

FRIGIDAIRE

Tout à propos de

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière électrique

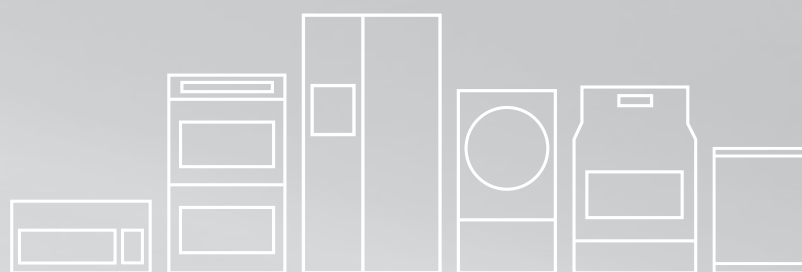


TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes	3-5	Réglage des commandes du four.....	14-20
Avant l'utilisation du four	6-7	Nettoyage.....	21-22
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	8	Entretien et nettoyage	23-26
Commandes des éléments de surface (table de cuisson en vitrocéramique)	9-12	Avant de faire appel au service après-vente.....	27-29
Fonctions des commandes du four (330i).....	13	Garantie sur les gros appareils électroménagers	30

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Table des matières

Enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3-5
Avant l'utilisation du four.....	6-7
Retrait, remise en place et disposition des grilles.....	6
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface.....	7-8
À propos de la table de cuisson en céramique et des éléments radiants	7
Type de matériau des ustensiles	8
Réglage des commandes des éléments de surface	9-12
Éléments de surface radiants simples	9
Éléments radiants doubles de surface (certains modèles).....	10
Maintien au chaud (certains modèles)	11
Mise en conserve	12
Fonctions des commandes du four.....	13
Réglage des commandes du four	14-20
Réglage de l'horloge	14
Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures.....	14
Modification de l'affichage de la température du four (°F ou °C)	14
Réglage du mode de fonctionnement des touches (silencieux ou sonore).....	14
Réglage du verrouillage des commandes	15
Réglage de la minuterie.....	15
Cuisson au four	16
Temps de cuisson	17
Heure de départ	17
Cuisson à convection (certains modèles).....	18
Gril	19
Ajustement de la température du four.....	20
Utilisation de l'éclairage du four	20
Nettoyage.....	21-23
Préparation avant le nettoyage	21
Réglage du mode nettoyage	22
Réglage du mode nettoyage avec heure de départ	23
Entretien et nettoyage	24-27
Recommandations pour le nettoyage.....	24
Entretien et nettoyage de la table de cuisson	25-26
Papier d'aluminium et revêtements du four	26
Remplacement de l'ampoule du four	26
Retrait et remise en place de la porte du four	27
Avant de faire appel au service après-vente	
Solutions aux problèmes courants	28-30
Garantie sur les appareils.....dernière de couverture	

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**.

Ce guide d'utilisation et d'entretien s'inscrit dans le cadre de notre engagement à satisfaire nos clients et à leur fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de leur nouvel électroménager. Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

Besoin d'aide?

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

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

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien.

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

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée.

Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu la cuisinière.

Économies de temps et d'argent.

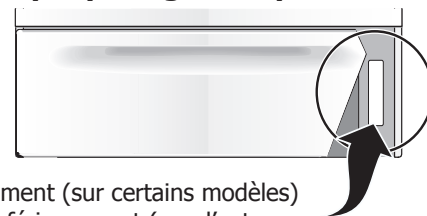
Consulter la section « Avant de faire appel au service après-vente ». L'information contenue dans cette section vous aide à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

Si une intervention s'avère nécessaire, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1 800 944-9044**.

Enregistrement du produit

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

Emplacement de la plaque signalétique



Ouvrez le tiroir de rangement (sur certains modèles) ou enlevez le panneau inférieur avant (sur d'autres modèles).

Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

Définitions

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

⚠️ AVERTISSEMENT

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

⚠️ ATTENTION

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

➡️ IMPORTANT

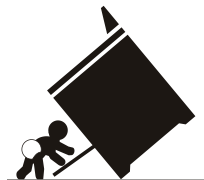
IMPORTANT indique des informations sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou toute autre information importante qui n'implique aucun danger.

Mesures de sécurité importantes

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

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

⚠️ AVERTISSEMENT

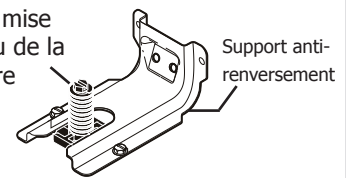


Risque de basculement

- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.**
- **Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.**
- **Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée contre le mur ou sur le plancher.**
- **Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.**
- **Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.**



Pied de mise à niveau de la cuisinière



Support anti-renversement

Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. Essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux **instructions d'installation** du support anti-renversement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

⚠️ AVERTISSEMENT

- **S'appuyer sur la cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou ses tiroirs pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.** Ne laissez PAS les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS : pour éviter les blessures ou les brûlures, les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de la cuisinière, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le four intérieur ou le tiroir chauffant.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : pour éviter tout risque d'incendie, les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, près des éléments de surface, dans le tiroir de rangement, dans le tiroir chauffant ou dans le four inférieur.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **Pour éviter tout risque d'incendie, n'utilisez jamais votre cuisinière pour réchauffer ou chauffer une pièce.**

ATTENTION

- **Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier.** En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.
- **Ne touchez pas les éléments chauffants, les éléments de cuisson de surface ou toute zone située à proximité de ces éléments, ou encore les surfaces intérieures du four.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones situées près des éléments de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas de matériaux inflammables ni de vêtements entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine : la farine peut provoquer une explosion. Éteignez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- **N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.
- **Ne chauffez aucun contenant fermé : l'augmentation de la pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

IMPORTANT

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

- Ayez toujours un **extincteur** visible et facilement accessible à portée de main près de l'appareil.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.**
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou mettez au rebut la cuisinière.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR

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

FOURS AUTONETTOYANTS



AVERTISSEMENT

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

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

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

POUR LES MODÈLES À TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

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

Avis important de sécurité

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

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

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

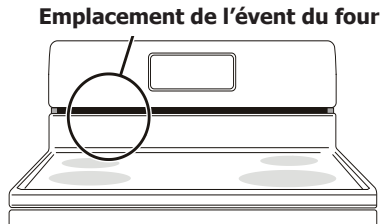


Fig. 1

ATTENTION

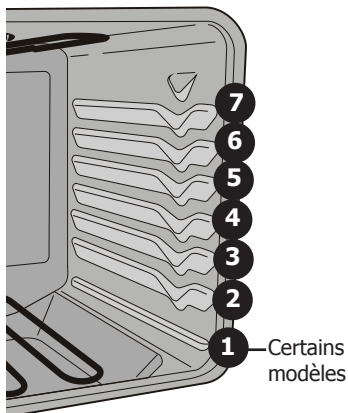
Utilisez toujours des **gants isolants** pour vous protéger les mains contre les brûlures lorsque vous utilisez le four ou la table de cuisson. Le four, les grilles du four et la table de cuisson deviendront **très chauds**.

Retrait, remise en place et disposition des grilles

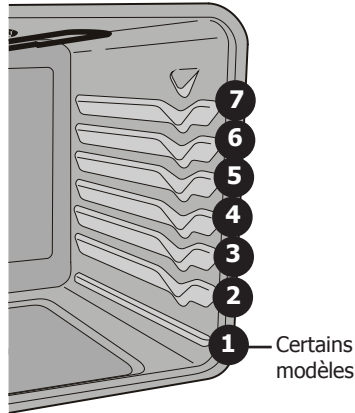
Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle bloque. Soulevez l'avant et sortez la grille.

