

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière électrique

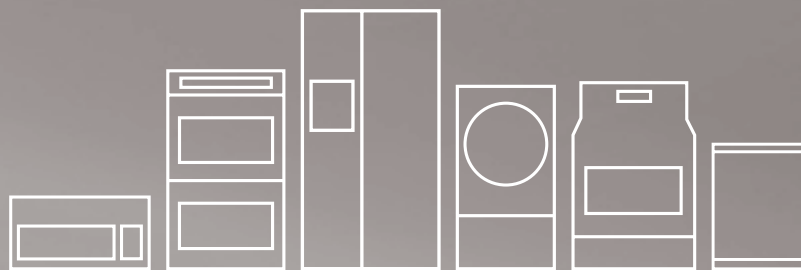


TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes	3-5	Fonctions des commandes du four (300)	14
Aperçu des caractéristiques	6	Réglage des commandes du four	14-19
Avant l'utilisation du four	7	Autonettoyage	20-21
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	8-9	Entretien et nettoyage	22-25
Réglage des commandes de la surface de cuisson en céramique	10-13	Avant de faire appel au service après-vente	26-27
		Garantie sur les gros appareils électroménagers	28

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Table des matières

Enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3-5
Aperçu des caractéristiques	6
Avant l'utilisation des commandes du four	7
Déplacer, remplacer et disposer les grilles du four	7
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	8-9
À propos de la surface de cuisson en céramique et des éléments radiants	8
Type de matériau des ustensiles	9
Réglage des commandes des éléments de surface ...	10-12
Réglage de l'élément radiant simple de surface	10
Réglage de l'élément radiant double de surface	11
Réglage de la zone de maintien au chaud	12
Mise en conserve	13
Fonctions des commandes du four	14
Réglage des commandes du four	14-19
Réglage de l'horloge	14
Modifier l'affichage de la température du four (F° ou C°)	14
Réglage de la fonction de commande silencieuse	15
Réglage de la minuterie	15
Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures	15
Réglage de la cuisson au four	16
Réglage du temps de cuisson	16
Réglage du temps de cuisson et de l'heure de départ	17
Réglage du grill	18
Ajustement de la température du four	19
Réglage de la fonction de verrouillage du four	19
Utilisation de l'éclairage du four	19
Autonettoyage	20-21
Entretien et nettoyage	22-25
Recommandations de nettoyage	22
Entretien et nettoyage de la table de cuisson	23-24
Précautions concernant l'utilisation de l'aluminium	24
Remplacement de l'ampoule du four	24
Retrait et remise en place de la porte du four	25
Avant de faire appel au service après-vente	
Solutions aux problèmes courants	26-27
Garantie sur les appareils	28

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**.

Ce Guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à satisfaire notre clientèle et à lui offrir des produits de qualité pendant toute la durée de vie de leur nouvel électroménager. Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à www.frigidaire.com

Avant de nous contacter, vous pouvez faire plusieurs choses pour nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien.

Il contient des instructions qui vous permettent d'utiliser et d'entretenir correctement votre cuisinière.

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée

Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou l'entrepreneur) qui vous a vendu la cuisinière.

Économies de temps et d'argent.

Consulter la section « Avant de faire appel au service après-vente ». L'information contenue dans cette section vous aidera à résoudre les problèmes qui pourraient survenir. Si une intervention s'avère nécessaire, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1 800 944-9044**.

Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Enregistrez votre produit en ligne à **www.frigidaire.com** ou en nous faisant parvenir la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Emplacement du numéro de série



Emplacement du numéro de série : ouvrez le tiroir de rangement (sur certains modèles) ou enlevez le panneau inférieur avant (sur d'autres modèles).

Inscrivez les numéros de modèle et de série dans les espaces prévus ci-dessous.

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité décrites dans ce guide. Les mesures de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

Définitions

! Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou d'éviter la mort.

! AVERTISSEMENT

La mention **AVERTISSEMENT** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

! ATTENTION

La mention **ATTENTION** signale la présence d'une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de causer des blessures mineures ou moyennement graves.

➔ IMPORTANT

La mention **IMPORTANT** indique la présence de renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou toute autre information importante qui n'implique aucun danger.

Conseils de sécurité importants

- **Enlevez tout le ruban adhésif et le matériel d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- **Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins de trouver dans ce guide une recommandation précise à ce sujet.** Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.

! AVERTISSEMENT

- **Toutes les cuisinières peuvent se renverser.**
- **Le renversement de la cuisinière peut causer des blessures.**
- **Installez le dispositif anti-renversement inclus avec cette cuisinière.**
- **Reportez-vous aux instructions d'installation.**



Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée au moyen du support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour vous assurer que le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement de la cuisinière.



Dans le cas des modèles comportant un tiroir réchaud ou un four inférieur, agrippez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez de la pencher doucement vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.

- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.**
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou jetez la cuisinière.**

! AVERTISSEMENT

S'appuyer sur la cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou ses tiroirs pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'appareil. Ne laissez PAS les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ni chauffer une pièce.

N'utilisez pas le four, le tiroir chauffant ou le four du bas (si l'appareil en est muni) comme espace de rangement.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir chauffant, près des éléments de surface ni dans le tiroir de rangement.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-grill inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

ATTENTION

- **Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier.** En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.
- **Ne touchez pas les éléments chauffants, les éléments de cuisson de surface ou tout endroit situé près de ces éléments, ou encore la surface intérieure du four.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones situées à proximité des éléments de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact avec elles, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

IMPORTANT

N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant. En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

- **Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ni de la farine : étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.
- **Ne chauffez pas de contenants fermés : l'augmentation de la pression pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant** (le cas échéant) : tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. L'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche si le modèle est équipé d'éléments tubulaires. Il est situé sous le dossier pour les modèles munis d'une table de cuisson en vitrocéramique. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur l'évent du four ou à proximité de ce dernier. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles intérieures du four.** Ne manipulez les grilles du four que lorsque le four est froid. Faites preuve d'une extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le grill. **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez au cycle d'autonettoyage que les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la lèchefrite et tout ustensile ou aliment du four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours :** aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte :** il est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez la cuisinière régulièrement afin que toutes les pièces soient exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque élément de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant concernant leur utilisation.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre.** Suivez les instructions de nettoyage de la hotte du fabricant.

POUR LES MODÈLES À TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée :** si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson :** si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

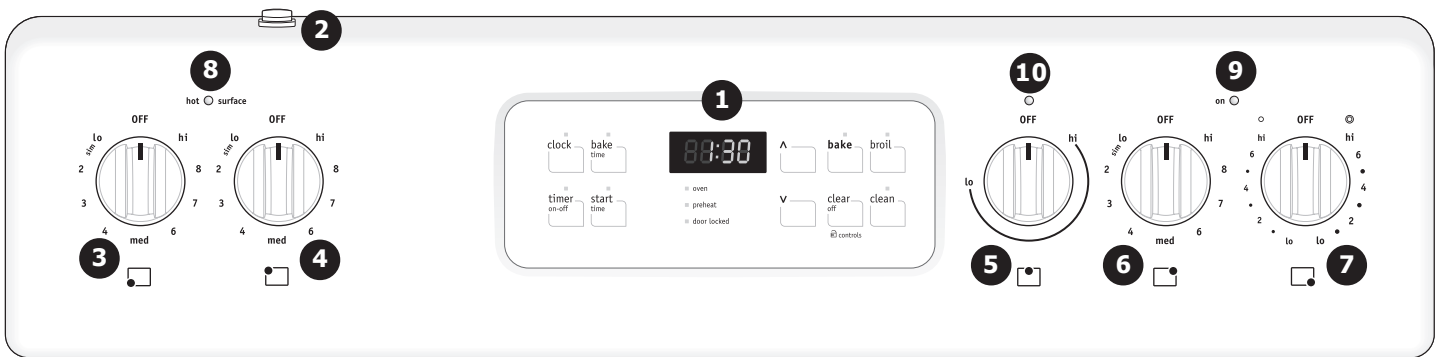
INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton correspond à quel élément de surface.** Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de grandeur appropriée :** cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une grandeur proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles de manière à ce que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments.** Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres éléments de surface.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- **N'immergez pas et ne trempez pas les éléments chauffants amovibles :** les éléments chauffants ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau. Ils se nettoient d'eux-mêmes durant leur fonctionnement normal.
- **Ustensiles émaillés :** en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Lorsque vous faites flamber des aliments en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.**

