau avec les doigts de la grille, placez ensuite l'ustensile sur l'anneau.

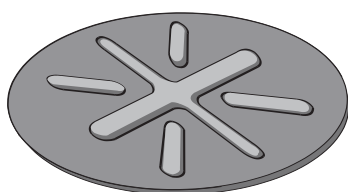


Figure 1

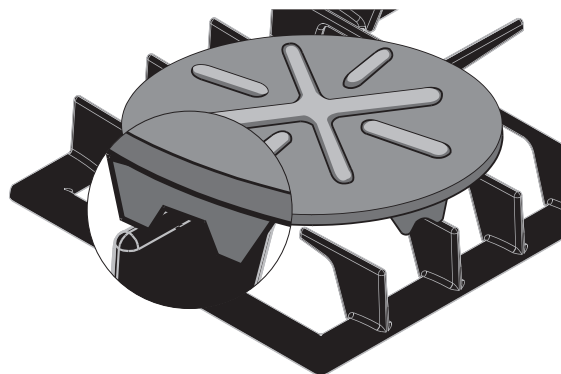


Figure 2

### **ATTENTION**

Placez toujours l'anneau pour la cuisson à feu doux sur la grille de la table de cuisson **AVANT** de mettre le brûleur en marche.

Toujours utiliser les mitaines de cuisson pour enlever l'anneau pour la cuisson à feu doux de la grille. Laissez toujours l'anneau refroidir avant de le manipuler. Ne jamais placer l'anneau chaud sur une surface qui ne peut supporter les grandes chaleurs comme les dessus de comptoir.

Assurez-vous que l'anneau pour la cuisson à feu doux est bien positionné et parfaitement stable avant de commencer toute opération de façon à prévenir les éclaboussures et les brûlures.



## RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE

Les brûleurs typiques ci-dessous sont installés sur votre table de cuisson.

Petit brûleur - Surtout utilisé pour faire mijoter des sauces délicates, etc.

Brûleur normal - Utilisé le plus couramment.

Gros brûleur - Surtout utilisé pour amener de grands volumes de liquide à la température désirée et faire mijoter des grandes quantités de nourriture.

Utilisez toujours un ustensile approprié pour la quantité et le type de nourriture que vous apprêtez; choisissez aussi la flamme et le brûleur appropriés pour la dimension de l'ustensile que vous utilisez. Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile.

Votre table de cuisson est également munie de commandes rotatives de 270°. Ces commandes permettent d'obtenir un réglage plus précis de la flamme. Un allumeur électrique allume automatiquement le brûleur lorsque sa commande est tournée à la position "LITE" (ALLUMAGE).

### ATTENTION

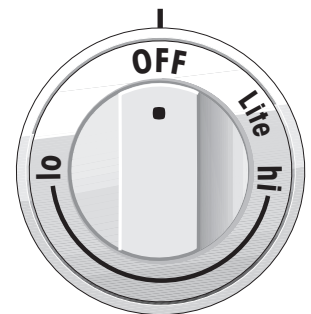
Ne placez pas de salière ni de poivrière en plastique, de porte-cuillères ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Les gants isolants, chiffons ou cuillères en bois peuvent aussi prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

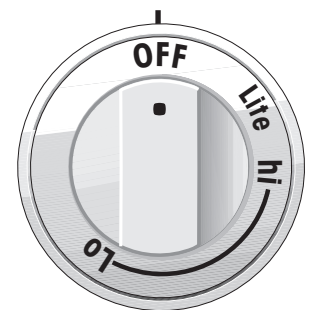
### Pour régler un brûleur de surface:

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. **Appuyez** sur le bouton de commande **et tournez-le** à la position **LITE**.  
**Note:** Tous les allumeurs électriques émettront un déclic en même temps. Cependant, seul le brûleur correspondant au bouton de commande que vous tournez s'allumera.
3. Vérifiez si le brûleur est bien allumé.
4. Lorsque le brûleur est allumé, **tournez** le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les guides et réglez la flamme au besoin. Ne laissez pas le bouton à la position **LITE** (ALLUMAGE) lorsque vous faites la cuisson sinon l'allumeur électrique continuera d'émettre des déclics et son électrode risque d'être endommagée.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés à la main. Pour ce faire, approchez une allumette allumée de la tête du brûleur et tournez lentement la commande vers la position **LITE** (ALLUMAGE). Tournez ensuite le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.



Brûleur régulier - Fig. 2



Brûleur double - Fig. 2

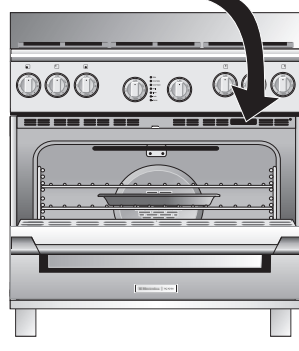
# 18 Avant de régler le four

## AVANT LE RÉGLAGE DU FOUR

### Position de l'évent du four

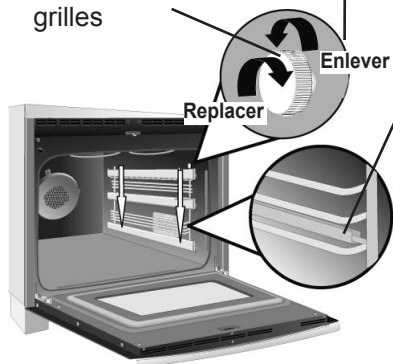
Un évent est situé **en-dessous de la moulure supérieure du panneau de contrôle**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et de bons résultats de cuisson.

Évent du four



### Cuisinière 36" seulement

Vis du support de grilles



Gouttière du support de grilles

**Installation des supports des grilles du four** *INSTALLEZ TOUJOURS LES SUPPORTS DES GRILLES DU FOUR AVANT DE METTRE LE FOUR EN MARCHÉ (LORSQUE LE FOUR EST FROID).*

**grilles** lors d'un cycle autonettoyant (cuisinière 36", enlevez d'abord les vis situées de chaque côté des supports), tirez vers le haut les supports afin de les libérer des gouttières. Si les supports des grilles ne sont pas enlevés, le cycle ne démarrera pas. Enlevez toujours le support de gauche en premier. **Pour installer le support des grilles**, insérez les supports dans les gouttières situées chaque côté à l'intérieur du four, référez-vous à l'illustration (Cuisinière 36", remplacez les vis).

