

# FRIGIDAIRE

Tout à propos de

# l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière



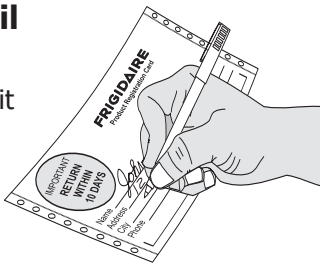
## TABLE DES MATIÈRES

Bienvenue & félicitations.....	2	Avant de régler le four.....	16
Mesures de sécurité importantes .....	3	Réglage de la commande du four .....	17
Caractéristique de l'appareil .....	6	Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage).....	24
Instructions d'installation .....	9	Entretien & nettoyage.....	25
Avant de régler les éléments de surface.....	11	Avant d'appeler .....	30
Réglage des éléments de surface .....	15	Garantie des appareils électroménagers.....	34

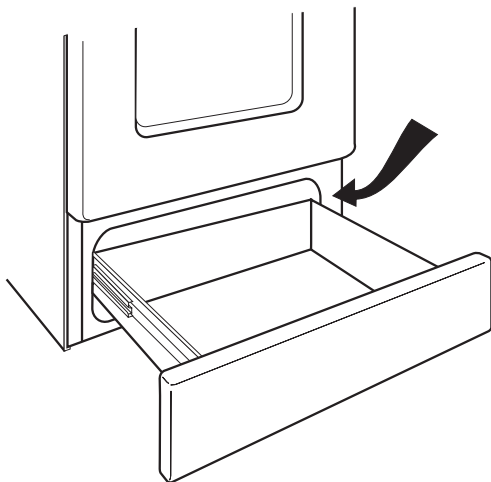
# BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

## Enregistrement de l'appareil Enregistrer l'appareil

La **CARTE D'ENREGISTREMENT** doit être remplie en entier et retournée à Electrolux Canada Corp.



## Emplacement de la plaque de série



Inscrivez ci-dessus les numéro de modèle et de série de votre appareil.

Numéro de modèle: \_\_\_\_\_

Numéro de série: \_\_\_\_\_

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

Félicitations, vous venez d'acheter un nouvel appareil! Chez **Electrolux Major Appliances**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Vous satisfaire constitue la première de nos priorités.

Nous savons que votre nouvel appareil vous plaira et **nous vous remercions** d'avoir choisi nos produits. Nous espérons que vous nous ferez confiance pour vos futurs achats.

## LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et **peuvent ne pas** illustrer exactement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.


### **NOTE**

Brochez ici votre reçu d'achat pour référence future.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.  
Conservez ces instructions pour références futures.

## DÉFINITIONS

 Ce symbole prévient des situations pouvant entraîner des blessures. Suivez les conseils suivants ce symbole afin d'éviter les graves blessures, la mort ou les dommages matériels.

### AVERTISSEMENT

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

### ATTENTION

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

### IMPORTANT

Ceci indique qu'il y a une information importante mais non dangereuse concernant l'installation, l'opération ou l'entretien de l'appareil.

### AVERTISSEMENT



- Toutes les cuisinières peuvent basculer
- Il peut en résulter des blessures
- Installer les supports anti-bascules fournis avec l'appareil.
- Voir les instructions d'installation.



Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée par le support anti-bascules, fourni avec l'appareil. Pour vérifier si le support est bien installé, agrippez la partie arrière de la surface de cuisson et penchez-la vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour connaître les étapes d'installation.

- Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. N'enlevez pas le schéma de câblage ou tout autre document collé à l'appareil. N'enlevez pas la plaque de série.
- Installation – Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la norme ANSI/NFPA No. 70-dernière édition ainsi

qu'aux codes de la région, et au Canada, à la norme C22.1 de CSA, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région. N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- Entretien par l'utilisateur – Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides. Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, des pattes de nivellement, protége-fils, ou toute autre pièce.

### AVERTISSEMENT

Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière.

Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.

### AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le four ou le tiroir réchaud (si présent) pour entreposer des articles.

- Rangement dans ou sur l'appareil – Ne rangez pas dans le four, ou près des éléments, ou dans le tiroir de l'appareil, des matériaux inflammables. Ceci inclus des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

### ATTENTION

Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret. Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil pour saisir des articles, ceci pourrait leur causer des blessures graves.

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS DU FOUR, OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.**

Les éléments de surface et ceux du four peuvent être très chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.

- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.



### AVERTISSEMENT

**N'UTILISEZ JAMAIS** votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs— Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts— l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**
- **Enlevez la porte de toute cuisinière inutilisée qui doit être entreposée ou mise aux rebuts.**



### IMPORTANT

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



### AVERTISSEMENT

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

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.** Tout d'abord, placez l'ustensile contenant la nourriture sur l'élément et ensuite mettez en marche ce dernier; et éteignez l'élément avant de retirer l'ustensile.
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée**— Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un fond plat assez large pour recouvrir l'élément chauffant. 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 sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversements causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les éléments sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Revêtements protecteurs**—N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir l'intérieur du tiroir. Tout autre usage de recouvrement protecteur ou de papier d'aluminium peut causer une baisse de performance ou endommager l'appareil. Utilisez uniquement le papier d'aluminium tel que recommandé pour la cuisson; il sert à recouvrir les aliments.
- **Ustensiles de cuisson en poterie**—Seule certains types d'ustensiles en verre/céramique, céramique, poterie, peuvent être utilisés sans se casser par suite d'un changement de température. Vérifiez les recommandations du fabricant.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs.** Si un élément est mis en marche accidentellement, le couvercle décoratif peut devenir extrêmement chaud et possiblement fondre. De graves brûlures peuvent survenir si le couvercle est touché. L'appareil peut aussi être endommagé.

## POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- **Ne nettoyez pas ou ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée**— Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson**— Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **Ne déposez pas d'ustensile chaud sur la surface vitrocéramique si elle est froide.** Cela pourrait briser la vitrocéramique.
- **Évitez d'égratigner la surface vitrocéramique avec des objets pointus.**

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four** – Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la surface de cuisson. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.



#### AVERTISSEMENT

**Ne bloquez JAMAIS les ouvertures d'aération, trous ou passages au fond du four ou ne recouvrez pas une grille d'un matériel tel du papier d'aluminium.**

Ceci bloquerait la circulation de l'air nécessaire au four et pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le fait de recouvrir de papier d'aluminium certaines parties de l'appareil peut retenir la chaleur et ainsi causer un risque d'incendie.

- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.

- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

### Fours autonettoyants

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Nettoyants/Aérosols**—Suivez toujours les recommandations du fabricant du produit nettoyant. Assurez-vous d'enlever tout résidu de nettoyant ces derniers peuvent prendre feu et causer des dommages et/ou des blessures.
- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyeur commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.



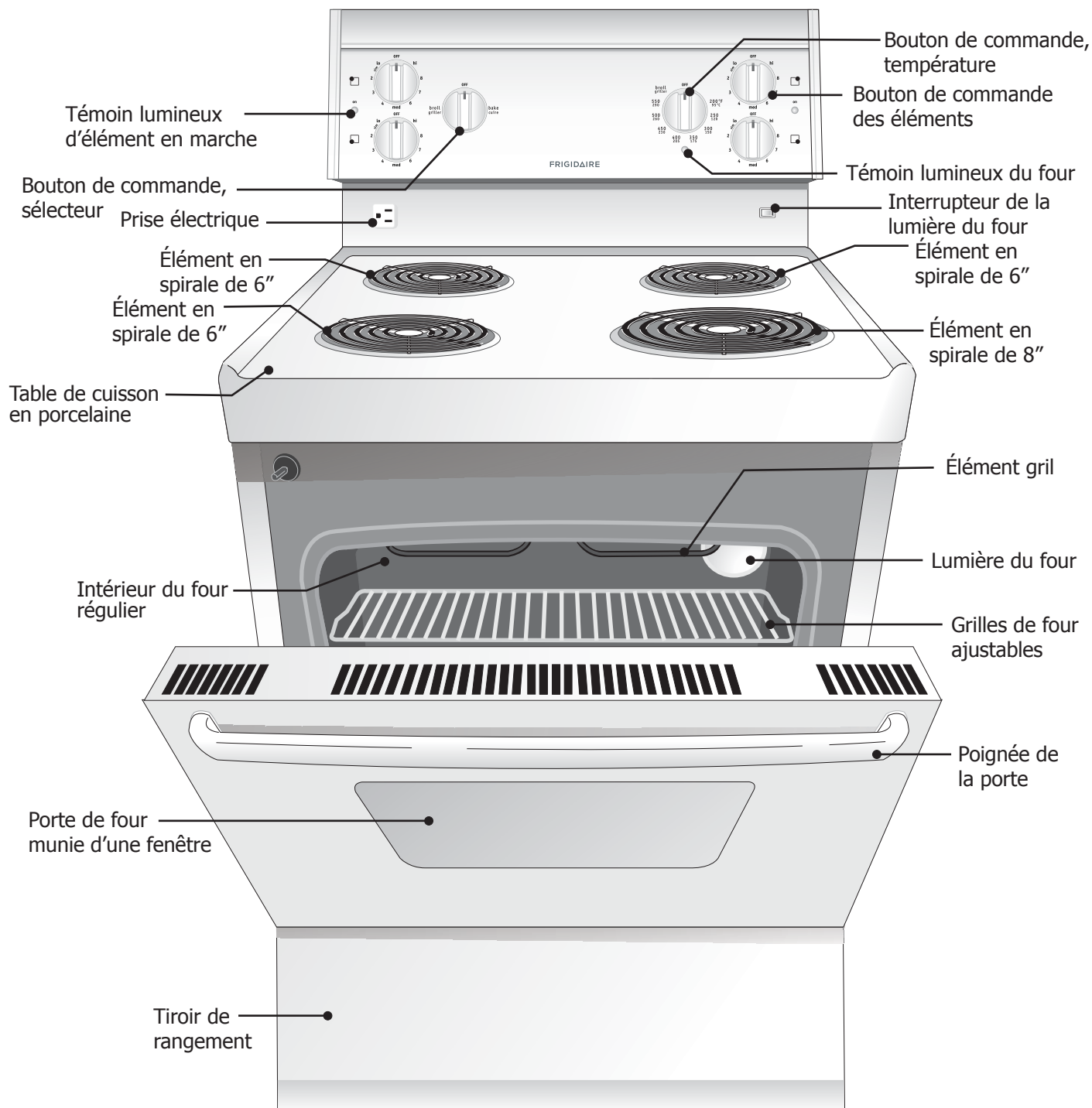
#### ATTENTION

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL (MODÈLE A)

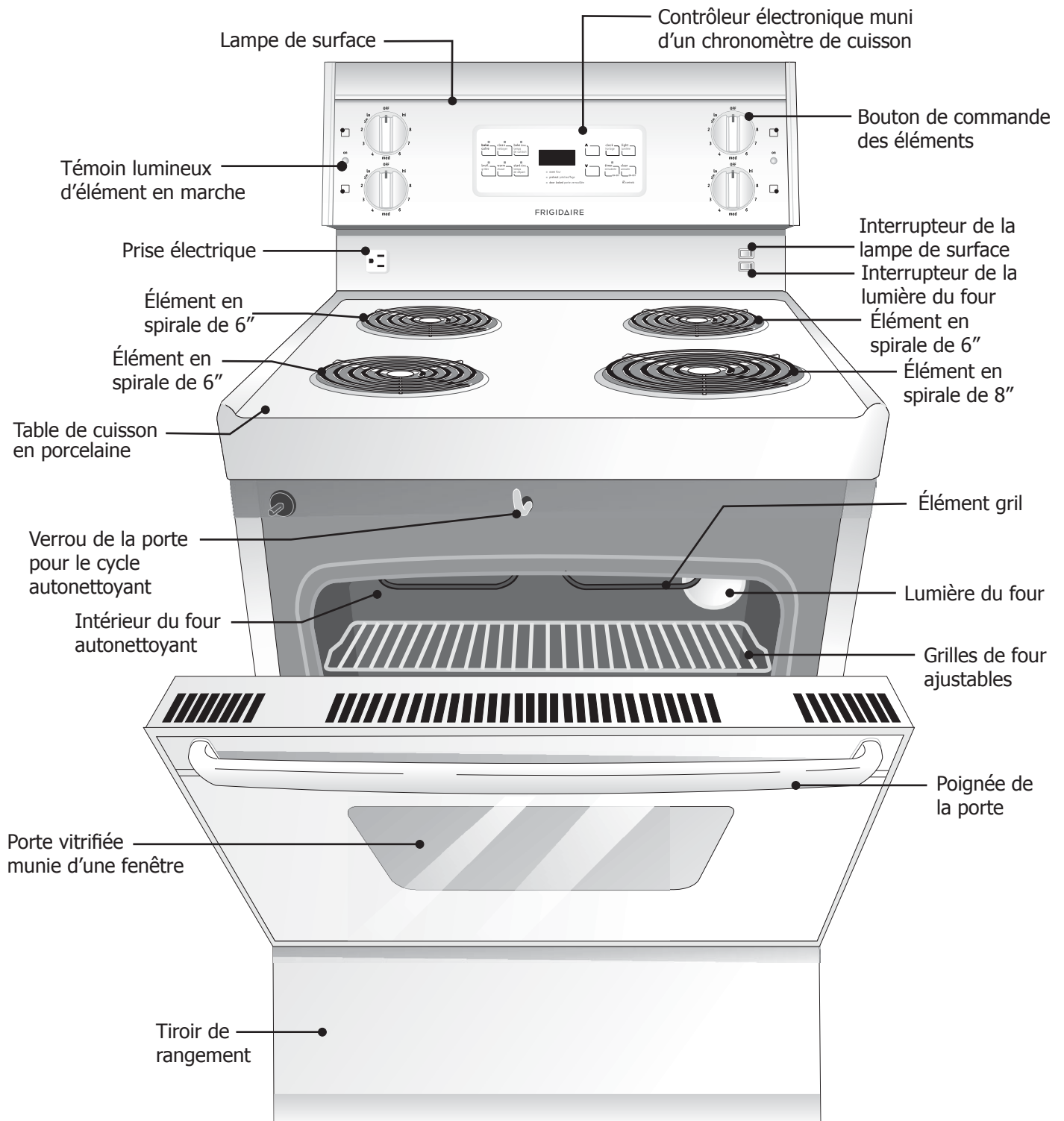
Voici les caractéristiques de votre cuisinière électrique:





# CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL (MODÈLE B)

Voici les caractéristiques de votre cuisinière électrique:

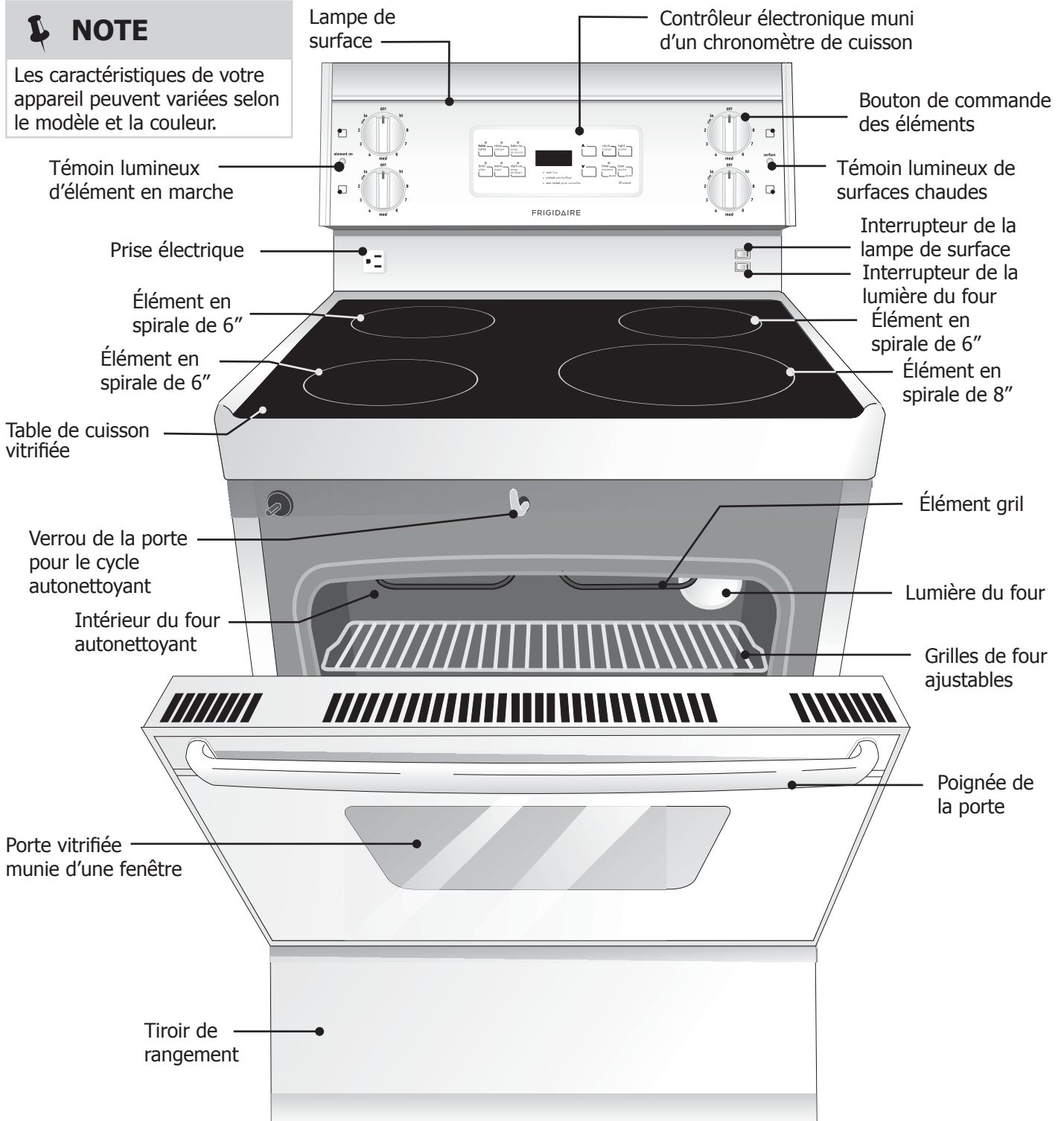


# CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL (MODÈLE C)

Voici les caractéristiques de votre cuisinière électrique:

## NOTE

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



## NOTE

Ce modèle est aussi disponible en acier inoxydable.



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## ➔ IMPORTANT

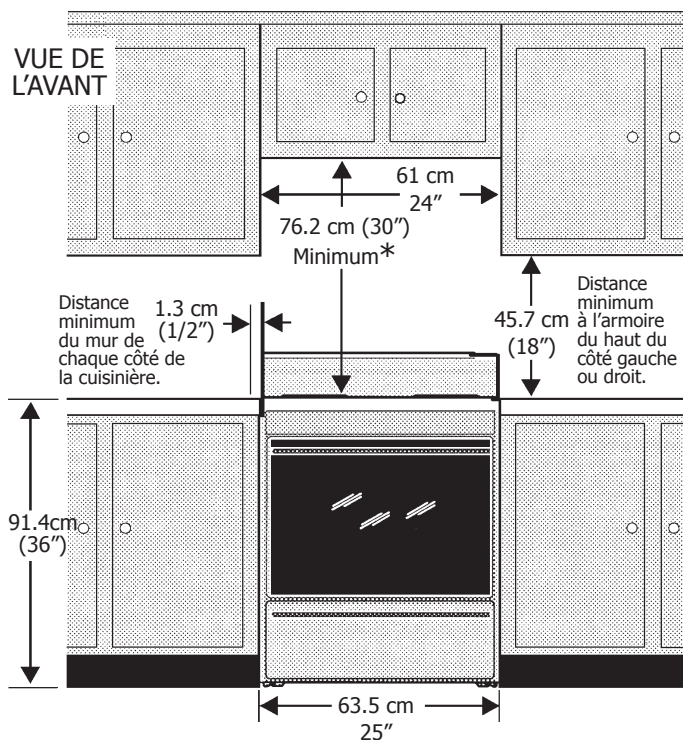
L'installation et le service doivent être exécutés par un technicien qualifié.

**Conservez ce document pour le présenter à l'inspecteur local d'électricité s'il le demande.**

Lisez et conservez ce document pour référence.

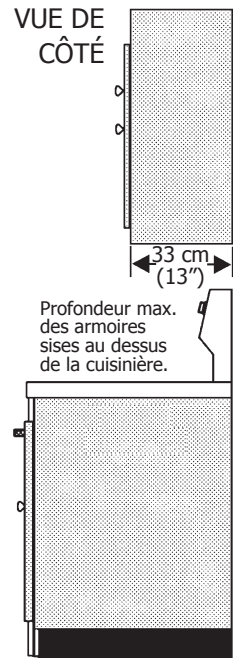
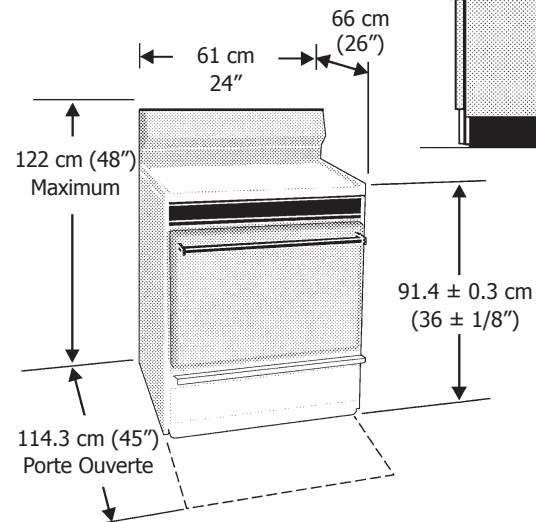
### Espaces prévus et dimensions

- Laissez suffisamment d'espace entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes (1.3cm (1/2")) sur les côtés et à l'arrière).
- Endroit – Vérifiez l'endroit où la cuisinière sera installée. Assurez-vous qu'il y a une source d'alimentation électrique adéquate et que le plancher est solide.
- Les dimensions qui sont données doivent être respectées. Ces dimensions allouent un minimum de jeu. Les surfaces en contact doivent être solides et de niveau.



\* Espace minimum de 76,2 cm (30") entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une armoire en bois ou en métal non protégée, ou espace minimum de 61 cm (24") si le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau résistant au feu d'au moins 0.64 cm (1/4") recouvert d'une feuille d'acier doux dont l'épaisseur est au moins de 0.038 cm (0.015") si en acier inoxydable, de 0.061 cm (0.024") si en aluminium ou de 0.051cm (0.020") si en cuivre. Un espace de 1.3 cm (1/2") minimum pour l'arrière et les côtés de la cuisinière est requis. Respectez toutes les dimensions indiquées ci dessus afin d'éviter des dommages à la propriété, de créer un danger potentiel d'incendie et de faire des découpages incorrects du comptoir et de l'armoire.

Évitez d'ajouter des espaces de rangement au-dessus de l'appareil pour éliminer tout risque de brûlures ou de feu en vous penchant au-dessus de surfaces chaudes pour prendre des objets. Si des espaces de rangement doivent être ajoutés, les risques peuvent être réduits en installant une hotte qui excède le devant de l'armoire d'au moins 12.7 cm (5").

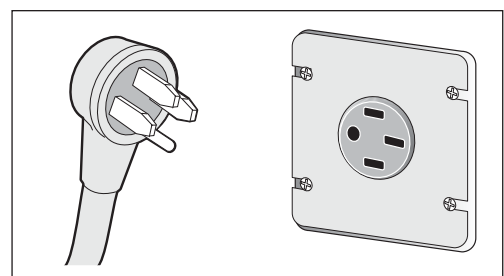


### Emplacement

Installez votre nouvelle cuisinière à 1.3 cm (1/2") du mur arrière et alignez-la avec les comptoirs de la cuisine. Assurez-vous qu'un espace libre de 1.3 cm (1/2") est conservé entre les côtés de la cuisinière et les comptoirs. Espacez votre cuisinière d'au moins 7.6 cm (3") minimum de votre réfrigérateur s'ils sont côte à côte.

### Branchement

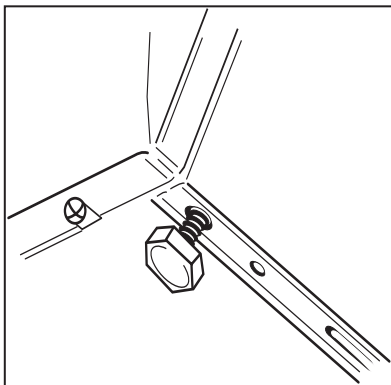
Cet appareil nécessite une alimentation électrique de 120/240 ou 120/208 volts correctement mise à la terre. Branchez le câble d'alimentation de la cuisinière à une prise murale. S'il n'y en a pas, faites-en installer une par un maître électricien.