AVIS IMPORTANT

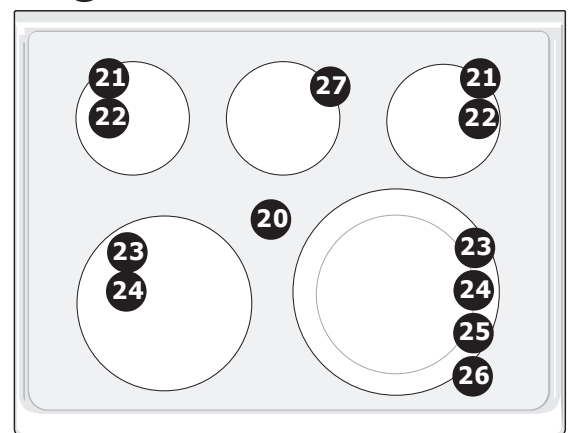
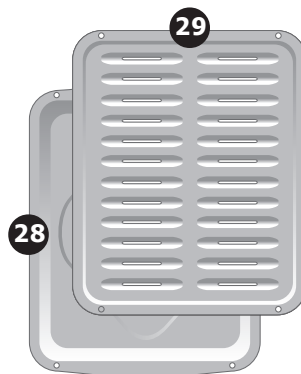
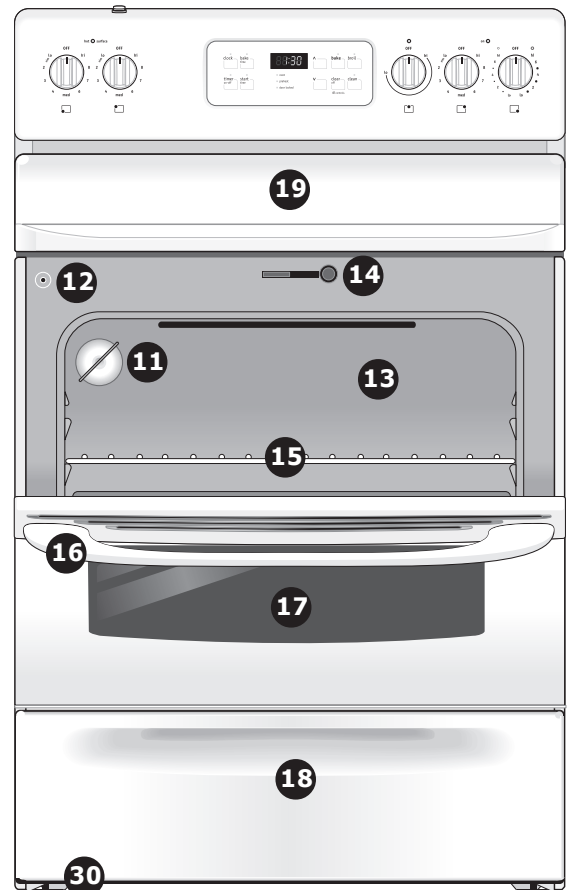
En vertu de la Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (loi sur l'eau potable et les produits toxiques), la Californie publie une liste des substances chimiques reconnues par l'État comme pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter des avertissements sur les étiquettes de leurs produits si ces derniers contiennent l'une ou l'autre des substances chimiques figurant sur la liste.

APERÇU DES CARACTÉRISTIQUES



Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes :

- Régulateur de four électronique avec minuterie.
- Interrupteur de l'éclairage intérieur du four (certains modèles).
- Commande de l'élément radiant simple avant gauche (certains modèles) ou de l'élément double (certains modèles).
- Commande de l'élément radiant simple arrière gauche (certains modèles) ou de l'élément double (certains modèles).
- Commande de l'élément de la zone de maintien au chaud (certains modèles).
- Commande de l'élément radiant simple arrière droit (certains modèles) ou de l'élément double (certains modèles).
- Commande de l'élément radiant simple avant droit (certains modèles) ou de l'élément double (certains modèles).
- Voyant(s) de SURFACE CHAUDE.
- Voyant(s) de FONCTIONNEMENT de l'élément.
- Voyant de l'élément de la zone de maintien au chaud (certains modèles).
- Lampe de four avec couvercle amovible.
- Interrupteur automatique pour la lampe de la porte du four (certains modèles).
- Intérieur du four autonettoyant.
- Loquet d'autonettoyage.
- Grille(s) de four réglable(s).
- Grande poignée de porte de four monobloc.
- Porte de four pleine largeur avec hublot.
- Tiroir de rangement avec poignée (certains modèles) ou poignée intégrée (certains modèles).
- Table de cuisson profilée facile à nettoyer.
- Table de cuisson en vitrocéramique (éléments, styles et couleurs varient selon le modèle).
- Élément radiant simple de 15,2 cm (6 po) (certains modèles).
- Élément radiant double de 12,7/17,8 cm (5/7 po) (certains modèles).
- Élément radiant simple de 22,9 cm (9 po) (certains modèles).
- Élément radiant double de 15,2/22,9 cm (6/9 po) (certains modèles).
- Élément radiant simple de 30,5 cm (12 po) (certains modèles).
- Élément radiant double de 22,9/30,5 cm (9/12 po) (certains modèles).
- Élément radiant de la zone de maintien au chaud (certains modèles).
- Lèche-frite (certains modèles).
- Grille de lèche-frite (certains modèles).
- Pieds de mise à niveau et support **anti-renversement** (inclus).



REMARQUE

Les caractéristiques de votre cuisinière peuvent varier selon le modèle et la couleur.

Visitez le site
www.frigidaire.com
 pour voir notre gamme complète d'accessoires.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé **sous le côté gauche du tableau de commande** (fig. 1). Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. **Ne bloquez pas l'évent du four.**

Emplacement de l'évent du four

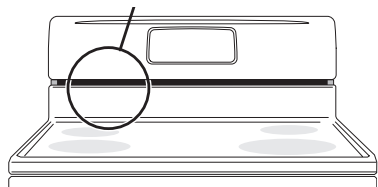


Fig. 1

Enlever, replacer et organiser les grilles

Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle bloque. Soulevez l'avant et sortez la grille.

Pour remettre la grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Disposition - Disposez toujours les grilles de four lorsque le four est froid (avant de l'allumer).



ATTENTION

Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four. Lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation, les grilles et la surface de cuisson deviendront très chaudes, ce qui pourrait causer des brûlures.

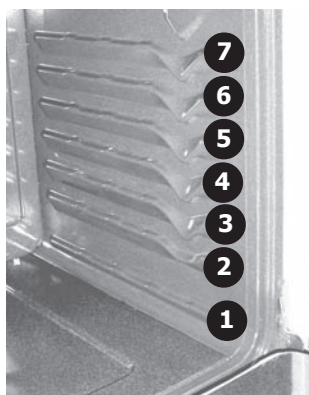


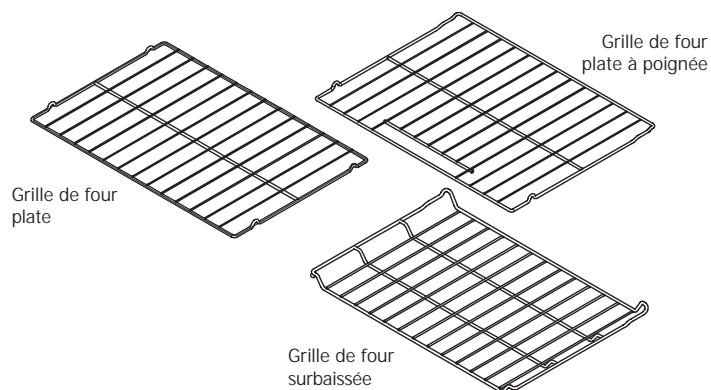
Fig. 2

Position recommandée de la grille par type d'aliment

Type d'aliments	Position
Viande à griller	Consultez la section « Gril »
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	3 ou 4
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain et plats mijotés	2 ou 3
Petites pièces de viande ou de poulet	2 ou 3
Dinde, rôti ou jambon	1 ou 2

Types de grilles de four

Votre cuisinière pourrait être munie d'un ou de plusieurs styles de grille de four illustrés ci-dessous.



La **grille de four plate** ou la **grille de four plate à poignée** (certains modèles) peut être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

La **grille de four surbaissée** (certains modèles) est conçue pour une insertion de la base de la grille à la moitié de la hauteur normale. Cela permet d'augmenter le nombre de positions de grilles.

Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre une circulation d'air adéquate. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas entre eux, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour des aliments.

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur la grille aux positions 2 et 5 (fig. 1). Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous n'utilisez qu'une seule grille de four plate, placez l'ustensile sur la grille à la position 5 (fig. 2).