### Installation des grilles

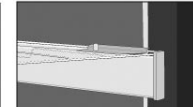
*DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER)* Portez toujours des gants isolants pour utiliser le four.

**Pour enlever une grille**, tirez-la vers l'avant. Soulevez-la et sortez-la de sa glissière. **Pour remettre une grille**, placez la grille sur sa glissière, ajustez les pattes de la glissière dans les trous situés au deux coins avant de la grille.

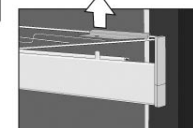


Tirez la grille vers l'avant et soulevez-la afin de la sortir de sa glissière.

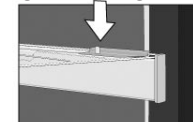
Grille installée



Pour enlever la grille de la glissière.



Pour replacer la grille sur la glissière.



### Pour retirer la grilles sans glissoire

Tirez sur la grille et inclinez-la légèrement vers le haut lorsqu'elle s'arrête sur le butoir.

### Pour replacer la grilles sans glissoire

Insérez la grille sur les supports de grilles en s'assurant d'insérer les ouvertures de la grille dans les barreaux des supports de grilles. Assurez-vous qu'elle soit à niveau des 2 cotés.



**ATTENTION** *DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER).*

## AVANT LE RÉGLAGE DU FOUR (SUITE)

### Positions des grilles

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER).

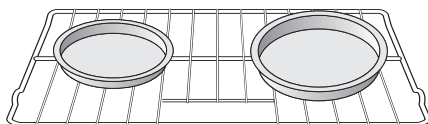
#### **ATTENTION**

Portez toujours des gants isolants lorsque vous ajustez les grilles du four. Si possible, attendez que le four soit froid. Les grilles du four peuvent être chaudes et causer des brûlures.

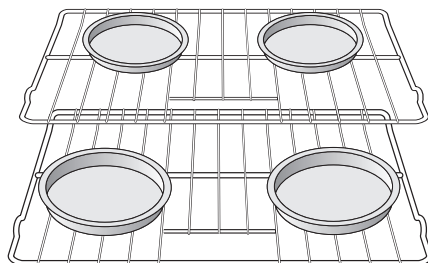
#### POSITIONS RECOMMANDÉES POUR LA CUISSON AU GRIL, AU FOUR ET LE RÔTISSAGE

Aliment	30"	36"
	Position de la grille	
Cuisson au gril des viandes, poulet ou poisson	6, 7 ou 8	8, 9 ou 10
Biscuits & muffins		
Cuisson sur: 1 grille	5	6
2 grilles	1 & 6	1 & 8
3 grilles	1, 5 & 8	1, 6 & 10
Gâteaux & tartes		
Cuisson sur: 1 grille	5	6
2 grilles	1 & 5	3 & 6
3 grilles	1, 5 & 8	1, 6 & 10
Tartes surgelées, gâteaux des anges, pain à levure, plats mijotés, petites coupe de viande ou volaille	2 ou 3	2 ou 3
Dinde, rôti ou jambon	1	1

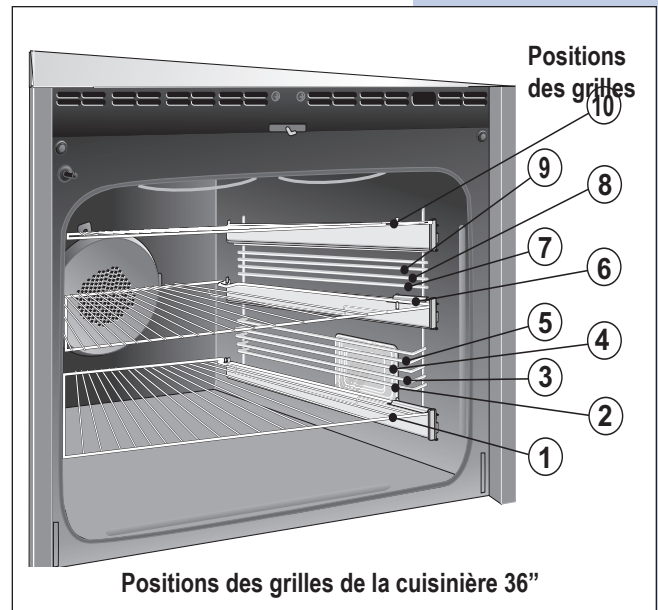
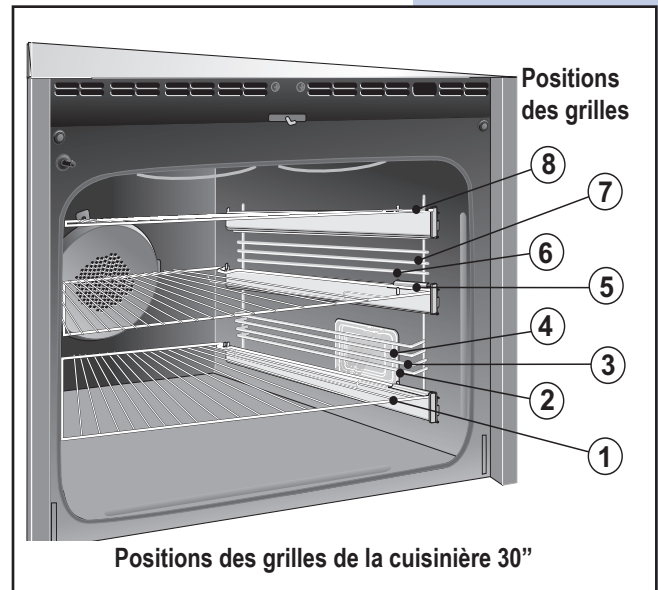
Note: Soyez prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.



1 grille de four



Plusieurs grilles



### Circulation de l'air dans la four

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 5.1 à 10.2 cm (2» à 4») autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas à la porte, aux côtés ou à l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.

# 20 Réglage des commandes du four

## CARACTÉRISTIQUES DES COMMANDES DU FOUR

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser le four. Pour obtenir des résultats satisfaisants de votre four, il est important de bien connaître les fonctions des commandes de votre four. Elles sont décrites ci-dessous.

**BOUTON SÉLECTEUR**- Utilisé pour sélectionner les modes cuisson, cuisson à convection, rôtissage à convection, gril ou nettoyage.