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

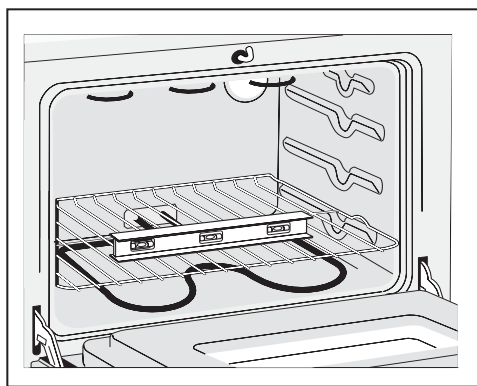
## Nivellement

Pour obtenir de bons résultats de cuisson, votre cuisinière doit être de niveau. Des vis de nivellement sont installées aux quatre coins inférieurs de la cuisinière. Pour les ajuster, retirez le tiroir de rangement. (Voir section Tiroir de rangement).



## Pour mettre la cuisinière de niveau:

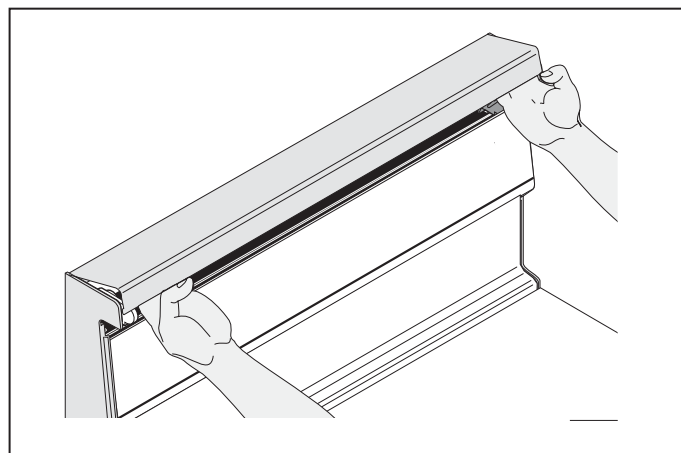
1. Utilisez une clé ouverte de 1-1/4" ou une clé à molette pour dévisser chacune des quatre vis de nivellement de deux à trois tours.
2. Installez une des grilles dans le centre du four.
3. Installez la cuisinière à son emplacement final et déposez le niveau à bulle sur la grille pour vérifier si le niveau est acceptable. Prenez deux lectures, une avec le niveau placé en diagonale dans le four et l'autre lecture dans l'autre diagonale.
4. Utilisez la clé 1-1/4" pour ajuster les vis de nivellement. Tournez chacune d'elles jusqu'à ce que l'appareil soit assis fermement sur le plancher sans se balancer.



## Lampe de surface installée sur le panneau de commande (certains modèles)

Pour la remplacer:

1. Soulevez le panneau de commande.
2. Placez vos doigts sous la lampe à environ 20.3 cm (8") des deux extrémités.
3. Faites tourner le tube de 90° et le tirer vers le bas hors des réceptacles.
4. Installez le nouveau tube en l'insérant dans les guides des réceptacles et tournez-le pour l'engager en position de fonctionnement; vérifiez si la lampe fonctionne correctement.



## Coupe-circuit de protection

Comme protection en cas de surcharge, chacune des prises de courant (2 max.) qui se trouvent au dessus du panneau de commandes est protégée par un fusible de 15 ampères, 120 volts. Pour les apercevoir, soulevez le couvercle qui se trouve au dessus du panneau de commandes. Aucun fusible ne sera fourni si l'appareil ne comprend pas de prise de courant.

# AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

## Choix des ustensiles de cuisine

Le fond des casseroles doit être plat pour avoir un bon contact avec l'élément de la surface de cuisson. Faites tourner une règle sur le fond de la casserole pour vérifier si ce dernier est plat (Figure 1).

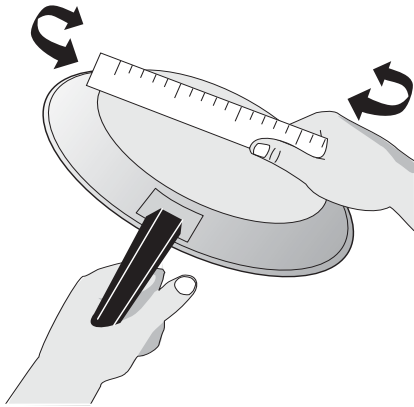
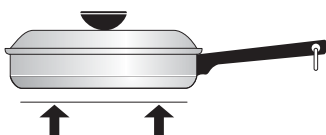


Figure 1

Assurez-vous de suivre les recommandations qui suivent concernant les ustensiles de cuisson (Figure 2).

### CORRECT



- Fond plat et côtés droits
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Agencez toujours le diamètre de la casserole au diamètre de l'élément.

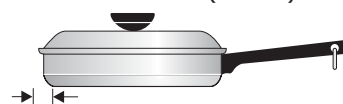
### INCORRECT



- Fonds incurvés et déformés.



- Casserole déborde du bord de l'élément de 1/2" (1.3 cm).



- La casserole est plus petite que l'élément.



- Manche trop lourd; fait basculer la casserole.

Figure 2

## NOTE

La grosseur et le type d'ustensile utilisé influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

## Types de matériaux des ustensiles

Le type de matériau des ustensiles détermine l'homogénéité de la chaleur et la rapidité de la transmission de celle-ci de la surface de cuisson au fond de l'ustensile. Les matériaux disponibles les plus populaires sont:

**ALUMINIUM** - Excellent conducteur de la chaleur. Certains types de nourriture font brunir l'ustensile (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux marques). Si l'ustensile est glissé sur la table de cuisson en vitrocéramique, il risque de laisser des marques métalliques ressemblant à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

**CUIVRE** - Excellent conducteur de la chaleur mais décolore rapidement. Peut laisser des marques métalliques sur la table de cuisson vitrocéramique (voir Aluminium plus haut).

**ACIER INOXYDABLE** - Conducteur de la chaleur lent donnant des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

**FONTE** - Conducteur de la chaleur pauvre par contre il la conserve bien. Cuit également une fois que la température de cuisson est atteinte. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique.

**FONTE ÉMAILLÉE** - Le métal de base de l'ustensile détermine les caractéristiques de transfert thermique. Émaille doit être doux pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

**VERRE** - Conducteur de la chaleur lent. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique parce qu'il peut égratigner la table.

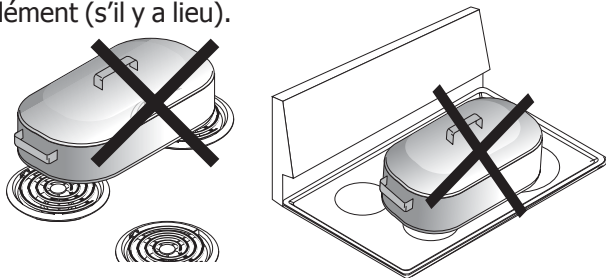
## AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Casseroles et sous-plats particuliers

La plupart des boutiques d'articles de cuisine et des quincailleries offrent des woks à fond plat qui conviennent à cette surface de cuisson. Les woks à fond rond (pourvus d'un anneau de support qui ne dépasse pas le contour de l'élément chauffant) peuvent également être utilisés. L'anneau métallique est conçu pour soutenir le wok de façon sécuritaire lorsqu'il contient une grande quantité de liquide (soupe) ou de graisse (friture).

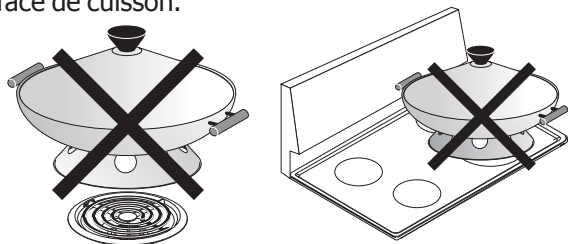
#### ATTENTION

NE PAS utiliser deux éléments (sauf si la table de cuisson est munie d'un élément allongé) à la fois pour chauffer une grande casserole comme une rôtissoire ou une plaque chauffante, ni laisser chauffer l'ustensile jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore. Dans ces deux cas, le fond de la casserole risquerait de décolorer ou de craqueler la surface émaillée de l'appareil et d'endommager les éléments de surface ou la cuvette de l'élément (s'il y a lieu).

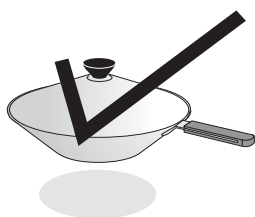


**Sous-plats métalliques:** Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec les éléments de surface.

NE PAS utiliser un wok pourvu d'un anneau métallique de support qui dépasse le contour de l'élément de surface. Étant donné que cet anneau retient la chaleur, il pourrait endommager l'élément de surface ou la surface de cuisson.



Dans le cas des surfaces lisses en verre, seuls les woks à fond plat (sans anneau de support) peuvent être utilisés.



### Conseils et renseignements sur la mise en conserve

1. Utiliser des recettes éprouvées et suivre les directives attentivement. Consulter un service de vulgarisation agricole ou un fabricant de bocaux en verre pour les données les plus récentes sur la mise en conserve.
2. Utiliser uniquement des casseroles de mise en conserve à fond plat. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la casserole est plat.
3. Centrer la casserole de mise en conserve sur la grille du brûleur.
4. Verser de l'eau chaude dans la casserole et régler le brûleur à une température élevée pour accélérer l'ébullition; réduire la température le plus possible tout en maintenant une ébullition constante.
5. Il est préférable de mettre de petites quantités d'aliments en conserve à la fois.



#### ATTENTION

La mise en conserve génère beaucoup de vapeur. Soyez très prudent afin d'éviter les brûlures. Soulevez toujours le couvercle de façon à ce que la vapeur soit dirigée dans le sens opposé de vous.

#### **Pour ne pas endommager la surface de cuisson ou la grille des brûleur**

1. Ne pas utiliser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve qui dépassent de plus de 2,5 cm (1") la grille du brûleur.
2. Ne pas laisser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve à une température élevée trop longtemps.
3. Utiliser un brûleur différent pour chaque nouvelle charge de mise en conserve pour permettre au brûleur et à la surface avoisinante de refroidir. Éviter d'utiliser le même brûleur pendant toute une journée pour la mise en conserve.

Pour que la mise en conserve soit sécuritaire, les micro-organismes dangereux doivent être détruits et les pots bien scellés. Lorsqu'une grande casserole de mise en conserve est utilisée, il faut maintenir une ébullition légère mais constante pendant toute la durée requise.

## AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### À propos de la surface de cuisson en vitrocéramique (Modèle C seulement)

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la surface de cuisson est clairement délimité par le design. **Assurez-vous** que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments.

La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la plaque de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments, sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent devenir **suffisamment chaudes pour causer des brûlures**.

#### ATTENTION

La surface de vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme planche à trancher.

Échapper des objets durs ou lourds sur la surface de vitrocéramique pourrait la fissurer.

Les ustensiles à fond rugueux peuvent égratigner la surface de vitrocéramique.

Placer de la nourriture directement sur la surface de vitrocéramique (sans ustensile) n'est pas recommandé ceci rendrait le nettoyage difficile et la nourriture pourrait brûler et causer un risque d'incendie.

Ne jamais utiliser de grille ou de feuille de cuisson sur la surface de vitrocéramique.

#### NOTE

Assurez-vous de lire les instructions concernant la surface de cuisson en vitrocéramique aux sections **entretien et nettoyage** et **avant d'appeler le service**.

### À propos des éléments de surface radiants

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, ce dernier devient rouge. Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'allumera et s'éteindra automatiquement. L'élément retient assez de chaleur pour continuer de fournir une température constante même lorsque ce dernier est éteint. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.

#### Types des éléments chauffants utilisés

Votre appareil possède des éléments radiants de différentes puissances. Un élément dont la puissance est élevée cuit plus rapidement les grandes quantités d'aliments.

#### NOTE

La vitre de la surface de cuisson deviendra verte lorsque les éléments de surface seront éteints après avoir été utilisés à haute intensité. Ce phénomène est normal et la vitre redeviendra à sa couleur originale lorsqu'elle sera complètement refroidie (Modèles avec une vitre blanche seulement).

#### NOTE

Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de chaleur demandée. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum (HI), ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat.

Assurez-vous de lire les instructions concernant la surface de cuisson en vitrocéramique aux sections **entretien et nettoyage** et **avant d'appeler le service**.