Fig. 1

Fig. 2

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants situés sous la surface. Les cercles incrustés dans la table de cuisson en vitrocéramique indiquent le contour des éléments de surface se trouvant en dessous. **Assurez-vous** de faire correspondre la taille de l'ustensile avec le diamètre du contour de l'élément sur la surface de cuisson. Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Le type et les dimensions des ustensiles ainsi que le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones entourant les éléments. Les surfaces entourant les éléments de surface peuvent devenir **assez chaudes pour causer des brûlures**.

Éléments de surface radiants

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir le réglage choisi, l'élément fonctionne par intermittence (MARCHE et ARRÊT). Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.

Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ l'élément quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

Voyants d'élément en MARCHE et de surface chaude

Votre cuisinière est munie de deux types de témoins de commande de l'élément radiant qui s'allument sur le dosseret : le témoin lumineux **en marche** et le témoin lumineux **surface chaude**.

Le voyant lumineux **en marche** de l'élément est allumé lorsque l'élément de surface FONCTIONNE. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant (voir Fig. 1).

Le voyant **surface chaude** s'allume lorsque l'une ou l'autre des surfaces de cuisson devient chaude et **reste allumé** jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon **MODÉRÉE** (voir Fig. 2).

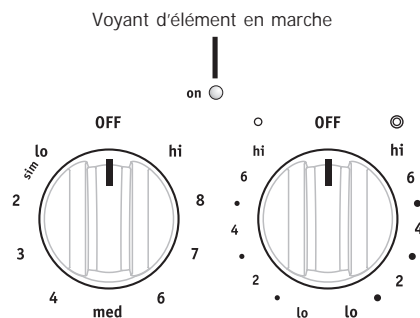


Fig. 1

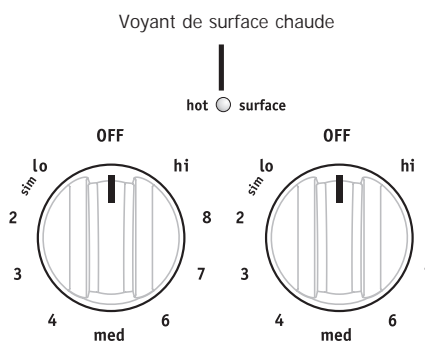


Fig. 2

REMARQUES

Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément (MARCHE et ARRÊT), même au réglage élevé, ce qui évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.

Lisez les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans les sections **Entretien et nettoyage** et **Avant de faire appel au service après-vente** de ce guide.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Types d'éléments de surface

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants situés sous la surface. Les cercles incrustés dans la table de cuisson indiquent les dimensions et les types d'éléments disponibles. L'élément radiant **simple** présente un motif circulaire tel qu'illustré (la zone de **maintien au chaud** n'est destinée qu'à garder la nourriture au chaud). L'élément radiant **double** est extensible et vous permet d'allumer sa partie intérieure en tant qu'élément simple ou d'allumer ses parties intérieure et extérieure pour qu'elles réchauffent ensemble (fig. 1).

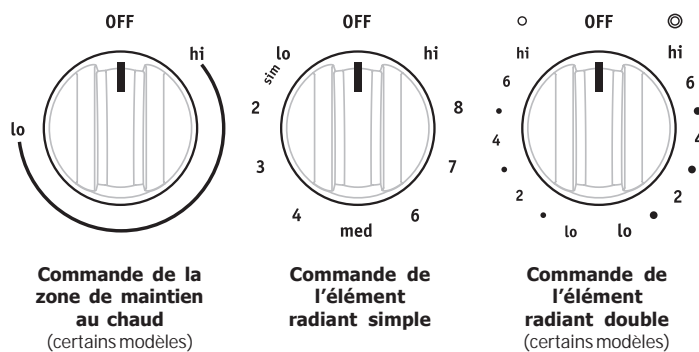


Fig. 1

Type de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus utilisés sont :

Aluminium - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

Cuivre - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Il peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (voir ci-dessus).

Acier inoxydable - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

Fonte - Conducteur de chaleur lent mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

Émail vitrifié sur métal - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

Verre - Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique car il peut égratigner le verre.

Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur les figures 2 et 3.

Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 2). Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 3). Pour en savoir plus sur les tables de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à la partie « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » de la section **Entretien et nettoyage**.

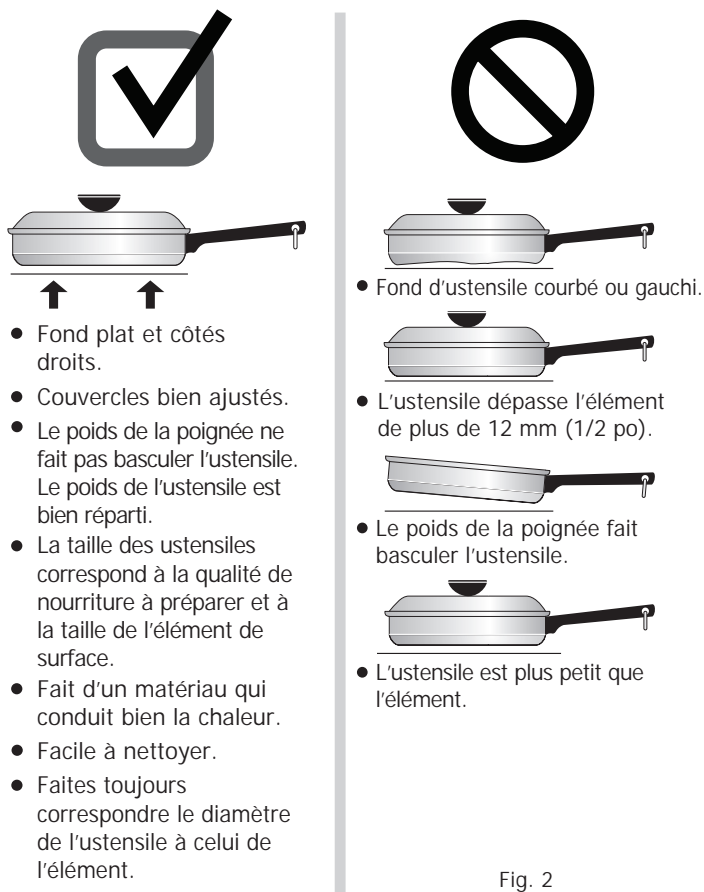


Fig. 2

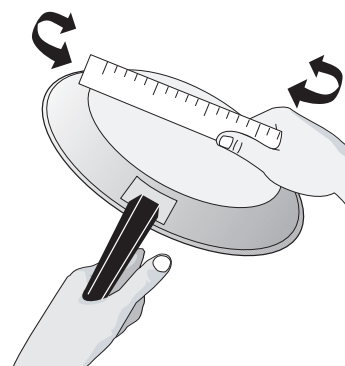


Fig. 3

COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Éléments de surface radiants simples

Utilisation des éléments simples :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément simple.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche ou la droite (fig. 2) selon le réglage désiré (reportez-vous au **Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants** à la figure 1). Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé, puis baissez le réglage pour terminer la cuisson. Les boutons n'ont pas à être positionnés à un réglage en particulier. Utilisez les schémas fournis comme repères et ajustez le bouton de commande selon le besoin (fig. 2). Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Si la surface rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, ce dernier est **trop petit** pour cette zone.
3. Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface avant de retirer l'ustensile.

Suggestions de réglages pour l'élément de surface radiant

Les réglages suggérés à la figure 1 sont basés sur la cuisson effectuée à l'aide de casseroles d'aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Suggestions de réglages pour les éléments radiants simples et doubles

Réglage	Type de cuisson
Élevé (HI - 9)	Sert à commencer la majorité des recettes; à amener l'eau à ébullition et à cuire à feu vif dans une poêle
Moyen élevé (7 - 8)	Permet de continuer une ébullition rapide, frire, grande friture
Moyen (5 - 6)	Permet de maintenir une ébullition lente, d'épaissir des sauces ou de cuire à la vapeur
Moyen bas (2 - 4)	Pour mijoter, pocher, cuire en ragoût
Bas (LO - 1)	Permet de maintenir chaud, de faire fondre, de faire mijoter

Fig. 1

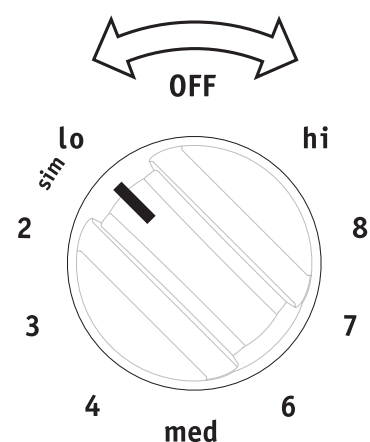


Fig. 2



ATTENTION

Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.



IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la surface de cuisson, ils l'endommageront.



REMARQUES

La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

Le voyant **élément en marche** s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont ALLUMÉS. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant. Le voyant de **surface chaude** reste allumé même APRÈS avoir ÉTEINT la commande de surface et il restera allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Éléments radiants doubles de surface

(certains modèles)

Les symboles sur le dossieret servent à indiquer quel serpentin de l'élément double va chauffer. Le symbole \circ indique que seul le serpentin intérieur chauffera. Le symbole \odot indique que la spirale intérieure et extérieure chaufferont.

Utilisation de l'élément double :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface double.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire chauffer les parties intérieure et extérieure d'un élément double. Si la partie intérieure est la seule requise, par exemple pour les ustensiles de plus petites dimensions, enfoncez et tournez le bouton dans le sens antihoraire pour démarrer la cuisson.
3. Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface double avant de retirer l'ustensile.

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé, puis baissez le réglage pour terminer la cuisson. Les boutons n'ont pas à être positionnés à un réglage en particulier. Utilisez les réglages comme repère et ajustez le bouton de commande selon le besoin. Si la surface rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, ce dernier est **trop petit** pour cette zone.

Vous pouvez alterner entre les réglages des serpentins à tout moment durant la cuisson. Consultez **le tableau de suggestions de réglages des éléments de surface** à la page précédente.



ATTENTION

Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.



IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la surface de cuisson, ils l'endommageront.

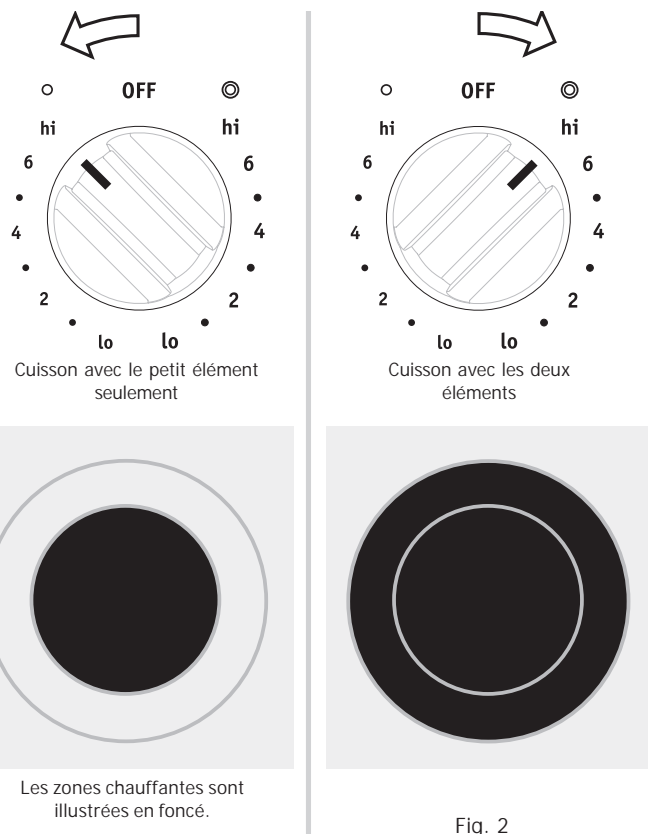


Fig. 1

Fig. 2



REMARQUES

La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

Le voyant **élément en marche** s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont ALLUMÉS. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant. Le voyant de **surface chaude** reste allumé même APRÈS avoir ÉTEINT la commande de surface et il restera allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Zone de maintien au chaud (certains modèles).

La zone de maintien au chaud sert à maintenir les aliments cuits à leur température de service. Utilisez la fonction de maintien au chaud pour garder chauds des aliments cuits (par exemple, légumes, sauces, plats mijotés, soupes, ragoûts, pains, pâtisseries et assiettes à diner pouvant aller au four).

Utilisez toujours des aliments déjà chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids sur la zone de maintien au chaud. Tous les aliments placés sur la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle afin d'en préserver la qualité.

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, choisissez un couvercle qui laisse l'humidité s'échapper. **N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et d'être très difficile à enlever.** Sur la zone de maintien au chaud, n'utilisez que de la vaisselle, des ustensiles et des casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson.

Réglage de la zone de maintien au chaud

1. Appuyez sur le bouton de commande de la zone de maintien au chaud vers la gauche ou la droite (fig. 1). Les températures sont approximatives et sont identifiées par **HI (Élevé)** et **LO (Bas)**. Cependant, la commande peut être réglée à n'importe quelle position entre **HI (élevé)** et **LO (Bas)** pour obtenir différents niveaux de chauffage.
2. Lorsque vous êtes prêt à servir, tournez la commande jusqu'à la position OFF (Arrêt). Le **voyant** de la zone de maintien au chaud demeurera ALLUMÉ jusqu'à ce que la surface de la zone de maintien au chaud ait suffisamment refroidi.

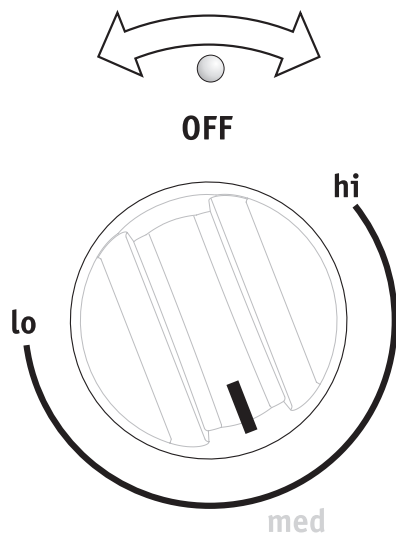


Fig. 1 (avec réglage approximatif illustré pour la température moyenne)

Sélection de la température - reportez-vous au **tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud** (fig. 2). Si l'aliment que vous désirez réchauffer ne figure pas dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez au besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant la température moyenne.

Tableau de suggestions de réglages pour la zone de maintien au chaud

Aliments	Température
Pains/Pâtisseries	LO (Bas)
Plats mijotés	LO (Bas)
Assiettes à diner avec nourriture	LO (Bas)
Œufs	LO (Bas)
Sauces	LO (Bas)
Viandes	MED (Moyen)
Compotes	MED (Moyen)
Soupes (crèmes)	MED (Moyen)
Ragoûts	MED (Moyen)
Légumes	MED (Moyen)
Aliments frits	HI (Élevé)
Boissons chaudes	HI (Élevé)
Soupes (liquides)	HI (Élevé)

Fig. 2



ATTENTION

Contrairement aux autres éléments de surface, la zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est chaude.

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer les aliments de la **zone de maintien au chaud**; les plats et les ustensiles **risquent d'être chauds**.

Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.



IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la surface de cuisson, ils l'endommageront.

COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Mise en conserve

Lisez et respectez les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve à l'aide de votre électroménager. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite (voir « Type de matériau des ustensiles » dans la section **Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface**).
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve à l'aide d'une table de cuisson en vitrocéramique, utilisez uniquement une **marmite dont le fond est complètement plat**, sans cannelure.
- **Vérifiez que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les motifs circulaires de l'élément ou du brûleur de surface de 2,5 cm (1 po) au plus.** Nous vous recommandons d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentin et tables de cuisson en vitrocéramique.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord la zone la plus chaude. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.

➔ IMPORTANT

Ne placez JAMAIS un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela pourrait entraîner une fissure de la table de cuisson.