**NETTOYER**- Sélectionne le cycle de four autonettoyant.  
**CUIRE**- Sélectionne le mode de cuisson normale.

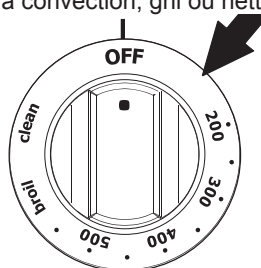
**GRILLER**- Sélectionne la cuisson au gril.

**RÔTISSAGE À CONVECTION**- Sélectionne le mode de rôtissage par convection.

**CUISSON À CONVECTION**- Sélectionne le mode de cuisson au four par convection.

**BOUTON TEMPÉRATURE**— Utilisé pour sélectionner la température désirée pour les modes de cuisson, cuisson à convection, rôtissage à convection, gril ou nettoyage.

- Bake
- Conv Bake
- Conv Roast
- Broil
- Clean
- Lock
- Racks



**TÉMOINS LUMINEUX DES FONCTIONS DU FOUR**— Utilisés pour indiquer quelle fonction est active.

## POUR COMMENCER

Lorsque l'appareil est alimenté pour la première fois ou réalimenté après une interruption, les témoins lumineux clignoteront et le contrôle du four sonnera. Pour arrêter les témoins lumineux de clignoter, tournez le bouton sélecteur à **BAKE** et revenez à **OFF**.

## CUISSON

Le four peut être programmé pour la cuisson à des températures allant de 170°F à 550°F.

### Pour régler la température de cuisson à 350°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues, les plats à cuisiner dans le four et fermez la porte du four.
2. Tournez le bouton sélecteur à la position **Bake**.
3. Le témoin lumineux correspondant clignote.
4. Tournez le bouton température à **350**. Le témoin lumineux arrête de clignoter et le four commence à préchauffer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque le four atteint 350°F. Le témoin lumineux reste allumé jusqu'à ce que le bouton sélecteur ou le bouton température soit tourné à la position **Off**.

5. Lorsque la cuisson est complétée, tournez les boutons sélecteur et température à la position **Off**.

### Pour changer la température de cuisson (exemple de 350°F à 425°F):






1. Si le four est déjà réglé à 350°F et que la température doit être augmentée à 425°F, tournez le bouton température à 425°F. Un signal sonore se fera entendre lorsque le four atteindra 425°F.

## PROBLÈMES DE CUISSON



Afin d'obtenir de meilleurs résultats, réchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisserie, etc.

Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions		
Problème de cuisson au four	Causes	Corrections
<p><b>Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage.</li> <li>• Grille du four surchargée ou niveau de la grille trop bas.</li> <li>• Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments.</li> <li>• Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule.</li> <li>• Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.</li> </ul>
<p><b>Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage.</li> <li>• Grille placée trop haute ou trop basse dans le four.</li> <li>• Four trop chaud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments.</li> <li>• Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson.</li> <li>• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.</li> </ul>
<p><b>Gâteaux pas assez cuits au centre.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four trop chaud.</li> <li>• Taille de moule incorrecte.</li> <li>• Moule non centré dans le four.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu.</li> <li>• Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette.</li> <li>• Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.</li> </ul>
<p><b>Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuisinière n'est pas de niveau.</li> <li>• Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée.</li> <li>• Moule déformé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau.</li> <li>• Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule.</li> <li>• N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.</li> </ul>
<p><b>Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four pas assez chaud.</li> <li>• Four surchargé.</li> <li>• La porte du four a été ouverte trop fréquemment.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée.</li> <li>• Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson.</li> <li>• N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimum de cuisson recommandée.</li> </ul>

# 22 Réglage des commandes du four

## CUISSON PAR CONVECTION

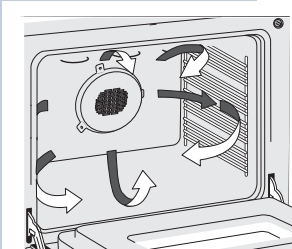


Figure 1  
Circulation de l'air durant  
la cuisson à convection

### Avantages de la cuisson à convection:

- Certains aliments cuisent jusqu'à 30% plus rapidement.
- Possibilité de cuisson sur plusieurs grilles.
- Pas besoin de plats ou d'ustensiles spéciaux.

En mode convection, le four peut être programmé à des températures allant de 170°F (149°C) à 550°F (288°C). Le mode de cuisson par convection utilise un ventilateur afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. Ceci aide à obtenir de meilleurs résultats de cuisson lors de cuisson sur 2 ou 3 grilles en même temps. Les pains et pâtisseries brunissent uniformément en ce mode. La plupart des aliments cuiront plus rapidement et plus uniformément en mode de cuisson par convection qu'en mode régulier de cuisson.

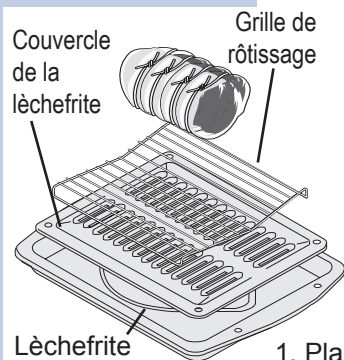
### Instructions générales pour la cuisson par convection:

1. Réglez la durée de cuisson selon son le degré de cuisson souhaité. Les réductions de durée varient selon la quantité et le type d'aliment à cuire.
2. Les biscuits devraient être cuits sur des plaques à biscuits sans côtés ou avec un rebord très mince pour permettre à l'air chaude de circuler autour des aliments. Les aliments cuits sur des ustensiles avec un fini foncé cuiront plus rapidement.

### Pour régler la cuisson à convection à 350°F

1. Placez les grilles du four aux positions voulues, les plats à cuisiner dans le four et fermer la porte du four.
2. Tournez le bouton sélecteur à la position **Conv Bake**. Le témoin lumineux correspondant clignote.
3. Tournez le bouton température à **350**. Le témoin lumineux arrête de clignoter et le four commence à préchauffer. Un signal sonore se fait entendre lorsque le four atteint 350°F. Le témoin lumineux reste allumé jusqu'à ce que le bouton sélecteur ou le bouton température soit tourné à la position **Off**.
4. Lorsque la cuisson est complétée, tournez les boutons sélecteur et température à la position **Off**.

