

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière à gaz

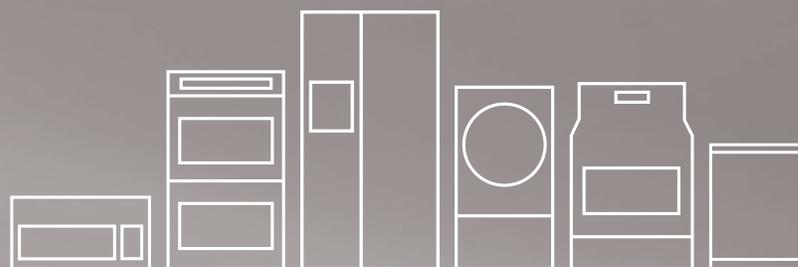


TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes	3-6
Aperçu des caractéristiques	7
Avant de régler les commandes du four	8-9
Avant l'utilisation des commandes des brûleurs de surface	10
Commandes des brûleurs de surface	11

Fonctions des commandes du four (540)	12
Réglage des commandes du four	13-23
Autonettoyage	24-25
Entretien et nettoyage (EC/SD)	26-28
Avant de faire appel au service après-vente	29-30
Garantie sur les gros appareils électroménagers	31

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Table des matières

Enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3-6
Aperçu des caractéristiques	7
Avant de régler les commandes du four	8-9
Enlever, replacer et disposer les grilles du four	8
Système et montage de la grille de four Effortless ^{MC}	9
Avant l'utilisation des commandes des brûleurs de surface	10
Type de matériau des ustensiles	10
Commandes des brûleurs de surface	11
Réglage d'un brûleur de surface	11
Conditionnement, utilisation et entretien de la plaque chauffante	11
Mise en conserve	11
Fonctions des commandes du four	12
Réglage des commandes du four	13-23
Réglage de l'horloge	13
Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 6 heures	13
Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures	13
Changement du mode d'affichage de la température du four (°F ou °C)	13
Réglage d'un tableau de commande silencieux	14
Réglage du verrouillage du four	14
Réglage de la minuterie	14
Ajouter une minute	14
Réglage du préchauffage rapide	15
Réglage de la cuisson au four	15
Réglage du temps de cuisson	15
Réglage de la cuisson minutée différée	16
Réglage de la cuisson à convection	17
Réglage du rôti à convection	17
Réglage de la conversion à la convection	18
Réglage du gril	19
Réglage de la fonction Pizza	20
Réglage de la fonction Pépites de poulet	20
Réglage de la fonction de maintien au chaud	20
Ajustement de la température du four	21
Utilisation de l'éclairage du four	21
Réglage du mode sabbat	22-23
Autonettoyage	24-25
Entretien et nettoyage	26-28
Recommandations pour le nettoyage	26
Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface	27
Remplacement de l'ampoule du four	27
Retrait et remise en place de la porte du four	28
Avant de faire appel au service après-vente - Solutions aux problèmes courants	29-30
Garantie sur les appareils	31

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**.

Ce guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à satisfaire le client et à lui fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de son 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 au 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. À la fin de ce manuel se trouve une liste des numéros de téléphone (sans frais) qui donnent accès à notre département de service après-vente. Ou appelez le service à la clientèle Frigidaire à **1 800 944-9044**, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.

Enregistrement du produit

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

Emplacement de la plaque signalétique



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

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 les matériaux d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation adéquate : Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 aux États-Unis ou aux normes CAN/ACG B149.1 et CAN/ACG B149.2 au Canada, et conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA N° 70 aux États-Unis ou à la norme C22.1 de la CSA, Code canadien de l'électricité, partie 1, au Canada, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil. 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

Si les directives contenues dans ce guide ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourrait se produire et entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - Ne mettez pas d'appareil en marche.
 - Ne touchez à aucun commutateur électrique; n'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
 - En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

! AVERTISSEMENT

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



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



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

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

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ JAMAIS cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer la pièce. Le non-respect de cette directive peut causer une intoxication par monoxyde de carbone.

NE RECOUVREZ JAMAIS les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et **NE RECOUVREZ JAMAIS** une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

S'appuyer sur la cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou tiroirs pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'électroménager. 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.

Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, près des éléments de surface, dans le tiroir réchaud ou dans le four intérieur. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (par ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.

NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir réchaud ou le four double inférieur.

ATTENTION

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

- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou mettez au rebut la cuisinière.**
- **Entretien par l'utilisateur : vous ne devez ni réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise donnée dans les manuels.** Afin de réduire les risques de blessures et pour éviter d'endommager l'appareil, toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié.

IMPORTANT

Pour modèles à allumage électrique seulement : 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.

ATTENTION

- **NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT LES BRÛLEURS, AUX BRÛLEURS DU FOUR NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les brûleurs du four et les brûleurs de surface peuvent être chauds même si aucune flamme n'est visible. Les zones situées près des éléments de surface 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 surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ni de la farine : étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous 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 venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.
- **Ne chauffez pas de contenants non ouverts : l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON



AVERTISSEMENT

Utilisez une flamme de dimension appropriée : Réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Si vous utilisez des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera à découvert et pourrait enflammer les vêtements qui entrent en contact avec la flamme. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité du brûleur.

- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Placez un ustensile contenant de la nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
- **Tournez toujours le bouton à la position « LITE » (Allumage) pour allumer les brûleurs de surface.** Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'un autre brûleur :** 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 brûleurs de surface.
- **Ne laissez jamais les brûleurs 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.
- **Ustensiles émaillés :** en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Lorsque vous faites flamber des aliments en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.**
- **Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières en hauteur,** qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas, ne doivent pas être utilisés avec des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir réchaud :** 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 l'évent du four.** Un orifice de ventilation est situé sous le dossier. 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 de 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.
- **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 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.

AVIS IMPORTANT

En vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », 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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FOURS AUTONETTOYANTS

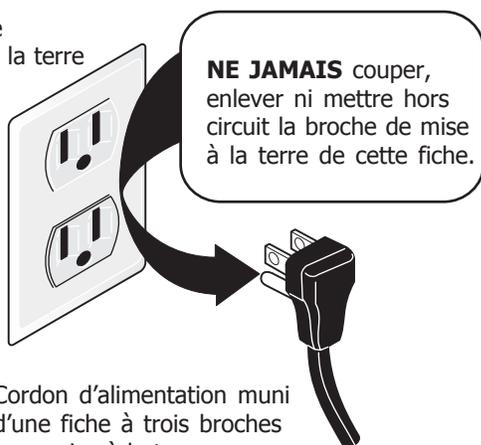
- **Ne nettoyez au cycle d'autonettoyage que les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la lèchefrite et tout ustensile ou aliment du four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours :** aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte :** le joint de la porte 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 pour vous assurer que toutes les pièces sont 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, quant à 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.

Instructions de mise à la terre

Prise murale avec mise à la terre



Cordon d'alimentation muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **N'ENLEVEZ PAS** la broche de mise à la terre de cette fiche.

Pour des raisons de sécurité, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. Pour un maximum de sécurité, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Consultez les **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** fournies avec cette cuisinière pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

Conversion au gaz de pétrole liquéfié

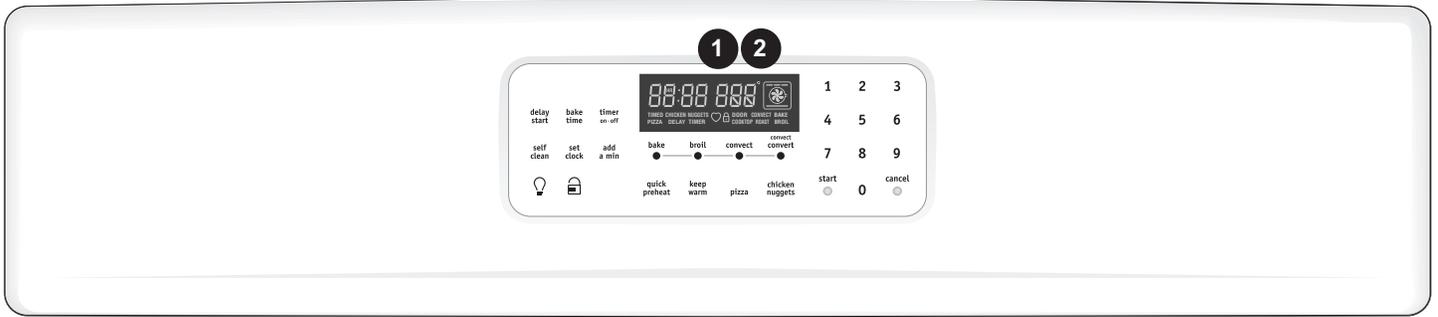
⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures ou même la mort causées par un choc électrique, l'installation de la cuisinière doit être effectuée par un installateur ou un électricien qualifié.

Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

Si votre cuisinière à gaz est conçue pour une conversion au gaz de pétrole liquéfié, obtenez un ensemble de conversion au GPL auprès de votre marchand d'électroménagers local. L'ensemble doit être installé par un technicien qualifié. Avant l'installation du nécessaire de conversion au GPL, assurez-vous de lire attentivement et de bien comprendre les instructions d'installation. Lors de l'installation, suivez ces instructions à la lettre.

