

Manual d'utilisation et d'entretien

Cuisinière

électrique



Consultez le site Web de Frigidaire au :
<http://www.frigidaire.com>

Bienvenue 2



Mesures de sécurité
importantes 2-4



Avant l'utilisation de la cuisinière .. 4-5



Commandes des éléments
de surface 5-6



Fonctions des commandes
du four 7-8



Commandes du four 8-9



Ajustement de la température
du four 10



Entretien et nettoyage 11-14



Avant de faire appel au service après-vente
Solutions aux problèmes courants 15



Garantie Dernière page



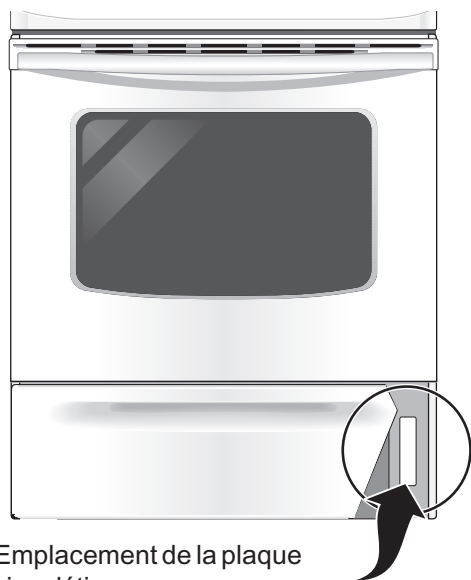
Pour toute question ou pour communiquer
avec le service après-vente, composez le :

1 800 944-9044 (États-Unis)

1 800 668-4606 (Canada)

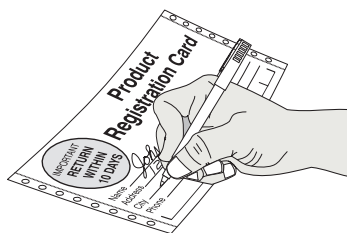


Bienvenue et félicitations



Emplacement de la plaque signalétique;

Ouvrez le tiroir de rangement (certains modèles) ou enlevez le panneau inférieur externe (certains modèles).



Félicitations pour l'achat de votre nouvelle cuisinière! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons totalement à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous sommes confiants que vous allez être satisfait de votre nouvelle cuisinière et nous vous disons **Merci** d'avoir choisi un de nos produits. Nous espérons que votre choix s'arrêtera sur un nos produits lors de vos prochains achats.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER

Ce manuel d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation spécifiques à votre modèle. Utilisez votre cuisinière en suivant les instructions contenues dans ce manuel seulement. Ces instructions ne traitent pas de toutes les conditions et situations possibles. Le bon sens et la prudence doivent être utilisés durant l'installation, l'emploi et l'entretien de tout appareil.

Veillez noter ci-dessous le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Ce manuel d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation générales pour votre appareil et de l'information sur les caractéristiques de plusieurs modèles. Votre cuisinière **peut ne pas** posséder toutes les caractéristiques décrites. Les illustrations sont présentées à titre d'exemple. Les éléments graphiques de votre cuisinière peuvent différer de ceux illustrés.

Enregistrement du produit

Assurez-vous d'enregistrer votre produit. La **CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT** pré-adressée doit être complètement remplie, signée et retournée à Electrolux Home Products.



Mesures de sécurité importantes

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Le présent manuel contient des symboles et des renseignements importants concernant la sécurité. Portez une attention particulière à ces symboles et respectez toutes les directives données.

AVERTISSEMENT Ce symbole attire l'attention sur les situations pouvant causer des dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.

ATTENTION Ce symbole attire l'attention sur les situations pouvant causer des dommages matériels ou des blessures.

- **Enlevez tout ruban et matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais d'enfants jouer avec les matériaux 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 données dans la documentation fournie avec cette cuisinière. Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé.

Sachez, en cas d'urgence, comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit.

- **Entretien par l'utilisateur : Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise donnée dans les manuels.** Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, des pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement ou toute autre pièce.**

Mesures de sécurité importantes



⚠ AVERTISSEMENT

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



⚠ **AVERTISSEMENT** Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée par le support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour vous assurer que le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement. Dans le cas des modèles comportant un tiroir chauffant, agrippez le bord supérieur arrière de la cuisinière et, avec prudence, tentez de la pencher vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.



⚠ **AVERTISSEMENT** S'appuyer sur cette cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou tiroirs peut non seulement l'endommager, mais aussi entraîner des blessures graves. Ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner des brûlures graves ou d'autres blessures.

⚠ **AVERTISSEMENT** N'utilisez pas le four ni le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.

⚠ **ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

⚠ **AVERTISSEMENT** N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil** : Les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir chauffant, près des éléments de surface, ou dans le tiroir de rangement. Ceci inclut papiers, plastiques, tissus (par ex. livres de cuisine, objets en plastique et chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme les bombes aérosols sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **Ne laissez pas les enfants seuls** : Les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.

• **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS, AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être chauds même si leur couleur est foncée. Les zones situées près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact avec ces zones, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures des événements du four et les zones à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.