## RÔTISSAGE PAR CONVECTION



Cette méthode de cuisson vous permet d'obtenir les meilleurs résultats lors du rôtissage. Le four peut être programmé pour le rôtissage à convection à des températures allant de 170°F à 550°F. Utilisez des recettes éprouvées avec un ajustement du temps pour le rôtissage à convection. Le temps de cuisson peut être réduit jusqu'à 30% lorsque le mode convection est utilisé. Pour un rôtissage efficace, le ventilateur convection tourne plus rapidement en mode de rôtissage par convection qu'en mode cuisson par convection. Pour le rôtissage par convection, servez-vous toujours de la lèchefrite et de son couvercle, ainsi que de la grille de rôtissage convection. La grille de rôtissage supporte la viande et permet à l'air chaud de circuler autour de la viande.

### Pour régler un rôtissage à convection à 350°F

1. Placez les grilles du four aux positions voulues, les plats à cuisiner dans le four et fermer la porte du four.
2. Tournez le bouton sélecteur à la position **Conv Roast**. Le témoin lumineux correspondant clignote.
3. Tournez le bouton température à **350**. Le témoin lumineux arrête de clignoter et le four commence à préchauffer. Un signal sonore se fait entendre lorsque le four atteint 350°F. Le témoin lumineux reste allumé jusqu'à ce que le bouton sélecteur ou le bouton température soit tourné à la position **Off**.
4. Lorsque la cuisson est complétée, tournez les boutons sélecteur et température à la position **Off**.

## CUISSON AU GRIL

La cuisson au gril est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieur du four.

### Préchauffage

Pour obtenir les meilleurs résultats de grillage, préchauffer l'élément gril pendant environ 2 minutes.

### Pour la cuisson au gril

Grillez la viande sur le côté, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

### Conseils pour la cuisson au gril

La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.

### Temps de grillage

Les durées de cuisson au gril peuvent varier; surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend de la distance par rapport à l'élément, mais également de l'épaisseur et du vieillissement de la viande, de sa teneur en matières grasses et du degré de cuisson préféré. Le premier côté nécessite généralement quelques minutes de plus que le deuxième. Les viandes prennent aussi plus de temps à cuire.

Nourriture à griller	Position de la grille du four (voir page 8)	Température	Temps de cuisson		Type de cuisson
			1er côté	2ième côté	
Steak 1" d'épais	9	550° F	6:00	4:00	Tartare
	9	550° F	7:00	5:00	Moyenne
Côtelettes (porc) ¾" d'épais	9	550° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec os	7	450° F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - sans os	9	450° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	9	500° F	13:00	0:00	Bien cuit
Crevettes	7	550° F	5:00	0:00	Bien cuit
Hamburger 1" d'épais	9	550° F	9:00	7:00	Moyenne
	7	550° F	10:00	8:00	Bien cuit

## NOTE

NE PAS utiliser la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. NE PAS recouvrir le couvercle de papier d'aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer.

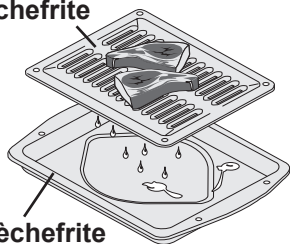
## ATTENTION

Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, lancez du bicarbonate de soude dessus ou utilisez un extincteur. NE PAS mettre d'eau ou de farine sur le feu. La farine risque d'exploser.

# 24 Réglage des commandes du four

## RÉGLAGE DE LA CUISSON AU GRIL

Couvercle de  
lèche-frite



Lèche-frite

Lors de la cuisson au grill, la chaleur provient de l'élément supérieur et est diffusée uniformément vers le bas. La température préréglée pour ce mode est de 550°F. La lèche-frite et son couvercle permettent à la graisse de bien s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur provenant de l'élément supérieur. **N'UTILISEZ PAS** la lèche-frite sans son couvercle. **NE COUVREZ PAS le couvercle de la lèche-frite avec du papier d'aluminium.** La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.

### **AVERTISSEMENT**

Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE.** L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

### Pour régler le four en mode grill à 550°F

1. Placez le couvercle sur la lèche-frite et déposez-y la viande. **N'UTILISEZ PAS** la lèche-frite sans son couvercle. **NE COUVREZ PAS le couvercle de la lèche-frite avec du papier d'aluminium.** La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.
2. Placez la grille du four à la position voulue et glissez-y la lèche-frite. Assurez-vous de bien placer la lèche-frite au centre, sous l'élément supérieur. S'il est nécessaire de préchauffer le four, ajoutez la nourriture après l'étape 5.
3. Tournez le bouton Sélecteur à la position **Broil**.
4. Le témoin lumineux correspondant clignote.
5. Tournez le bouton Temperature à la position **Broil**. Le témoin lumineux reste allumé jusqu'à ce que le bouton sélecteur ou le bouton température soit tourné à la position Off.

### Conseil pour le nettoyage de la lèche-frite

Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèche-frite d'un papier d'aluminium. **NE** recouvrez **PAS** le couvercle de la lèche-frite de papier d'aluminium.

Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèche-frite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants isolants car la lèche-frite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèche-frite dans l'eau CHAUDE savonneuse.

Nettoyez la lèche-frite dès que possible après utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Mais attention, un récurage trop énergique pourrait l'endommager.



## NETTOYAGE DU FOUR

### Prenez les précautions de nettoyage qui suivent

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie extérieure du four à la main.

Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** les enfants sans surveillance près de l'appareil.

Avant de débiter le nettoyage à la main, assurez-vous que les boutons de commande sont tournés à la position arrêt. Attendez que le four se soit refroidi.

### **ATTENTION**

Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours auto-nettoyants; ils doivent être placés dans un autre pièce, bien aérée.

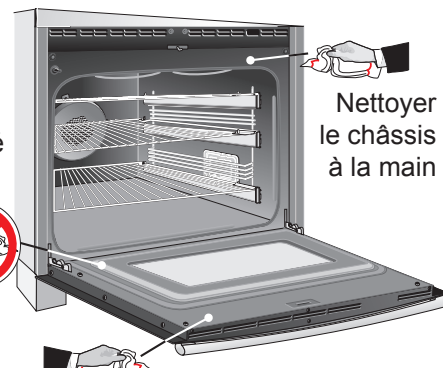
**N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faire attention de **NE PAS le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager**. **N'UTILISEZ PAS de papier d'aluminium pour protéger le fond du four car ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.**

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson), qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.