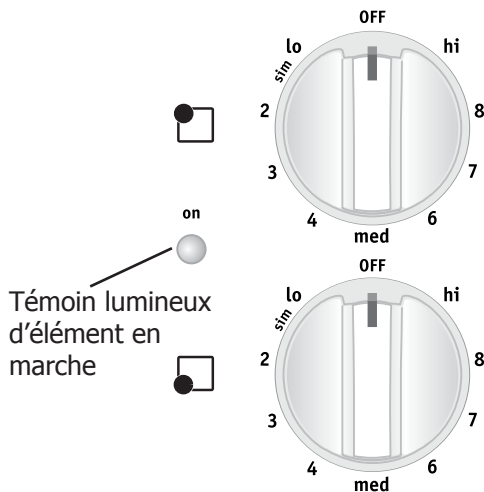


## AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Témoins lumineux - Élément en marche & surface chaude

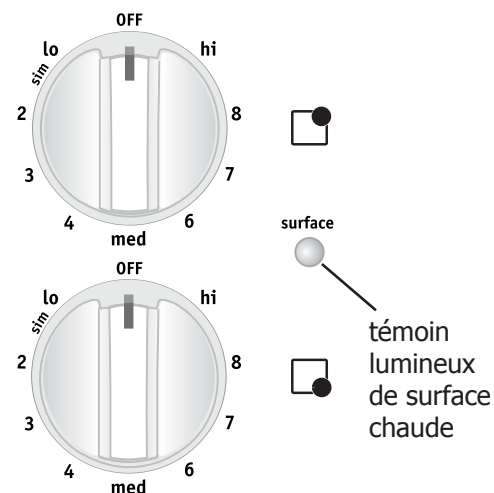
L'appareil est muni de deux types de témoins lumineux qui s'allument sur le dossieret- le témoin lumineux d'élément en marche et le témoin lumineux de surface chaude.

Le **témoin lumineux d'élément en marche** est situé sur le dossieret (Figure 1) entre deux boutons de contrôle et s'allume lorsque l'élément est en marche.



**Figure 1**  
Emplacement du témoin lumineux d'élément en marche

Le **témoin lumineux de surface chaude** (modèle C seulement) est situé sur le panneau de commande (Figure 2) entre les deux boutons de commande sur le côté droit. Il s'allume lorsque l'élément de surface est chaud et demeure allumé jusqu'à ce que l'élément ait SUFFISAMMENT refroidi.



**Figure 2 - Modèle C seulement**  
Emplacement du témoin lumineux de surface chaude

### NOTE

Le témoin lumineux de surface chaude s'allume lorsque l'élément est mis en marche et demeure allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique ait SUFFISAMMENT refroidie. **La surface en vitrocéramique peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsque le témoin lumineux est encore allumé. Le témoin lumineux demeure allumé même si l'élément est éteint.



# RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

## Réglages recommandés

Utilisez le tableau pour déterminer le réglage idéal pour le type d'aliment que vous préparez.

**Note:** La grosseur et le type d'ustensile utilisés influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

Réglages recommandés pour les éléments	
Réglage	Type de cuisson
Haut (HI)	Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
Moyen-haut (7-8)	Pour continuer une ébullition, frire, frire à grande friture
Moyen (4-6)	Pour maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur
Moyen-bas (2 - 3)	Pour faire mijoter, pocher, poursuivre la cuisson.
Bas (Lo)	Pour garder chaud, faire fondre, mijoter

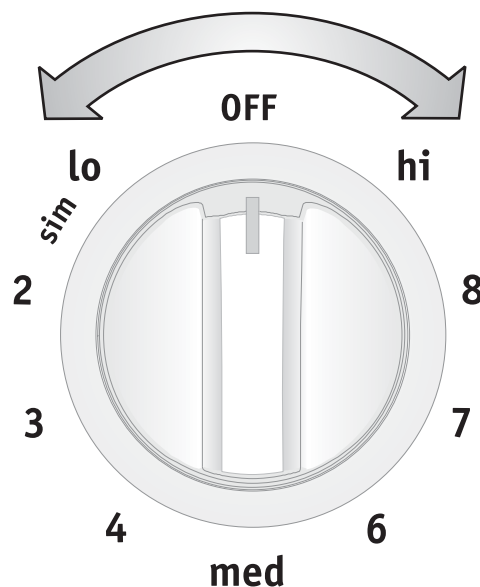
## ATTENTION

**Ne déposez pas d'objets tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballage en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.** Ces items peuvent prendre feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont trop près des éléments.

## Réglage des éléments radiants simples (Tous les modèles)

### Pour régler les éléments radiants simples

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche ou la droite selon le réglage désiré (Figure 1). Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à une position plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante.  
**Modèles avec surface en vitroceramique seulement:** Si un halo rouge débord de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
3. **Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de l'élément.**



**Figure 1 -**  
Le bouton montré ici est pour référence seulement.

## NOTE

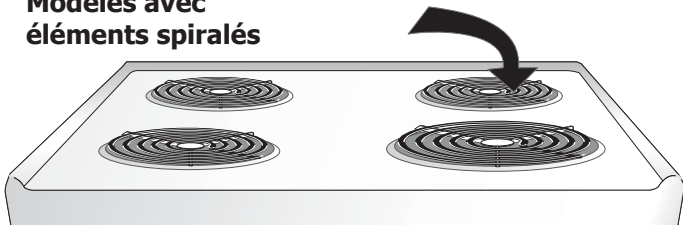
Voir le tableau des réglages recommandés.

## AVANT DE RÉGLER LE FOUR

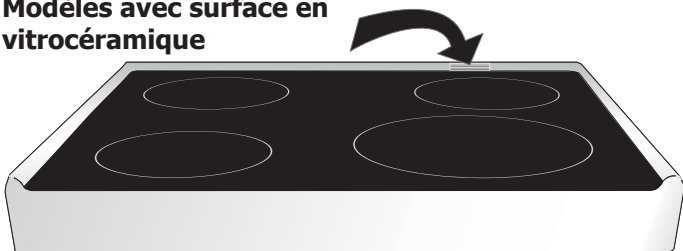
### Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé **tel que montré plus bas**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson. **NE BOUCHEZ PAS** cet évent, ceci pourrait causer des dommages à l'appareil ou un feu.

#### Modèles avec éléments spiralés



#### Modèles avec surface en vitrocéramique

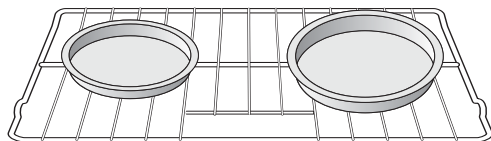


### ATTENTION

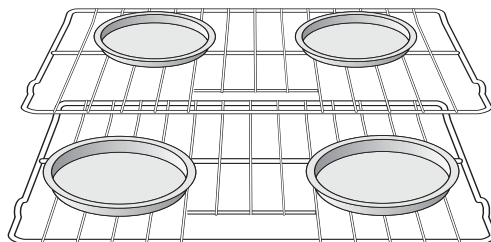
Certains modèles sont munis d'une soufflerie qui fonctionne pendant les modes de cuisson et autonettoyant afin de garder toutes les composantes internes froides. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l'arrêt de l'appareil, jusqu'à ce que les composantes aient refroidi.

### Circulation de l'air dans le four

Si une seule grille est utilisée, placez-la au centre du four. Si plusieurs grilles sont utilisées, disposez les ustensiles comme montré ici. Pour une bonne circulation d'air et des résultats de cuisson satisfaisant, laissez 2"-4" (5-10 cm) autour des moules et assurez-vous qu'ils ne se touchent pas entre eux, à la porte, aux côtés et au dos du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



Une seule grille



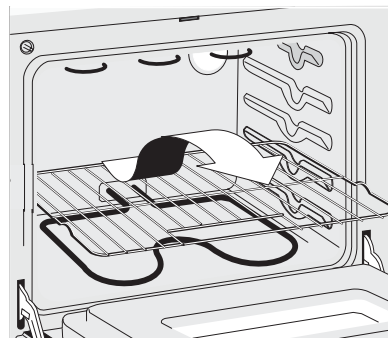
Plusieurs grilles

### Installation des grilles

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

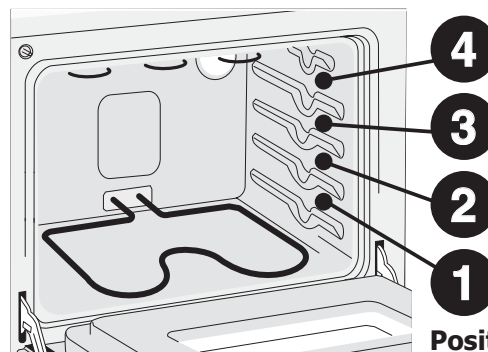
**Pour enlever une grille**, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

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



### Positions recommandées des grilles

Aliments	Position
Viandes grillées, poulet ou poisson	4
Biscuits, gâteaux, tartes & muffins	
Une grille	2 ou 3
Deux grilles	2 et 4
Tartes congelées, gâteaux des anges, omelettes, pains, 1 ou 2 casseroles, petites coupes de viandes ou de volaille	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1



Positions des grilles

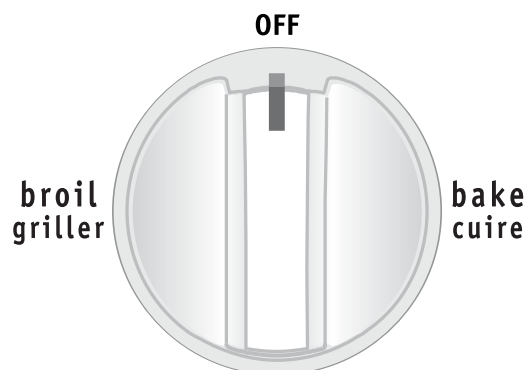


### NOTE

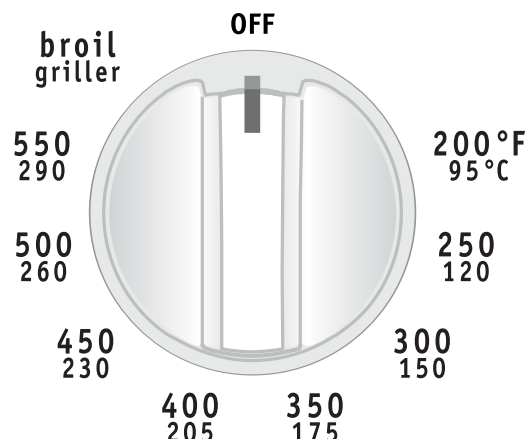
Soyez toujours prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

# MODÈLE A - RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## Bouton de commande, sélecteur

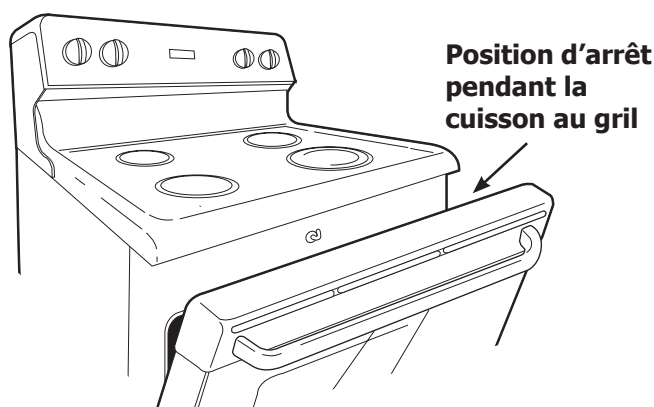


## Bouton de commande, température



## Cuisson normale

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



## Cuisson au grill

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

## ⚠ ATTENTION

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

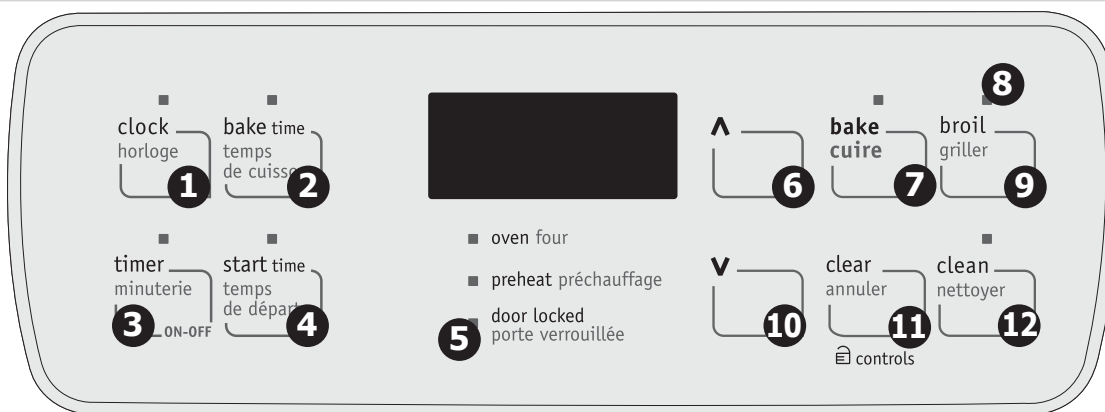
# MODÈLES B & C - RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## Caractéristiques de la commande du four

**LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.** Pour obtenir des résultats satisfaisants avec votre four, il est important de bien connaître les fonctions de la commande du four. **Des instructions détaillées pour chacune des caractéristiques et des fonctions de la commande du four se trouvent aux pages suivantes.**

### NOTE

L'horloge doit d'abord être mise à l'heure afin de faire fonctionner le four.