• **Portez des vêtements appropriés** : Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de 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** : Éteignez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.

• **Lorsque vous chauffez de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.

• **N'utilisez que des maniques sèches** : Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.

• **Ne chauffez pas de contenants non ouverts** : L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

• **Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez au rebut la cuisinière.**

IMPORTANT : N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière lors d'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.



Importantes mesures de sécurité

- **Ne bloquez pas les orifices de ventilation du four:** l'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche si le modèle est équipé d'éléments tubulaires. Il est situé sous le dossier pour les modèles équipés de table de cuisson en vitrocéramique. Si vous touchez les surfaces dans cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler. Aussi, ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près des orifices de ventilation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles du four:** disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants, chauds. Enlevez 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.
- **Ne recouvrez pas de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- **Revêtements protecteurs:** n'utilisez pas de feuille d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez de la feuille d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

- **Produits de nettoyage et aérosols :** Suivez toujours les recommandations du fabricant. 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 ou sur le filtre. Suivez les instructions de nettoyage du fabricant.

POUR LES MODÈLES À TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée :** Si la table 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.

AVIS IMPORTANT

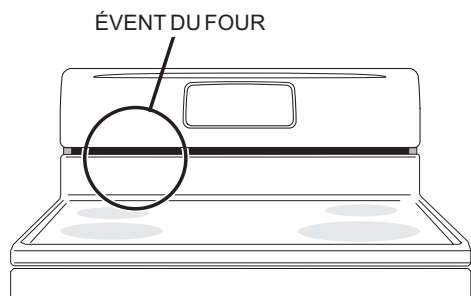
La loi de la Californie « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » exige que le Gouverneur de la Californie publie une liste des substances connues pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou autres dangers à l'égard des fonctions de reproduction et exige que les entreprises avisent les clients des dangers associés à l'exposition possible à de telles substances.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez la cuisinière régulièrement pour vous assurer que toutes les pièces sont exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** Portez une attention particulière à la zone située sous chacun des éléments de surface. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.



Avant l'utilisation de la cuisinière



Emplacement de l'évent du four

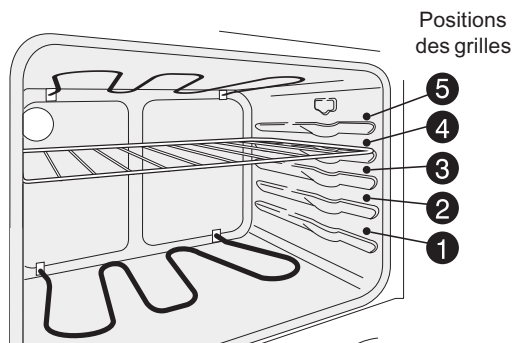
Sur les modèles munis d'une table de cuisson en vitrocéramique, l'évent est situé **sous le tableau de commande, en arrière à gauche**. Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe de l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. **N'OBSTRUEZ JAMAIS L'ÉVENT DU FOUR.**

Disposition des grilles du four

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

Retrait et remise en place des grilles du four

Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille. **Pour remettre la grille en place,** appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.



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

Aliments	Position de la grille
Viande, poulet ou poisson au grill	Consultez la section « Gril »
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	2 ou 3
Tartes surgelées, gâteau des anges, levure, pain, plats mijotés, petites coupes de viande ou de volaille	1
Dinde, rôti ou jambon	1

Avant l'utilisation de la cuisinière

1st

ELEMENT ON



HOT SURFACE



Voyants de fonctionnement de l'élément et de surface chaude

Votre cuisinière est munie de deux voyants de commande de surface différents qui s'allumeront sur le tableau de commande : le voyant **Element On** et le voyant **Hot Surface**.

Le voyant **Element On** situé sur le tableau de commande s'allume lorsqu'un élément de surface est en marche. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont éteintes en vérifiant ce voyant.

Le voyant **Hot Surface** situé sur le tableau de commande s'allume lorsqu'une surface de cuisson devient chaude et **RESTE ALLUMÉ** jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique ait refroidi de façon **MODÉRÉE**.

Cuisson sur la table de cuisson



Utilisation de la table de cuisson

Utilisation d'ustensiles appropriés

Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant.

Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 1).

Assurez-vous de suivre les recommandations d'utilisation des ustensiles, tel qu'indiqué à la fig. 2.

Remarque : La dimension et le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats optimaux.

Grande friture : Servez-vous d'un thermomètre et réglez le bouton de commande en conséquence. Si l'huile est trop froide, les aliments l'absorberont et seront gras. Si l'huile est trop chaude, la nourriture rissolera si rapidement que le centre ne cuira pas. N'essayez pas de frire à grande friture une trop grande quantité d'aliments à la fois. Ils risquent de ne pas rissoler ou de ne pas cuire correctement.

REMARQUE : Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Il est normal qu'un élément fonctionne de façon intermittente lorsqu'il est à réglage élevé. Le fonctionnement intermittent peut aussi être causé par l'utilisation d'un ustensile plus petit que l'élément radiant ou dont le fond n'est pas plat.