### Préparation du four avant le cycle autonettoyant

1. Retirez tout excès de renversement dans la cavité du four avant de débiter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge avec de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface, car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte. Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.
3. Retirez tous les ustensiles et tout papier d'aluminium du four. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.
4. Les grilles et leurs supports doivent être enlevés du four durant le cycle autonettoyant. Si ils ne sont pas enlevés le cycle autonettoyant ne pourra pas démarrer et le témoin lumineux "Racks" s'allumera pour indiquer que les grilles et les supports sont toujours présents dans le four. Lorsque le cycle de nettoyage sera terminé réinstallez les supports et les grilles.

**NE PAS**  
nettoyer  
le joint  
d'étanchéité  
à la main



Nettoyer  
le châssis  
à la main

Nettoyer à la main la zone de la  
porte située à l'extérieur du joint  
d'étanchéité

# 26 Instructions de nettoyage

## CYCLE AUTONETTOYANT

Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte de ce dernier. Habituellement cela prend une heure. Donc pour cycle de nettoyage de 3 heures, allouez en réalité 4 heures.

### **AVERTISSEMENT**

Durant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **NE laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil; ils peuvent se brûler s'ils touchent aux surfaces chaudes.**

### **ATTENTION**

**NE FORCEZ PAS LA PORTE DU FOUR POUR L'OUVRIR.** Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin du cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD**.

### **Pour régler un cycle autonettoyant:**

1. Assurez-vous qu'il n'y a rien dans le four et que la porte est bien fermée.
2. Tournez le bouton Sélecteur à la position **Clean**.
3. Le témoin lumineux correspondant clignote.
4. Tournez le bouton Temperature à la position Clean.
5. Le témoin lumineux Lock clignote durant le verrouillage de la porte. Une fois la porte du four verrouillée, il arrête de clignoter.

### **NOTE**

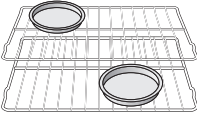
Si Le témoin lumineux "Racks" clignote lorsque le mode autonettoyant est réglé, ceci indique que les grilles ainsi que les supports de grilles n'ont pas été enlevés du four. Il continuera de clignoter jusqu'à ce que le bouton sélecteur ait été remplacé à la position Off et que les grilles ainsi que les supports de grilles aient été retirés du four.

6. Aussitôt que les boutons de commande sont réglés en mode autonettoyant, le moteur verrou se met en marche et commence automatiquement à verrouiller la porte du four. Une fois la porte verrouillée, le témoin lumineux clignote et demeure allumé. Le moteur verrou prend environ 30 secondes pour verrouiller la porte du four.

## NETTOYAGE GÉNÉRAL

### Nettoyage des différentes parties de l'appareil.

Avant de nettoyer une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées et que le four est FROID. ENLEVEZ LES ÉCLABOUSSURES ET SALETÉS ÉPAISSES DÈS QUE POSSIBLE. DES NETTOYAGES FRÉQUENTS RÉDUISENT LE NOMBRE DE GRANDS NETTOYAGES PAR LA SUITE.

Surfaces	Comment nettoyer
Aluminium (pièces de garniture) & Vinyle.	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre. Ne récurer pas ou n'utilisez pas des produits nettoyants pour tous les usages, de l'ammoniaque, des nettoyants en poudre ou des nettoyants pour four commerciaux, ils peuvent rayer ou décolorer la surface.
Pièces peintes et pièces en plastique, panneau de commande, pièces du châssis et moulures décoratives.	<i>Pour un nettoyage général</i> , utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. <i>Pour les taches plus tenaces et la graisse incrustée</i> , appliquez un détergent liquide directement sur les taches. Laissez agir de 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de nettoyants abrasifs sur ce type de pièces; ils peuvent rayer la surface. Pour enlever les boutons de commandes, tournez-les à la position arrêt (OFF); agrippez-les fermement et tirez-les hors de leurs axes. Pour les replacer, alignez les côtés plats des boutons avec ceux des axes; ensuite poussez-les en place.
Pièces en acier inoxydable, en chrome, panneau de commande, moulures décoratives.	<i>Avant de nettoyer le panneau de commande</i> , réglez toutes les commandes à OFF et retirez les boutons. Pour enlever les boutons, tirez-les hors de leurs axes. Nettoyez. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Rincez à l'eau claire à l'aide d'un chiffon. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez. Essorez le chiffon avant d'essuyer le panneau (surtout pour essuyer le contour des commandes). Tout excédent d'eau à l'intérieur ou autour des commandes peut endommager l'appareil. Rincez tout résidu de nettoyant sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les côtés plats des boutons avec ceux des axes, puis poussez les boutons en place. Nettoyez l' <b>acier inoxydable</b> avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. <b>N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures.</b> N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors de chauffage subséquent, qui ne pourraient pas être enlevées.
Pièces en porcelaine, lèchefrite et son couvercle, intérieur de la porte, pièces du châssis	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i> , couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de nettoyant en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Grilles du four 	<b>⚠ ATTENTION</b> Retirez les grilles, les supports de grilles avant de démarrer un cycle autonettoyant. Ces articles peuvent être endommagés de façon permanente par les hautes températures d'un cycle autonettoyant. Si les grilles ne sont pas enlevées, le témoin lumineux "Racks" s'allumera et le cycle autonettoyant ne pourra pas être démarré.
Porte du four	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon pour nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour les vitres sur l'extérieure de la porte. <b>N'IMMERGEZ PAS</b> la porte dans l'eau. <b>NE GICLEZ PAS</b> ou <b>NE LAISSEZ PAS</b> l'eau ou le nettoyant pour vitre entrer dans les orifices de ventilation de la porte. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de nettoyant pour le four, de nettoyant en poudre ou tout autre nettoyant abrasif sur l'extérieur de la porte.  <b>NE NETTOYEZ PAS</b> le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention à ne pas frotter, ni endommager ou enlever le joint d'étanchéité.

# 28 Nettoyage et entretien général

## NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON, DES GRILLES, DES COUVERCLES ET DES TÊTES DES BRÛLEURS

La table de cuisson a été conçue pour être facile à nettoyer. Puisque les brûleurs sont scellés, les nettoyages seront faciles si les débordements sont nettoyés immédiatement.

### **ATTENTION**

Ne touchez pas ou ne manipulez pas les pièces de la table de cuisson tant et aussi longtemps que cette dernière n'a pas complètement refroidie.

### **IMPORTANT**

N'UTILISEZ PAS de nettoyant pour le four sur la surface de cuisson.