APERÇU DES CARACTÉRISTIQUES

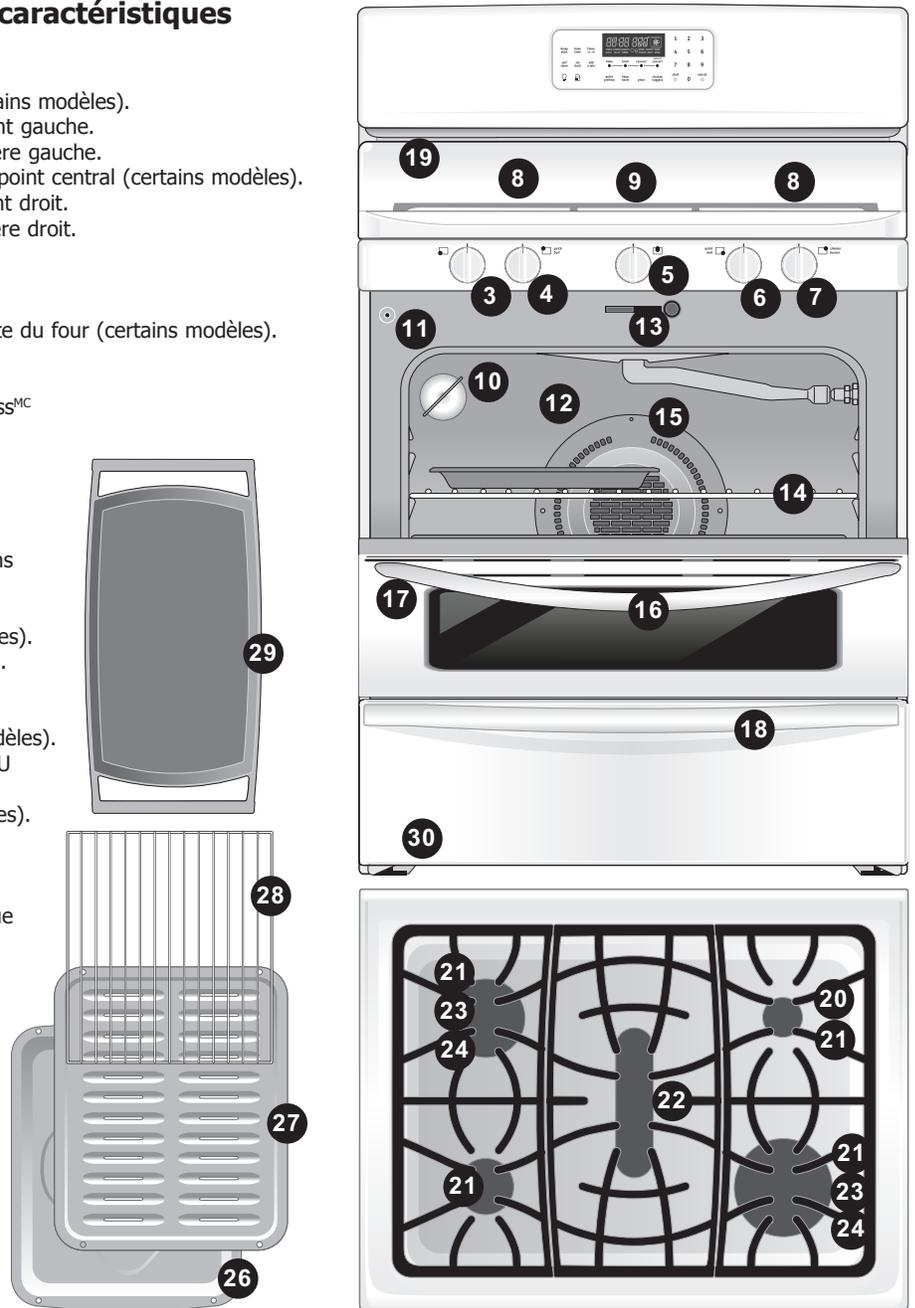


Votre cuisinière à gaz possède les caractéristiques suivantes :

1. Régulateur de four électronique avec minuterie.
2. Commande de cuisson par convection inclus (certains modèles).
3. Soupape et bouton de commande du brûleur avant gauche.
4. Soupape et bouton de commande du brûleur arrière gauche.
5. Soupape et bouton de commande du brûleur d'appoint central (certains modèles).
6. Soupape et bouton de commande du brûleur avant droit.
7. Soupape et bouton de commande du brûleur arrière droit.
8. Grilles de brûleur (couleurs selon le modèle).
9. Grille du brûleur central (certains modèles).
10. Lampe de four avec couvercle amovible.
11. Interrupteur automatique pour la lampe de la porte du four (certains modèles).
12. Intérieur du four autonettoyant.
13. Loquet d'autonettoyage.
14. Grille(s) de four réglable(s). Grille de four Effortless^{MC} (non illustrée - certains modèles).
15. Ventilateur de convection (certains modèles).
16. Grande poignée de porte de four monobloc.
17. Porte de four pleine largeur avec hublot.
18. Tiroir de rangement à 1 poignée large (certains modèles) ou panneau protecteur inférieur (certains modèles).
19. Table de cuisson profilée facile à nettoyer.
20. Brûleur de mijotage de 5 000 BTU (certains modèles).
21. Brûleur standard de 9 000 BTU (certains modèles).
22. Brûleur central ou brûleur d'appoint de 9 000 BTU (certains modèles).
23. Brûleur de gril rapide de 12 000 BTU (certains modèles).
24. Brûleur d'ébullition rapide de 14 000 ou 17 000 BTU (certains modèles).
25. Cuvette de brûleur (non illustrée - certains modèles).
26. Lèche-frite (certains modèles).
27. Grille de lèche-frite (certains modèles).
28. Grille de rôtissage (facultative; certains modèles).
29. Plaque chauffante en fonte (à la place de la plaque centrale; facultative; certains modèles).
30. Pieds de mise à niveau et support **anti-renversement** (inclus).

Remarque : Les caractéristiques de votre électroménager peuvent varier selon le modèle et la couleur.

Rendez-vous à notre site à l'adresse
www.frigidaire.com
 pour voir notre gamme complète
 d'accessoires.



AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé **sous le panneau 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.**

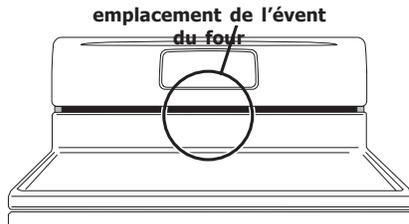


Fig. 1

Enlever, remplacer et disposer les grilles

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.

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

ATTENTION

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

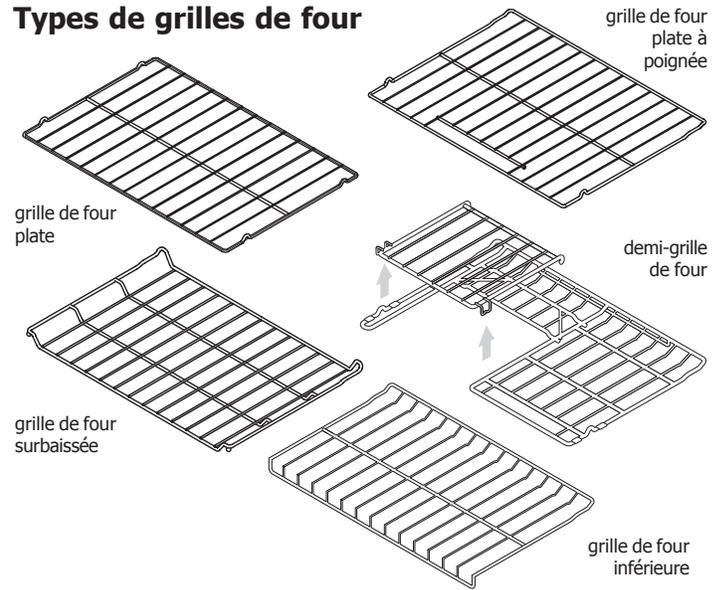


Fig. 2

Position recommandée de la grille par type d'aliment

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

Types de grilles de four



La **grille de four plate** ou la **grille de four plate à poignée** (certains modèles) peut satisfaire la plupart de vos cuissons. La **demi-grille** (certains modèles) comprend une section amovible qui permet de placer des ustensiles de cuisson plus grands dans le four. La **grille de four surbaissée** (certains modèles) est conçue pour une insertion de la base de la grille à la moitié de la hauteur normale. La conception de cette grille permet de la placer dans d'autres positions entre les positions standard. Pour optimiser l'espace de cuisson, placez la **grille de four inférieure** (certains modèles) dans la position de grille la plus basse pour la cuisson et le rôtissage de gros morceaux de viande. La **grille de four Effortless^{MC}** (certains modèles) est décrite plus loin dans cette section.

Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson supérieurs, 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 ni le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour des aliments.

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur les grilles à la position 2 et 5 (fig. 2 et 3). Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille de four plate, placez l'ustensile sur la grille à la position 2, 3 ou 4 (fig. 2 et 4).