À propos de la table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants situés sous la surface. Le design de la table de cuisson en vitrocéramique marque le contour des éléments de surface qui se trouvent en dessous. **Assurez-vous** que le diamètre de l'ustensile correspond au diamètre de l'élément tracé sur la table de cuisson. La chaleur est transmise de la surface de la table de cuisson à l'ustensile. Vous devriez utiliser des ustensiles à fond plat seulement. Le type d'ustensile utilisé et sa dimension ainsi que le nombre d'éléments de surface en marche et le réglage choisis sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones entourant les éléments. Les surfaces entourant les éléments peuvent devenir **assez chaudes pour causer des brûlures**.

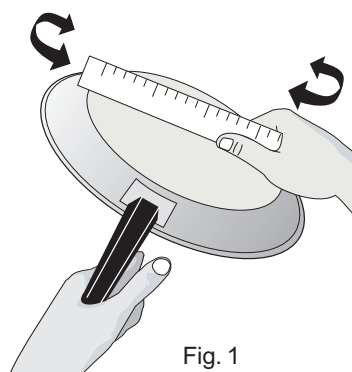
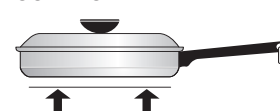


Fig. 1

*CORRECT



- Fond plat et côtés droits.
- Couverts bien ajustés.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile. Le poids de l'ustensile est bien réparti.
- La taille des ustensiles correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- Fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Faites toujours correspondre le diamètre de l'ustensile à celui de l'élément.

INCORRECT



- Fond d'ustensile courbé ou gauchi.



- L'ustensile dépasse l'élément de plus de 1,3 cm (1/2 po).



- L'ustensile est plus petit que l'élément.



- Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile.

Fig. 2



Commandes des éléments de surface

À propos des éléments de surface radiants

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

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

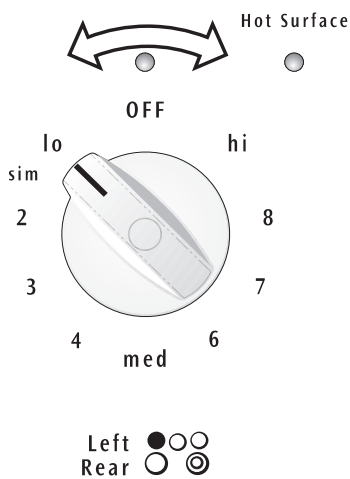


Fig. 1

Éléments de surface radiants

Emploi des éléments radiants simples :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche ou la droite, selon le réglage désiré (reportez-vous au **Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants** et à la figure 1). Débutez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé puis, baissez le réglage pour terminer la cuisson. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les réglages comme repère et ajustez le bouton de commande selon le besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de chauffe de couleur rouge brillante, dépassant du bord inférieur de l'ustensile, indique que l'ustensile est **trop petit** pour la zone en particulier.

3. Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface avant de retirer l'ustensile. **Remarque :** Le voyant **Élément en MARCHE** s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont ALLUMÉS. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant les voyants. Le voyant **Surface chaude** reste allumé même APRÈS avoir réglé le bouton de commande à la position OFF (arrêt). Il restera allumé jusqu'à ce que la surface soit suffisamment refroidie.

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler froids une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique peut être encore très chaude** et entraîner des brûlures si elle est touchée avant d'avoir suffisamment refroidi.

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

Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants

Les réglages suggérés à la figure 2 sont basés sur la cuisson effectuée à l'aide de casseroles d'aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Remarque : 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.

ÉLÉMENTS RADIANTS SIMPLES ET DOUBLES

Réglage	Type de cuisson
ÉLEVÉ (HI - 9)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; cuire à feu vif dans une poêle
MOYEN ÉLEVÉ (7 - 8)	Continuer une ébullition rapide, frire, grande friture
MOYEN (5 - 6)	Maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces ou cuire des légumes à la vapeur
MOYEN BAS (2 - 4)	Mijoter, pocher, cuire en ragoût
BAS (LO - 1)	Maintenir chaud, faire fondre, mijoter

Fig. 2

Fonctions des commandes du four



BAKE (cuisson) :
Sert à sélectionner le mode de cuisson.

SELECT BROIL (sélection du gril) :
Sert à sélectionner le mode de gril.

TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt) :
Sert à mettre en marche ou à désactiver la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE : Sert à régler l'heure exacte.




FLÈCHES ORIENTÉES VERS LE HAUT ou VERS LE BAS : S'utilisent avec les touches de fonction pour programmer la température du four, l'heure du jour, la durée de nettoyage et la minuterie.

STOP/CLEAR (arrêt/annulation) : Sert à annuler toute fonction entrée précédemment, sauf l'heure du jour et la minuterie. Appuyez sur **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation) pour arrêter la cuisson.




LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour bien utiliser votre four, familiarisez-vous avec les différentes fonctions du four décrites ci-dessous.

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 à l'afficheur.

1. Appuyez sur .
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez et maintenez la pression sur  ou  jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.