- 1. Touche horloge**— Sert à régler l'heure.
- 2. Touche temps de cuisson**— Sert à entrer la durée du temps de cuisson.
- 3. Touche minuterie on/off**— Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.
- 4. Touche temps de départ**— Utilisée pour régler le temps désiré de début de cuisson. Peut être utilisé avec TEMPS DE CUISSON pour programmer une cuisson différée.
- 5. Témoins lumineux four, préchauffage et porte verrouillée**— Le voyant lumineux four s'allume chaque fois que le four est en fonction. Le voyant lumineux Préchauffage s'allume aussitôt que le four est programmé et s'éteint lorsque la température programmée est atteinte. Le voyant lumineux porte verrouillée clignote

jusqu'à ce que la porte du four se verrouille lors d'un cycle autonettoyant et reste continuellement allumé une fois que la porte du four est verrouillée.

- 6. Flèche ascendante**— Sélectionne la température du four, l'heure et la minuterie.
- 7. Cuire**— Sélectionne la température du mode de cuisson normale.
- 8. Témoins lumineux de fonction**— Indique quel mode est en fonction.
- 9. Griller**— Sélectionne la cuisson au gril.
- 10. Flèche descendante**— Sélectionne la température du four, l'heure et la minuterie.
- 11. Annuler**— Annule toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf l'heure et la minuterie.
- 12. Nettoyer**— Sert à sélectionner le cycle autonettoyant.

## LE FOUR PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ POUR

Cuire normalement, cuire avec un temps de cuisson, cuire avec un départ différé, griller, nettoyer. **Note:** L'apparence de votre appareil peut être différente de celle-ci.

## TABLEAU DE COMMANDE SILENCIEUX

Un signal sonore se fait entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche. Vous pouvez, si vous le désirez, programmer les commandes pour qu'elles fonctionnent sans émettre de signaux sonores. Appuyez et gardez enfoncé la touche **temps de départ**. Après 7 secondes, le tableau de commande émet un signal sonore. Le tableau de commande n'émet plus de son lorsque vous appuyez sur une touche. Pour obtenir le son, appuyez de nouveau sur la touche **temps de départ** pendant 7 secondes jusqu'à ce que le tableau de commande émette un signal sonore.

## CONVERSION DE LA TEMPÉRATURE

La commande du four est réglée pour fonctionner en °F (Fahrenheit) lorsqu'elle quitte l'usine. Le four peut être programmé pour toute température entre 170°F et 550°F (77°C et 287°C).

**Pour changer la température en °C (Celsius) ou de °C à °F (la commande ne doit pas être en mode de cuisson ou de nettoyage):**

- Appuyez sur **griller**. "— —" apparaît à l'écran.
- Appuyez sur la **flèche ascendante** jusqu'à ce que "HI" apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur **griller** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que °F ou °C apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur la **flèche ascendante** ou **descendante** pour passer de °F à °C ou de °C à °F.
- Attendez 6 secondes pour que la commande accepte le changement.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR - MODÈLES B & C

## NOTE

Aucune commande ne fonctionne si l'horloge n'est pas réglée à l'heure.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou chaque fois que son alimentation a été interrompue, "12:00" clignote à l'écran.

1. Appuyez sur **horloge** une fois (ne maintenez pas la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche **flèche ascendante** ou **descendante** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'écran. **Note:** L'horloge ne peut pas être réglée pendant un cycle de cuisson minutée ou un cycle autonettoyant.

## RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Appuyez sur **minuterie**.
2. Appuyez sur **flèche ascendante** pour augmenter le temps par intervalle de 1 minute. Appuyez sur **flèche ascendante** et retenez-la pour faire avancer le temps par intervalle de 10 minutes. La minuterie peut être réglée pour n'importe quel laps de temps, de 1 minute à 11 heures et 59 minutes. **Note:** Si vous appuyez d'abord sur la **flèche descendante**, la minuterie indiquera 11 heures et 59 minutes.
3. L'écran affiche le compte à rebours en minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une minute. Ensuite, le compte à rebours s'affiche en secondes.
4. 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 appuyiez sur **minuterie**.

## NOTE

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 indépendamment ou pendant toute autre fonction du four. Lorsque la minuterie est utilisée en même temps que tout autre fonction, le décompte de la minuterie apparaît à l'écran. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de fonction correspondante.

**Pour changer la durée de la minuterie pendant qu'elle fonctionne:** Lorsque la minuterie est active et que la durée est affichée, appuyez sur la touche **flèche ascendante** ou **flèche descendante** et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer la durée programmée.

**Pour arrêter la minuterie avant que le temps réglé soit écoulé:** Appuyez sur **minuterie**.

## NOTE

Pour ÉTEINDRE ou ALLUMER l'affichage de l'heure, appuyez sur la touche **horloge** et maintenez-la enfoncée pendant 15 secondes (le commande du four émet un bip), puis relâchez la touche. Cette fonction n'efface pas l'heure de la mémoire de la commande du four. Lorsque l'affichage est ÉTEINT, l'heure réapparaît pendant quelques secondes chaque fois que vous appuyez sur **horloge**.

## RÉGLAGE DU FOUR POUR LA CUISSON CONTINUE OU LE MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 12 HEURES

La commande du four comporte une caractéristique d'économie d'énergie 12 heures qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 11 heures et 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

**Pour régler la commande la commande du four en cuisson continue:**

1. Appuyez et maintenez la touche minuterie pendant 5 secondes jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre, "-- hr" apparaît à l'écran pour indiquer la cuisson continue. L'heure apparaît à l'écran.
2. Pour annuler la fonction de cuisson continue, appuyez sur la touche **minuterie** et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre. "12hr" apparaît à l'écran pour indiquer que la commande est revenue à la caractéristique d'économie d'énergie 12 heures.

## RÉGLAGE DE LA FONCTION DE VERROUILLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

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

**Pour régler la fonction de verrouillage:**

1. Appuyez sur la touche **annuler** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. "Loc" apparaît à l'écran, le témoin lumineux "Porte Verrouillée" clignote et le moteur verrou se met en marche afin de verrouiller automatiquement la porte du four. N'OUVREZ PAS la porte du four lorsque le témoin lumineux clignote. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller. Une fois que la porte du four est verrouillée, l'heure apparaît à l'écran.
2. Pour annuler la fonction de verrouillage, appuyez sur la touche **annuler** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. La commande déverrouille la porte du four et reprend le fonctionnement normal.

## NOTE

Si vous appuyez sur une touche durant le mode de verrouillage du four, "Loc" paraît à l'afficheur jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Seules les fonctions horloge et minuterie et les lumières demeurent actives.



## MODÈLES B & C - RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

### POUR RÉGLER OU CHANGER LA TEMPÉRATURE POUR UN MODE CUISSON

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C).

#### NOTE

Le contrôleur électronique possède une caractéristique qui éteint automatiquement si le four est en fonction pendant plus que 11 heures 59 minutes.

#### Pour régler la commande du four pour la cuisson au four:

1. Appuyez sur **cuire**. "- - °" apparaît à l'écran.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la **flèche ascendante** ou **descendante**. L'écran indique "350°F (177°C)". En appuyant sur la touche **flèche ascendante** ou **descendante** et en la maintenant enfoncée, la température peut alors être ajustée par intervalles de 5°F (1°C).
3. Dès que vous relâchez la touche **flèche ascendante** ou **descendante**, le four se met à chauffer jusqu'à la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température affichée, le témoin lumineux de préchauffage s'ÉTEINT et la commande du four émet 3 bips.
4. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyez sur **annuler**.

#### Pour changer la température une fois la cuisson débutée:

1. Appuyez sur **cuire** et assurez-vous que la température sélectionnée apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **flèche ascendante** ou **descendante** pour augmenter ou diminuer la température sélectionnée.

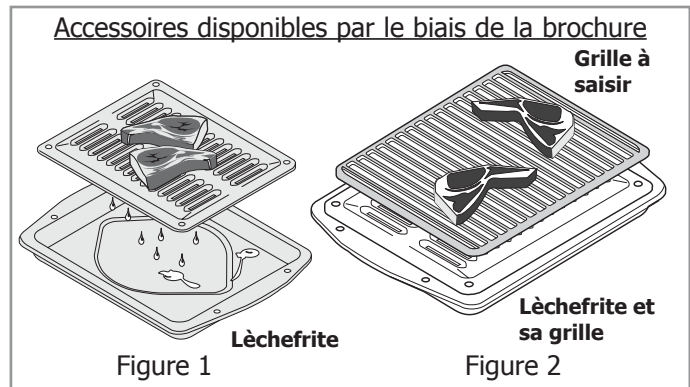
### CUISSON AU GRIL

Cette méthode de cuisson est idéale pour la viande, le poisson et le poulet de 1" d'épais. Lors de cette méthode, la chaleur radiante provient directement de l'élément supérieur. La haute température cuit les aliments rapidement et leur donne une apparence extérieure riche et dorée. La touche **griller** contrôle la fonction de cuisson au grill. Une grille à saisir, une lèchefrite et sa grille peut être commandé par le biais de la brochure d'accessoires (Figure 1 & 2). La lèchefrite optionnelle et sa grille doivent toujours être utilisées ensemble, elles permettent de récupérer le gras et de le garder éloigné de l'élément de grillage.

#### Trucs pour la cuisson au grill:

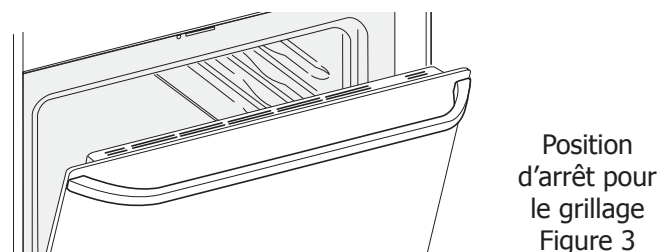
- Pour un grillage optimal, préchauffez l'élément pendant 5 minutes.
- Grillez un côté de la nourriture jusqu'à ce qu'il soit doré; tournez et grillez l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille du four à la position d'arrêt avant de retourner ou enlever la nourriture.
- Utilisez toujours la lèchefrite avec sa grille lors du grillage. Ils permettent de drainer la graisse et de la tenir éloignée de l'élément de grillage (Figure 1).
- Pour de meilleurs résultats de grillage, ouvrez la porte à la position d'arrêt pour la cuisson au grill (Figure 3).

- Si vous utilisez une grille à saisir (disponible par commande postale), préchauffez l'élément pendant 5 à 10 minutes avant d'y placer la nourriture.
- **N'utilisez PAS** de lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS** la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. La graisse exposée peut prendre feu.



#### Pour régler un mode de cuisson au grill:

1. Placez les grilles aux positions voulues lorsque le four est froid.
2. Appuyez sur **griller**.
3. Appuyez et maintenez la **flèche ascendant** ou **descendante** jusqu'à ce que la température désirée apparaisse à l'écran. Appuyez sur la flèche ascendante pour régler le grillage à HI et sur la flèche descendante pour LO. La plupart des aliments peuvent être grillés au réglage HI. Sélectionnez le réglage LO pour éviter que les aliments, qui doivent être bien cuits, brûlent et sèchent.
4. Placez la grille sur sa lèchefrite et placez la nourriture sur la grille. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille ou ne couvrez pas la lèchefrite de papier d'aluminium. Le gras exposé peut prendre en feu.
5. Placez la lèchefrite sur la grille du four. Ouvrez la porte à la position d'arrêt pour le grillage (Figure 3).
6. Grillez d'un côté jusqu'à ce que la nourriture soit dorée; tournez et cuisez l'autre côté. Note: Tirez toujours la grille du four pour retourner ou retirer la nourriture du four.
7. Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur **annuler**.