### **Nettoyage de la surface de cuisson**

Lorsqu'un débordement survient sur une partie de la surface de cuisson, utilisez un linge absorbant pour essuyer immédiatement le débordement. Rincez avec un linge propre et humide et essuyez complètement. N'utilisez pas de nettoyants rugueux ou abrasifs sur la surface de cuisson. Ils peuvent rayer la porcelaine. Rincez complètement les nettoyants doux utilisés sur la surface ou cette dernière pourrait être endommagée lors des prochaines cuissons.

### **Nettoyage des grilles des brûleurs**

Les grilles des brûleurs peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Enlevez tous débordements excessifs avant de les placer dans le lave-vaisselle.

### **IMPORTANT**

- Pour une bonne combustion de gaz ou un bon allumage du brûleur — **NE permettez PAS aux débordements, à la nourriture, aux nettoyants ou à tout autre matériel d'entrer dans l'orifice du gaz.**
- La surface de cuisson n'est pas amovible. N'essayez pas de l'enlever ou de la soulever.

### **ATTENTION**

- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, soyez prudent lors du nettoyage de l'appareil, **NE NETTOYEZ PAS** la surface de cuisson ou les têtes de brûleurs lorsque l'appareil est chaud.
- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, **NE SUIVEZ PAS** les instructions suivantes avant d'avoir éteint tous les brûleurs et avant que les pièces soient complètement refroidies.
- Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures **NE FAITES PAS** fonctionner les brûleurs sans les couvercles.

Votre appareil est expédié avec les têtes et les couvercles des brûleurs aux bons emplacements. Avant d'utiliser votre appareil à gaz assurez-vous:

- de suivre les instructions d'installation.
- d'enlever tous les rubans et les matériaux d'emballage.

## NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON, DES GRILLES, DES COUVERCLES ET DES TÊTES DES BRÛLEURS

### Couvercles des brûleurs

Advenant le cas où vous deviez enlever un couvercle de brûleur pour le nettoyer, soulevez-le afin de le détacher de la tête du brûleur. Nettoyez le couvercle à l'aide d'un linge absorbant. Rincez avec un linge propre et humide et séchez immédiatement le dessus et le dessous du couvercle. N'utilisez pas de nettoyeurs rugueux et abrasifs, ils peuvent rayer la porcelaine. Ne nettoyez pas les couvercles dans le lave-vaisselle.

Référez-vous à la note importante lorsque vous replacerez les couvercles.

### IMPORTANT

Lorsque vous remplacez les couvercles de brûleurs, assurez-vous qu'ils sont correctement assis sur les têtes. Si les couvercles ne sont pas correctement placés et qu'un brûleur est allumé, la dimension de la flamme sera inadéquate et le brûleur ne chauffera pas uniformément.

### Couvercle du brûleur double

La vitre sur le couvercle du brûleur double est conçue pour être lâche. Nettoyez le couvercle avec un produit de nettoyage non abrasif conçu pour les surfaces de vitre et séchez-le avant de le replacer.

### Têtes de brûleurs

Soulevez le couvercle de brûleur. Les têtes des brûleurs **sont fixes et doivent être nettoyées sur place.**

Afin d'obtenir un débit de gaz adéquat, il est important de bien nettoyer les fentes et la tête du brûleur. Pour le nettoyage, premièrement utilisez un linge humide pour nettoyer les débordements. Enlevez la nourriture située dans les fentes de la tête du brûleur à l'aide d'une brosse non abrasive et par la suite, nettoyez à l'aide d'un linge humide. Pour la nourriture tenace, utilisez un petit fil de fer ou une aiguille pour nettoyer les fentes.

Si le brûleur a des problèmes d'allumage, c'est probablement parce qu'il y a de la saleté qui obstrue partiellement l'orifice d'allumage (voir figures 1 & 2). À l'aide d'un petit fil de fer, d'une aiguille ou de l'extrémité d'un trombone, nettoyez l'orifice ou les orifices d'allumage.

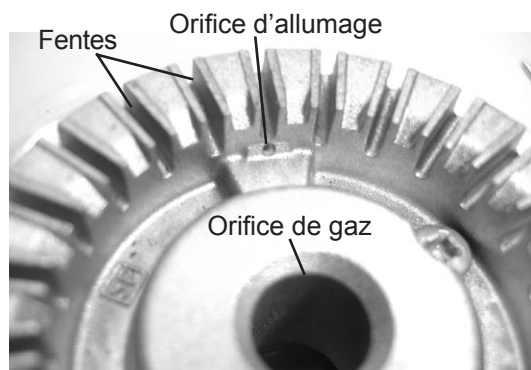


Figure 1 - Tête de brûleur  
(Tous les brûleurs à l'exception du brûleur double)

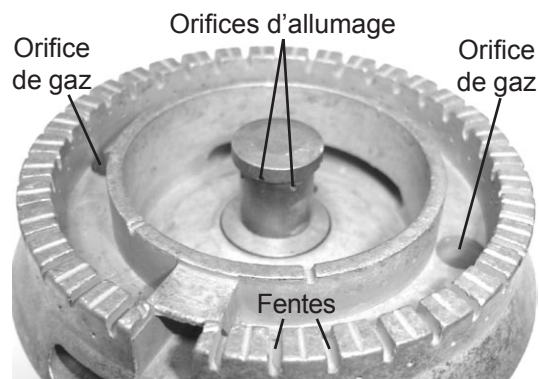


Figure 2 - Tête du brûleur double  
(Modèle muni d'un brûleur double seulement)

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre surface de cuisson en vitrocéramique.

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

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

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser de verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond**; remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisinez pas** directement sur la surface de la table de cuisson sans ustensile. **Ne faites pas** tomber d'objets lourds ou durs sur la surface; ceci risquerait de la casser.

## RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

### ⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position arrêt et que la surface de cuisson est bien froide.

### ⚠ AVERTISSEMENT

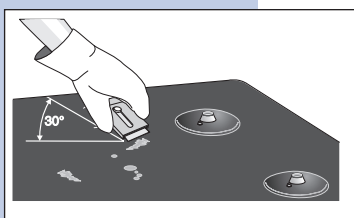
**N'appliquez jamais** de détergent sur une surface de cuisson en vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement froide. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

#### Saleté légère à modérée:

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

#### Saleté épaisse, brûlée:

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif**, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages. S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.



## RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE (SUITE)

### **ATTENTION**

La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif.