Réglage de la minuterie :



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

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

3. L'afficheur indique le compte à rebours en minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une minute. Ensuite, le compte à rebours s'affiche en secondes.
4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie sonne pendant trois secondes. 0:00 apparaît à l'affichage jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

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

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

Lorsque la minuterie est active et que la durée est affichée, maintenez enfoncées les touches  ou  pour augmenter ou diminuer la durée activée.

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



Fonctions des commandes du four

Changement du mode d'affichage de la température (certains modèles)

La commande électronique du mode d'affichage de la température du four a été réglée en usine pour afficher la température en °F (Fahrenheit). Remarque : La température de cuisson peut être réglée de 170 °F à 500 °F (77 °C à 260 °C).

Pour convertir le mode de cuisson en °C (Celsius) ou de °C à °F (n'utilisez pas les fonctions Bake [cuisson au four] ou Grill [cuisson au gril] lorsque vous modifiez le mode d'affichage de la température) :

1. Appuyez sur la touche **Broil** pendant 6 à 8 secondes jusqu'à ce que les lettres **F** ou **C** s'affichent. **Remarque** : À ce moment, l'afficheur indiquera le mode d'affichage actuel, qu'il soit réglé à **F** ou à **C**.
2. Appuyez une fois sur la touche **^** pour choisir le mode **°F** (Fahrenheit); ou appuyez une fois sur la touche **v** pour choisir le mode **°C** (Celsius).
3. Après 5 secondes, l'affichage clignotera. Pour confirmer le changement, attendez encore 5 secondes jusqu'à ce que la commande du four émette un signal sonore. Pour compléter le changement, passez à l'étape 4 ci-dessous, **OU**;
4. Si vous changez d'avis au cours du processus de conversion du mode d'affichage de la température (**F** ou **C**), appuyez sur la touche **Clear/Off** avant que le signal sonore de la commande du four ne se fasse entendre pour **annuler** l'opération.
5. La commande émettra un signal sonore. L'afficheur indiquera à nouveau l'heure du jour et affichera la température en fonction du changement de mode d'affichage de la température demandé.



Commandes du four

Programmer ou changer la température de cuisson

Le four peut être programmé pour cuire à toute température située entre 170 °F (75 °C) et 500 °F (260 °C).

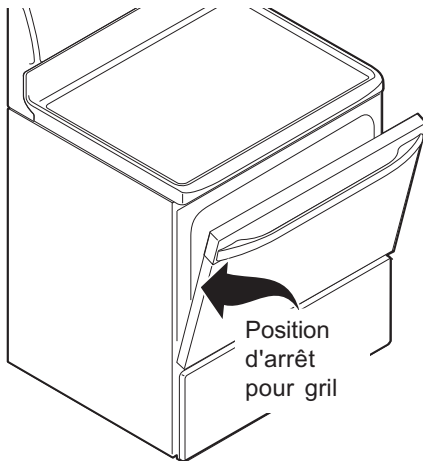
Pour programmer la cuisson au four :

1. Appuyez sur **Bake**. « — — ° » s'affiche.
2. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur **^** ou **v**. L'afficheur indique 350 °F (177 °C). En maintenant les touches **^** ou **v** enfoncées, la température peut alors être ajustée par intervalles de 5 °F (3 °C).
3. Dès que vous relâchez les touches **^** ou **v**, le four se met à chauffer jusqu'à la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température affichée, la commande émet un signal sonore.
4. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyez sur **Clear/Off**.

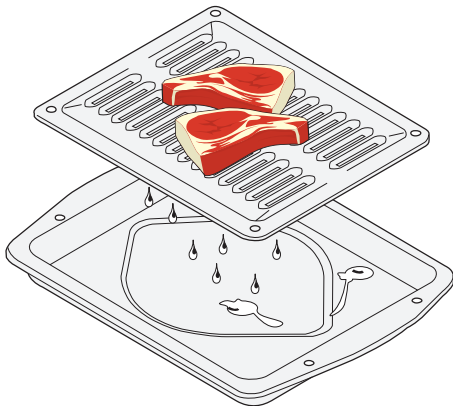
Pour changer la température du four une fois la cuisson commencée :

1. Appuyez sur **Bake** et assurez-vous que la température de cuisson sélectionnée s'affiche.
2. Appuyez sur **^** ou **v** pour augmenter ou réduire la température antérieurement sélectionnée.

Commandes du four



ATTENTION Si un feu se produit dans le four, fermez la porte du four et éteignez ce dernier. Si le feu continue, servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.