#### ATTENTION

**Si un feu se produit dans le four, fermez la porte et éteignez le four. Si le feu continue, utilisez un extincteur d'incendie. NE JETEZ PAS d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut exploser.**



# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR - MODÈLES B & C

## RÉGLAGES DE LA CUISSON MINUTÉE ET DE LA CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE

Les touches **temps de cuisson** et **temps de départ** commandent les fonctions qui ALLUMENT et ÉTEIGNENT le four aux moments que vous avez choisis à l'avance. Le four peut être programmé pour s'allumer immédiatement et s'éteindre automatiquement ou pour s'allumer plus tard pour une cuisson différée et s'éteindre automatiquement.

### Régler le four pour qu'il débute la cuisson immédiatement et s'éteigne automatiquement (cuisson minutée):

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure exacte.
2. Placez la nourriture dans le four et appuyez sur **cuire**.
3. Dans les 5 secondes, appuyez sur la **flèche ascendante** ou **descendante**. L'écran indique "350°F (177°C)". Appuyez sur la **flèche ascendante** ou **descendante** pour ajuster la température par intervalles de 5°F (1°C).
4. Appuyez sur **temps de cuisson**. "0:00" clignote.
5. Appuyez sur la **flèche ascendante** ou **descendante** jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse à l'écran.

### Régler le four pour qu'il démarre plus tard et arrête automatiquement (cuisson minutée différée):

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure exacte.
2. Placez la nourriture dans le four et appuyez sur **cuire**.
3. Dans les 5 secondes, appuyez sur la **flèche ascendante** ou **descendante**. L'écran indique «350°F (177°C)». Appuyez sur la **flèche ascendante** ou **descendante** pour ajuster la température par intervalles de 5°F (1°C).
4. Appuyez sur **temps de cuisson**. «0:00» clignote.
5. Appuyez sur la **flèche ascendante** ou **descendante** jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse à l'écran.
6. Appuyez sur **temps de départ**.
7. Appuyez sur la **flèche ascendante** ou **descendante** jusqu'à ce que l'heure de départ apparaisse.
8. Une fois le four réglé, le contrôleur calcule à quelle heure la cuisson s'arrêtera.

### Once the Controls are Set:

1. The oven will come on and begin heating to the selected baking temperature.
2. The oven temperature (or time of day) will show in the display.

### Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée:

1. "END" apparaît à l'écran et le four s'éteint automatiquement.
2. La commande du four émet 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **annuler**.

### Pour changer la température du four ou la durée pendant la cuisson:

1. Appuyez sur la touche de la fonction que vous voulez modifier.
2. Appuyez sur la **flèche ascendante** ou **descendante** pour ajuster le réglage.



## ATTENTION

**Soyez prudent lorsque vous réglez une cuisson différée. Cette fonction est utilisée pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments facilement périssables comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement enlevés lorsque la cuisson est terminée.**

## AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

La commande électronique de votre four a été réglée de façon précise à l'usine. Ce réglage peut différer de celui de votre ancien four. Les durées indiquées dans vos recettes peuvent donc ne pas vous donner les mêmes résultats. Si vous croyez que le four chauffe trop ou ne chauffe 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.

### Ajuster la température du four:

1. Appuyez sur **cuire**.
2. Ajustez la température à 550 °F (287 °C) en appuyant et maintenant enfoncée la **flèche ascendante**.
3. Dans les 2 secondes qui suivent, appuyez sur **cuire** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche 2 chiffres. Relâchez la touche **cuire**. L'écran indique maintenant l'écart en nombre de degrés entre le réglage d'usine original et le réglage actuel. Si le régulateur du four possède le réglage original de l'usine, l'afficheur indique "00".
4. La température peut maintenant être ajustée de 35°F (19°C), en intervalles de 5°F (3°C) en appuyant sur la **flèche ascendante** ou **descendante** et en maintenant enfoncée. Appuyez jusqu'à ce que l'écart désiré apparaisse à l'écran. Si vous baissez la température du four, un signe négatif (-) apparaît devant le nombre pour indiquer que le four se refroidira du nombre de degrés affichés.
5. Lorsque vous avez effectué l'ajustement désiré, appuyez sur **annuler** pour retourner à l'affichage de l'heure.



## NOTE

Les ajustements n'affectent pas la température du cycle autonettoyant.

## MODÈLES B & C - RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

### FOUR AUTONETTOYANT

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

#### ➔ IMPORTANT

##### Préparation du four avant un cycle autonettoyant:

- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants commerciaux sur le joint de la porte. Ceci pourrait l'endommager.
- **Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout PAPIER D'ALUMINIUM. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.**
- **RETIREZ du four toutes les grilles et accessoires. Si elles subissent un cycle autonettoyant, elles perdront leur fini aux propriétés spéciales et deviendront difficile à glisser.**
- **Retirez tout excès de renversements** de la cavité du four **avant** de débiter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge trempé dans l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. **NE PERMETTEZ PAS** à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface car ils peuvent causer la formation de taches qui laisseront la surface sans éclat même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.

#### 📌 NOTE

Voir les informations supplémentaires sur l'entretien de l'appareil à la section Entretien et nettoyage.

#### ⚠ ATTENTION

Afin d'éviter tout risque de brûlure lors de l'ouverture de la porte après un cycle autonettoyant, tenez-vous sur le côté de l'appareil. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de vous approcher.

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

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

**NE recouvrez PAS** les murs, les grilles, le fond ou toutes autres pièces du four avec du **papier d'aluminium**. Ceci nuira à la distribution de la chaleur, produira des résultats de cuisson médiocres et causera des dommages permanents au four (le papier d'aluminium fondra sur la surface interne et deviendra impossible à enlever).

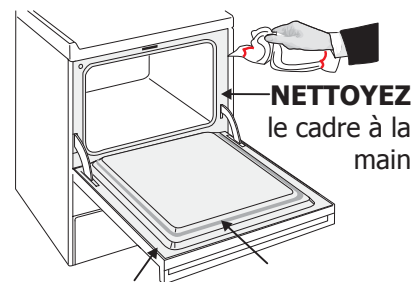
**NE FORCEZ PAS** la porte du four pour l'ouvrir. Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin d'un cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore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

#### Ce qui peut survenir durant le cycle autonettoyant

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des souillures. Il est même possible que de la fumée s'échappe par la sortie d'aération qui débouche sur la table de cuisson.

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale.

Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle autonettoyant pour évacuer les odeurs et les fumées.



**NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte à la main

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR - MODÈLES B & C

## CYCLE AUTONETTOYANT

### Réglage d'un cycle autonettoyant

\*Nous recommandons, pour de meilleurs résultats, d'utiliser un cycle autonettoyant de 2 heures pour de la saleté légère ou un cycle de 3 heures pour de la saleté moyenne à importante.

### Pour régler un cycle autonettoyant:

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure exacte.
2. Appuyez sur **nettoyer**. "- - -" apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur la **flèche ascendante** jusqu'à ce que «3:00» apparaisse à l'écran, pour le cycle de 3 heures ou appuyez sur la **flèche descendante** jusqu'à ce que «2:00» apparaisse à l'écran, pour un cycle de 2 heures.
4. Lorsque la **flèche** est relâchée, "CLn" apparaît.
5. Dès que les commandes sont réglées, le moteur verrou de la porte commence à se fermer automatiquement et le témoin lumineux "DOOR LOCK" clignote. N'ouvrez PAS la porte pendant que le témoin clignote (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller).
6. Le témoin lumineux "Door Locked" s'allume jusqu'à ce que le cycle autonettoyant soit complété ou interrompu, et que le four ait refroidi.

### À la fin du cycle autonettoyant:

1. L'heure apparaît à l'écran et le témoin «Door locked» restent allumés.
2. Une fois que le four a refroidi après environ 1 HEURE et que le témoin «Door locked» s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.

### Arrêt ou interruption d'un cycle autonettoyant Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle autonettoyant:

1. Appuyez sur **annuler**.
2. Une fois que le four a refroidi après environ 1 HEURE et que le témoin «Door Locked» s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Redémarrez le cycle autonettoyant lorsque les conditions sont propices.



## ATTENTION

Soyez prudent en ouvrant la porte du four après un cycle d'auto nettoyage. Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte afin de laisser l'air chaud ou la chaleur s'échapper.

Ne forcez pas la porte du four pour l'ouvrir. Ceci risque d'endommager le système de verrouillage automatique. Soyez prudent en ouvrant la porte du four à la fin d'un cycle autonettoyant; le four risque d'être encore très chaud.

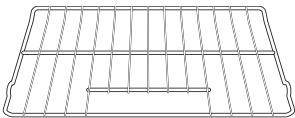

## CODES D'ERREUR

Tous les codes d'erreur émettent un signal sonore et s'affiche à l'écran. Lorsque l'écran affiche F10 (emballement de la température), F30 (erreur circuit du capteur du four) ou F90 (erreur du moteur verrou de la porte du four), le contrôleur électronique du four a détecté une condition d'erreur. Notez le code et appuyez sur annuler pour effacer l'écran et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si l'erreur revient, appuyez sur annuler, débranchez l'appareil pour prévenir tout dommage et contactez un réparateur autorisé.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE (Tableau de nettoyage)

## Nettoyage des composantes de la cuisinière

Avant de nettoyer toute composante de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que la cuisinière est FROIDE. NETTOYEZ LA NOURRITURE RENVERSÉE ET LA SALETÉ EXCÉDENTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER RÉDUIT LA NÉCESSITÉ D'EFFECTUER DES NETTOYAGES MAJEURS À L'AVENIR.

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Verre, pièces peintes ou en plastique, boutons de commande & pièces décoratives	Employez un tissu doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez ensuite avec de l'eau propre; séchez et polissez avec un tissu doux. Des nettoyeurs pour verre peuvent être employés si pulvérisés sur un tissu doux d'abord. <b>NE PAS</b> pulvériser les liquides directement sur la zone d'affichage ou le clavier de commande. N'employez pas les grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - l'excès d'eau sur le panneau de contrôle peut endommager l'appareil. N'employez pas d'autres produits nettoyants liquides, produits abrasifs, tampons de récurage, ou certaines serviettes de papier - ils terniront le fini. Pour enlever les boutons de commande, tournez-les à la position OFF; saisissez le bouton fermement et tirez-le hors de son axe. Pour replacer les boutons après le nettoyage, alignez les côtés plats du bouton avec l'axe de la commande; poussez alors le bouton en place.
Panneau de commande	Avant de nettoyer le panneau de commande, placez tous les boutons de commande à la position arrêt et enlevez-les. Pour enlever un bouton de commande, tirez-le hors de son axe. Nettoyez tel qu'indiqué plus haut. Tordez bien le linge avant d'essuyer le panneau de commande; surtout lorsque vous nettoyez autour des boutons de commande. L'excès d'eau sur ou autour du panneau de commande peut endommager l'appareil. Pour replacer les boutons, alignez les côtés plats du bouton avec l'axe de la commande; poussez alors le bouton en place.
Émail Surface de cuisson, Lèchefrite & grille (certains modèles), intérieur de porte, fond du four	La lèchefrite et sa grille (certains modèles) peuvent être lavées dans le lave-vaisselle et essuyées par la suite. Si la saleté n'a pas été toute enlevée, suivez les instructions ci bas. L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution 1:1 d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. <b>NE PAS</b> utiliser de nettoyant en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Acier inoxydable (certains modèles) Porte de four, devant de tiroir et moulures décoratives	Nettoyez l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Rincez avec un linge et de l'eau propre. N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures. N'utilisez pas de produits de récurage agressifs. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors de chauffage subséquent, qui ne pourraient pas être enlevées.
Grilles du four 	Enlevez les grilles. Référez-vous à la section Installation des grilles. Utilisez un nettoyant doux et abrasif, suivez les instructions sur le produit. Rincez avec de l'eau claire et séchez. Un fois les grilles nettoyées, frottez les côtés des grilles avec un papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile de bébé ou d'huile à salade (ceci aidera les grilles à mieux glisser en position).
Porte du four 	Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la cavité du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour les vitres pour nettoyer l'extérieur de la porte. <b>NE PLONGEZ PAS</b> la porte dans l'eau. <b>NE</b> pulvérisiez <b>PAS</b> ou <b>NE</b> laissez <b>PAS</b> l'eau ou le nettoyant entrer dans les orifices de ventilation. N'utilisez <b>PAS</b> de nettoyant pour les fours, de nettoyant en poudre ou de nettoyant abrasif sur la porte du four. <b>NE</b> nettoyez <b>PAS</b> le joint d'étanchéité de la porte. Sur certains modèles autonettoyants, le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention, ne le frottez pas, ne l'endommagez pas ou ne l'enlevez pas.