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

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



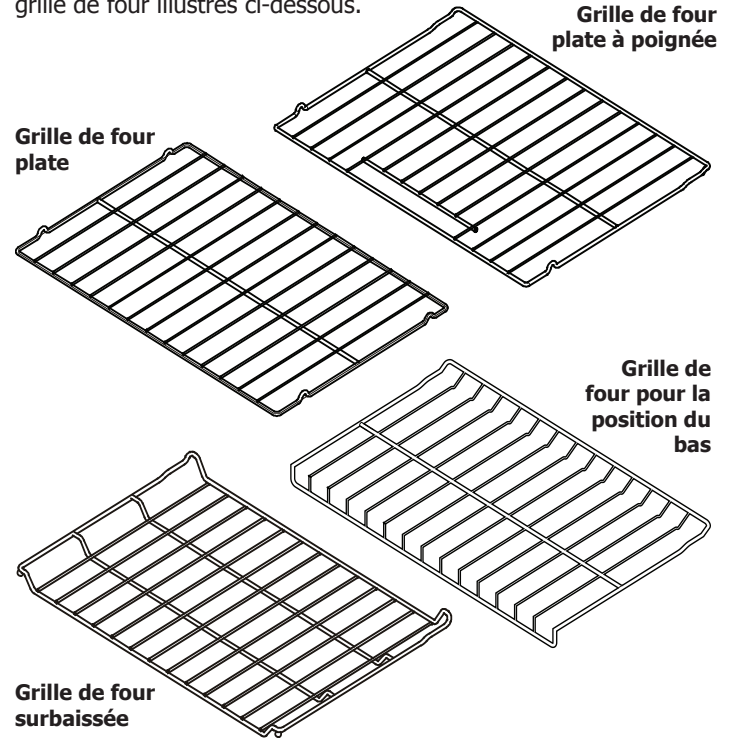
Four avec élément de cuisson visible - Fig. 2



Four avec élément de cuisson dissimulé - Fig. 3

Types de grilles de four

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



La **grille de four plate** (certains modèles) peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

La **grille de four plate à poignée** (certains modèles) peut être utilisée pour la plupart de vos cuissons. Elle peut être placée dans la plupart des positions. Cette grille est similaire à une grille de four plate, mais elle est munie d'une poignée intégrée.

La **grille de four surbaissée** (certains modèles) offre des positions supplémentaires comparativement à une grille de four plate standard. La conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille.

La **grille de four pour la position du bas** (certains modèles) permet de maximiser l'espace de cuisson lors de la cuisson de larges coupes de viandes.

Position recommandée de la grille par type d'aliment

Type d'aliments	Position (modèles avec élément de cuisson visible) (fig. 2)	Position (modèles avec élément de cuisson dissimulé) (fig. 3)
Viande à griller	Voir la section « Gril ».	Voir la section « Gril ».
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	3 ou 4	3 ou 4
Tartes surgelées, gâteau des anges, levure, pain, plats mijotés	2 ou 3	2 ou 3
Petites coupes de viande ou de poulet	2 ou 3	2 ou 3
Dinde, rôti ou jambon	2	1 ou 2

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre une circulation d'air adéquate. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas entre eux, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour d'eux (fig. 1).

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson de gâteaux sur 2 grilles, placez les ustensiles sur les grilles aux positions 2 et 5. Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille plate, placez l'ustensile sur la grille à la position 2, 3 ou 4.

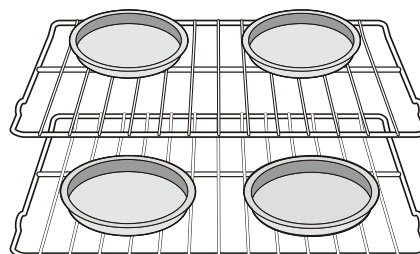


Fig. 1

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Table de cuisson en vitrocéramique

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

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

Éléments de surface radiants

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

Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ les commandes des éléments de surface quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

Voyants d'élément allumé et de surface chaude

Votre cuisinière est munie de deux types de voyants de commande de l'élément de surface situés sur le panneau de commande : le voyant **élément en marche (On)** et le voyant de **surface chaude (hot surface)**.

Le voyant **élément en marche (On)** (fig. 2) s'allume pour indiquer que l'un des éléments de surface est allumé. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant. Le voyant de **surface chaude (hot surface)** (fig. 3) s'allume lorsque l'une ou l'autre des surfaces de cuisson devient chaude et **reste allumé** jusqu'à ce que la table de cuisson en vitrocéramique soit refroidie à un niveau **modéré**.

Voyant d'élément en marche

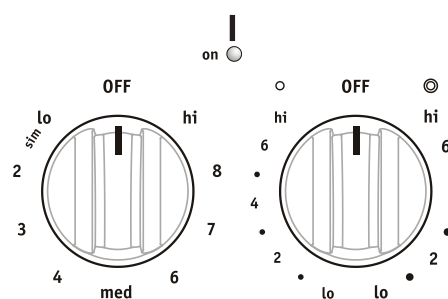


Fig. 2

Voyant de surface chaude

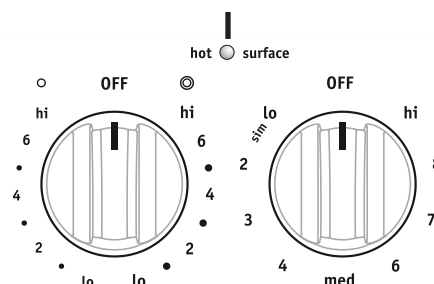


Fig. 3

REMARQUES

- Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément de surface (MARCHE et ARRÊT), même au réglage élevé. Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (HI) et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.
- **Lisez** les instructions détaillées concernant l'entretien et le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans les sections **Entretien et nettoyage** et **Avant de faire appel au service après-vente** de ce guide.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Types d'éléments de surface

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants situés sous la table de cuisson en vitrocéramique. Les cercles incrustés dans la table de cuisson indiquent les dimensions et les types d'éléments disponibles.

L'élément radiant **simple** présente un motif circulaire tel qu'illustré (la zone de **maintien au chaud** n'est destinée qu'à garder la nourriture au chaud - certains modèles).

L'élément radiant **double** (certains modèles) présente deux motifs. Vous pouvez régler sa partie intérieure en tant qu'élément simple ou allumer ses parties intérieure et extérieure pour qu'elles réchauffent ensemble. Les boutons de commande de ces éléments sont illustrés ci-dessous (fig. 1).

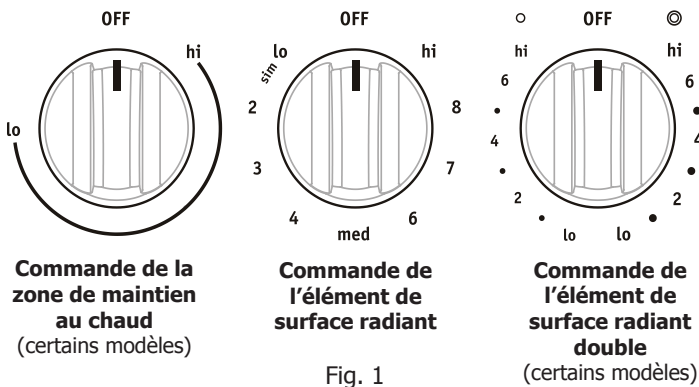


Fig. 1

Type de matériau des ustensiles

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

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

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

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

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

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

Verre - Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique, car il peut égratigner la vitre.

Utilisation d'ustensiles appropriés

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

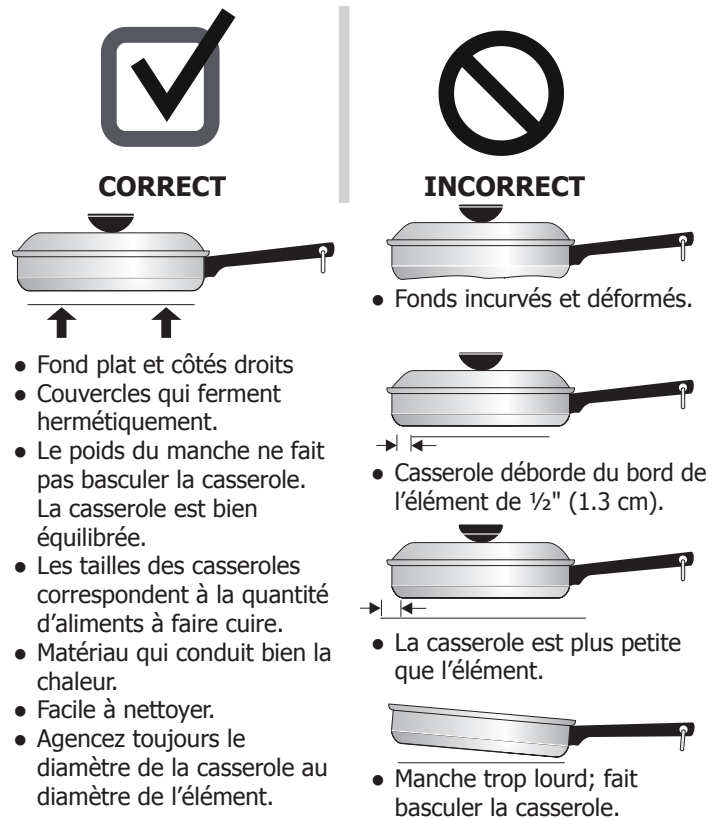


Fig. 2

Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 2). Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 3).