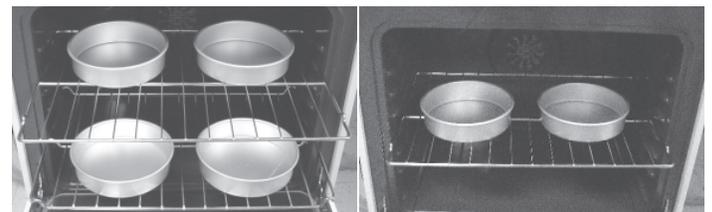


Fig. 3

Fig. 4

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Système de grille de four Effortless^{MC}

Certains modèles sont munis d'un système de grille spécial qui prolonge partiellement et automatiquement la grille du four à l'aide des coulisses à l'intérieur du four afin de faciliter l'accès à vos aliments. Cette fonction est activée chaque fois que vous ouvrez ou fermez la porte du four.

Pour monter le système de grille de four Effortless^{MC} :

1. Trouvez toutes les pièces requises. Vous aurez besoin de la grille de four Effortless^{MC} fournie (la grille de four Effortless^{MC} est une grille plate possédant un **revêtement foncé** spécial sur ses **côtés gauche et droit**) et des 2 bras connecteurs en chrome fournis.
2. Ouvrez la porte du four. Assurez-vous que le four est froid avant de continuer.
3. Placez la grille du four dans les positions **2, 3 ou 4 seulement** (reportez-vous à la page précédente pour les positions). Assurez-vous que les supports connecteurs de la grille se trouvent à l'arrière de la cuisinière et pointe vers le bas du four (fig. 2).
4. Montez un bras de connexion à la fois. En gardant la porte du four ouverte et la grille du four en place, installez une extrémité du bras de connexion dans l'ouverture du **support connecteur de la porte** (fig. 1) et l'autre extrémité dans le **support connecteur de la grille** (fig. 2 et 3). La grille du four devra peut-être être réglée vers l'intérieur ou vers l'extérieur pendant qu'elle est dans sa position, afin que sa longueur corresponde à celle du bras connecteur.
5. En tenant le bras connecteur en place, tournez-le afin que son extrémité pointe vers le **haut** (fig. 4 et 5). Le bras connecteur devrait désormais être verrouillé en place.
6. Répétez les étapes 4 et 5 pour le second bras connecteur.
7. Une fois que les bras connecteurs sont en place, testez la grille en fermant doucement la porte du four. La grille de four devrait se déplacer librement vers l'intérieur et vers l'extérieur du four lorsque la porte est ouverte ou fermée.

! ATTENTION

ENLEVEZ TOUTES LES GRILLES et accessoires du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si vous laissez les grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, la capacité de glissement de la grille de four Effortless^{MC} sera réduite et entraînera une perte du brillant de la finition des grilles du four ou leur bleuissement. Enlevez **TOUTES** les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section Entretien et nettoyage du présent manuel.

Avant de monter ou de démonter la grille de four Effortless^{MC}, assurez-vous que le four et les grilles du four sont **ENTIÈREMENT** froids au toucher et que ces dernières peuvent être prises entre vos mains sans danger. **Ne prenez jamais des pièces chaudes dans vos mains.**

➔ IMPORTANT

Seule la grille de four Effortless^{MC} peut être utilisée dans la position de grille 2. Si une autre grille est placée en position 2, il vous sera **impossible de fermer complètement la porte** et cela **pourrait** endommager la porte du four, la cavité ou les supports connecteurs de la porte.

Si le système de grille n'est pas monté avec les bras connecteurs, la grille de four Effortless^{MC} pourra être utilisée dans les positions 2 à 6. N'essayez pas d'utiliser cette grille en position 1.

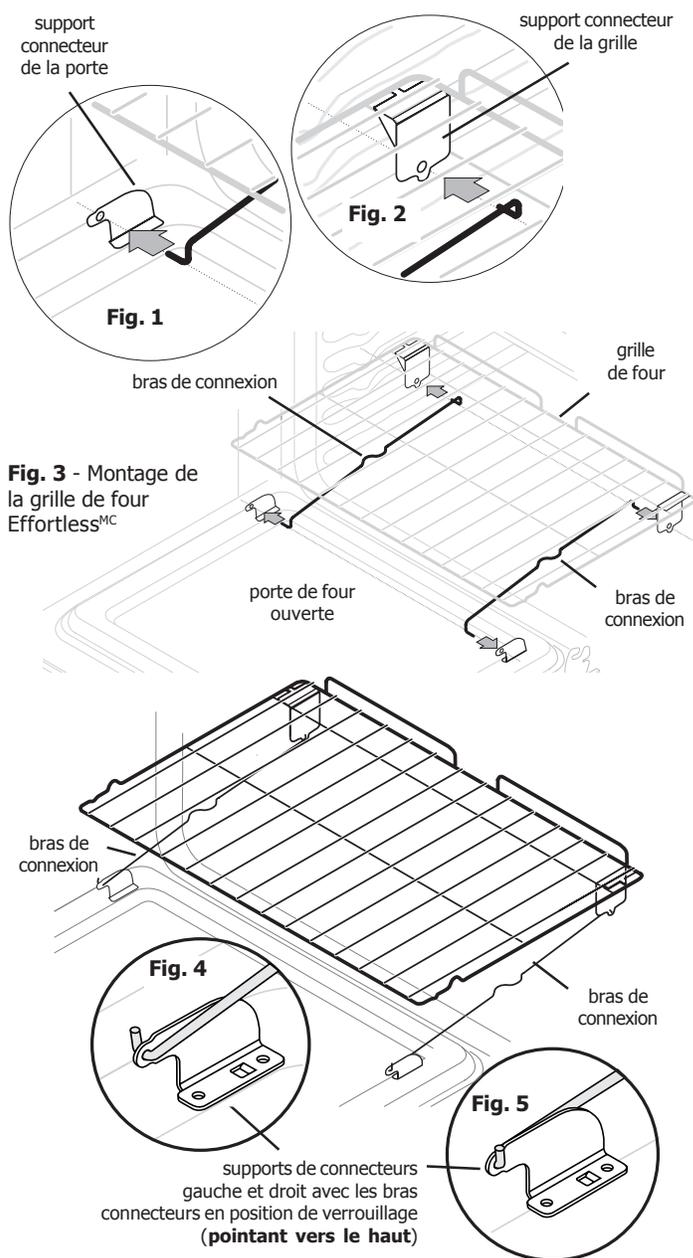


Fig. 6 - Grille de four Effortless^{MC} après le montage

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES BRÛLEURS DE SURFACE

Utilisation d'ustensiles appropriés

Pour les meilleurs résultats de cuisson possible, les ustensiles doivent disposer d'un fond plat qui repose à plat sur la grille du brûleur. Avant d'utiliser les ustensiles, vérifiez que leur fond est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 1).

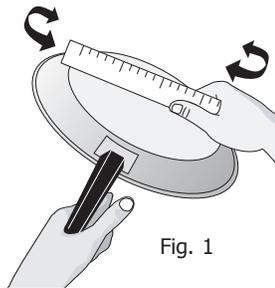


Fig. 1



ATTENTION

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la surface 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 de la table de cuisson de la cuisinière.



IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson de la cuisinière. S'ils fondent, ces articles peuvent endommager la table de cuisson.



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.

Type de matériau des ustensiles

Les matériaux les plus populaires disponibles 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).

Cuivre - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.

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; par contre, très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.

Émail vitrifié sur métal - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base.

Verre - Conducteur de chaleur lent.

Régler la dimension de la flamme

La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. Une flamme bien réglée est transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être uniforme et précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orangé.

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé, puis choisissez un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez les recommandations ci-dessous pour déterminer la dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson (fig. 2).

Pour la grande friture, servez-vous d'un thermomètre et réglez le bon 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.

Dimension de la flamme*	Type de cuisson
Flamme haute	Pour commencer la majorité des recettes, amener l'eau à ébullition, cuire à feu vif dans une poêle.
Flamme moyenne	Pour maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire à la vapeur.
Flamme basse	Sert à faire mijoter, à pocher et à poursuivre la cuisson.

*Ces réglages se basent sur l'utilisation de casseroles en aluminium ou en métal de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Fig. 2



ATTENTION

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gâche l'énergie et augmente les risques de brûlure (fig. 3).



Réglage adéquat de la flamme



Réglage incorrect de la flamme

Fig. 3

Réglage des commandes des brûleurs de surface

Il se peut que votre cuisinière soit équipée de brûleurs de surface de différentes tailles. La capacité du brûleur à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à sa taille. Choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer. Choisissez un brûleur et une dimension de flamme appropriés à l'ustensile. Le petit brûleur de **mijotage** (certains modèles) sert à faire mijoter des sauces délicates, etc. Les brûleurs standard (9 500 BTU), quant à eux, sont utilisés pour la plupart des activités de cuisson.

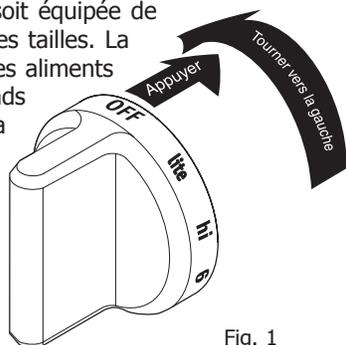


Fig. 1

Le brûleur d'**ébullition rapide** (ou les brûleurs - certains modèles) est mieux adapté au chauffage de grandes quantités de liquides et à la préparation de grandes quantités de nourriture.