## NETTOYAGE DU FOUR EN PORCELAINE (Modèle A seulement)

### ➔ IMPORTANT

#### Suivez les précautions de nettoyage suivantes:

- Laissez le four se refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four.

**Enlevez les produits renversés et la saleté épaisse dès que possible. Des nettoyages fréquents réduisent le nombre de grands nettoyages par la suite.**

### ! ATTENTION

**L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.**

L'émail vitrifié, type de verre fusionné au métal, comporte un fini lisse. Les produits de nettoyage pour le four peuvent être utilisés sur toutes les surfaces intérieures.

### Nettoyage général

Enlevez la saleté à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas les renversements à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruit ou intérieur de tarte) sur la surface, ils risquent de causer des taches ternes, même après nettoyage.

### Pour enlever la saleté accumulée

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant plusieurs heures en laissant la porte du four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. Si la saleté reste, enlevez-la à l'aide d'un tampon saponifié ou d'un produit de nettoyage non abrasif. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant. **NE mélangez PAS l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.**

### Prenez les précautions suivantes lors de l'utilisation de produits de nettoyage:

1. **NE pulvérisez PAS** de produits sur les commandes électriques, cela risque de produire un court-circuit avec possibilité d'étincelles ou de feu.
2. **NE laissez PAS** un film de produit se former sur la sonde du détecteur de température; le four risquerait de mal chauffer. (La sonde est située à l'arrière du four.) Essuyez la sonde après chaque nettoyage du four en faisant attention de ne pas la déplacer. Un changement de position pourrait modifier le fonctionnement du four. Évitez de plier la sonde et le tube capillaire.
3. **NE pulvérisez PAS** de produits sur la garniture ou sur le joint du four, sur les poignées ou les surfaces extérieures, en bois ou peintes. Le produit pourrait endommager ces surfaces.

### Pour nettoyer le fond du four

Nettoyer le four en utilisant de l'eau chaude savonneuse, un produit de nettoyage non abrasif doux, un tampon abrasif saponifié ou un produit de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant.

### ! ATTENTION

**NE tapissez PAS** les parois, le fond, les grilles ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. Sinon, la répartition de la chaleur serait réduite, de mauvais résultats de cuisson en résulteraient et il serait risqué d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (de plus le papier aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

### Nettoyage du four régulier

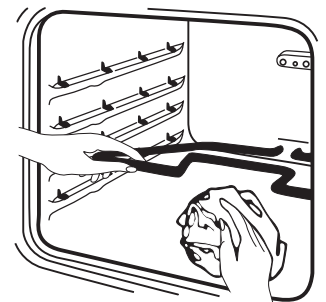
Assurez-vous d'abord que le four est froid et que toutes les commandes sont à la position ARRÊT "OFF". Il est plus facile de nettoyer le four lorsque la porte est retirée.

1. Enlevez la porte, voir la section "Enlevez et réinstallez la porte du four".
2. Videz le four de son contenu incluant les grilles.
3. La lèchefrite, le couvercle et les grilles (certains modèles) peuvent être lavés dans l'évier.
4. Nettoyez l'intérieur du four à fond avec un linge humide et savonneux, puis essuyez à sec.

Pour faciliter le nettoyage des saletés incrustées difficiles à enlever, utilisez un produit pour usage domestique à base d'ammoniaque. Suivez le mode d'emploi suggéré par le fabricant. (Ne retirez pas la porte si vous utilisez de l'ammoniaque.)

Complétez le nettoyage avec un linge mouillé, aidé d'une laine d'acier fine ou d'un agent de récurage si nécessaire.

Vous pouvez faire pivoter l'élément inférieur vers le haut pour faciliter le nettoyage du four.



5. Remplacez les grilles dans le four. Réinstallez la porte.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Pour enlever et replacer les foyers spiralés et les cuvettes (certains modèles)

Les foyers spiralés se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils fonctionnent.

Les foyers spiralés et les cuvettes de propreté sont amovibles et permettent ainsi de nettoyer les cuvettes de propreté.

Pour enlever un foyer spiralé, poussez sur sa partie avant et relevez-la, puis tirez-le hors de sa fiche.

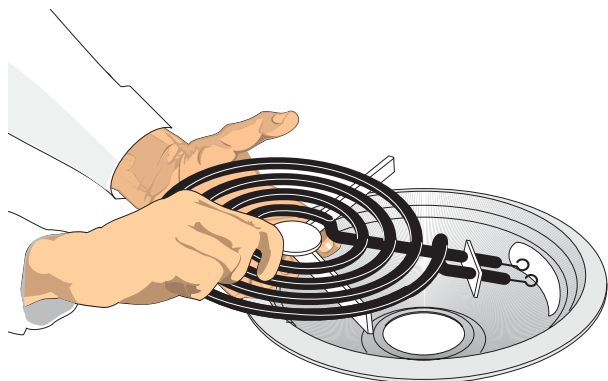
Pour un lavage à la main, lavez les cuvettes de propreté dans de l'eau chaude savonneuse. Pour faire disparaître les taches résistantes, utilisez un tampon à récurer en nylon et du savon; rincez et séchez pendant que ces pièces sont encore chaudes.

#### ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position ARRÊT (OFF) et que la table est refroidie.

#### ATTENTION

Faites attention de ne pas plier les bornes des foyers en les replaçant.



#### Pour les enlever :

1. Soulever le côté opposé aux bornes suffisamment pour dégager le bord de la cuvette.
2. Tirer doucement le foyer hors du bloc de connexion.
3. Enlever la cuvette.

#### Pour les replacer :

1. Aligner l'ouverture dans la cuvette avec le bloc de connexion.
2. Tenir le foyer aussi horizontalement que possible et le glisser à travers l'ouverture et dans le bloc de connexion.
3. S'assurer que le foyer soit de niveau pour éviter que les casseroles glissent.

### Pour laver les cuvettes

Lavez les cuvettes de propreté dans l'eau savonneuse ou le lave-vaisselle. Rincez et séchez alors qu'elles sont encore tièdes. La saleté tenace peut être enlevée en faisant tremper les cuvettes de propreté pendant environ 20 minutes dans du produit de nettoyage liquide légèrement dilué ou dans une solution à parties égales d'ammoniaques et d'eau. Un tampon à récurer en nylon peut aussi être utilisé après le trempage. N'utilisez PAS de produits de nettoyage ou de laine d'acier qui risqueraient de rayer la surface. Rincez toujours à l'eau propre et séchez avec un linge doux. Pour remettre en place les cuvettes de propreté et les éléments de surface, suivez les instructions sous nettoyage général, dans ce guide de l'utilisateur.

### Tiroir de rangement standard (certains modèles)

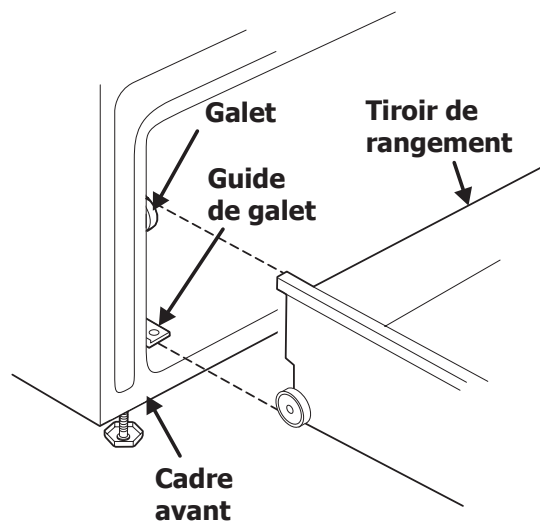
Utilisez le tiroir de rangement pour entreposer des ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être enlevé pour faciliter le nettoyage sous l'appareil. Faites attention en manipulant le tiroir.

#### Pour retirer le tiroir :

1. Tirez le tiroir vide jusqu'au butoir des roulettes.
2. Soulevez l'avant du tiroir vers le haut et faites-le passer par dessus les roulettes.

#### Pour replacer le tiroir :

1. Insérez l'arrière du tiroir dans l'ouverture.
2. Déposez les roulettes arrière du tiroir sur les guides des roulettes.
3. Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il bloque, soulevez-le par dessus le butoir et glissez-le au fond.





### Nettoyage de la surface de cuisson en émail (certains modèles)

#### **! AVERTISSEMENT**

**NE PAS** utiliser de nettoyant à plaque de cuisson sur une surface de cuisson chaude. Les émanations peuvent mettre votre santé en danger, et risquer d'endommager chimiquement la surface émaillée.

#### **! ATTENTION**

Avant de nettoyer la surface émaillée, assurez-vous que tous les boutons des commandes sont tournés à OFF (ARRÊT) et que la table de cuisson est froide.

**NE PAS utiliser de nettoyants commerciaux** pour les fours sur les surfaces extérieurs, y compris le cadre de la porte et la surface de cuisson.

Un nettoyage correct et consistant est essentiel au maintien de votre surface de cuisson en émail vitrifié. Si les renversements d'aliments et les éclaboussures de graisses ne sont pas enlevés, ils brûleront sur la surface de cuisson et causeront une décoloration permanente.

#### **Nettoyage quotidien** **Pour la saleté normale:**

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Nettoyer les renversements et les éclaboussures à l'aide d'un chiffon et de l'eau chaude savonneuse.
3. Au besoin, l'utilisation délicate d'un tampon à récurer ou d'un nettoyeur ménager doux permette d'enlever les taches rebelles.
4. Retirez toute trace de savon ou du nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.

#### **Pour la saleté tenace et les taches calcinées:**

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Utilisez un tampon de laine d'acier savonneux avec de l'eau chaude ou humectez les taches d'un mélange d'eau et d'ammoniaque. Frottez délicatement. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre.
3. Si la saleté persiste (grosses souillures), appliquez quelques gouttes d'une crème nettoyante RECOMMANDÉE pour surface de cuisson (émail/vitrocéramique) et à l'aide d'un chiffon humide ou d'un tampon à récurer, frottez. Épongez et essuyez jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient enlevées. Un nettoyage et polissage régulier avec la crème nettoyante laisse une couche protectrice qui aide à prévenir les égratignures et les abrasions.

#### **Pour les renversements sucrés:**

Les renversements sucrés peuvent attaquer le fini de votre surface de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud.

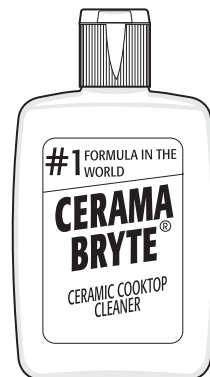
1. Éteignez tous les éléments de la surface de cuisson.
2. Protégez votre main avec une moufle et prudemment essuyez le débordement encore chaud avec un chiffon sans toucher aux éléments de cuisson.
3. Laissez refroidir la surface de cuisson et suivez les instructions précitées pour enlever les souillures restantes.

Vous pouvez vous procurer la CRÈME NETTOYANTE RECOMMANDÉE pour surface en émail vitrifié ou vitrocéramique chez tous les centres de services autorisés ou grands magasins.

### Nettoyage & entretien de la surface de cuisson vitrocéramique

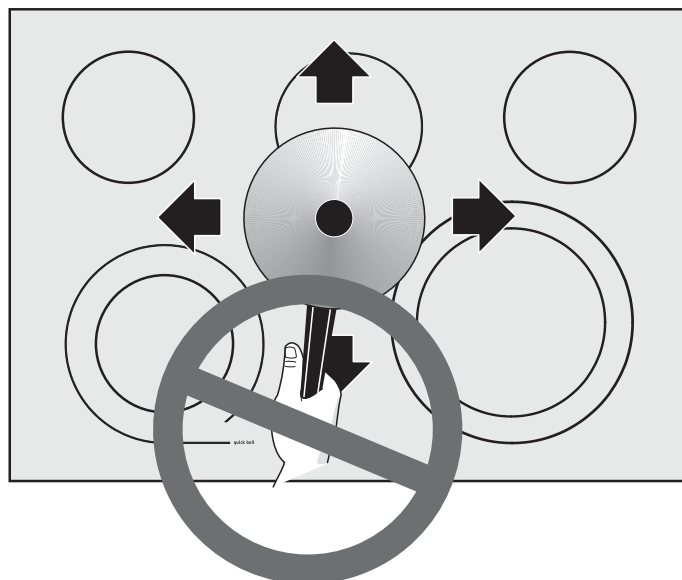
**Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état la surface en vitrocéramique.**

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



Glisser des récipients avec des fonds en aluminium ou cuivre peut laisser des marques. Ces marques doivent être nettoyées avec une crème **immédiatement** après que la surface ait refroidie. Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées.