La lèchefrite et sa grille (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. **NE VOUS SERVEZ PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Gril :

1. Disposez les grilles du four lorsque sa température est encore basse. Placez la grille et programmez le grill selon les recommandations du tableau ci-dessous :

Position de la grille	Catégorie d'aliment
3 ou 4	Steaks à demi saignant
4	Poisson, hamburgers à point & côtelettes de porc
4 ou 5	Aliments bien cuits comme le poulet et le homard

2. Appuyez sur **Broil**.
3. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le réglage du grill désiré apparaisse à l'écran. Appuyez sur **▲** pour le réglage élevé du grill **HI** ou sur **▼** pour le réglage bas **LO**. La plupart des aliments peuvent être passés sous le grill au réglage élevé **HI**. Choisissez le réglage de grill **LO** pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
4. Placez la grille dans la lèchefrite (certains modèles), puis placez la nourriture sur la grille. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille ou **NE RECOUVREZ PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
5. Placez la lèchefrite sur la grille du four. **Ouvrez la porte du four à la position d'arrêt pour le grillage** (voir l'illustration).
6. Grillez le premier côté jusqu'à ce que l'aliment ait brunî; tournez l'aliment et grillez le second côté. **Note:** Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer la nourriture du four.
7. Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur **Clear Off**.

ATTENTION Si un feu se produit dans le four, fermez la porte du four et **ÉTEIGNEZ** ce dernier. Si le feu continue, servez-vous d'un extincteur. **NE lancez PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine risque d'exploser.







Ajustement de la température du four



(certains modèles)

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir une température de cuisson précise. Lors des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si, après quelques essais, vous croyez que votre four est trop chaud ou ne l'est pas assez, vous pouvez ajuster la température du four selon vos préférences.

Remarque : N'AJUSTEZ PAS la température de votre four en vous fiant à des thermomètres pour four comme ceux que vous retrouvez dans les épiceries. Ceux-ci ne sont pas toujours précis.

Pour ajuster la température du four (n'utilisez pas les fonctions Bake (cuisson) ni Broil (gril) pendant l'ajustement de la température du four) :

1. Appuyez sur la touche  et tenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur clignote et affiche le changement de la température réglée à l'usine de **00**.
Remarque : Si la température du four a déjà été ajustée par rapport à celle réglée à l'usine, ce sera plutôt la valeur de cet ajustement de température qui clignotera sur l'afficheur.
2. Vous pouvez augmenter la température du four par intervalles de 5 °F à chaque pression de la touche , jusqu'à un ajustement maximal de +35 °F. Vous pouvez aussi ajuster la température à la baisse par intervalles de 5 °F à chaque pression de la touche  (gamme de réglage totale allant de **-35** à **+35**). **Remarque** : Les commandes du four ont été réglées à l'usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit (°F). Pour afficher les commandes en degrés Celsius (°C), reportez-vous au paragraphe **Changement du mode d'affichage de la température** de la section « Fonctions des commandes du four » du présent guide d'utilisation et d'entretien.
3. Si aucune autre touche n'est enfoncée après un délai de cinq secondes, l'afficheur commencera à clignoter.
4. Si **vous ne voulez pas** conserver le réglage affiché, appuyez sur la touche  avant que les commandes du four n'émettent un signal sonore. Vous annulez ainsi le processus de réglage de la température. Si vous désirez recommencer cette procédure, retournez à l'étape 1 ci-dessus **OU**;
5. Si **vous désirez** conserver le réglage, attendez que l'afficheur arrête de clignoter et que les commandes du four émettent un signal sonore.
6. Le réglage de la température a été accepté par les commandes du four et l'afficheur revient au mode d'affichage de l'heure.

Remarques : Vous pouvez également procéder à un tel réglage lorsque la **température de votre four** est réglée pour fonctionner en degrés Celsius (°C). Dans ce cas, vous pouvez augmenter ou diminuer la température par intervalles de 1 °C en appuyant sur les flèches pointant vers le haut  (maximum +18 °C) ou vers le bas  (maximum -18 °C).

Entretien et nettoyage

(Tableau de nettoyage)



Surfaces	Comment nettoyer
Verre, boutons de commande et parties de la caisse en plastique peint	<i>Pour le nettoyage général</i> , utilisez un chiffon doux et une solution composée de détergent à vaisselle et d'eau ou d'une part d'eau pour une part de vinaigre. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire. Séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Les nettoyants pour verre peuvent être utilisés si vous les vaporisez d'abord sur un chiffon doux. NE VAPORISEZ PAS de liquides directement sur le tableau de commande et les zones d'affichage. N'UTILISEZ PAS de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande : une trop grande quantité d'eau sur la zone de commande pourrait endommager l'appareil. N'UTILISEZ PAS d'autres nettoyants liquides, nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou papiers essuie-tout : ils endommageront le fini.
Tableaux de commande et zones d'affichage peints	<i>Avant de nettoyer le tableau de commande</i> , mettez toutes les commandes à la position Arrêt (OFF) et enlevez les boutons en les tirant de leur axe. Suivez les instructions de <i>nettoyage général</i> fournies dans le paragraphe ci-dessus.
Surface de cuisson, lèchefrite et grille (certains modèles), tiroir-gril (certains modèles), revêtement de porte et sole du four	Frotter doucement avec un tampon à récurer savonneux permettra d'enlever la plupart des taches. Rincez avec un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i> , recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez à l'eau propre et avec un linge humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un linge propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lors des prochaines utilisations de l'appareil. NE PULVÉRISEZ PAS de produit de nettoyage pour four sur le dessus de la cuisinière.
Grilles du four	Enlevez les grilles du four. Reportez-vous au paragraphe « Retrait et remise en place des grilles du four » de la section « Avant l'utilisation du four ». Utilisez un produit de nettoyage abrasif doux et suivez les instructions du fabricant. Rincez à l'eau propre et laissez sécher. Après le nettoyage, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade (pour mieux les faire glisser).
Porte du four	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 de four, de poudres à récurer ou 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.
Acier inoxydable (certains modèles)	Nettoyez l' acier inoxydable avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un linge. N'UTILISEZ PAS de produit de nettoyage comportant une concentration élevée en chlore ou en chlorure. N'UTILISEZ PAS de produits de récurage alcalins. N'utilisez que des produits nettoyants pour la cuisine destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits utilisés sur la surface, sinon des taches bleuâtres indélébiles pourraient apparaître lors du fonctionnement de l'appareil.
Table de cuisson en vitrocéramique	Reportez-vous au paragraphe Entretien et nettoyage de la table de cuisson de la section Entretien et nettoyage .