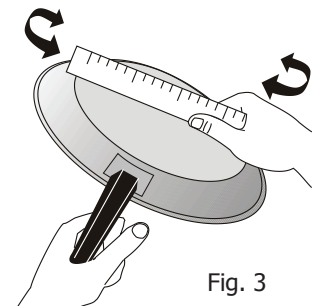


Fig. 3

➔ IMPORTANT

Ne posez pas d'ustensile vide en aluminium, en verre ni en émail vitrifié sur la table de cuisson en vitrocéramique! Le point de fusion de certains ustensiles peut être atteint s'ils sont laissés sur la table de cuisson et que celle-ci continue à chauffer. L'ustensile peut coller à la table de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile fond, cela endommagera la table de cuisson! Assurez-vous de suivre tous les conseils du fabricant, et ce, pour l'utilisation de tout type d'ustensile sur la table de cuisson en vitrocéramique.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Éléments de surface radiants simples

Utilisation d'un élément radiant simple :

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

Suggestions de réglages pour l'élément de surface radiant

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

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

Fig. 1

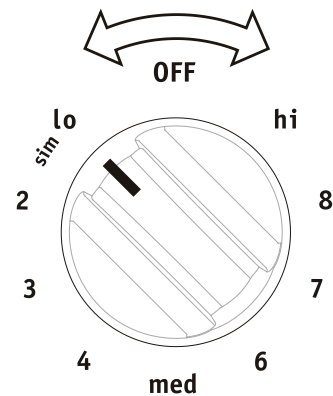


Fig. 2

ATTENTION

- Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
- **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

IMPORTANT

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



REMARQUES

- La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.
- Le voyant **élément en marche** s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont ALLUMÉS. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant. Le voyant de **surface chaude** reste allumé même APRÈS que l'on a ÉTEINT la commande de surface et il restera allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Éléments radiants doubles de surface

(certains modèles)

Les symboles situés sur le dosseret vous aident à choisir la partie de l'élément radiant à programmer. Le symbole  indique un réglage pour le serpentin intérieur seulement. Le symbole  indique un réglage pour les serpentins intérieur et extérieur.

Utilisation de l'élément double :

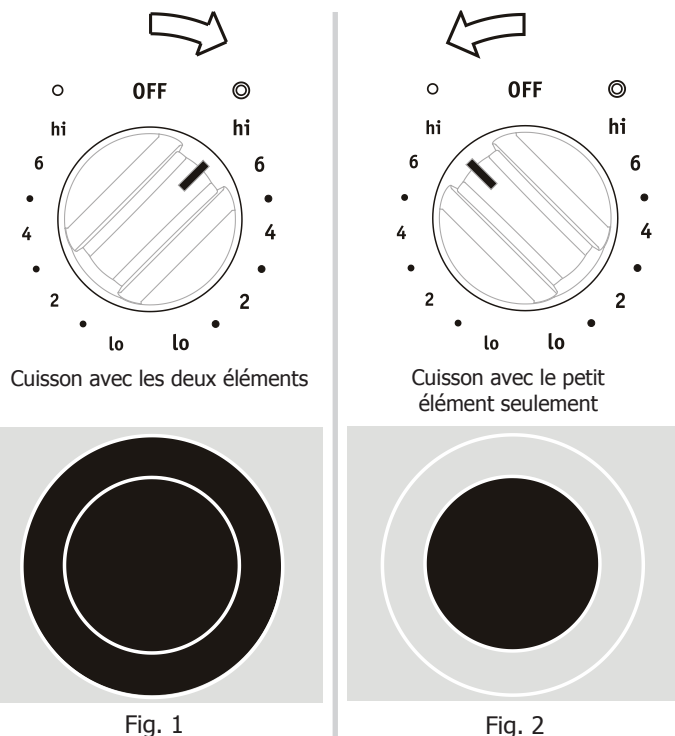
1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface double.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 1) pour faire chauffer les parties intérieure et extérieure d'un élément double. Si vous utilisez des ustensiles de petites dimensions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

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

Vous pouvez alterner entre le réglage de l'élément simple ou de l'élément double à tout moment durant la cuisson. Consultez **le tableau de suggestions de réglages des éléments de surface** à la page précédente.

ATTENTION

- Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
- **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.



IMPORTANT

- Ne posez pas d'ustensile vide en aluminium, en verre ni en émail vitrifié sur une table de cuisson en vitrocéramique chaude! Le point de fusion de certains ustensiles peut être atteint s'ils sont laissés sur la table de cuisson et que celle-ci continue à chauffer. L'ustensile peut coller à la table de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile fond, cela endommagera la table de cuisson! Assurez-vous de suivre tous les conseils du fabricant, et ce, pour l'utilisation de tout type d'ustensile sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- **Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique.** Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

REMARQUES

- La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.
- Le voyant **élément en marche** s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont ALLUMÉS. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant. Le voyant de **surface chaude** reste allumé même APRÈS avoir ÉTEINT la commande de surface et il restera allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Maintien au chaud (certains modèles)

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

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

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

Réglage de la commande de la zone de maintien au chaud :

1. Poussez et tournez le bouton de maintien au chaud vers la gauche ou la droite (fig. 1). Les températures sont approximatives et sont identifiées par **HI** (Élevé) et **LO** (Bas). Cependant, la commande peut être réglée à n'importe quelle position entre **HI** (Élevé) et **LO** (Bas) pour obtenir différents niveaux de chauffage.
2. Lorsque vous êtes prêt à servir, tournez la commande de la zone de maintien au chaud jusqu'à la position OFF (Arrêt). La zone de maintien au chaud reste chaude jusqu'à ce que le **voyant S'ÉTEIGNE**.

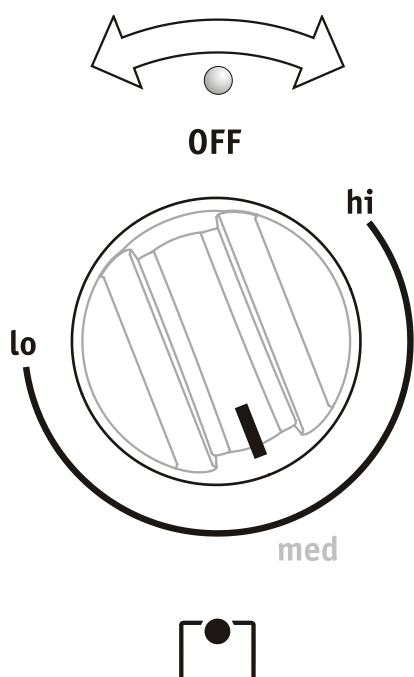


Fig. 1 (avec réglage approximatif illustré pour la température moyenne)

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

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

Aliments	Chaleur/Temp.
Pains/Pâtisseries	Lo (bas) (150 °F / 66 °C)
Plats mijotés	Lo (bas) (150 °F / 66 °C)
Assiettes à dîner avec nourriture	Lo (bas) (150 °F / 66 °C)
Œufs	Lo (bas) (150 °F / 66 °C)
Sauces	Lo (bas) (150 °F / 66 °C)
Viandes	medium (moyen) (170 °F / 77 °C)
Compotes	medium (moyen) (170 °F / 77 °C)
Soupes (crèmes)	medium (moyen) (170 °F / 77 °C)
Ragoûts	medium (moyen) (170 °F / 77 °C)
Légumes	medium (moyen) (170 °F / 77 °C)
Aliments frits	hi (élevé) (190 °F / 88 °C)
Boissons chaudes	hi (élevé) (190 °F / 88 °C)
Soupes (liquides)	hi (élevé) (190 °F / 88 °C)

⚠ ATTENTION

- Contrairement aux autres éléments de surface, la zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est chaude. Pour éviter les brûlures, servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer les aliments de la table de cuisson, y compris de la **zone de maintien au chaud**; les plats et les ustensiles **risquent d'être chauds**.
- Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
- **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la table de cuisson lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