⚠ ATTENTION

Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

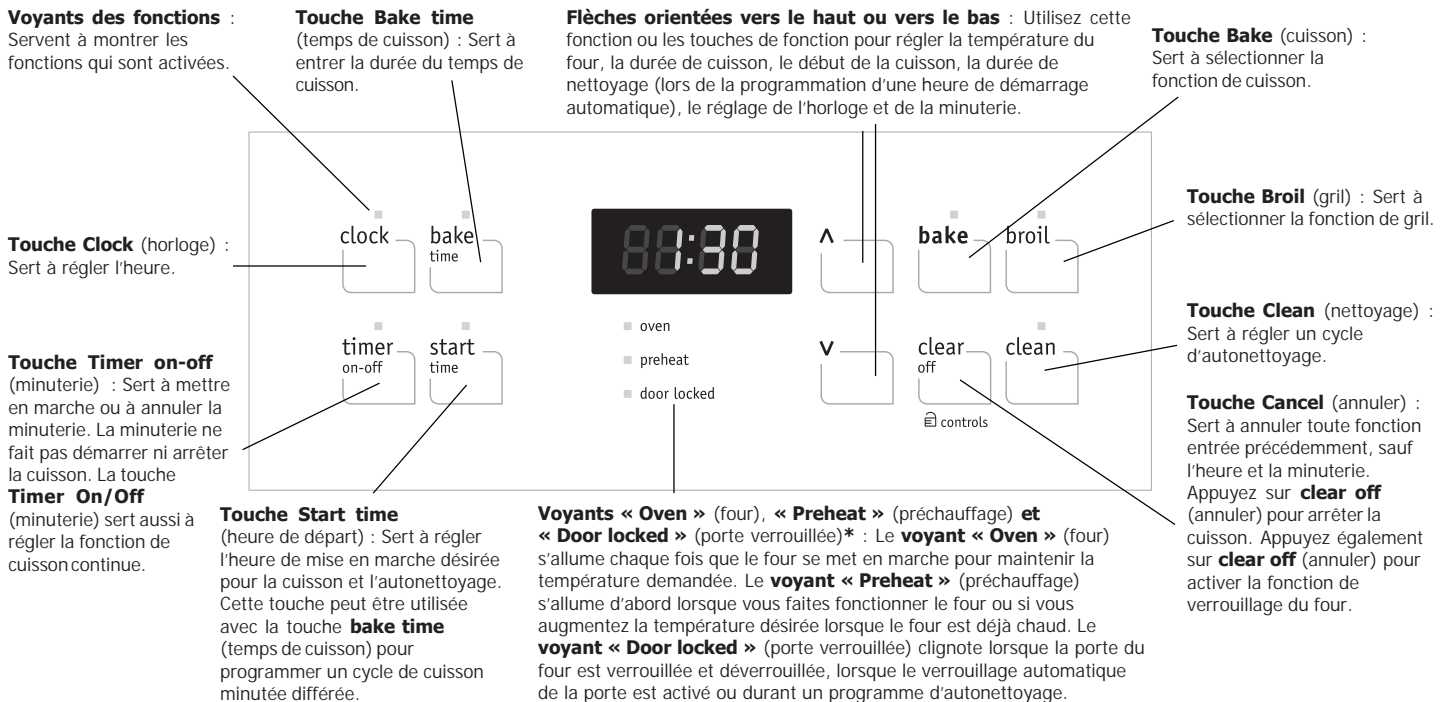
➔ IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la surface de cuisson, ils l'endommageront.

FONCTIONS DES COMMANDES DU FOUR

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.

Pour utiliser votre four de façon optimale, familiarisez-vous avec les différentes caractéristiques et fonctions des touches décrites ci-dessous.



RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de l'horloge

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, « 12:00 » clignote sur l'affichage. Nous vous recommandons de toujours régler l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser la cuisinière.

Pour régler l'horloge :

- Appuyez sur la touche **clock** (horloge) une fois (ne maintenez pas la touche enfoncée).
- Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur les touches **^** ou **v** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'heure juste soit affichée.

REMARQUE

Des modifications ne peuvent être apportées à l'horloge lorsque la fonction de **cuisson** ou de **nettoyage** du four est activée.

Modifier l'affichage de la température du four (°F ou °C)

Le régulateur électronique du four est réglé pour afficher la température en °F (Fahrenheit) lorsqu'il quitte l'usine. Le four peut être programmé pour toute température entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 287 °C).

REMARQUE

La fonction d'affichage de la température ne peut être modifiée lorsque la fonction de **cuisson** ou de **nettoyage** du four est activée.

Pour modifier l'affichage de la température de °F à °C (Celsius) ou de °C à °F :

- Appuyez sur **broil** (gril). « — — » s'affiche.
- Appuyez sur la touche **^** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « HI » s'affiche.
- Appuyez sur la touche **broil** (gril) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « °F » ou « °C » s'affiche.
- Appuyez sur la touche **^** ou **v** pour passer de °F à °C ou de °C à °F.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour retourner au mode de fonctionnement normal.

Réglage d'un tableau de commande silencieux

Lorsque vous choisissez une fonction, vous entendez un signal sonore chaque fois que vous appuyez sur une touche. Si vous le désirez, le tableau de commande peut être programmé pour fonctionner silencieusement.

Pour empêcher les commandes d'émettre un signal sonore chaque fois que vous appuyez sur une touche, appuyez sur la touche **start time** (heure de départ) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Lorsque la commande émet un signal sonore, relâchez la touche.

Pour rétablir le signal sonore, appuyez de nouveau sur la touche **start time** (heure de départ) et maintenez-la enfoncée pendant six secondes, jusqu'à ce que le tableau de commande émette un signal sonore.

REMARQUE

Le voyant du **FOUR** sur l'affichage électronique S'ALLUME et S'ÉTEINT lorsque vous faites cuire de la nourriture au four et durant le préchauffage. Ceci est un fonctionnement normal qui indique que le four chauffe de façon intermittente pour maintenir la température de cuisson choisie. Lorsque le voyant de préchauffage est ÉTEINT, le four est prêt.

Réglage de la minuterie

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie).
2. Appuyez sur **▲** pour faire avancer l'heure par intervalles

d'une minute. Appuyez sur la touche **▲** et maintenez-la enfoncée pour faire avancer l'heure par intervalles de 10 minutes. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

Remarque : Si vous appuyez d'abord sur la touche **▼**, la minuterie indiquera 11 heures et 59 minutes.

3. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet 3 bips. Elle continue à émettre 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie).

Pour changer la durée de la minuterie pendant qu'elle fonctionne :

Lorsque la minuterie est active et que la durée est affichée, maintenez enfoncée la touche **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la durée restante.

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

Appuyez une fois sur la touche **timer on-off** (minuterie).

REMARQUES

Le voyant lumineux situé au-dessus de la touche **timer on-off** (minuterie) s'allume pendant que la minuterie fonctionne.

La minuterie affichera les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure à écouler à la minuterie. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les minutes et les secondes. Lorsqu'il ne reste qu'une minute à écouler, seules les secondes sont affichées.

La minuterie ne fait PAS démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec toute autre fonction du four. Lorsque la minuterie est utilisée en même temps qu'une autre fonction, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de fonction correspondante.

Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 12 heures. La commande du four peut être programmée pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

Passer à la fonction de cuisson continue :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie) et tenez-la enfoncée pendant 6 secondes jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. « — hr » apparaîtra sur l'afficheur pour indiquer que l'appareil est en mode de cuisson continue, après quoi, l'heure actuelle s'affiche à nouveau.
2. Pour annuler la fonction de cuisson continue, appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. « 12hr » s'affiche pour indiquer que la commande est revenue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures.

IMPORTANT

Cette fonction ne change pas le fonctionnement de la table de cuisson.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la cuisson au four

Le four peut être programmé pour la cuisson à une température de 77 °C à 287 °C (170 °F à 550 °F). La température par défaut pré-réglée en usine est 350 °F (177 °C).

Pour régler la cuisson

1. Appuyez sur **bake** (cuisson). « — — — » s'affiche.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur **▲** ou **▼**. « 350 °F (177 °C) » s'affiche. En appuyant sur la touche **▲** ou **▼** et en la maintenant enfoncée, la température peut alors être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si l'affichage est en Celsius).
3. Dès que vous relâchez la touche **▲** ou **▼**, le four se met à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température désirée, le voyant lumineux de préchauffage S'ÉTEINT et le régulateur émet 3 bips.

Pour changer la température du four une fois la cuisson commencée :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson). Vérifiez la température de cuisson affichée pour voir si elle doit être changée.
2. Appuyez sur la touche **▲** pour augmenter ou sur **▼** pour réduire la température à la température voulue.

REMARQUES

- Le voyant du **four** sur l'affichage électronique S'ALLUME et S'ÉTEINT lorsque vous faites cuire de la nourriture au four et durant le préchauffage. Ceci est un fonctionnement normal qui indique que le four chauffe de façon intermittente pour maintenir la température de cuisson choisie.
- Lorsque le voyant de **préchauffage** est ÉTEINT, le four est prêt.
- Pour commencer la cuisson en tout temps, appuyez sur **clear off** (annuler).

IMPORTANT

Les casseroles à fini foncé ou terne absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

Réglage du temps de cuisson

La touche **bake time** (temps de cuisson) permet de régler la durée de cuisson requise. Le four s'allume immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson réglé.

AVERTISSEMENT

DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

ATTENTION

Faites preuve de prudence en utilisant les fonctions de cuisson minutée et de cuisson minutée différée. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four (cuisson minutée) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson). « — — — ° » apparaît à l'afficheur.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur **▲** ou **▼**. « 350°F (177°C) » s'affiche. En appuyant sur la touche **▲** ou **▼** et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si le régulateur est réglé pour afficher la température en Celsius).
5. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson). « :00 » s'affiche.
6. Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.
7. Le four S'ALLUME et commence à chauffer.