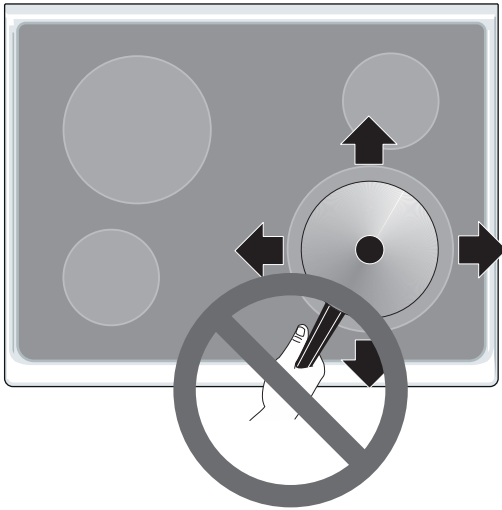


Entretien et nettoyage

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

Remarque : Vous pouvez commander de la crème de nettoyage supplémentaire sur le site Web www.frigidaire.com

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



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

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

Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson 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.

AVERTISSEMENT **N'UTILISEZ PAS** de 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.

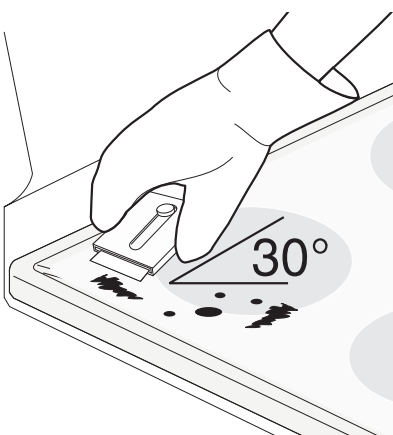
Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson en vitrocéramique

Saleté légère à modérée :

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

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif**, en appuyant le cas échéant.



S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à 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.

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

Plastique ou aliments à teneur élevée en sucre :

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de 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.



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

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.

- Produits de nettoyage puissants comme le javellisant, l'ammoniaque ou les produits de nettoyage pour four; ils risquent de marquer ou de décolorer la surface.

- N'utilisez pas de papier essuie-tout, de chiffons ou d'éponges encrassés; ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson, laquelle pourrait brûler et causer une décoloration.

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

Certains modèles sont dotés de pièces extérieures en acier inoxydable. Un soin tout particulier **doit** y être apporté pour maintenir l'apparence de l'acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau fourni au début de la section **Entretien et nettoyage** de ce manuel.

Retrait et remise en place de la porte du four :

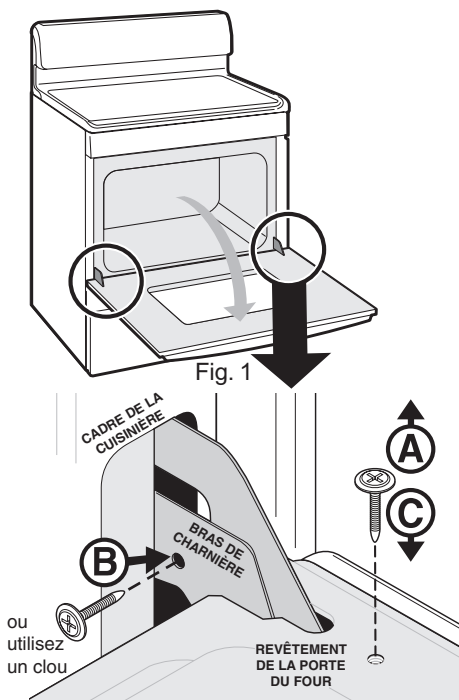


Fig. 2

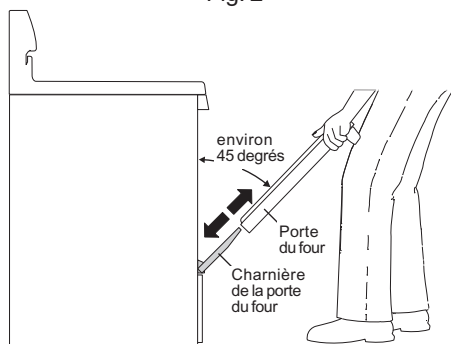


Fig. 3

Retrait et remise en place de la porte du four :

⚠ ATTENTION La porte est lourde. Pour la ranger de façon sécuritaire pendant le nettoyage, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le sol.