➡ IMPORTANT

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Mise en conserve

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

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

IMPORTANT

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

ATTENTION

- Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
- **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la table de cuisson lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

IMPORTANT

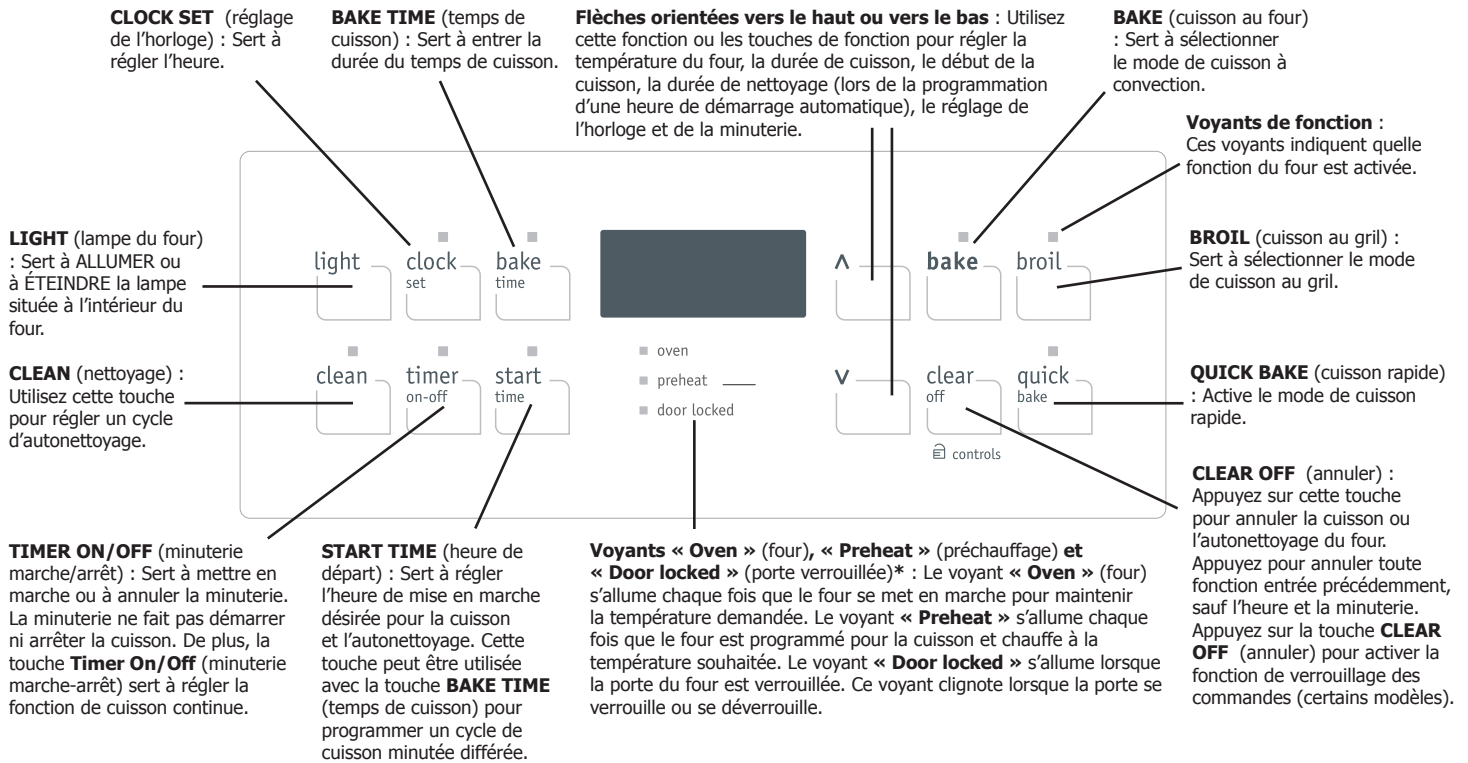
Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils pourraient endommager la surface en vitrocéramique.

FNCTIONS DES COMMANDES DU FOUR

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.

Pour bien utiliser votre four, familiarisez-vous avec les différentes fonctions des touches du four décrites ci-dessous.

Commandes du four (seulement pour les modèles avec cuisson à convection)



RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de l'horloge

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

Pour régler l'horloge :

1. Appuyez une fois sur la touche **CLOCK SET** (réglage de l'horloge) sans la tenir enfoncée.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche **▲** ou **▼** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure juste soit affichée.

REMARQUES

- L'horloge ne peut être réglée lorsque le four ou l'autonettoyage est en marche.

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

Votre four comporte une fonction 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.

Passer à la fonction de cuisson continue :

1. Appuyez sur la touche **TIMER ON-OFF** (minuterie marche-arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre; « — — hr » s'affichera pour indiquer la cuisson continue. après quoi, l'heure actuelle s'affiche à nouveau.
2. Pour annuler les réglages de cuisson continue, appuyez sur la touche **TIMER ON-OFF** (minuterie marche-arrêt) et tenez-la enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. « 12hr » s'affiche pour indiquer que la commande est revenue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures.

REMARQUE

Le fait de passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures ne modifie pas le fonctionnement de la table de cuisson.

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

Le tableau de commande du four est réglé pour afficher la température en °F (Fahrenheit) par défaut lorsque l'appareil quitte l'usine. Le four peut être programmé pour afficher la température en °C (Celsius).

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

1. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril). « — — » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **▲** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « HI » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « °F » ou « °C » s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** pour passer de °F à °C ou de °C à °F.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour retourner au mode de fonctionnement normal.

REMARQUE

La fonction d'affichage de la température (°F ou °C) ne peut être modifiée lorsque le four ou l'autonettoyage est en marche.

Réglage du mode de fonctionnement des touches (silencieux ou sonore)

Par défaut, un bip se fait entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche. Si vous le désirez, le tableau de commande peut être programmé pour fonctionner silencieusement.

Appuyez et maintenez la touche **START TIME** (heure de départ) enfoncée. Après 7 secondes, le tableau de commande émet un bip. Le tableau de commande cessera d'émettre un son lorsque vous appuierez sur une touche.

Pour désactiver la fonction de tableau de commande silencieux, appuyez de nouveau sur la touche **START TIME** (heure de départ) et maintenez-la enfoncée pendant sept secondes, jusqu'à ce que le tableau de commande émette un signal sonore.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage du verrouillage des commandes

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



Pour régler le verrouillage des commandes du four :

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

REMARQUES

- Pour éviter d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte du four, n'essayez pas d'ouvrir ou de fermer cette dernière lorsque le voyant « **door locked** » clignote.
- Si une touche de commande est utilisée lorsque le verrouillage du four est activé, les lettres **Loc** s'affichent pour vous rappeler que la fonction activée par la touche n'est pas fonctionnelle et que la fonction de verrouillage est activée.

Réglage de la minuterie

La minuterie vous aide à surveiller votre temps de cuisson sans nuire au processus de cuisson. La minuterie émet 3 bips lorsque la durée préréglée s'est écoulée. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

Pour régler la minuterie :

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

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

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

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

Lorsque la minuterie fonctionne, maintenez la touche **▲** ou **▼** appuyée pour augmenter ou réduire le temps restant.

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

Appuyez une fois sur la touche **TIMER ON-OFF** (minuterie marche-arrêt).

REMARQUES

- Le voyant lumineux situé au-dessus de la touche **timer on-off** (minuterie marche-arrêt) s'allume pendant que la minuterie fonctionne.
- La minuterie **ne fait pas démarrer ni arrêter** la cuisson. La minuterie peut être mise en marche seule ou avec d'autres fonctions du four.
- La minuterie affiche les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les minutes et les secondes. Lorsqu'il ne reste qu'une minute à écouler, seules les secondes sont affichées.
- Lorsque la minuterie est utilisée pendant une fonction de cuisson, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour afficher l'information concernant les autres fonctions activées du four, appuyez une fois sur la touche de la fonction pour vérifier son état.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Bake (cuisson au four)

La cuisson peut être réglée à toute température comprise entre 170 °F (77°C) et 550 °F (288 °C). La température par défaut préréglée en usine est 177 °C (350 °F).