Réglage d'un brûleur de surface

1. Placez l'ustensile de cuisson sur la grille du brûleur de surface. Assurez-vous que l'ustensile est centré et stable sur la grille.
2. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur de surface voulu et tournez-le **vers la gauche** pour le dégager de la position « OFF » (Arrêt) (fig. 1).
3. Relâchez le bouton et tournez-le à la position **lite** (Allumage). Vérifiez si le brûleur à gaz est allumé.
4. Enfoncez le bouton de commande **et tournez-le vers la gauche** jusqu'à l'obtention de la dimension de flamme voulue. Servez-vous des marques du bouton de commande et réglez la flamme au besoin.

➔ IMPORTANT

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour ce faire, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur puis tournez lentement la commande sur **lite** (Allumage). Après l'allumage du brûleur, enfoncez et tournez le bouton pour l'amener à la position désirée. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs de surface.

⚠ REMARQUE

NE FAITES PAS CUIRE d'aliments lorsque le bouton de commande du brûleur de surface est laissé à la position « LITE » (Allumage). L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton de commande est laissé à cette position. Lorsque vous placez le bouton de commande du brûleur de surface en position « LITE » (Allumage), tous les allumeurs électroniques produisent une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur de surface qui a été réglé s'allume.

⚠ ATTENTION

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la surface 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 de la table de cuisson de la cuisinière.

Conditionnement, utilisation et entretien de la plaque chauffante

Avant la première utilisation :

- Lavez la plaque chauffante à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement.
- Appliquez une fine couche d'huile végétale sur toute la surface (avant et arrière de la plaque chauffante).
- Préchauffez le four à 177 °C (350 °F). Placez la plaque chauffante sur la grille supérieure de votre four.
- Faites cuire la plaque chauffante pendant une heure à 177 °C (350 °F), puis ÉTEIGNEZ le four et laissez la plaque refroidir avant de la retirer.
- La surface peut sembler collante à cause du procédé de conditionnement. Si vous le désirez, lavez la plaque chauffante dans de l'eau chaude savonneuse, rincez bien puis séchez complètement.

Utilisation de la plaque chauffante :

Retirez la grille du brûleur central et remplacez-la délicatement par la plaque chauffante (certains modèles). Préchauffez la plaque pendant 5 minutes en choisissant un réglage allant de moyen à moyen-doux. Un préchauffage lent assure une répartition égale de la chaleur durant la cuisson. **NE PRÉCHAUFFEZ PAS** la plaque chauffante à feu élevé (HI). Le préchauffage à feu élevé peut faire gauchir la plaque et empêcher la répartition égale de la chaleur.

Après chaque utilisation :

- Pour prévenir l'apparition de rouille, rangez la plaque dans un endroit sec sans la couvrir.
- Après chaque utilisation, nettoyez la plaque avec une brosse dure et de l'eau chaude seulement.
- **Ne lavez pas la plaque chauffante dans le lave-vaisselle.**
- Séchez la plaque chauffante immédiatement et appliquez-y une mince couche d'huile végétale avant de la ranger.

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.

- Utilisez uniquement 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 brûleurs de surface**).
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à 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.

FONCTIONS DES COMMANDES DU FOUR

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.

Pour bien utiliser votre four, habituez-vous aux différentes touches de fonction du four décrites ci-dessous.

Bake time (Temps de cuisson) : Sert à entrer la durée du temps de cuisson.

Timer on/off (Minuterie marche/arrêt) : Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie.

Bake (Cuisson) : Sert à entrer la fonction de cuisson au four normale.

Broil (Cuisson au gril) : Sert à régler la fonction de cuisson au gril.

Convect (Cuisson à convection) : Sert à régler les fonctions de cuisson à convection ou de rôtissage à convection.

Convect convert (Conversion à la convection) : Sert à convertir une recette de cuisson standard à une recette de cuisson à convection.

Touches numériques 0 à 9 : Servent à entrer la température et la durée.

Delay start (Départ différé) : Utilisez cette fonction avec les fonctions de **cuisson, cuisson à convection, conversion à la convection** et d'**autonettoyage** pour programmer la mise en marche différée des fonctions de cuisson minutée et d'autonettoyage.

Self-clean (Autonettoyage) : Sert à sélectionner un programme d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures.

Set clock (Réglage de l'horloge) : Sert à régler l'heure.

Lampe du four : Sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.

Verrouillage du four : Sert à activer le verrouillage du four.

Quick preheat (Préchauffage rapide) : Sert à préchauffer le four rapidement.

Keep warm (Maintien au chaud) : Sert à régler la fonction de maintien au chaud.

Pizza : Sert à régler la fonction de cuisson de pizza.

Chicken nuggets (Pépites de poulet) : Sert à régler la fonction de cuisson de pépites de poulet.

Start (Mise en marche) : Sert à mettre en marche toutes les fonctions du four (ne s'utilise pas avec la lampe du four).

Cancel (Annuler) : Sert à annuler toute fonction précédemment entrée, à l'exception de l'heure et de la minuterie. Appuyez sur **cancel** (Annuler) pour arrêter la cuisson.

Réglages minimal et maximal des fonctions

Toutes les fonctions présentées possèdent un réglage minimal et maximal de durée ou de température. Vous entendrez un bip d'acceptation de la COMMANDE ENTRÉE chaque fois que vous appuierez sur une touche (le bip de la touche de verrouillage du four est retardé de 3 secondes).

Un signal sonore d'ERREUR DE COMMANDE (3 bips courts) retentit si la température ou la durée entrée est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonction choisie.

Fonction

Temp. de préchauffage rapide
Temp. de cuisson
Temp. de cuisson au gril
Minuterie
Temps d'autonettoyage
Cuisson à convection
Rôtissage à convection
Cuisson au gril à convection*
Pizza
Pépites de poulet

*certains modèles

Temp./durée minimale

77 °C / 170 °F
77 °C / 170 °F
205 °C / 400 °F
1 minute
2 heures
149 °C / 300 °F
149 °C / 300 °F

Temp./durée maximale

288 °C / 550 °F
288 °C / 550 °F
288 °C / 550 °F
11 h 59 min
4 heures
288 °C / 550 °F
288 °C / 550 °F

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de l'horloge

Lorsque vous branchez votre cuisinière pour la première fois, les chiffres « 12:00 » clignotent sur l'afficheur (fig. 1).

Pour régler l'horloge à 1 h 30 :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur SET CLOCK (Réglage de l'horloge).	set clock
2. Entrez 1:30 .	1 3 0
3. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).	start

REMARQUE

Nous vous recommandons de toujours régler l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser l'électroménager. L'horloge ne peut pas être réglée lorsqu'un programme de cuisson minutée ou différée est activé.



Fig. 1

Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 6 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 6 heures réglée en usine qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 6 heures. Le régulateur peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

Pour suspendre le mode d'économie d'énergie 6 heures :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche TIMER ON•OFF (Minuterie marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	timer on·off
2. Appuyez sur la touche SELF-CLEAN (Autonettoyage) pour passer de « 6 Hr OFF » (fig. 2) à « StAY On » (fig. 3). Sélectionnez « StAY On » pour suspendre le mode d'économie d'énergie 6 heures.	self clean
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour confirmer le réglage.	start



Fig. 2



Fig. 3

Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet de choisir entre un affichage sur 12 ou 24 heures. Le mode d'affichage pré-réglé à l'usine est sur 12 heures. Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour faire passer le mode par défaut au mode sur 24 heures.

Pour régler le mode de l'horloge sur 12 ou 24 heure :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche SET CLOCK (Réglage de l'horloge) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	set clock
2. Appuyez sur la touche SELF-CLEAN (Autonettoyage) pour passer de « 12 Hr dAY » à « 24 Hr dAY » ou inversement (fig. 4 et 5).	self clean
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour confirmer le réglage.	start



Fig. 4



Fig. 5

Changement du mode d'affichage de la température du four

Le régulateur du four est réglé pour afficher la température en °F (Fahrenheit) lorsqu'il quitte l'usine.

Pour changer l'affichage de la température en °C (Celsius) (le four ne doit pas être en mode de cuisson ou d'autonettoyage pour modifier ce réglage) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche BROIL (Cuisson au gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	broil
2. Appuyez sur la touche SELF-CLEAN (Autonettoyage) pour passer de « FAhrn ht » à « CELSIUS » ou inversement (fig. 6 et 7). Si l'affichage en degrés Celsius est souhaité, sélectionnez « CELSIUS ».	self clean
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour confirmer le réglage.	start



Fig. 6



Fig. 7

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage d'un tableau de commande silencieux

Le mode silencieux permet d'utiliser les commandes sans sons. Vous pouvez programmer le fonctionnement silencieux des commandes et du régulateur, puis revenir plus tard au fonctionnement normal, avec tous les bips et les sons habituels.

Pour régler le mode silencieux :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche DELAY START (Départ différé) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	delay start
2. Appuyez sur la touche SELF-CLEAN (Autonettoyage) pour passer de « bEEP On » à « bEEP OFF ». Sélectionnez « bEEP OFF » pour le mode silencieux (fig. 1 et 2).	self clean
3. Appuyez sur START (Mise en marche) pour confirmer le réglage.	start



Fig. 1



Fig. 2

Réglage du verrouillage du four

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

Pour régler le verrouillage du four :

Étape	Appuyez sur
Appuyez sur la touche de verrouillage du four et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. « door Loc » s'affiche jusqu'à ce que la porte du four soit complètement verrouillée.	