Retrait de la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol; fig. 1).
2. Enlevez les 2 vis situées à l'intérieur de la contre-porte (fig 2, A.)
3. Introduisez les deux vis dans les trous de charnière de la porte situés sur le côté du bras de charnière, une dans chaque charnière (fig. 2, B).
4. Fermez la porte du four jusqu'à la butée (ne forcez pas la porte pour la fermer plus loin). La mise en place de ces vis devrait vous permettre de garder la porte ouverte à un angle d'environ 45°.
5. Tenez fermement la porte du four de chaque côté et faites-la glisser vers le haut pour la sortir de ses charnières en conservant le même angle (fig. 3).
6. Pour nettoyer la porte du four, référez-vous aux instructions du tableau « Entretien et nettoyage ».

Pour remettre la porte du four en place :

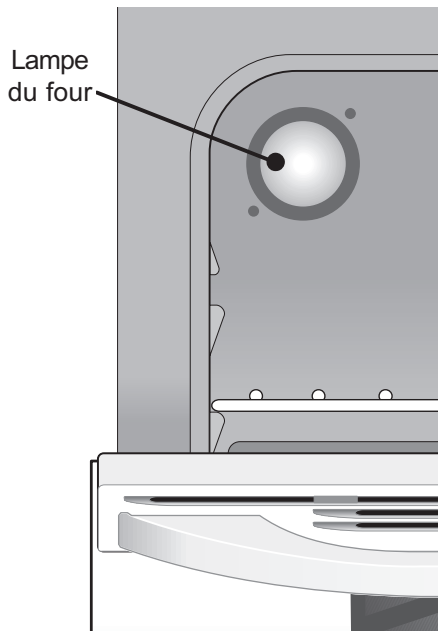
1. Assurez-vous que les bras des charnières sont restés dans la même position, à un angle de 45°. Assurez-vous que les vis empêchent toujours les bras des charnières de bouger. Si les vis sont tombées des trous des charnières, ces dernières peuvent se replier contre le cadre du four et peuvent vous pincer les doigts ou écailler la finition vitrifiée du cadre avant du four.
2. Tenez la porte de chaque côté près du haut de la porte, tout en la faisant reposer sur votre genou. Insérez les profilés situés dans le bas de la porte sur les bras des charnières de porte (fig. 3).
3. Laissez la porte glisser vers le bas sur les charnières, en la tenant à un angle de 45°. Les bras des charnières doivent s'insérer aussi loin que possible dans les coins inférieurs.
4. Ouvrez la porte complètement (parallèlement au sol) et enlevez les deux vis des trous des charnières de porte.
5. Réinstallez les 2 vis dans la contre-porte (fig. 2, C).
6. Si la porte n'est pas alignée avec le cadre du four, enlevez-la et répétez les étapes ci-dessus.



Entretien et nettoyage

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

- **Papier d'aluminium** : l'utilisation du papier d'aluminium sur une surface de cuisson en vitrocéramique chaude peut endommager celle-ci. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en papier d'aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas le papier d'aluminium toucher la surface de cuisson en vitrocéramique.
- **Ustensiles en aluminium** : le point de fusion de l'aluminium est très inférieur à celui des autres métaux. Usez de prudence en utilisant des casseroles et ustensiles en aluminium sur la surface de cuisson. Si vous les laissez chauffer sans liquide à l'intérieur, non seulement l'ustensile sera détruit, mais il pourrait fondre, se briser ou marquer la surface en vitrocéramique de façon permanente et l'endommager.



Remplacement de l'ampoule du four (certains modèles)

Sur certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Certains modèles ont un interrupteur situé sur le tableau de commande pour allumer la lampe du four. La lampe du four est située à l'arrière du four.

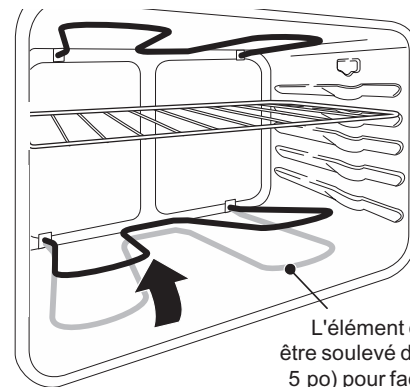
Remplacement de l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la cuisinière.
2. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 watts pour électroménagers.
3. Rétablissez le courant (ou rebranchez la cuisinière).
4. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour la réactiver, reportez-vous à la section **Commande des brûleurs de surface** du présent Guide d'utilisation et d'entretien.

⚠ 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.