Pour régler la cuisson au four :

1. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four). « — — — » s'affiche.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur **▲** ou **▼**. « 350 » °F (177 °C) s'affiche. En appuyant sur la touche **▲** ou **▼** et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si le tableau de commande affiche la température en Celsius).
3. Dès que vous relâchez la touche **▲** ou **▼**, le four se met à chauffer pour atteindre la température préréglée. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson souhaitée, le voyant de préchauffage s'éteint.

Pour annuler la cuisson en tout temps, appuyez sur la touche **CLEAR OFF** (annuler).

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

1. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four). Vérifiez la température de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** pour augmenter ou réduire la température à la température voulue.

➔ IMPORTANT

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

📌 REMARQUES

- Quelques minutes après avoir commencé la cuisson, le voyant **preheat** (préchauffage) **S'ÉTEINT**, signalant ainsi que votre four a atteint la température souhaitée. Un signal sonore (3 bips) retentit lorsque le préchauffage du four est terminé.
- Le voyant **oven** (four) situé sur l'affichage du four **S'ALLUME** et **S'ÉTEINT** pendant la cuisson. Ceci est un fonctionnement normal qui indique que les éléments du four chauffent de façon intermittente pour maintenir la température de cuisson préréglée.

Temps de cuisson

Une durée de cuisson peut être ajoutée pour la plupart des modes de cuisson. Utilisez le temps de cuisson pour mettre le four en marche immédiatement ou pour l'éteindre automatiquement lorsque la durée de cuisson s'est écoulée.

⚠ ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous réglez une cuisson différée. 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.

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
3. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four). « — — — ° » s'affiche.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur **▲** ou **▼**. « 350 » °F (177 °C) s'affiche. En appuyant sur la touche **▲** ou **▼** et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si le régulateur est réglé pour afficher la température en Celsius).
5. Appuyez sur **BAKE TIME** (temps de cuisson). « :00 » s'affiche.
6. Appuyez sur **▲** ou **▼** et relâchez la touche lorsque la durée de cuisson désirée s'affiche.
7. Le four **S'ALLUME** et commence à chauffer et s'éteindra automatiquement lorsque le temps de cuisson est terminé.

📌 REMARQUES

- Le temps de cuisson et l'heure de départ ne peuvent être ajoutés durant la cuisson au gril.
- Un temps de cuisson peut être ajouté lors de la **cuisson rapide** (certains modèles).
- La durée maximale de cuisson est de 11 heures et 59 minutes.
- Lorsque vous avez défini une durée de cuisson, appuyez sur la touche **BAKE TIME** pour afficher pendant quelques instants la durée restante.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Heure de départ

Utilisez cette touche pour programmer une mise en marche différée pour la plupart des modes de cuisson ou pour la fonction de nettoyage.



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

Faites attention lors du réglage du **temps de cuisson** ou de **l'heure de départ**. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Pour régler une heure de départ pour la cuisson et pour éteindre automatiquement le four lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
3. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four). « — — — ° » s'affiche.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur **▲** ou **▼**. « 350 » °F (177 °C) s'affiche. En appuyant sur la touche **▲** ou **▼** et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5°F (1°C si l'affichage de la température est réglé en Celsius).
5. Appuyez sur **BAKE TIME** (temps de cuisson). « :00 » s'affiche.
6. Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.
7. Appuyez sur **START TIME** (heure de départ). L'heure actuelle s'affiche.
8. Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que l'heure de mise en marche désirée s'affiche.
9. Le four **S'ALLUME** à l'heure de départ et commence à chauffer et s'éteindra lorsque le temps de cuisson programmé sera écoulé.

Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée :

1. « **End** » (fin) s'affiche et le four s'éteint automatiquement.
2. Le tableau de commande émet 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CLEAR OFF** (annuler).

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

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



REMARQUES

- Le temps de cuisson ou l'heure de départ ne peut être ajouté au mode de cuisson au gril.
- La durée de cuisson et l'heure de départ maximale est de 11 heures et 59 minutes.
- Lors du réglage de tout mode de cuisson avec une **heure de départ**, vous devez également régler une **durée de cuisson**.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Quick Bake (cuisson rapide - certains modèles)

Avantages du mode de cuisson rapide

- Les aliments cuisent uniformément
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Le **cuisson rapide** fait circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. Il offre également de meilleurs résultats lors de la cuisson sur plusieurs grilles de four.

L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites à l'aide de la **cuisson rapide** sont plus juteuses. La volaille est croustillante à l'extérieur mais reste tendre et juteuse à l'intérieur. Les pains et les pâtisseries cuisent plus uniformément. La plupart des aliments que vous faites cuire dans un four standard peuvent être cuits plus vite et de manière plus uniforme grâce à la **cuisson rapide**.

Suggestions pour la cuisson rapide

Pendant la cuisson

- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.
- Réduisez la température indiquée dans la recette de 14 °C (25 °F). Suivez le reste de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
- Lorsque vous utilisez deux grilles de four en même temps, placez-les dans les positions 2 et 5 pour obtenir de meilleurs résultats (fig. 1).

Pour un rôti

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous rôtissez des aliments en utilisant la **cuisson rapide**.
- Réduisez le temps de cuisson recommandé dans la recette de 25%. Vérifiez la cuisson de la nourriture. Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.

REMARQUES

- Lors de l'utilisation de la **cuisson rapide**, toute réduction du temps de cuisson peut varier en fonction de la température du four.
- Pour la cuisson d'un gâteau étagé, utilisez le mode de **cuisson** pour obtenir les meilleurs résultats possible.
- Si la porte du four est ouverte lorsque la cuisson rapide est utilisée, le ventilateur arrête de tourner jusqu'à ce que la porte soit refermée.

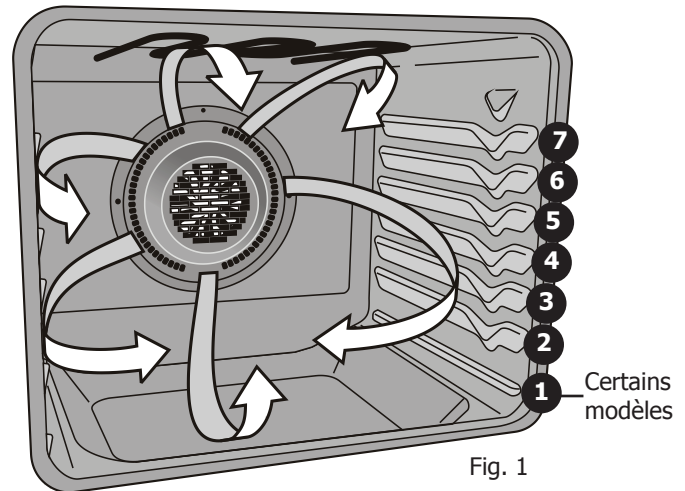


Fig. 1

Réglage de la cuisson rapide

Lors du réglage de la cuisson à convection, le four peut être programmé pour toute température entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 287 °C). La température par défaut pré-réglée en usine est 177 °C (350 °F).

Pour régler la cuisson à convection :

1. Appuyez sur **QUICK BAKE** (cuisson rapide). « — — — » s'affiche.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur **▲** ou **▼**. « 350 » °F (177 °C) s'affiche. En appuyant sur la touche **▲** ou **▼** et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5°F (1°C si le tableau de commande affiche la température en Celsius).
3. Dès que vous relâchez la touche **▲** ou **▼**, le four se met à chauffer pour atteindre la température pré-réglée. Lorsque le four atteint la température désirée, le voyant lumineux de préchauffage S'ÉTEINT et le tableau de commande émet 3 bips.
4. Pour arrêter la cuisson rapide en tout temps, appuyez sur la touche **CLEAR OFF** (annuler).

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

1. Appuyez sur la touche **QUICK BAKE** (cuisson rapide).
2. Au besoin, appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou réduire la température du four sélectionnée.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Broil (gril)

Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. Lorsque vous faites une cuisson au gril, disposez toujours les grilles pendant que le four est froid. Placez la grille selon les suggestions du **tableau de suggestions de paramètres pour le gril** (fig. 1 et 2).