#### **Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre:**

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

#### **N'utilisez pas les produits suivants sur la surface de cuisson en vitrocéramique:**

- Produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage agressifs, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.
- N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des papiers essuie-tout sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.



#### **Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium**

- 1) **Papier d'aluminium-** L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; ne jamais l'utiliser.
- 2) **Récipients en aluminium-** L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter: égratignure, fusion et même bris de la surface

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

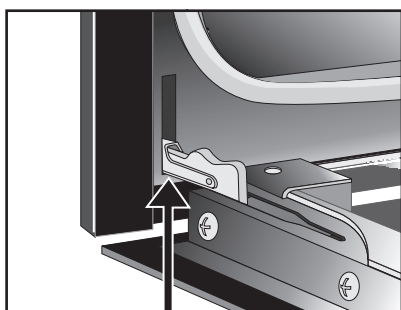
Un entretien et un nettoyage spéciaux sont nécessaires pour maintenir la belle apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau fourni au début de la section Entretien et nettoyage dans ce manuel.

# 32 Instructions de nettoyage

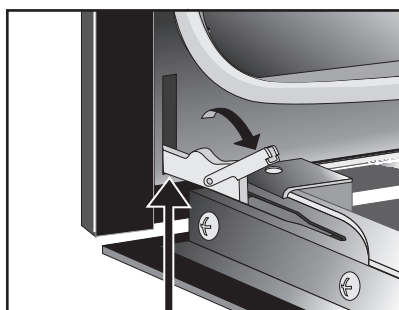
## ENLEVER ET REINSTALLER LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les loquets mobiles situés sur chaque charnière vers le devant de l'appareil. Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur les loquets mobiles pour les soulever.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports de charnières. Continuez à tirer la porte vers vous en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières.
4. Pour remettre la porte en place procédez à l'inverse. Assurez-vous que les supports des charnières sont bien engagés avant de libérer les bras des charnières.

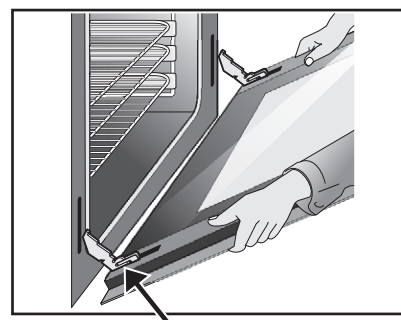
### Retrait de la porte



Loquet en position normale



Loquet en position engagée permettant le retrait



FENTES DES CHARNIÈRES porte complètement dégagée de l'appareil

## INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR L'ENTRETIEN DE LA PORTE

Certaines portes de four en verre peuvent se briser.

Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Egratiner, frapper, faire subir un choc ou créer un stress sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.



## LAMPE INTÉRIEURE DU FOUR

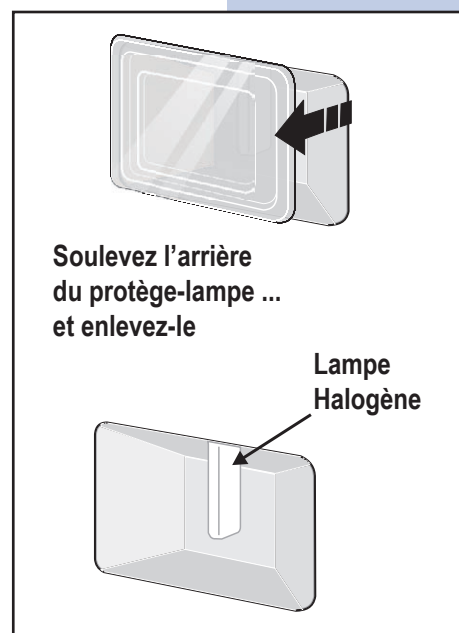
La lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte du four. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur le panneau de commandes. La lampe est protégée par un protège-lampe en verre. Le protège lampe peut être enlevé pour être nettoyer ou pour changer l'ampoule.

**CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.**

### Pour remplacer la lampe du four:

**ATTENTION, ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT REFROIDI.**

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait.
3. Pour enlever le protège lampe, placez vos doigts à l'arrière du protège et exercez une pression vers l'avant, soulevez ensuite l'arrière du protège lampe.
4. Remplacez l'ampoule halogène en prenant soin de ne pas la toucher avec les doigts, mettez des gants. Le contact des doigts sur l'ampoule halogène peut endommager cette dernière.
5. Pour replacer le protège lampe procédez de façon inverse.



# 34 Solutions aux problèmes courants

## IMPORTANT

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux de votre appareil.

## LES BRÛLEURS DE SURFACE NE S'ALLUMENT PAS

- La commande n'est pas complètement sur «LITE» (ALLUMAGE). Appuyez sur la commande et tournez-la sur «LITE» jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis tournez la commande à la dimension de la flamme voulue.
- La soupape d'arrivée de gaz est fermée. Ouvrez-la
- Les orifices des brûleurs sont obstrués. Nettoyez les brûleurs. Voir **nettoyage des grilles, des couvercles et des têtes des brûleurs** dans la section nettoyage et entretien général. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique ou d'une aiguille.
- Le cordon d'alimentation est débranché. Assurez-vous que le cordon est bien fiché dans la prise de courant.
- Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voir la section Commandes des brûleurs de surface dans ce guide.

## LA FLAMME N'EST PAS COMPLÈTE AUTOUR DES BRÛLEURS

- Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.
- De l'humidité reste après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez soigneusement les brûleurs (Voir la section Entretien et nettoyage général).

## LA FLAMME EST ORANGE

- Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
- Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.

## MARQUES MÉTALLIQUES SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage doux pour enlever ces marques. Reportez-vous à la section **Nettoyage général** dans ce guide.

## ÉGRATIGNURES OU MARQUES D'ABRASION SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviennent moins visibles à l'usage.
- Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section **Nettoyage général** dans ce guide.
- Des ustensiles à fond inégal ont été utilisés. Utilisez SEULEMENT des ustensiles à fond plat et lisse.

## MARQUES BRUNES SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section **Nettoyage général** dans ce guide.

## ZONE DE DÉCOLORATION SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Enlevez ces dépôts en appliquant de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre.

## INSTALLATION

- Placez une grille au centre du four et un niveau sur la grille. Communiquez avec l'agence responsable de l'installation si la grille et le découpage de l'armoire sous le four ne sont pas de niveau.
- L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que l'appareil n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et de niveau. Communiquez avec le fabricant d'armoires de cuisine pour corriger le problème.