Les ustensiles (acier, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent endommager la surface de cuisson. **Ne glissez aucun ustensile de métal ou verre sur la surface.** N'utilisez pas la surface comme comptoir de cuisine. **Ne cuisinez pas** directement sur la surface sans récipients. **N'échappez pas** d'objets lourds ou très durs sur la surface, ceci pourrait la faire craquer.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique

#### ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont en position **ARRÊT** et que la surface de cuisson soit bien refroidie.

#### AVERTISSEMENT

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

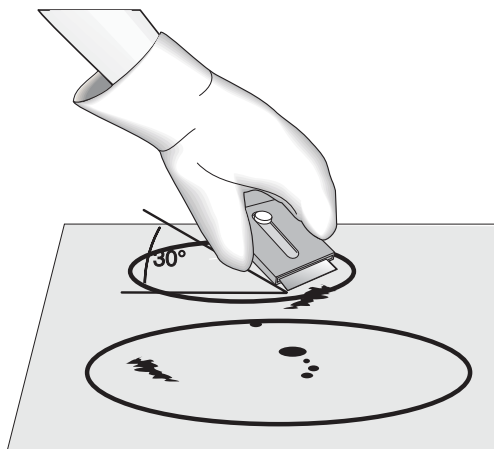
#### Pour les cas de saleté légère à moyenne:

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu.

#### Pour les grosse saleté ou les cas d'aliments collés:

Commencez par nettoyer la surface sale comme décrit à l'étape précédente.

Si la saleté ne disparaît pas, protégez votre main avec une moufle et délicatement grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant les résidus de la surface chaude.




#### IMPORTANT

La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

#### Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

Ce type de saleté doit être immédiatement enlevé sinon ils peuvent cuire ou fondre sur la surface de cuisson. Des dommages permanents (tel que des trous sur la surface de cuisson) peuvent survenir si ces saletés ne sont pas immédiatement enlevées. Éteignez tous les brûleurs et retirez immédiatement les casseroles. Protégez votre main avec une moufle et grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant la saleté de la surface chaude. Laissez la surface refroidir et procédez de la façon décrite plus haut.

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

- **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons de nylon. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.**
  - **N'utilisez pas de produits de nettoyage trop forts, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.**
  - **N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des serviettes de papier sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.**
- 
- **Papier d'aluminium** - L'emploi du papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne jamais l'utiliser.
  - **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

#### Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable (certains modèles)

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

## Enlever et replacer la porte du four

### **! ATTENTION**

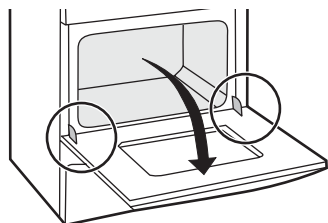
La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.

#### **Pour enlever la porte du four:**

1. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol - Figure 1).
2. Tirez les loquets de charnières de chaque côté du cadre de la cuisinière complètement vers la porte du four (Voir figure 2 - en position déverrouillée). Un petit tournevis à tête plate peut être requis.
3. Agrippez fermement les deux côtés de la porte (N'UTILISEZ PAS la poignée de la porte - Voir figure 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour le grillage (la porte du four s'arrêtera à cette position juste avant de fermer complètement).
5. Avec la porte à la position d'arrêt pour le grillage, levez la porte pour que les bras des charnières passent au-dessus des tiges situées de chaque côté (Figure 4).

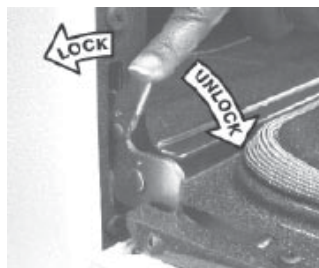
#### **Pour replacer la porte du four:**

1. Agrippez fermement les deux côtés de la porte (N'UTILISEZ PAS la poignée de la porte - Voir figure 3).
2. Tenez la porte du four dans le même angle que vous la teniez pour l'enlever, déposez les bras des charnières sur les tiges de chaque côté du cadre (Voir figure 4). Les bras des charnières doivent reposer complètement sur les tiges.
3. Ouvrez la porte du four complètement (horizontale au sol - Voir figure 1).
4. Poussez complètement les loquets de charnières de chaque côté de la porte du four vers l'encadrement de l'appareil (Voir figure 2 - en position verrouillée).
5. Fermez la porte du four.

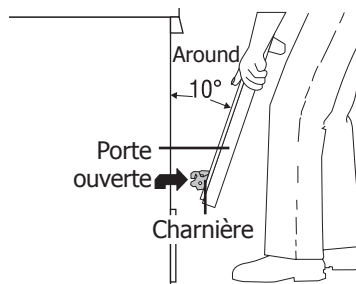


Emplacement des charnières -  
Porte ouverte

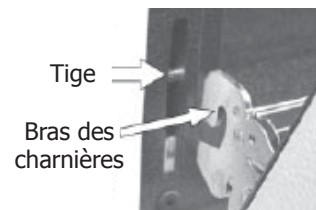
**Figure 1**



**Figure 2**



**Figure 3**



**Figure 4**

### **Instructions spéciales pour l'entretien de la porte-**

Certaines portes de four en verre peuvent se briser. Lire les recommandations suivantes:

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

### **Remplacement de l'ampoule du four**

#### **! ATTENTION**

Assurez-vous que l'appareil est débranché et que toutes ses parties sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant le cycle d'auto nettoyage. Les hautes températures réduiront sa longévité.

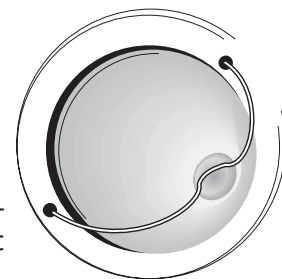
Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur la commande du four. La lampe est protégée par un protège lampe en verre retenu par une broche. **CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.**

#### **! ATTENTION**

**ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST FROID.**

#### **Pour remplacer l'ampoule:**

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Remplacez l'ampoule par une autre de 40 watts conçue pour les appareils électroménagers.
4. Si le four est autonettoyant, poussez la broche de côté pour libérer le protège lampe, changez la lampe tel qu'expliqué ci haut et assurez-vous que le protège lampe est remis en place.








## AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

### Cuisson au four

Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole.

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

**Tableau des problèmes de cuisson et des solutions**

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

## (Solutions aux problèmes courants) AVANT D'APPELER

### ➔ IMPORTANT

**Avant d'appeler pour le service**, révisez cette liste. Elle pourrait vous épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE /SOLUTION
<b>La cuisinière n'est pas à niveau.</b>	Mauvaise installation. Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Ajustez les pieds de mise à niveau sous le four jusqu'à ce que la grille soit à niveau. Assurez-vous que le plancher est de niveau, et assez solide pour supporter le poids de la cuisinière sans fléchir. Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire. L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de la cuisinière est suffisant.
<b>On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.</b>	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible. Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.
<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b>	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. Le branchement n'est pas achevé. Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.
<b>La commande du four émet un signal sonore et affiche un code F. (ex.: F11)</b>	La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez <b>Annuler</b> pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si la panne demeure, enregistrez le numéro de l'erreur. Appuyez <b>Annuler</b> et contactez votre revendeur autorisé.
<b>La lumière du four ne fonctionne pas.</b>	Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le <b>Remplacement de l'ampoule du four</b> . Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne. Contactez votre fournisseur d'électricité.
<b>Les éléments de surface ne chauffent pas.</b>	L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez les étapes sous la rubrique <b>L'appareil ne fonctionne pas</b> . Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée de l'élément à utiliser a été utilisée.
<b>Les éléments sont trop ou pas assez chauds.</b>	Utilisation de casseroles légères ou à fond tordu. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat, bien équilibrés, de poids moyen ou lourd. Les casseroles à fond plat chauffent mieux que celles à fond tordu. Le matériel et le poids des ustensiles de cuisine affectent la cuisson. Les casseroles de poids moyen ou lourd chauffent d'une manière uniforme. Les casseroles légères ne chauffent pas d'une manière uniforme, et les aliments peuvent plus facilement brûler.
<b>Cuvettes de propreté piquées ou rouillées.</b>	La nourriture acide comme les tomates, peut entraîner la corrosion si elle reste sur ou dans les cuvettes. Enlevez et lavez les cuvettes de propreté dès qu'un aliment a été renversé. Environnement normal. Les maisons situées au bord de la mer sont exposées à l'air salin. Protégez autant que possible les cuvettes de propreté de l'exposition directe à cet air salin.
<b>Changement de couleur ou distorsion des cuvettes de propreté.</b>	Le dessous des ustensiles dépasse des éléments et touche la surface de cuisson. Ceci entraîne des températures suffisamment élevées pour décolorer les cuvettes de propreté. N'utilisez pas d'ustensiles de ce type. Ils doivent être de dimension appropriée à celle de l'élément. Des cuvettes de propreté de rechange peuvent être achetées chez votre marchand.
<b>Marques de métal.</b>	Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser des ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique pour enlever les marques. Reportez-vous à la section <b>Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique</b> .



## AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
<b>Des égratignures ou des abrasions sur la surface de cuisson.</b>	Des particules grossières comme le sel ou le sable, logées entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson et le dessous des ustensiles sont propres avant de vous en servir. Les petites égratignures ne nuisent pas à la cuisson et deviendront moins visibles avec le temps.
	On a utilisé des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Reportez-vous aux instructions sur le <b>Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique</b> .
	On a utilisé des casseroles aux dessous rugueux. Utilisez des ustensiles plats, aux dessous lisses.
<b>Rayures ou taches brunes.</b>	Des renversements ont cuit sur la surface. Utilisez une lame de rasoir pour enlever la saleté. Reportez-vous à la section <b>Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique</b> .
<b>Parties décolorées avec surfaces métalliques brillantes.</b>	Dépôts minéraux d'eau et d'aliments. Enlevez-les avec une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles de cuisine aux dessous propres et secs.
<b>Mauvais résultats de cuisson.</b>	Plusieurs facteurs influencent les résultats de cuisson. Utilisez la position correcte des grilles du four. Préchauffez le four avant la cuisson. S'il est nécessaire, ajustez le temps de cuisson ou la température du four recommandés pour la recette. Si la température du four est trop froide ou trop chaude, consultez la section <b>Ajustement de la température du four</b> .
<b>Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.</b>	Un ventilateur démarrera et arrêtera automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.
<b>Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.</b>	Des éclaboussures excessives dans le four. Régler le cycle autonettoyant pour une plus longue période.
	Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section <b>Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant</b> .
<b>Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.</b>	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions à la section <b>Réglage du four</b> .
	Assurez-vous que la porte du four est ouverte à la <b>position d'arrêt grillage</b> .
	La viande est trop près de l'élément. Changez la position de la grille en laissant plus d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément du gril pour saisir la viande.
	La grille de la lèchefrite est utilisée du mauvais côté et le gras ne dégoutte pas. Placez toujours les ondulations de la grille de la lèchefrite vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de dégoutter dans la lèchefrite.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque le gril est fréquemment utilisé. La vieille graisse et les éclaboussures causent une fumée excessive.
	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Voir la section <b>Réglage du four</b> .
<b>Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.</b>	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Voir la section <b>Réglage du four</b> .
	Le cycle autonettoyant a été interrompu. Voir la section <b>Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant</b> .
<b>La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.</b>	Le four présente des éclaboussures excessives. Réglez le cycle autonettoyant pour une période plus longue.
	Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité.





# GARANTIE DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec ce dernier.

## Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement identifiable.
- 2 Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au 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 à cause d'une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
- 6 Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
- 7 Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau 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 pour vérifier l'installation de l'appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
- 9 Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
- 10 Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
- 11 Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de voyage 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 qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

## AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR 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 comme décrit précédemment. Les demandes basées sur des garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier sont limitées à au moins un an ou à la période la plus courte permise par la loi. ELECTROLUX ne sera pas tenue responsable des dommages directs ou indirects ni des dommages matériels et des dépenses imprévues résultant d'une violation de cette garantie écrite ou de toute autre garantie implicite. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages directs ou indirects ou de restriction sur les garanties implicites. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables. Cette garantie écrite vous procure des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient selon l'État ou la province.

**Si vous avez besoin d'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 doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse 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 de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garanti concernent la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiés sans préavis.

États-Unis  
1.800.944.9044  
Electrolux Major Appliances  
North America  
Case postale 212378  
Augusta, GA 30907



Canada  
1.800.265.8352  
Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario, Canada  
L5V 3E4