REMARQUES

- Le temps de cuisson n'est pas compatible avec la fonction de cuisson au gril.
- Pour annuler la cuisson en tout temps, appuyez sur **clear off** (annuler).

Réglage du temps de cuisson et de l'heure de départ

Les touches **bake time** (temps de cuisson) et **start time** (heure de départ) sont utilisées pour régler la durée du temps de cuisson et pour retarder l'heure de départ (cuisson minutée différée). Le four s'allume plus tard et s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson réglé.

Pour programmer la mise en marche différée et l'arrêt automatique du four :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson). « — — — ° » s'affiche.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur **▲** ou **▼**. « 350 °F (177 °C) » s'affiche. En appuyant sur la touche **▲** ou **▼** et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius).
5. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson). « :00 » s'affiche.
6. Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.
7. Appuyez sur **start time** (heure de départ). L'heure actuelle s'affiche.
8. Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que l'heure de mise en marche désirée s'affiche.
9. Une fois les commandes réglées, la commande calcule l'heure à laquelle la cuisson sera arrêtée.
10. Le four S'ALLUME à l'heure de mise en marche différée et commence à chauffer. Le four S'ÉTEINT à la fin du temps de cuisson réglé.

Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée :

1. « **End** » (fin) s'affiche et le four s'éteint automatiquement.
2. Le régulateur émet 3 bips. Il continue à émettre 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **clear off** (annuler).

Pour changer la température du four ou le temps de cuisson pendant la cuisson :

1. Appuyez sur la touche de la fonction que vous voulez modifier.
2. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour ajuster le réglage.



AVERTISSEMENT

DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.



ATTENTION

Faites preuve de prudence en utilisant les fonctions de cuisson minutée et de cuisson minutée différée. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.



IMPORTANT

Les casseroles à fini foncé ou terne absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.



REMARQUE

Pendant la cuisson minutée différée, le voyant de préchauffage ne fonctionne pas et demeurera éteint jusqu'à ce que soit atteinte l'heure réglée pour le début de la cuisson.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage du grill

Utilisez le mode de cuisson au grill pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissage optimaux. Lorsque vous faites une cuisson au grill, disposez toujours les grilles lorsque le four est froid. Placez la grille selon les suggestions du **tableau de position de la grille pour le grill** (fig. 1 et 3).

Pour régler le grill

1. Disposez les grilles de four lorsque ce dernier est encore froid.
2. Appuyez sur **broil (grill)**. « — — » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le réglage du grill désiré s'affiche.
Appuyez sur **▲** pour un réglage élevé du grill (**HI**) ou sur

▼ pour un réglage bas (**LO**). La plupart des aliments peuvent être passés sous le grill au réglage élevé (**HI**). Choisissez le réglage de grill **LO** (Bas) pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.

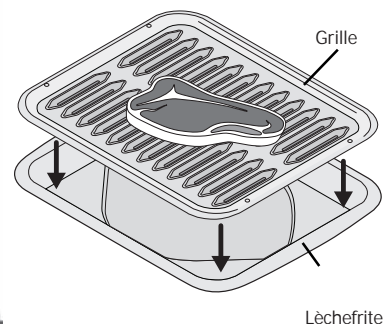
4. **Pour des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter de la nourriture.**
5. Placez la grille dans la lèche-frite (le cas échéant), puis placez la nourriture sur la lèche-frite (le cas échéant).
6. Placez la lèche-frite sur la grille du four (fig. 1 et 2).
7. **Ouvrez la porte du four** jusqu'à la position d'arrêt durant la cuisson au grill.
8. Grillez le premier côté jusqu'à ce que l'aliment soit brun. Tournez l'aliment et passez le deuxième côté au grill.
9. Lorsque la cuisson au grill est terminée, appuyez sur **clear off** (annuler).

REMARQUE

Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer la nourriture du four.



Fig. 1



Lèche-frite

Fig. 2



AVERTISSEMENT

Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et ÉTEIGNEZ-le. Si le feu ne s'éteint pas, servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.



ATTENTION

- La lèche-frite et sa grille (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. **NE VOUS SERVEZ PAS** de la lèche-frite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS** la grille de **papier d'aluminium**. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson au grill, utilisez **SEULEMENT** la lèche-frite et la grille approuvées par Electrolux Home Products, Inc.

Tableau de suggestions de paramètres pour le grill (four électrique)

Aliments	Position de la grille	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e ou 7 ^{e*}	Hi	6	4	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e ou 7 ^{e*}	Hi	7	5	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e ou 7 ^{e*}	Hi	8	7	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	6 ^e	Hi	8	6	Bien cuit
Poulet, avec os	5 ^e	Lo	20	10	Bien cuit
Poulet, désossé	6 ^e	Lo	8	6	Bien cuit
Poisson	6 ^e	Hi	13	s. o.	Bien cuit
Crevettes	5 ^e	Hi	5	s. o.	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	7 ^e	Hi	9	7	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e	Hi	10	8	Bien cuit

Fig. 3

*Servez-vous de la grille de four surbaissée lorsque vous utilisez la position 7.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Ajustement de la température du four

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir une température de cuisson précise. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température indiquée.

Pour ajuster la température du four :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson).
2. Ajustez la température à 287 °C (550 °F) en appuyant sur la touche **▲** et en la maintenant enfoncée.
3. Dans les 2 secondes qui suivent, appuyez sur la touche **bake** (cuisson) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que des chiffres apparaissent. Relâchez la touche **bake** (cuisson). L'écart en degrés entre le réglage d'usine original et le réglage actuel est maintenant affiché. Si le régulateur du four possède le calibrage d'usine d'origine, « 0 » s'affiche.
4. La température peut maintenant être augmentée ou diminuée de 19° C (35 °F), à intervalles de 1 °C (5 °F) en appuyant sur la touche **▲** ou **▼** la grille et en la maintenant enfoncée. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'écart désiré s'affiche. Si vous diminuez la température du four, un signe négatif (-) s'affiche devant le nombre pour indiquer que la température du four sera plus basse du nombre de degrés affichés.
5. Lorsque vous avez effectué l'ajustement désiré, appuyez sur **clear off** (annuler) pour retourner à l'affichage de l'heure actuelle.

REMARQUES

Les ajustements n'affectent pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage.

Si l'affichage est réglé pour afficher la température en Celsius, la température pourra être modifiée en intervalles de 1°C

chaque fois que vous appuyez sur la touche **▲** ou **▼**.

N'UTILISEZ PAS de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres de four peuvent indiquer des températures qui varient de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

Réglage du verrouillage du four

La commande peut être programmée pour verrouiller la porte du four et les touches de commandes du four.

Pour régler le verrouillage du four :



1. Appuyez sur la touche **annuler** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. « **Loc** » s'affiche, le voyant « Porte verrouillée » clignote et le verrou motorisé de la porte commence à se fermer automatiquement. La porte du four prend **environ 15 secondes** à se verrouiller. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure actuelle s'affiche.
2. Pour annuler la caractéristique de verrouillage du four, appuyez sur la touche **clear off** (annuler) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. La commande déverrouille la porte du four et reprend son fonctionnement normal.

REMARQUES

N'ouvrez PAS la porte du four pendant que le voyant clignote. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure actuelle s'affiche.

Si vous appuyez sur une touche lorsque la fonction de verrouillage du four est activée, « **Loc** » s'affiche jusqu'à ce que la touche soit relâchée.

Fonctionnement de la lampe du four

(certains modèles)

La lampe du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte. Appuyez sur l'interrupteur de la lampe du four situé sur le côté supérieur gauche du panneau du dossier pour allumer et éteindre la lampe interne du four en tout temps, quand la porte est fermée (Fig. 1).

Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous au paragraphe « Remplacement de l'ampoule du four » dans la section **Entretien et nettoyage**.

Protection de circuit (certains modèles)

Pour protéger l'appareil contre les surcharges, une remise en circuit du disjoncteur de 15 A et de 120 V peut être activée près de la prise électrique située dans le haut du panneau du dossier (voir Fig. 1). Au besoin, appuyez sur l'interrupteur du disjoncteur du circuit pour le réinitialiser.