Pour programmer la cuisson au gril :

1. Disposez les grilles du four lorsque sa température est encore basse.
2. Appuyez sur **BROIL** (gril). « — » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le réglage du gril désiré s'affiche. Appuyez sur **▲** pour un réglage élevé du gril (**HI**) ou sur **▼** pour un réglage bas (**LO**). La plupart des aliments peuvent être passés sous le gril au réglage élevé (**HI**). Choisissez le réglage de gril **LO** (bas) pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
4. **Pour des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter de la nourriture.**
5. Placez le couvercle sur la lèche-frite (si disponible), ensuite placez la nourriture sur le couvercle.
6. Placez la lèche-frite sur la grille du four.
7. **Laissez la porte du four ouverte** jusqu'à la position d'arrêt (fig. 3).
8. Passez un premier côté au gril jusqu'à ce que l'aliment soit brun. Tournez l'aliment et faites griller l'autre côté.
9. Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur la touche **CLEAR OFF** (annuler).

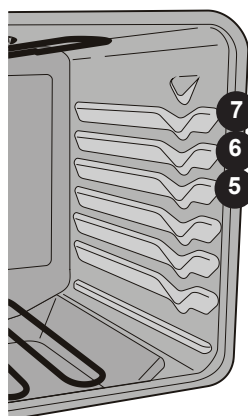


Fig. 2

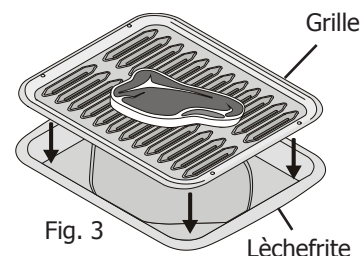


Fig. 3

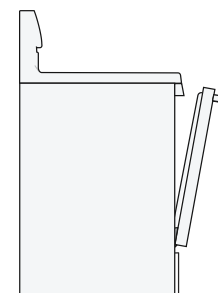


Fig. 4



AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, fermez la porte du four et ÉTEIGNEZ-le. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.



ATTENTION

Une lèche-frite et son couvercle (certains modèles) permettent à la graisse de bien s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur provenant de l'élément supérieur. **N'UTILISEZ PAS** la lèche-frite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS** cette dernière de **papier d'aluminium**. De la graisse exposée à la chaleur peut s'enflammer. Lorsque vous utilisez une lèche-frite pour la cuisson au gril, assurez-vous d'utiliser une lèche-frite et une grille approuvées par Electrolux Home Products, Inc.



REMARQUE

- Tirez toujours la grille à la position d'arrêt avant de retourner ou d'enlever la nourriture.

Tableau de réglages suggérés pour la cuisson au gril

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

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

Fig. 1

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Ajustement de la température du four

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

Pour ajuster la température du four :

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

REMARQUES

- Les modifications apportées à la température du four n'auront aucune incidence sur les températures de **cuisson au gril** ou de **nettoyage**.
- Si l'affichage de la température est réglé en Celsius, la température du four sera ajustée par intervalles de 1 °C chaque fois que vous appuyez sur la touche **▲** ou **▼**.
- **N'UTILISEZ PAS** de thermomètre, comme ceux que l'on peut acheter dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température intérieure du four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

Utilisation de l'éclairage du four

Sur certains modèles, l'éclairage du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte.

Appuyez sur **LIGHT** (lampe du four) pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe du four lorsque la porte est fermée.

La lampe du four est située en haut à gauche, à l'intérieur du four sur la paroi arrière. Elle est protégée par un globe en verre retenu par une tige métallique. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

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

Nettoyage

Un four autonettoyant se nettoie à des températures qui se situent bien au-dessus des températures de cuisson normales. Si elle est utilisée correctement, la fonction d'autonettoyage éliminera toutes les saletés dans le four ou les réduira en une poudre fine. Une fois le four refroidi, essuyez tout simplement la cendre à l'aide d'un chiffon humide.

➔ IMPORTANT

À lire avant de commencer l'autonettoyage

- Retirez **toutes les grilles** et **tout accessoire** du four afin d'éviter des dommages causés par la chaleur. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer.
- Retirez **tous les articles** du four et de la table de cuisson, y compris la **nourriture, les ustensiles, les pellicules de plastique** et le **papier d'aluminium**. Le papier d'aluminium ne peut pas résister à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage.
- **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).
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage commerciaux pour le four ou de revêtements protecteurs à l'intérieur du four. Les résidus des produits de nettoyage pourraient endommager la porcelaine lors du prochain cycle d'autonettoyage.
- Nettoyez toutes les saletés sur le cadre extérieur de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four. Nettoyez à l'eau et au savon avant de lancer le programme d'autonettoyage. Ces zones (fig. 1) chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- **Nettoyez tout renversement excessif.** Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé **avant de lancer le cycle d'autonettoyage**. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer pendant l'autonettoyage. Retirez du four tout renversement de nourriture contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) avant de lancer le programme d'autonettoyage. S'ils ne sont pas nettoyés, ils risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte** (fig. 1). N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Cela pourrait endommager le joint de la porte. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.

⚠ ATTENTION

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 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.

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

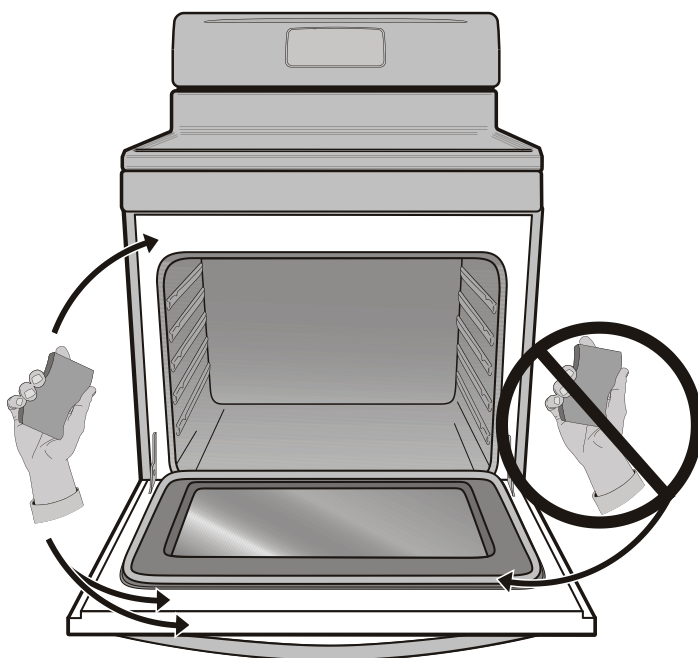


Fig. 1

(Pour les modèles munis d'un élément de cuisson inférieur visible SEULEMENT) L'élément peut être incliné à partir de l'avant pour faciliter le nettoyage des renversements. Attendez que le four ait refroidi, puis retirez la grille de four inférieure avant de soulever l'élément. Ne soulevez pas l'élément inférieur à plus de 10 à 13 cm (4 à 5 po) de sa position normale.

NETTOYAGE





Pour régler le programme d'autonettoyage ou un programme de nettoyage différé:

Pour régler le programme d'autonettoyage:

1. Retirez tous les articles du four et de la table de cuisson, retirez toutes les grilles du four et assurez-vous que la porte est fermée. Assurez-vous que la commande du four indique l'heure juste. Modifiez l'heure au besoin.

REMARQUE

Pour régler un cycle d'autonettoyage sans délais, ignorez les étapes 2 et 3 des instructions ci-dessous.

2. Appuyez sur la touche **START TIME** (heure de départ). Le « : » de l'heure actuelle clignote.
3. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour choisir l'heure de départ du programme de nettoyage différé. Relâchez la touche lorsque l'heure de départ désirée s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **CLEAN** (nettoyage). « — » s'affiche.
5. Pour lancer le programme, appuyez une fois sur la touche  ou . « **3:00** », indiquant qu'un cycle d'autonettoyage d'une durée de 3 heures a été réglé. Pour raccourcir de deux heures la durée d'autonettoyage, appuyez une fois sur la touche  (« **2:00** » s'affichera, indiquant qu'un programme d'autonettoyage d'une durée de 2 heures a été réglé).

IMPORTANT

Une fois la commande du four réglée pour le nettoyage, le voyant « **door locked** » (porte verrouillée) clignotera pendant le verrouillage de la porte. **N'OUVREZ PAS** la porte pendant que le voyant clignote (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller complètement). **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte.

6. « **CLn** » s'affiche durant le programme de nettoyage et le voyant **door locked** (porte verrouillée) reste allumé jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé ou annulé et que le four ait refroidi.

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. L'heure du jour apparaît sur l'afficheur du four et les voyants **CLEAN** (nettoyage) et **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) restent allumés.
2. Une fois que le four a refroidi (cela peut prendre jusqu'à 1 heure) et que le voyant **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.

Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle de nettoyage après qu'il ait commencé :

1. Appuyez sur la touche **clear off** (annuler).
2. Une fois que le four a refroidi (cela peut prendre jusqu'à 1 heure) et que le voyant **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Si le programme d'autonettoyage n'est pas parvenu à nettoyer complètement le four, programmez un autre cycle d'autonettoyage.

ATTENTION

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

REMARQUE

Lorsque la fonction de **nettoyage** est activée, vous pouvez afficher pendant quelques instants la durée restante du cycle en appuyant sur la touche **CLEAN** (nettoyage). Vous devrez **attendre environ 1 heure de plus** que l'heure affichée avant que le four ait suffisamment refroidi pour déverrouiller la porte.

Une fois le four refroidi, essuyez tout simplement la cendre à l'aide d'un chiffon humide.

Recommandations de nettoyage

Type de surface	Recommandation
<ul style="list-style-type: none"> • Boutons de commande (certains modèles) • Pièces peintes • Garniture décorative peinte • Garnitures en aluminium, en plastique ou en vinyle 	<p>Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande (certains modèles), mettez-les à la position OFF (arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tableau de commande • Membrane du clavier de commande • Garniture décorative (certains modèles) 	<p>Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à OFF (arrêt), activez le verrouillage des commandes (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau (certains modèles). N'utilisez pas de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon à vaisselle avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon, et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Pièces en émail vitrifié • Lèchefrite et grille en émail vitrifié (le cas échéant) 	<p>En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif imbibé d'eau savonneuse, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de produire des taches ternes, même après le nettoyage.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Intérieur du four 	<p>Retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Assurez-vous de lire toutes les instructions de préparation dans la section Nettoyage.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Grilles du four 	<p>Le programme de nettoyage ne sert pas au nettoyage des grilles du four. Retirez les grilles du four, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez et séchez avec soin.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Porte du four 	<p>Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Acier inoxydable (certains modèles) 	<p>Utilisez seulement des nettoyants et des produits à polir qui sont spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Frottez toujours dans le sens du grain du métal pour éviter de l'endommager. N'utilisez pas de produit de nettoyage à concentration élevée en chlore ou en chlorure. N'utilisez pas de produit de récurage fort. Procédez au polissage avec un chiffon non pelucheux. Assurez-vous d'essuyer l'excès de produit nettoyant/à polir de la surface métallique pour éviter la formation de taches bleuâtres qui ne pourront être enlevées lors du chauffage du four. Nettoyez les taches tenaces avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Table de cuisson en vitrocéramique 	<p>Reportez-vous à la rubrique « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.</p>

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la table de cuisson

➔ IMPORTANT

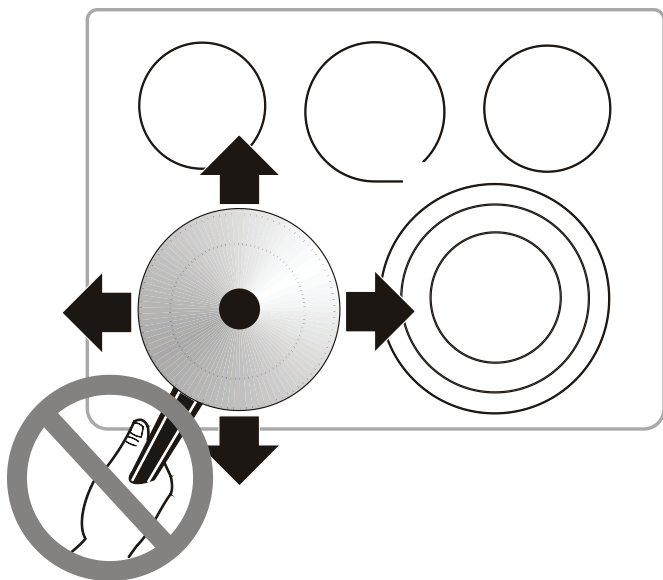
Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel au bon entretien de votre table de cuisson en vitrocéramique.

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

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut laisser des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, à l'aide de la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson. Les ustensiles de cuisine (en fonte, en métal, en céramique ou en verre) dont les fonds sont inégaux peuvent **marquer ou égratigner** la surface de la table de cuisson.

Pour préserver l'apparence de la table de cuisson :

- Ne faites pas glisser d'objets en verre ou en métal sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond; remplacez-les par des ustensiles propres.
- N'utilisez pas votre table de cuisson en vitrocéramique comme planche à découper ou comme surface de travail.
- Ne cuisez pas directement, sans ustensile, les aliments sur la surface de la table de cuisson.
- Ne faites pas tomber d'objets lourds ou durs sur la table de cuisson en vitrocéramique – ceci risquerait de la casser.



Nettoyage de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

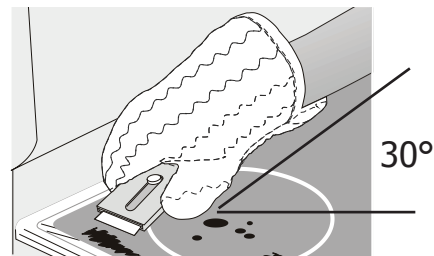
➔ IMPORTANT

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

Saleté légère à modérée : Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur la table de cuisson. Utilisez de l'essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique non abrasif pour nettoyer la totalité de la table de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée : versez quelques gouttes de crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur les parties salies. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique non abrasif, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez-la soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.



Retirez les plastiques ou les aliments à teneur élevée en sucre :

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

Nettoyage de la table de cuisson (suite)

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



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

Papier d'aluminium et revêtements du four

AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours, y compris dans le tiroir chauffant (certains modèles).

Ne recouvrez pas la sole ou les grilles du four avec un revêtement ou du papier d'aluminium.

Pendant l'autonettoyage, la température du four peut atteindre des températures assez élevées pour fondre les ustensiles ou le papier en aluminium, ce qui pourrait endommager la finition en porcelaine de l'intérieur du four.



Papier d'aluminium et revêtements du four (suite)

Papier d'aluminium et table de cuisson : l'utilisation du papier d'aluminium sur une table de cuisson chaude peut endommager la vitrocéramique. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas du papier d'aluminium toucher la table de cuisson en vitrocéramique.

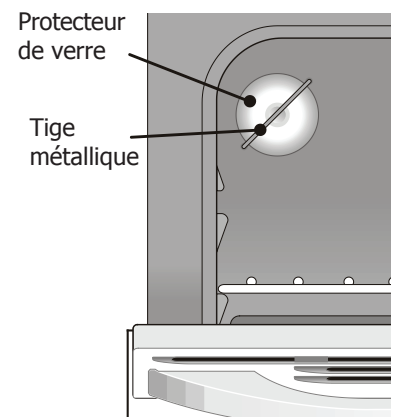
Ustensiles en aluminium et table de cuisson : faites attention lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la table de cuisson. Si vous laissez les casseroles en aluminium chauffer sans liquide sur la table de cuisson, elles pourraient devenir assez chaudes pour s'abîmer, fondre, se briser ou marquer la table de cuisson de façon permanente et l'endommager.

Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION

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

La lampe à l'intérieur du four est située sur le mur arrière du four et elle est protégée par un globe de verre retenu par une tige métallique.



Le protecteur de verre doit demeurer en place pour protéger l'ampoule de la lampe du four à chaque fois que vous utilisez le four.

Remplacement de l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la cuisinière.
2. Tout en maintenant le protecteur de verre en place, appuyez sur un côté de la tige métallique pour libérer le protecteur.
3. Retirez le protecteur de verre. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 W pour électroménagers.
4. Remettez le protecteur en verre par-dessus l'ampoule et enclenchez la tige métallique.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez la cuisinière).
6. Réglez l'heure juste. Pour des instructions sur la façon de procéder, consultez la section **Réglage de l'horloge** dans le présent guide.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Retrait et remise en place de la porte du four

ATTENTION

- Pour éviter les blessures lorsque vous retirez ou remplacez la porte du four, suivez attentivement les instructions et tenez toujours la porte du four ouverte en éloignant vos mains des charnières.
- La porte du four est lourde. Pour la ranger de façon temporaire mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol; fig. 1).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four jusqu'à ce qu'ils soient en position déverrouillée (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
4. Fermez la porte jusqu'à la position d'arrêt pour la cuisson au gril. La porte du four s'arrêtera à cette position juste avant qu'elle ne soit fermée complètement.
5. La porte étant en position pour la cuisson au gril (fig. 3), soulevez légèrement et prudemment la porte du four, puis retirez-la du cadre. Pour ne pas endommager le fini du four, assurez-vous que les charnières de la porte ne viennent pas en contact avec le cadre avant du four.