Nettoyage de la sole du four

L'élément de cuisson est conçu pour être soulevé délicatement à la main, à partir de l'avant. Vous pouvez ainsi nettoyer plus facilement la sole du four. Ne soulevez pas l'élément à plus de 10 à 13 cm (4 ou 5 po) de sa position normale.



L'élément de cuisson peut être soulevé de 10 à 13 cm (4 ou 5 po) pour faciliter le nettoyage de la sole du four.

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants



Avant de faire appel au service après-vente, consultez cette liste. Elle pourra vous économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes (en gras) qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux. Les solutions éventuelles sont fournies à la suite de la description du problème.

La cuisinière n'est pas de niveau : 1) Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à obtention du bon niveau. 2) Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. 3) Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. 4) Des armoires mal alignées peuvent laisser penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour la cuisinière.

Difficultés à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation : 1) Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les rectifications nécessaires. 2) La moquette gêne la cuisinière. Laissez assez d'espace pour soulever la cuisinière par-dessus la moquette.

Élément de surface trop chaud ou pas assez chaud : mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée (ON) pour l'élément utilisé.

L'élément de surface ne chauffe pas : 1) Vous utilisez des ustensiles légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles affectent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent de façon égale. Parce que les ustensiles légers chauffent inégalement, la nourriture peut facilement brûler. 2) L'électricité n'arrive pas à la cuisinière. Vérifiez les étapes dans « **La cuisinière ne fonctionne pas dans sa totalité** » sur cette page. 3) Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée (ON) pour l'élément utilisé.

La cuisinière ne fonctionne pas dans sa totalité : 1) L'horloge n'est pas réglée. L'horloge **doit** d'abord être mise à l'heure afin de faire fonctionner le four. Consultez « Réglage de l'horloge » à la section **Commandes du four**. 2) Assurez-vous que la fiche du cordon électrique est bien branchée. 3) Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre réparateur autorisé. 4) Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.

Le four ne fonctionne pas : assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction souhaitée. Reportez-vous à **Commandes du four** dans le présent guide ou lisez les instructions « **La cuisinière ne fonctionne pas dans sa totalité** » sur cette page.

La lampe du four ne fonctionne pas (certains modèles) : remplacez ou resserrez l'ampoule. Reportez-vous à la section **Remplacement de l'ampoule du four** dans le présent guide d'utilisation et d'entretien.

Le régulateur de four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur avec la lettre F (par exemple, F11) : le système électronique a décelé une anomalie. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour remettre l'afficheur à zéro et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si l'anomalie se reproduit, notez-en le numéro. Appuyez sur **CLEAR/OFF** et communiquez avec un réparateur autorisé.

Flamme à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation : débordements excessifs dans le four. Ceci peut arriver s'il y a des débordements de tartes ou de grandes quantités de graisse laissées sur la plaque de sole. Essayez-les avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous à « Gril » dans la section **Commandes du four**.

Le four dégage beaucoup de fumée en fonction gril : 1) Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions de gril dans la section **Commandes du four**. 2) Assurez-vous que la porte est ouverte à la **position d'arrêt pour gril**. 3) La viande est trop proche de l'élément du gril. Changez la position de la grille en laissant

plus de place entre la viande et le gril. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du gril. 4) La viande est mal préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords gras pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans toutefois couper dans le maigre. 5) La lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Placez toujours la grille sur la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles). 6) La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez le gril fréquemment. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.

Mauvais résultats de cuisson : de nombreux facteurs affectent les résultats de cuisson. Assurez-vous de la bonne position des grilles du four. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats pour permettre une bonne circulation de l'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de mettre les aliments au four. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, reportez-vous à **Ajustement de la température du four** dans ce guide.

Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage : la sole, la partie supérieure, le cadre ou la section de la porte à l'extérieur du joint du four n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours du cycle d'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus alimentaires. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Faites attention à ne pas endommager le joint du four.

Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas : 1) Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions dans la section **Autonettoyage**. 2) Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Suivez les étapes dans la section « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » sous **Autonettoyage**.

Marques faites par du métal (modèles avec table de cuisson en vitrocéramique) : des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson ou l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section **Entretien et nettoyage**.

Égratignures ou éraflures sur la table de cuisson (modèles avec table de cuisson en vitrocéramique) : 1) Les gros granules comme le sel et le sable qui se retrouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des éraflures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'affectent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps. 2) Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section **Entretien et nettoyage**. 3) Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fonds plats et lisses.

Stries ou taches brunes sur la table de cuisson (modèles avec table de cuisson en vitrocéramique) : des aliments qui ont débordé ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section **Entretien et nettoyage**.

Zones décolorées et brillantes (modèles avec table de cuisson en vitrocéramique) : dépôts de minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture. Enlevez-les en utilisant une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles qui ont des fonds propres et secs.



Informations sur la garantie des gros électroménagers

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil qui présente un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

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

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement déterminable.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de 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 qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans

Si vous avez besoin d'une réparation

le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus.

Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major

Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

ÉTATS-UNIS
1.800.944.9044
Electrolux Major Appliances
North America
Case postale 212378
Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNIS

 **Electrolux**

Canada
1.800.668.4606
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4