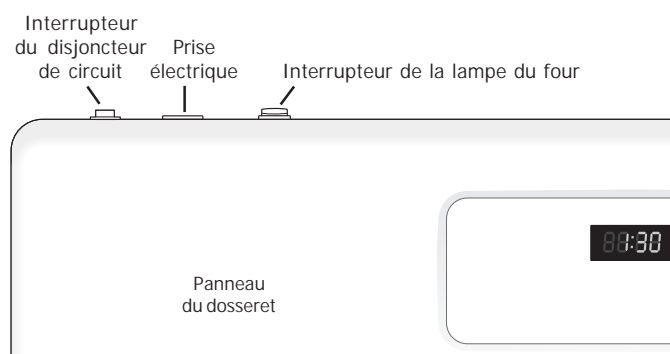


Fig. 1

AUTONETTOYAGE

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

➔ IMPORTANT

Respectez les précautions d'autonettoyage suivantes :

- **N'UTILISEZ PAS** de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces de la cavité du four.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte (fig. 1). Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
- **N'UTILISEZ AUCUN** produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- **Enlevez la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles ainsi que le PAPIER D'ALUMINIUM. Ces articles ne résistent pas aux hautes températures de nettoyage et risquent de fondre.**
- **Enlevez TOUTES LES GRILLES DE FOUR et TOUS LES ACCESSOIRES. Si vous n'enlevez pas les grilles de four, leur revêtement spécial s'usera et elles ne pourront plus être glissées facilement à l'intérieur ou à l'extérieur du four.**
- **Nettoyez tout renversement excessif.** Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé **avant de** démarrer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. **NE LAISSEZ PAS** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon. Ces zones sont indiquées en blanc sur la figure 1.

⚠ ATTENTION

Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** un enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

NE TENTEZ PAS d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

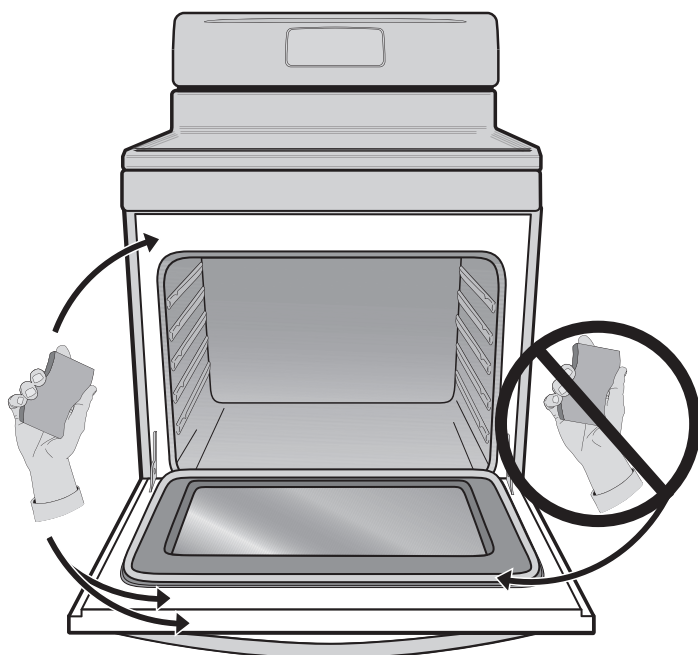


Fig. 1

Réglage d'un cycle d'autonettoyage ou d'un cycle d'autonettoyage différé

➔ IMPORTANT

Pour commencer un cycle d'autonettoyage **immédiatement**, passez les étapes 2 et 3 des instructions fournies ci-dessous.

Réglage d'un cycle d'autonettoyage

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Appuyez sur **start time** (heure de départ). Le « : » de l'heure actuelle clignote.
3. Appuyez sur la touche **▲** et maintenez-la enfoncée pour choisir l'heure de départ du programme d'autonettoyage différé. Relâchez la touche lorsque l'heure désirée s'affiche.
4. Appuyez sur **clean** (nettoyage). "—" apparaît à l'afficheur.
5. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼**. « 3:00 » sera affiché, indiquant qu'un cycle d'autonettoyage d'une durée de 3 heures a été réglé. Pour régler un cycle d'autonettoyage d'une durée de 2 heures, appuyez une fois (2:00 s'affiche).
(Certains modèles) Pour effectuer un autonettoyage d'une durée de 4 heures, appuyez sur **▲** jusqu'à ce que 4:00 s'affiche.
6. « **CLn** » s'affiche pendant l'autonettoyage et le voyant « LOCK » reste allumé jusqu'à ce que l'autonettoyage soit terminé ou annulé et que le four ait refroidi.

📌 REMARQUE

Dès que les commandes sont réglées, le verrou motorisé commence à se fermer automatiquement et le voyant « LOCK » (verrouillage) clignote. **N'OUVREZ PAS** la porte pendant que le voyant clignote (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller).

Une fois l'autonettoyage terminé :

1. L'heure actuelle apparaît sur l'afficheur et les voyants « Clean » (Nettoyage) et « LOCK » (verrouillage) restent allumés.
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 HEURE et que le voyant « LOCK » (verrouillage) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.

Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage :

Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'autonettoyage après qu'il ait commencé :

1. Appuyez sur la touche **clear off** (annuler).
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 HEURE et que le voyant « LOCK » (verrouillage) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Redémarrez le programme d'autonettoyage lorsque les conditions ont été corrigées.



ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. **Tenez-vous sur le côté du four** lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

NE TENTEZ PAS d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Évitez les brûlures et faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.



REMARQUES

Lorsque la fonction d'autonettoyage est activée, vous pouvez vérifier la durée restante du cycle d'autonettoyage en appuyant sur la touche **clean** (nettoyer). Rappelez-vous que la porte de la cuisinière ne doit pas être ouverte avant que la cuisinière n'ait suffisamment refroidi. Vous devez **attendre environ 1 heure de plus** que l'heure affichée avant d'utiliser la cuisinière pour la cuisson.

Lorsque le four est froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Recommandations de nettoyage

Type de surface	Recommandation
<ul style="list-style-type: none">• Boutons de commande• Pièces peintes• Garnitures décoratives peintes• Garnitures en aluminium, en plastique ou en vinyle	<p>Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.</p> <p><i>Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez aucun produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant droit vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.</i></p>
<ul style="list-style-type: none">• Tableau de commande• Garnitures décoratives (certains modèles)	<p><i>Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à OFF (ARRÊT) et enlevez les boutons du panneau au besoin. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Assurez-vous de bien essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon, et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande.</i></p>
<ul style="list-style-type: none">• Acier inoxydable (certains modèles)	<p>Nettoyez les taches tenaces avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un linge. N'utilisez pas de produit de nettoyage à concentration élevée en chlore ou en chlorure. N'utilisez pas de produit de récurage trop puissant. N'utilisez que des produits nettoyeurs pour la cuisine destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits nettoyeurs de la surface pour éviter, lors du chauffage, la formation de taches bleuâtres qui ne pourront être enlevées.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Lèchefrite et grille en émail vitrifié (le cas échéant)• Revêtement de la porte et pièces de la caisse	<p>Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i>, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans de l'ammoniaque et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Prenez soin de bien enlever tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Grilles du four	<p>Les grilles doivent d'abord être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Porte du four	<p>Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.</p> <p>Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Table de cuisson en vitrocéramique	<p>Ne pulvérisez aucun produit de nettoyage pour fours sur le dessus de la table de cuisson. Reportez-vous à la partie « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.</p>

Entretien de la table de cuisson

➔ IMPORTANT

Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel au bon entretien de votre table de cuisson en vitrocéramique.

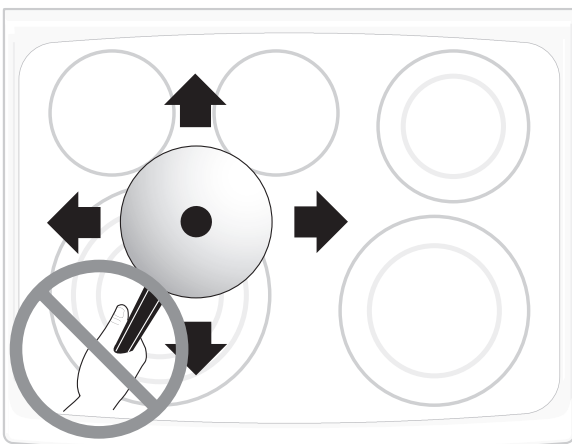
Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique fournie avec votre nouvel appareil. Frottez avec un linge ou un tampon **anti-rayures** non abrasifs. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de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

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut laisser 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, à l'aide de la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (en fonte, en métal, en céramique ou en verre) dont le fond est inégal ou sali peuvent **marquer ou égratigner** la surface de la table de cuisson.

Évitez de :

- Faire glisser des objets en verre ou en métal sur la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond; remplacez-les par des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- Cuire directement les aliments sur la surface de la table de cuisson, sans ustensile.
- Faire tomber des objets lourds ou durs sur la surface; cela risquerait de la casser.



Nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position OFF (Arrêt) et que la table de cuisson a REFROIDI.

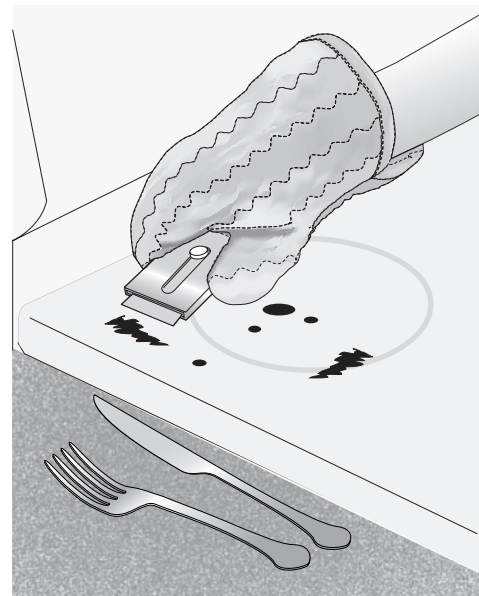
Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur la table de cuisson. Utilisez de l'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 crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur les parties salies. 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-la soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 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.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la table de cuisson (suite)

Plastique 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 de la corrosion par piqûres sur la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**.

Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme illustré). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés rebelles ou carbonisées.



AVERTISSEMENT

N'utilisez AUCUN produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées se dégageant de l'appareil peuvent être nocives et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

N'utilisez pas les produits suivants sur la table de cuisson :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage trop forts comme du javellisant, de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage pour four; ils risquent de marquer ou de décolorer la surface.
- N'utilisez pas de papier essuie-tout, de chiffons ou d'éponges encrassés; ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration.



IMPORTANT

La table de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon à récurer abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

Précautions concernant l'utilisation d'aluminium sur la table de cuisson

- **Papier d'aluminium :** l'utilisation de papier d'aluminium sur une surface de cuisson en vitrocéramique chaude peut l'endommager. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas du papier d'aluminium toucher la surface de cuisson en vitrocéramique.
- **Ustensiles en aluminium :** le point de fusion de l'aluminium est très inférieur à celui des autres métaux. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la table de cuisson. Si vous laissez les casseroles en aluminium chauffer sans liquide sur la table de cuisson, elles pourraient non seulement s'abîmer, mais également fondre, se briser ou marquer la table de cuisson de façon permanente.

Remplacement de l'ampoule du four



ATTENTION

Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel du verre.

L'ampoule est située à l'arrière du four et elle est protégée par un globe de verre retenu par une tige métallique. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Remplacement de l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la cuisinière.
2. Poussez la tige métallique d'un côté pour libérer le protecteur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 W pour électroménagers.
4. Remettez le protecteur en verre par-dessus l'ampoule et enclenchez la tige métallique.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez la cuisinière).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour ce faire, consultez les sections **Réglage de l'horloge** et **Minuterie** du présent guide.

Retrait et remise en place de la porte basculante du four



ATTENTION

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol; fig. 1).
2. Tirez les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte; fig. 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour gril (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Lorsque la porte est à la position d'arrêt pour gril, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (fig. 4).

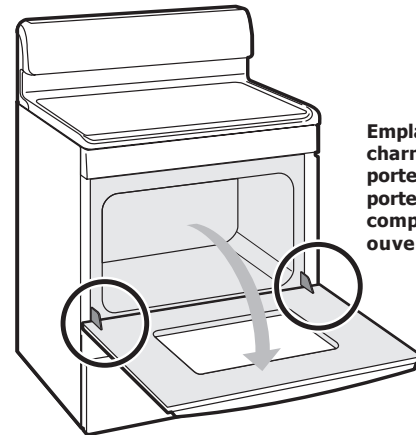
Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte; fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol; fig. 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four (fig. 2) jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser.

Veillez lire les recommandations suivantes :

1. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place.
2. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
3. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.



Emplacement des charnières de porte lorsque la porte du four est complètement ouverte.

Fig. 1

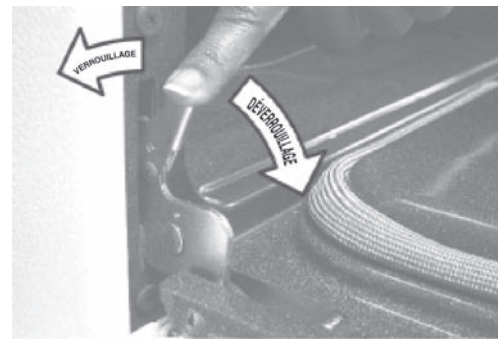


Fig. 2

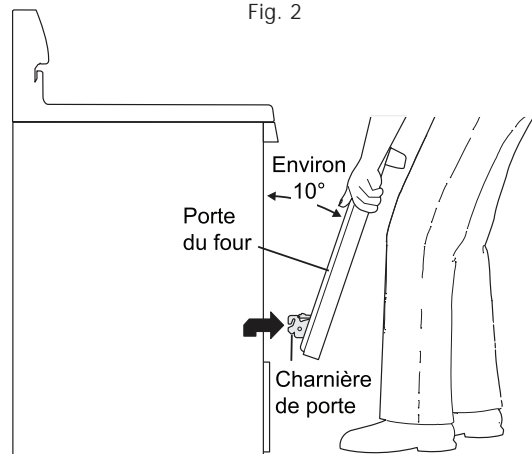


Fig. 3

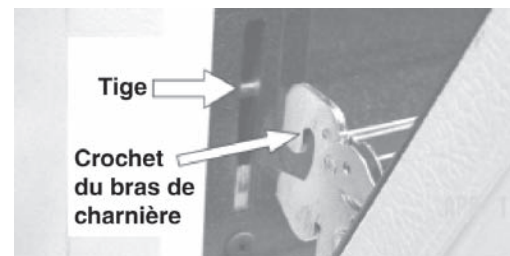


Fig. 4

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• De nombreux facteurs affectent les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, consultez la section Ajustement de la température du four, de ce guide.
L'appareil n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.• Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.• Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau.• Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none">• Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.• La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none">• Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour l'élément que vous tentez d'utiliser.
L'élément de surface ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• L'heure n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Consultez « Réglage de l'horloge » dans la section Commandes du four• Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée.• Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé.• Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la section Réglage des commandes du four de ce guide ou lisez les instructions de la section La cuisinière ne fonctionne pas de cette page.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'ampoule est bien fixée dans la douille. Consultez également la section « Changement et remplacement de l'ampoule du four ».
Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions données dans la section Autonettoyage.• Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Suivez les étapes du paragraphe « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » de la section Autonettoyage.

Problème	Solution
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • La sole, la partie supérieure, le cadre du four ou la section de la porte à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au grill.	<ul style="list-style-type: none"> • Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au grill dans la section Réglage des commandes du four. • Assurez-vous que la porte est ouverte à la position d'arrêt pour grill. • Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du grill. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du grill. • La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. • La grille et la lèchefrite sont à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Installez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles). • La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop de résidus de cuisson dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essuyez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous au paragraphe « Cuisson au grill » de la section Réglage des commandes du four.
Le tableau de commande du four émet un bip et affiche un code d'erreur comportant la lettre F (par exemple, F10, F11, F13, F14, F15, F30, F31 ou F90).	<ul style="list-style-type: none"> • Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur clear off (annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Essayez d'utiliser les fonctions Cuisson au four ou Griller à nouveau. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez d'utiliser les fonctions Cuisson au four ou Griller à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente.
Il y a des égratignures sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Les substances à grains grossiers comme le sel et le sable qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps. • Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage de ce guide. • Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
Marque de métal sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont égratignée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Utilisez un produit de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Reportez-vous à la partie « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.
Il y a des stries ou des taches brunes sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Des résidus ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à la partie sur « L'entretien et le nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Enlevez-les en utilisant un produit de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles dont le fond est propre et sec.

GARANTIE SUR LES GROS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil si ce dernier présente un défaut de matériau ou de fabrication, à la condition que l'appareil soit installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de matériau ou de fabrication ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, sans en exclure d'autres, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT SELON LES TERMES DE LA PRÉSENTE. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UNE DURÉE D'UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, PAR EXEMPLE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT DE LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE, IL SE PEUT QUE VOUS DISPOSIEZ D'AUTRES DROITS.

Pour une réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Nul n'est autorisé par Electrolux à modifier les obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une entreprise de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

ÉTATS-UNIS

1 800 944-9044

Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907



Canada

1 800 265-8352

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario
L5V 3E4