Pour désactiver la fonction de verrouillage du four :

Étape	Appuyez sur
Appuyez sur la touche de verrouillage du four et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Lorsque la porte du four est déverrouillée, le message « door Loc » n'est plus affiché (fig. 3).	

REMARQUES

NE TENTEZ PAS d'ouvrir la porte du four lorsque « door Loc » (porte verrouillée) s'affiche. La porte du four prend 15 secondes à se verrouiller. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure actuelle s'affiche à nouveau. Si le clavier de commande est utilisé lorsque la fonction de verrouillage est activée, le clavier émet trois bips pour indiquer qu'aucune action n'est possible lorsque le mode de verrouillage est activé.



Fig. 3

Réglage de la minuterie

La minuterie vous permet d'effectuer le suivi de votre temps de cuisson sans nuire au processus de cuisson. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

Pour régler la minuterie à 5 minutes :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche TIMER ON•OFF (Minuterie marche/arrêt).	timer on · off
2. Entrez 5 minutes.	5
3. Appuyez sur START (Mise en marche). Appuyez sur la touche TIMER ON•OFF (Minuterie marche/arrêt) pour arrêter la minuterie.	start

REMARQUES

La minuterie affichera les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure à écouler à la minuterie. Lorsqu'il reste moins d'une heure, un compte à rebours des minutes et des secondes est affiché. Lorsqu'il ne reste qu'une minute à écouler, seules les secondes sont affichées.

La minuterie ne fait PAS démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec toute autre fonction du four.

Lorsque la minuterie est utilisée pendant une fonction de cuisson, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour consulter l'état de la fonction, appuyez une fois sur le clavier de la fonction pour voir son état.

Ajouter une minute

Utilisez la fonction d'ajout d'une minute pour programmer des minutes additionnelles à la minuterie. Chaque enfoncement de la touche ajoute une minute supplémentaire. Si vous appuyez sur la touche d'ajout de minute lorsque la minuterie n'est pas en fonction, la fonction de minuterie s'active et le compte à rebours commence à partir d'une minute.

Pour ajouter deux minutes supplémentaires à la minuterie active :

Étape	Appuyez sur
Appuyez deux fois sur ADD A MIN (Ajouter une minute).	add a min

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage du préchauffage rapide

Utilisez l'option de préchauffage rapide pour une **cuisson sur une seule grille** afin que le four atteigne rapidement la température de cuisson. Utilisez uniquement cette fonction pour la cuisson standard. Un bip sera émis pour indiquer le moment où il faut placer la nourriture dans le four.

Lorsque le four a préchauffé, le **préchauffage rapide** passe à la fonction de **cuisson** et continue à chauffer jusqu'à ce qu'elle soit annulée.

Programmation du préchauffage rapide à la température de four par défaut de 177 °C (350 °F) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur QUICK PREHEAT (Préchauffage rapide).	quick preheat
2. Appuyez sur START (Mise en marche) (fig. 1).	start



Fig. 1

Réglage de la cuisson au four

Utilisez la fonction de cuisson pour faire cuire la plupart des aliments nécessitant des températures de cuisson normales. Un bip retentit lorsque le four atteint la température programmée. La fonction de cuisson peut être réglée à n'importe quelle température entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F).

Programmation de la cuisson à la température de four par défaut de 177 °C (350 °F) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur BAKE (Cuisson).	bake
2. Appuyez sur START (Mise en marche).	start

Programmation d'une température de four de 218 °C (425 °F) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur BAKE (Cuisson).	bake
2. Entrez 425 .	4 2 5
3. Appuyez sur START (Mise en marche).	start

REMARQUES

Le four ne demeurera pas en fonction pendant plus de 6 heures après la dernière ouverture de la porte du four. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, consultez la rubrique « Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 6 heures ».

Réglage du temps de cuisson

Utilisez la fonction de cuisson minutée pour éteindre automatiquement le four après le temps de cuisson programmé.

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.

Réglage d'un temps de cuisson de 30 minutes :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur BAKE TIME (Temps de cuisson).	bake time
2. Entrez 30 minutes.	3 0
3. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson).	bake
4. Appuyez sur START (Mise en marche).	start

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

1. « **End** » (Fin) s'affiche et le four s'éteint automatiquement.
2. Le régulateur émet 3 bips. Il continue à émettre 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL** (Annuler).

REMARQUES

Le réglage de **temps de cuisson** par défaut est de 6 heures.

Une fois la fonction de **temps de cuisson** activée, appuyez sur **BAKE TIME** (Temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante.

La fonction de **temps de cuisson** peut être réglée avec les fonctions de **cuisson à convection** et de **rôtissage à convection**. Le temps de cuisson n'est pas compatible avec la fonction de cuisson au gril.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

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

La fonction de départ différé vous permet de régler les heures de début et de fin de cuisson. Avant de programmer une mise en marche différée, assurez-vous que l'horloge indique **l'heure juste**. Si la mise en marche différée doit être réglée plus de 12 heures à l'avance (de 12 à 24 heures), le régulateur doit être réglé en mode sur 24 heures. Voir « Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures ».



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.

Pour programmer la mise en marche différée et l'arrêt automatique du four (exemple : 191 °C [375 °F] pendant 50 minutes, mise en marche à 5 h 30) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur BAKE TIME (Temps de cuisson).	bake time
2. Entrez 50 minutes.	5 0
3. Appuyez sur START (Mise en marche).	start
4. Appuyez sur DELAY START (Départ différé) (fig. 1).	delay start
5. Entrez 530 .	5 3 0
6. Appuyez sur la touche START (Mise en marche) et maintenez-la enfoncée.	start
7. Entrez 375 .	3 7 5
8. Appuyez sur START (Mise en marche).	start

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

1. « **End** » (Fin) s'affiche et le four s'éteint automatiquement (fig. 2).
2. Le régulateur émet 3 bips. Il continue à émettre 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL** (Annuler).



Fig. 1



Fig. 2



REMARQUES

Lorsque la fonction de **départ différé** est activée et que la cuisson a commencé, appuyez sur **BAKE TIME** (Temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante.

La fonction de **départ différé** peut être réglée avec les fonctions de **cuisson à convection** et **conversion à la convection**. Le temps de cuisson n'est pas compatible avec la fonction de cuisson au gril.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Cuisson à convection (tous les modèles)

Avantages des fonctions de cuisson à convection

- Les aliments peuvent cuire de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui économise temps et énergie.
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

La **cuisson à convection** 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. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps.

L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les pains et les pâtisseries cuisent plus uniformément. Vous obtiendrez de meilleurs résultats pour les gâteaux à étages en utilisant la touche **BAKE** (Cuisson). 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 à convection**.

Suggestions pour la cuisson à convection

1. 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.
2. 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.
3. 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).

Cuisson à convection (tous les modèles)

Programmation de la cuisson à convection à la température de four par défaut de 177 °C (350 °F) :

- | Étape | Appuyez sur |
|--|----------------|
| 1. Appuyez sur CONVECT (Cuisson à convection). | convect |
| 2. Appuyez sur START (Mise en marche) (fig. 2). | start |



Fig. 2

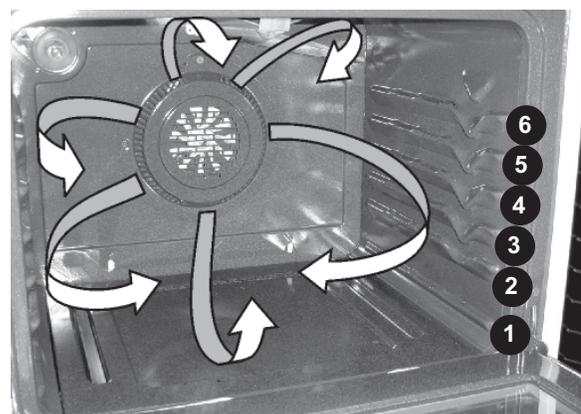


Fig. 1

Rôtissage à convection (tous les modèles)

Les viandes cuites avec le **rôtissage à convection** seront plus juteuses et la volaille sera croustillante à l'extérieur tout en demeurant tendre à l'intérieur.

REMARQUE

Lorsque vous sélectionnez les différentes fonctions de **cuisson à convection**, utilisez la touche **CONVECT** (Cuisson à convection) pour passer de la cuisson à convection au rôtissage à convection.

Suggestions pour le rôtissage à convection

1. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous rôtissez des aliments en utilisant le **rôtissage à convection**.
2. Étant donné que la fonction de **rôtissage à convection** cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson recommandé dans la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
3. Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.

Programmation du rôtissage à convection à la température de four par défaut de 177 °C (350 °F) :

- | Étape | Appuyez sur |
|---|----------------|
| 1. Appuyez sur CONVECT (Cuisson à convection). | convect |
| 2. Appuyez à nouveau sur CONVECT (Cuisson à convection). | convect |
| 3. Appuyez sur START (Mise en marche) (fig. 3). | start |



Fig. 3

REMARQUES

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, l'économie de temps pourrait varier selon la quantité et le type de nourriture préparés.

Le ventilateur de convection commencera à fonctionner 6 minutes après l'activation de la fonction de cuisson ou rôtissage à convection.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la conversion à la convection

L'option de conversion à la convection vous permet d'utiliser la cuisson à convection avec n'importe quelle recette destinée à la cuisson standard. Le tableau de commande utilise les réglages de cuisson standard de la recette afin de calculer une température inférieure pour la cuisson à convection.