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
2. En tenant la porte dans le même angle qu'elle a été déposée (fig. 3), alignez et introduisez soigneusement les deux bras des charnières entre les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte du four (fig. 4).
3. Lorsque les deux bras des charnières sont en place, ouvrez la porte du four (parallèle au sol; fig. 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (fig. 2).
5. Fermez la porte du four.

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Veuillez lire les recommandations suivantes :

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

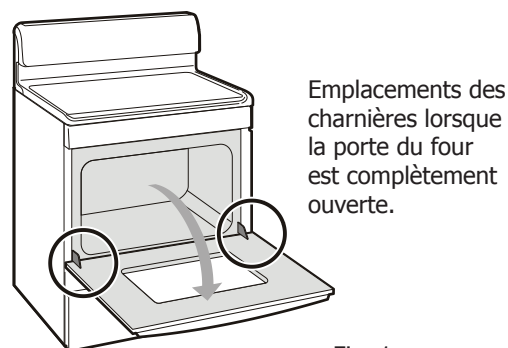


Fig. 1

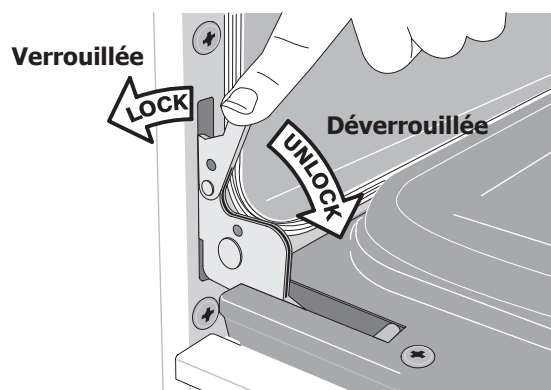


Fig. 2

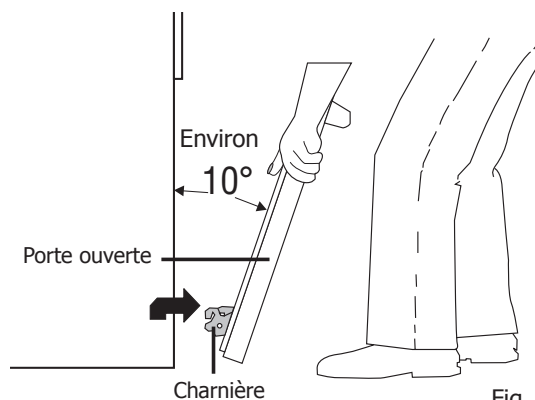


Fig. 3

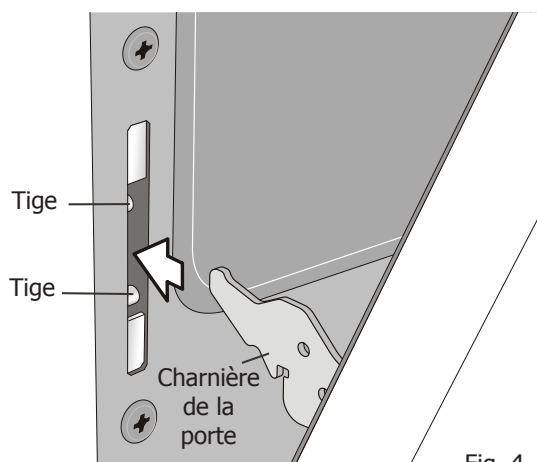


Fig. 4

Problème	Solution
Le tableau de commande du four émet des bips et affiche Code d'erreur F (code de mauvais fonctionnement).	Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur CLEAR OFF (annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Essayez d'utiliser les fonctions bake (cuisson au four) ou broil (gril) à nouveau. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (cuisson au four) ou BROIL (gril) à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente autorisé.
Mauvais résultats de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur. • Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Ajustez au besoin. • Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. • Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. • Si vous pensez que le four chauffe trop ou pas assez, consultez la rubrique « Ajustement de la température du four » dans la section Réglage des commandes du four.
L'appareil n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. • La table de cuisson ou les grilles du four ne sont pas de niveau. Pour régler ce problème, placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau à bulle d'air sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau en les tournant jusqu'à l'obtention du bon niveau. • Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none"> • Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre les parois de l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. • La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. • Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région. • Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la rubrique Réglage des commandes du four du présent guide ou consultez les instructions contenues dans le paragraphe « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page. • L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que les fonctions du four fonctionnent correctement. Reportez-vous au paragraphe « Réglage de l'horloge » dans la section Réglage des commandes du four.
L'élément de surface ne chauffe pas les ustensiles.	Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles de qualité lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.
L'élément de surface semble trop chaud ou pas assez chaud.	Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande est activée pour l'élément que vous tentez d'utiliser ou réglez la puissance souhaitée.

Problème	Solution
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essayez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous à la rubrique « Réglage du gril » de la section « Réglage des commandes du four » pour obtenir des recommandations supplémentaires.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none">• Réglage incorrect ou préparation incorrecte de la nourriture. Reportez-vous au paragraphe « Réglage du gril » dans la section Réglage des commandes du four.• Assurez-vous que la porte est ouverte à la position d'arrêt pour gril.• La nourriture est trop proche de l'élément du haut. Disposez la nourriture plus bas, au besoin, afin de laisser plus de place entre la nourriture et l'élément du gril. Essayez de préchauffer le four avant la cuisson au gril.• La nourriture n'est pas préparée correctement. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas.• La grille et la lèchefrite (certains modèles) sont à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Placez toujours la grille sur le dessus de la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à l'excédent de graisse de s'écouler dans la lèchefrite.• N'utilisez pas de papier d'aluminium. Le papier d'aluminium retient la graisse et l'expose à des températures élevées, ce qui produit de la fumée.• La graisse s'est accumulée sur les surfaces intérieures du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.
La convection ne fonctionne pas (certains modèles).	<ul style="list-style-type: none">• Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions sur la cuisson à convection dans la section Réglage des commandes du four.• Reportez-vous à « Le ventilateur de convection ne tourne pas » dans la présente liste.
Le ventilateur de convection ne tourne pas (certains modèles).	Le ventilateur de convection s'éteint si la porte du four est ouverte lorsque toute fonction de convection est activée. Fermez la porte du four.
Bruit du ventilateur de convection. Le ventilateur de convection fonctionne avec des fonctions qui habituellement n'utilisent pas de ventilateur.	Ceci est normal. Par exemple, sur certains modèles, le ventilateur de convection peut s'allumer pendant le préchauffage.
Le cycle de nettoyage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• La commande du four n'a pas été réglée correctement pour l'autonettoyage. Reportez-vous aux instructions sur le Nettoyage dans le présent guide.• Le cycle de nettoyage a été interrompu. Reportez-vous aux instructions de Nettoyage pour obtenir des informations plus détaillées.
Il reste de la saleté après le cycle de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none">• Cadre du four sale autour du joint de la porte. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez manuellement ces zones avant de lancer un programme de nettoyage.• Il y a eu des renversements excessifs de nourriture dans le four. Essayez les renversements avant de démarrer le cycle d'autonettoyage.

Problème	Solution
Il y a des égratignures sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Les substances à grains grossiers comme le sel et le sable qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps.• Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la rubrique « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage de ce guide.• Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
Marque de métal sur la table de cuisson.	Des ustensiles en métal ont glissé sur la table de cuisson et l'ont égratignée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Utilisez une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Reportez-vous à la rubrique « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage .
Il y a des stries ou des taches brunes sur la table de cuisson.	Des renversements ont cuisiné sur la surface en vitrocéramique. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à la rubrique « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage .
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques sur la table de cuisson.	Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Enlevez ces dépôts en utilisant une crème de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles dont le fond est propre et sec.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille.• Consultez la rubrique « Remplacement de l'ampoule du four » de la section Entretien et nettoyage.

GARANTIE SUR LES GROS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Pour une réparation

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

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

ÉTATS-UNIS

1 800 944-9044

Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Electrolux

Canada

1 800 265-8352

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