## MAUVAIS RÉSULTATS DE CUISSON

- De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir les instructions sous «cuisson au four». Voir **Ajustement de la température du four**.

## RIEN NE FONCTIONNE DANS LE FOUR

- Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote. Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction.
- Le câblage n'est pas installé et/ou branché. Le cordon doit être fourni par le consommateur. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.
- Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.
- Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
- Le cordon est trop court ou la prise électrique est trop loin. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique.
- Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four.
- Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire.
- Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché après que le four ait été installé et ait servi. Appelez un réparateur autorisé.

## LA LAMPE DU FOUR NE FONCTIONNE PAS

- L'ampoule est brûlée ou dévissée. Voir les instructions sous «Lampe du four» pour remplacer ou revisser l'ampoule.

## LA SOUFFLERIE FAIT DU BRUIT PENDANT LA CUISSON

- Une soufflerie peut automatiquement se mettre en marche et en arrêt pour refroidir les pièces internes. C'est normal, la soufflerie peut continuer de fonctionner même après que le four ait été arrêté. Sur les fours encastrés doubles, la soufflerie de chaque four fonctionnera lorsqu'un des deux fours sera en mode autonettoyant.

## FLAMMES À L'INTÉRIEUR DU FOUR OU FUMÉE SORTANT DE LA BOUCHE D'AÉRATION

- Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Essayez l'excès d'éclaboussures.
-

## LE FOUR DÉGAGE BEAUCOUP DE FUMÉE LORS DE LA CUISSON AU GRIL

- La porte du four est fermée. Lors de la cuisson au grill, elle devrait être entrouverte.
- La viande est trop proche de l'élément du grill. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de grill. Préchauffez l'élément de grill pour saisir rapidement la viande.
- La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédant de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.
- Le couvercle de la lèchefrite est du mauvais côté. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours le couvercle sur la lèchefrite, les nervures vers le haut, les fentes vers le bas, pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.
- La lèchefrite a été utilisée sans son couvercle ou le couvercle a été couvert de papier d'aluminium. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle ou **NE COUVREZ PAS** le couvercle de papier d'aluminium.
- Le four a besoin d'être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisinez souvent au grill. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée.

## LE CYCLE AUTONETTOYANT NE FONCTIONNE PAS

- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Assurez-vous que vous avez retiré les grilles ainsi que les supports des grilles du four avant de débiter le cycle de nettoyage.
- Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique «Nettoyage du four».
- Le cycle autonettoyant a été interrompu. Repartez le cycle et attendez les 20 secondes pour que la porte se verrouille et retournez le bouton à OFF et attendez les 20 secondes que la porte se déverrouille.

## LA SALETÉ N'A PAS COMPLÈTEMENT DISPARU APRÈS LE CYCLE AUTONETTOYANT

- Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité.
- Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.

# 38 Notes

---

---



# 40 Information sur la garantie

## GARANTIE DE L'APPAREIL

*Votre appareil est protégé par cette garantie*

	PÉRIODE DE GARANTIE:	PAR L'ENTREMISE DE NOS PRÉPOSÉS À L'ENTRETIEN AUTORISÉS:	RESPONSABILITÉ DU CLIENT:
<b>GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN</b>	Un an à partir de la date d'achat.	Tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil présentant des défauts de matériaux ou de fabrication.	Le coût des visites d'un réparateur pour les items classés sous la liste <b>RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT.</b> *
<b>GARANTIE LIMITÉE (applicable à l'état de l'Alaska uniquement)</b>	Les périodes de temps indiquées ci-dessus.	Toutes les dispositions de la garantie complète indiquées ci-dessus et les exclusions indiquées ci-dessous s'appliquent.	Les coûts de déplacement du réparateur et de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations.

**Aux États-Unis**, votre appareil est garanti par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. Nous n'autorisons aucune personne à modifier ou à ajouter quelle qu'obligation que ce soit à cette garantie. Nos obligations concernant les réparations ou les pièces couvertes par cette garantie doivent être effectuées par Produits Electrolux Nord-Américains ou par un dépositaire de service autorisé de Produits Electrolux Nord-Américains. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

**\*RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT** Cette garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins domestiques et le client est responsable pour les items inclus dans la liste ci-dessous:

1. Une utilisation appropriée de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée par un dépositaire de service autorisé conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Un branchement approprié à une prise de courant avec mise à la terre et à une tension suffisante, ainsi que le remplacement des fusibles grillés, la réparation des branchements défaits ou défectueux.
4. Les coûts pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa sortie de l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules électriques et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles qui présentent ces caractéristiques).

### EXCLUSIONS

**Cette garantie ne couvre pas :**

1. LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ OU LES FRAIS CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UN MANQUEMENT DE QUELLE QUE NATURE QUE CE SOIT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.

**REMARQUE :** Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre cas.

2. Les appels de service non reliés à un mauvais fonctionnement ou à une défaillance de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils qui ne servent pas à des fins domestiques. Le client devra assumer les frais de ces appels de service.
3. Les dommages causés par un entretien effectué par un dépositaire non autorisé par Produits Electrolux Nord-Américains; l'utilisation de pièces autres que les pièces authentiques de Produits Electrolux Nord-Américains ou obtenues par une personne autre qu'un dépositaire autorisé ou encore des causes extérieures comme une utilisation abusive, un mauvais usage, une alimentation électrique inadéquate ou une catastrophe naturelle.
4. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés ou effacés et qui ne peuvent être lus.

### SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

Garder votre facture, le bordereau de livraison ou toute autre preuve de versement effectué. La date de la facture indique le début de la période de garantie dans l'éventualité où une réparation serait requise. Il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varient selon les régions. Les services couverts par cette garantie doivent être obtenus en contactant Produits Electrolux Nord-Américains:

**USA**  
**1-800-944-9044**  
Produits Electrolux  
Nord-américains  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30917

**Canada**  
**1-866-294-9911**  
Produits Electrolux  
Nord-américains  
802, boul. L'Ange-Gardien  
L'Assomption, Québec  
J5W 1T6

Cette garantie ne s'applique qu'aux 50 états des États-Unis, Puerto Rico, et Canada. Les caractéristiques du produit décrites ou illustrées sont sujettes à des modifications sans préavis. Toutes les garanties sont émises par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.