L'option de conversion à la convection doit seulement être utilisée avec la cuisson à convection.

Programmation de la cuisson à convection à la température de four par défaut de 177 °C (350 °F) et ajout de la conversion à la convection :

- | Étape | Appuyez sur |
|---|------------------------|
| 1. Appuyez sur CONVECT (Cuisson à convection). | convect |
| 2. Appuyez sur la touche CONVECT CONVERT (Conversion à la convection). | convect convert |

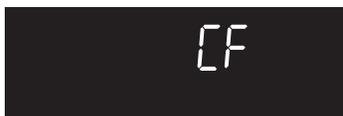


Fig. 2

REMARQUES

Lorsque la fonction de conversion à la convection est utilisée avec une fonction de cuisson minutée ou de cuisson différée, la fonction de conversion à la convection affiche **CF (check food)** sur l'afficheur pour vous indiquer de vérifier la progression de la cuisson lorsque 75 % de la durée programmée est écoulée (fig. 2). À ce moment, le régulateur du four émet 1 long bip à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

Le ventilateur de convection commencera à fonctionner 6 minutes après l'activation de la fonction de conversion à la convection.

Lors de l'utilisation de la fonction de conversion à la convection, la réduction de temps peut varier en fonction de la température du four.

Pour utiliser la fonction de conversion à la convection lors d'une **cuisson minutée** ou d'une **cuisson différée**, le temps de cuisson minimal doit être de 20 minutes.

Les gâteaux étagés cuisent mieux à l'aide de la fonction de **cuisson normale**.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Gril

Utilisez la fonction de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la flamme et obtenir des résultats de brunissage 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 position de la grille pour le gril** (fig. 4).

Pour programmer la **cuisson au gril** :

Étape

Appuyez sur

- Placez la grille de lèchefrite sur la lèchefrite, puis placez la viande sur la grille. N'oubliez pas de respecter les avertissements et mises en garde.
- Disposez les grilles à l'intérieur du four aux positions recommandées (fig. 1). Pour des résultats de brunissage optimaux, préchauffez le four pendant **5 minutes** avant d'ajouter les aliments.
- Assurez-vous de placer les aliments et la lèchefrite directement sous le brûleur de four supérieur.
Fermez la porte du four.
- Appuyez sur la touche **BROIL** (Cuisson au gril).
- Appuyez sur **START** (Mise en marche).

broil

start

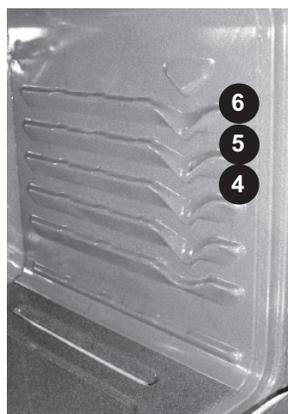


Fig. 1

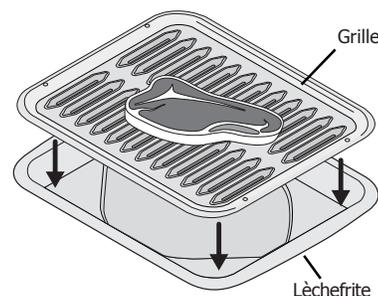


Fig. 2



Fig. 3



AVERTISSEMENT

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.



ATTENTION

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 (fig. 2). **NE COUVREZ PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille et **NE RECOUVREZ PAS** la grille de **papier d'aluminium**. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. Pour obtenir de bons résultats de cuisson au gril, utilisez **SEULEMENT** la lèchefrite et la grille approuvées par Electrolux Home Products, Inc.



REMARQUE

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

Tableau de suggestions de paramètres pour le gril (four à gaz)

Aliments	Position de la grille	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^{e*}	288 °C (550 °F)	8	6	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^{e*}	288 °C (550 °F)	10	8	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^{e*}	288 °C (550 °F)	11	10	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	5 ^e	288 °C (550 °F)	12	8	Bien cuit
Poulet, avec os	4 ^e	233 °C (450 °F)	25	15	Bien cuit
Poulet, désossé	5 ^e	233 °C (450 °F)	10	8	Bien cuit
Poisson	5 ^e	288 °C (550 °F)	- selon les instructions -		Bien cuit
Crevettes	4 ^e	288 °C (550 °F)	- selon les instructions -		Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^{e*}	288 °C (550 °F)	12	10	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e	288 °C (550 °F)	14	12	Bien cuit

*Servez-vous de la grille de four surbaissée lorsque vous utilisez la position 6.

Fig. 4

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction Pizza

La fonction Pizza comprend deux réglages. Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire cuire de la pizza surgelée ou fraîche.

Réglage de la fonction Pizza :

- | Étape | Appuyez sur |
|--|--------------|
| 1. Appuyez une fois sur la touche PIZZA pour faire cuire une pizza surgelée (fig. 1) ou deux fois pour une pizza fraîche (fig. 2). Vous pouvez régler la température du four pour répondre à vos besoins. | pizza |
| 2. Appuyez sur START (Mise en marche). | start |

REMARQUES

Pour obtenir des résultats optimaux avec la fonction Pizza, utilisez une seule grille de four.

Le réglage Pizza n'est pas minuté. Assurez-vous de surveiller le temps de cuisson de la pizza.

Pour connaître la durée de cuisson, suivez les directives inscrites sur l'emballage. Vérifiez la pizza au temps de cuisson minimal recommandé.

La température par défaut de la cuisson de pizza surgelée est de 218 °C (425 °F), et celle de la pizza fraîche est de 204 °C (400 °F).



Fig. 1



Fig. 2

Réglage de la fonction Chicken nuggets (Pépites de poulet)

La fonction Chicken nuggets permet de cuire facilement les pépites de poulet. L'utilisateur peut modifier la température ou le temps de cuisson en tout temps pour satisfaire ses besoins. Lorsque la durée de cuisson par défaut de 20 minutes est terminée, la fonction chicken nuggets passera automatiquement au mode de **maintien au chaud** pendant 3 heures. Vous pouvez **annuler** le maintien au chaud en tout temps.

Réglage de la fonction Chicken nuggets (Pépites de poulet) :

- | Étape | Appuyez sur |
|--|------------------------|
| 1. Appuyez sur CHICKEN NUGGETS (Pépites de poulet). | chicken nuggets |
| 2. Appuyez sur START (Mise en marche) (fig. 3). | start |



Fig. 3

Réglage de la fonction Chicken nuggets (Pépites de poulet) (suite)

REMARQUES

Après 20 minutes de cuisson, la fonction **Chicken nuggets** activera automatiquement la fonction de **maintien au chaud**. Si le **maintien au chaud** n'est pas nécessaire, appuyez sur Cancel (Annuler) en tout temps pour l'arrêter.

Les fonctions **Pizza** et **Chicken nuggets** utilisent le ventilateur de convection dans le processus de cuisson.

Réglage de la fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud permet de conserver les aliments à une température de service jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Après trois heures, la fonction de maintien au chaud s'arrête automatiquement.

La fonction de maintien au chaud peut être utilisée sans aucune autre activité de cuisson ou lorsque la cuisson est terminée en utilisant la **cuisson minutée** ou la **cuisson différée**.

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.

Programmation du four pour le **maintien au chaud** :

- | Étape | Appuyez sur |
|---|------------------|
| 1. Appuyez sur KEEP WARM (Maintien au chaud). | keep warm |
| 2. Appuyez sur START (Mise en marche). « HLd » s'affiche à l'écran (fig. 4). | start |



Fig. 4

REMARQUE

La fonction de maintien au chaud arrête automatiquement le four après 3 heures.

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.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 19 °C (35 °F) par rapport aux réglages par défaut.

Exemple : augmenter la température du four de 17 °C (30 °F) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson) pendant 6 secondes.	bake
2. Entrez 30 .	3 0
3. Appuyez sur START (Mise en marche).	start

Exemple : réduire la température du four de 17 °C (30 °F) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche BAKE (Cuisson) pendant 6 secondes.	bake
2. Entrez 30 .	3 0
3. Appuyez sur la touche SELF-CLEAN (Autonettoyage).	self clean
4. Appuyez sur START (Mise en marche).	start

Utilisation de l'éclairage du four

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

Appuyez sur  pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe du four lorsque la porte est fermée.

La lampe du four est située en haut à gauche, sur la paroi arrière du four. 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**.

REMARQUES

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

Si l'afficheur indique un ajustement de -17 °C (-30 °F) et que vous désirez plutôt un ajustement de +17 °C (+30 °F), vous pouvez passer de - à + et vice versa en appuyant sur la touche **SELF-CLEAN** (Autonettoyage).

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Pour régler la fonction de sabbat (à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives)



Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, rendez-vous à l'adresse <http://www.star-k.org>.



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.

Les touches **BAKE TIME** (Temps de cuisson) et **DELAY START** (Départ différé) sont utilisées pour régler la fonction de sabbat. La fonction de sabbat peut être utilisée seulement avec la fonction de **cuisson**. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température du four après avoir réglé la fonction de sabbat (la fonction de programmation de la température du four devrait être utilisée durant les fêtes juives seulement). Cependant, les changements ne paraîtront pas sur l'afficheur et il n'y aura aucun signal sonore.

Une fois le four réglé correctement pour une **cuisson** avec la fonction de sabbat activée, celui-ci fonctionnera tant que la commande ne sera pas annulée. Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 6 heures préprogrammée à l'usine.

Si vous voulez utiliser l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur la touche de **lampe du four avant** d'activer la fonction de sabbat. Lorsque la lampe du four est allumée et que la fonction de sabbat est activée, la lampe du four demeure allumée jusqu'à ce que la fonction de sabbat soit **DÉSACTIVÉE**. Si vous voulez éteindre la lampe du four, assurez-vous de le faire avant d'activer la fonction de sabbat.

Il est recommandé d'appuyer deux fois sur la touche **START** (Mise en marche) si vous avez changé la température du four pendant que la fonction de sabbat était activée. Vous vous assurez ainsi que le four reste **ALLUMÉ** même si vous avez tenté de régler la température au-dessous ou au-delà de ce que peut accepter le régulateur du four. Si la température du four est réglée incorrectement, elle se règle par défaut à 77 °C ou 288 °C (170 °F ou 550 °F). Essayez à nouveau de régler la température du four.

Pour programmer le four à 177 °C (350 °F) et activer la fonction de sabbat :

- | Étape | Appuyez sur |
|---|--------------------------------|
| 1. Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure. | |
| 2. Placez les grilles de four et placez les aliments dans le four, puis fermez la porte. | |
| 3. Appuyez sur BAKE (Cuisson). | bake |
| 4. Appuyez sur START (Mise en marche). | start |
| 5. Si une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée est nécessaire, inscrivez le temps à cette étape. Sinon, passez à l'étape 6. Reportez-vous aux instructions de cuisson minutée ou de cuisson minutée différée . N'oubliez pas que le four s'éteindra après avoir terminé une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée et peut donc être utilisé uniquement une fois pendant le sabbat et les fêtes juives. Le délai maximal d'une cuisson différée est de 11 heures 59 minutes. | |
| 6. Appuyez simultanément sur les touches BAKE TIME (Temps de cuisson) et DELAY START (Départ différé), et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. Le régulateur émettra un bip et SAb s'affichera (fig. 1). Le four est correctement réglé pour le sabbat lorsque SAb s'affiche. | bake time + delay start |



Fig. 1

Réglage de la fonction de sabbat (suite)

Pour éteindre le four, mais conserver la fonction de sabbat :

Appuyez sur **CANCEL** (Annuler). **cancel**

Pour désactiver la fonction de sabbat :

Appuyez sur les touches **BAKE TIME** (Temps de cuisson) et **DELAY START** (Départ différé), et maintenez-les enfoncées pendant au moins **3 secondes**. Le régulateur émettra un bip et **SAb** s'effacera de l'affichage. Le four n'est plus programmé pour la fonction de sabbat.

bake time + delay start

Que faire après une panne électrique ou une interruption de courant si la fonction sabbat est activée :

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Lorsque le courant revient, le four ne se rallume pas automatiquement. Le four se rappelle que le réglage de sabbat était activé et affiche « SF » pour indiquer une erreur de fonction de sabbat (fig. 1).



Fig. 1

La nourriture peut être enlevée du four sans danger pendant que la fonction de sabbat est toujours activée. Cependant, le four ne peut être rallumé avant la fin du sabbat.

Après le sabbat, **DÉSACTIVEZ** la fonction de sabbat. Appuyez

simultanément sur les touches **bake time** et **delay start**, et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes.

SF disparaît de l'affichage et les fonctions normales du four peuvent être utilisées.

REMARQUES

Si la mise en marche différée doit être réglée plus de 12 heures à l'avance (maximum de 24 heures), le régulateur doit être réglé en mode sur 24 heures. Pour des instructions détaillées, voir « Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures ».

Il est déconseillé de tenter d'utiliser toute autre fonction, à l'exception de la **cuisson**, lorsque la fonction de sabbat est activée. SEULES les touches suivantes fonctionnent normalement avec la fonction de sabbat : **les touches numériques 0 à 9**, **BAKE** (Cuisson), **START** (Mise en marche) et **CANCEL** (Annuler). **AUCUNE DES AUTRES TOUCHES** ne devrait être utilisée lorsque la fonction de sabbat est activée.

Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Appuyez sur **BAKE** (Cuisson), entrez le changement de température (de 77 à 288 °C [170 à 550 °F]), puis appuyez sur **START** (Mise en marche) (pour les fêtes juives seulement). Souvenez-vous que **le régulateur du four n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements** une fois que la fonction de sabbat est réglée.

Si la fonction de **maintien au chaud** est activée et que la fonction sabbat est utilisée, la fonction de maintien au chaud éteindra automatiquement le four après 3 heures.

AUTONETTOYAGE

Autonettoyage

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

Votre four vous permet de choisir entre trois cycles d'autonettoyage. Une période de nettoyage de 3 heures est optimale pour un nettoyage normal, 2 heures pour de légères saletés et 4 heures pour de la saleté tenace.

➔ IMPORTANT

Respectez les précautions de d'autonettoyage suivantes :

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

⚠ ATTENTION

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

Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

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



Fig. 1

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

Exemples : Pour débiter un cycle d'autonettoyage immédiatement ou régler une mise en marche différée à neuf (9:00) heures et un arrêt automatique :

Étape

Appuyez sur

1. Assurez-vous que le régulateur affiche l'heure juste, que **TOUTES** les grilles de four sont enlevées et que la porte du four est fermée.

Passez à l'étape 5 si vous souhaitez activer l'autonettoyage immédiatement.

Suivez les étapes 2 à 6 si vous programmez un autonettoyage avec départ différé.

- | | |
|--|----------------|
| 2. Appuyez sur DELAY START
(Départ différé). | delay
start |
| 3. Entrez 9 0 0 . | 9 0 0 |
| 4. Appuyez sur START (Mise en marche). | start |
| 5. Appuyez une fois sur la touche SELF-CLEAN (Autonettoyage) pour un autonettoyage d'une durée de 3 heures, deux fois pour un autonettoyage d'une durée de 4 heures, et 3 fois pour un cycle d'autonettoyage d'une durée de 2 heures. | self
clean |
| 6. Appuyez sur START (Mise en marche). | start |

➔ IMPORTANT

Dès que la programmation est effectuée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. « **door Loc** » s'affiche (fig. 1). **N'OUVREZ PAS** la porte du four pendant que « **door Loc** » est affiché (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller).

Lorsque la porte est verrouillée, « **CLn** » s'affiche pour indiquer que le four va commencer le processus d'autonettoyage (fig. 2).

Fig. 1

Fig. 2

Une fois l'autonettoyage terminé :

1. L'heure actuelle et « **Hot** » s'affichent (fig. 3).
2. Dès que le four s'est refroidi pendant environ 1 heure, et que « **Hot** » ne paraît plus, le message « **door OPn** » devrait s'afficher (fig. 4). Lorsque ce message s'affiche, la porte du four peut être ouverte. Évitez les brûlures et faites preuve de **prudence** en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

Fig. 3

Fig. 4

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

1. Appuyez sur **CANCEL** (Annuler).
2. Si le programme d'autonettoyage a fait chauffer le four à température élevée, laissez suffisamment de temps de refroidissement pour que le message « **door OPn** » s'affiche (fig. 4). Lorsque ce message s'affiche, la porte du four peut être ouverte.
3. Redémarrez le programme d'autonettoyage lorsque les conditions ont été corrigées.



ATTENTION

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

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



REMARQUES

Lorsque la fonction d'autonettoyage est activée, vous pouvez vérifier la durée restante du cycle d'autonettoyage en appuyant une fois sur la touche **self clean**. La porte du four sera verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. Vous devrez attendre environ **une heure de plus** que l'heure affichée avant d'ouvrir la porte du four.

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Recommandations pour le nettoyage

Type de surface	Recommandation
<ul style="list-style-type: none">• Aluminium (garnitures) et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. Séchez avec un chiffon propre.
<ul style="list-style-type: none">• Boutons de commande peints et boutons en plastique• Pièces peinturées de la caisse• Garnitures décoratives peintes	<i>Pour le nettoyage général</i> , utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. <i>Pour les taches rebelles et la graisse accumulée</i> , appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez aucun produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position « OFF » (Arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant 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.
<ul style="list-style-type: none">• Tableau de commande en chrome (certains modèles)• Garnitures décoratives (certains modèles)	<i>Avant de nettoyer le tableau de commande</i> , placez toutes les commandes à « OFF » (Arrêt) et enlevez les boutons en les tirant de leur axe. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon. Essorez bien le chiffon avant d'essuyer le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
<ul style="list-style-type: none">• Acier inoxydable Easy Care^{MC} (certains modèles)	Si la finition de votre cuisinière est en acier inoxydable Easy Care^{MC} (certains modèles), nettoyez l'acier inoxydable à l'eau savonneuse chaude avec une éponge ou un chiffon. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs commerciaux comme les nettoyeurs pour acier inoxydable ni tout autre type de nettoyeur qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
<ul style="list-style-type: none">• Lèchefrite et grille en émail vitrifié (le cas échéant)• Revêtement de la porte et pièces de la caisse	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i> , recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil. Ne pulvérisiez aucun produit de nettoyage pour fours sur le dessus de la table de cuisson.
<ul style="list-style-type: none">• Grilles du four	Enlevez les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
<ul style="list-style-type: none">• 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 nettoyeur 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 nettoyeur 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.
<ul style="list-style-type: none">• Surface de cuisson et zones concaves, chapeaux et têtes de brûleur et grilles de brûleur	Consultez les instructions de nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs dans la section Entretien et nettoyage .

Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface

ATTENTION

Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la table de cuisson afin d'éviter de vous brûler. **N'ESSAYEZ PAS** de nettoyer la table de cuisson lorsque celle-ci ou les têtes de brûleur sont encore chaudes.

Afin d'éviter les brûlures, ne suivez **AUCUNE** des instructions de nettoyage fournies avant d'ÉTEINDRE tous les brûleurs et les laisser refroidir.

La table de cuisson et les brûleurs sont conçus pour faciliter le nettoyage. Les brûleurs de la table de cuisson étant scellés, le nettoyage est facile lorsque les renversements sont essuyés immédiatement. Nettoyez la table de cuisson régulièrement. Essuyez-la avec un linge propre et humide, puis séchez-la pour éviter les égratignures. Les zones concaves et les cuvettes de brûleur (certains modèles) doivent être nettoyées fréquemment.

Les gicleurs et les fentes doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale. Reportez-vous aux sections suivantes pour des instructions supplémentaires.

Nettoyage des orifices d'allumage des têtes de brûleur :

Chaque brûleur comporte un petit orifice d'allumage, situé comme illustré. Si vous éprouvez des problèmes d'allumage, il est possible que cet orifice soit partiellement obstrué par des saletés. Avec la tête de brûleur en place, utilisez un fil métallique fin, une aiguille ou l'extrémité d'un trombone pour désobstruer l'orifice d'allumage.

Nettoyage des têtes de brûleurs de surface :

Pour que le débit de gaz soit approprié, il peut s'avérer nécessaire de nettoyer la tête et les fentes des brûleurs. Pour le nettoyage, utilisez tout d'abord un chiffon propre et HUMIDE pour essuyer les renversements. Retirez tout résidu d'aliment situé entre les fentes des brûleurs en utilisant une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un fil métallique fin ou une aiguille.

Pour nettoyer les zones encastrées et concaves de la cuvette de la table de cuisson :

Vous pouvez nettoyer les renversements sur les zones encastrées ou concaves en les épongeant avec un linge absorbant. Rincez avec un linge propre et humide, puis essuyez.

Nettoyage des grilles, des chapeaux et des cuvettes des brûleurs de surface (certains modèles) :

Utilisez un tampon à récurer savonneux ou un produit de nettoyage légèrement abrasif pour nettoyer les grilles, les chapeaux et les cuvettes des brûleurs de surface (le cas échéant).

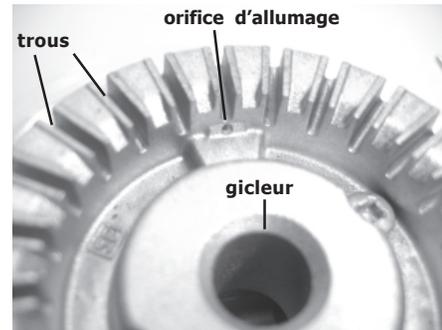


Fig. 1 - Tête de brûleur de la table de cuisson

IMPORTANT

Les têtes des brûleurs de surface sont fixées à la table de cuisson et doivent être nettoyées sur celle-ci. Pour vous assurer que le débit de gaz du brûleur et son allumage sont appropriés, **NE LAISSEZ PAS de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du porte-gicleur. Laissez toujours** le chapeau et la tête du brûleur de surface en place lorsque le brûleur est utilisé.

Remplacement de l'ampoule du four

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

Remplacement de l'ampoule du four :

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

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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Retrait et remise en place de la porte basculante du four

! ATTENTION

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

Pour retirer la porte du four :

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

Pour remettre la porte du four en place :

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

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

Veillez lire les recommandations suivantes :

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

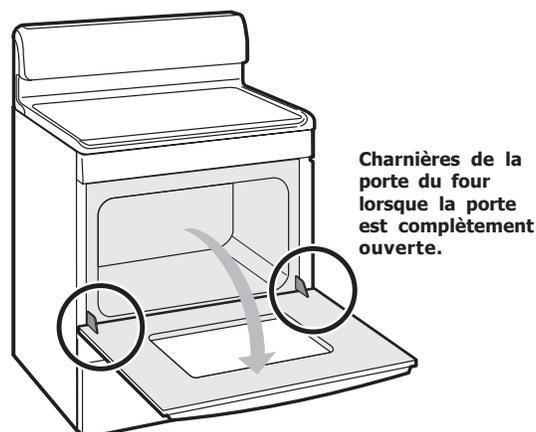


Fig. 1

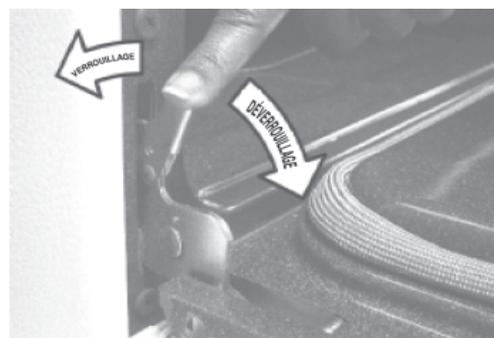


Fig. 2

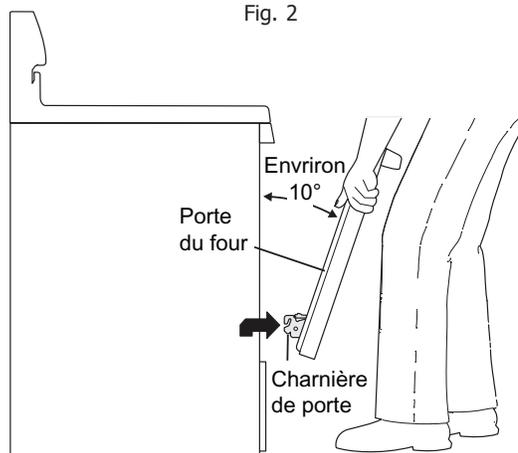


Fig. 3

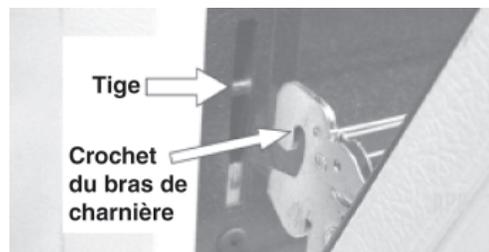


Fig. 4

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou ne l'est pas assez, consultez la section « Ajustement de la température du four » de ce guide.
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Consultez « Réglage de l'horloge » dans la section Réglage des commandes du four. Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée. Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé. Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la section Réglage des commandes du four du présent guide ou consultez les instructions contenues dans le paragraphe « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none"> La commande n'est pas complètement en position « LITE » (Allumage). Enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur « LITE » (Allumage) pour que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton de commande pour obtenir la dimension de flamme voulue. Les orifices des brûleurs sont obstrués. Éteignez le brûleur, puis utilisez une aiguille ou un fil métallique fin pour nettoyer les fentes des têtes des brûleurs et orifices d'allumage. Pour de plus amples instructions sur le nettoyage, consultez les instructions de nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs dans la section Entretien et nettoyage. Le cordon d'alimentation de la cuisinière n'est pas branché (modèles à allumage électrique seulement). Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique. Il y a une panne d'électricité (modèles à allumage électrique seulement). Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Reportez-vous à la section Réglage des commandes des brûleurs de surface.
La flamme ne fait pas tout le tour du chapeau du brûleur.	<ul style="list-style-type: none"> Les fentes des brûleurs sont obstruées. Lorsque le brûleur de surface est ÉTEINT, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille. Il reste de l'humidité après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez complètement les brûleurs de surface en suivant les instructions contenues dans la partie « Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface » de la section Entretien et nettoyage.
La flamme est orange.	<ul style="list-style-type: none"> Des particules de poussière se trouvent dans la conduite de gaz principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue. Dans les régions côtières, l'air salin produit inévitablement une flamme légèrement orangée.
Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions données dans la section Autonettoyage. Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Suivez les étapes du paragraphe « Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'autonettoyage après qu'il a commencé » de la section Autonettoyage.

Problème	Solution
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none">• La sole, la partie supérieure, le cadre du four ou la section de la porte à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill.	<ul style="list-style-type: none">• Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au grill dans la section Réglage des commandes du four.• Assurez-vous que la porte est fermée.• La viande est placée trop proche du brûleur supérieur. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et le brûleur du grill. Préchauffez le four.• La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.• La grille et la lèchefrite sont à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Installez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles).• La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<ul style="list-style-type: none">• Il y a 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 au paragraphe sur la « cuisson au grill » de la section Réglage des commandes du four.
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F (p. ex., F10).	<ul style="list-style-type: none">• Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur CANCEL (Annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (Cuisson) ou BROIL (Cuisson au grill) 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) ou BROIL (Cuisson au grill) à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'ampoule est bien fixée dans la douille. Consultez également la section « Remplacement de l'ampoule 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 le poids de l'appareil.• Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.• Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'électroménager 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.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none">• Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.• La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.

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 produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de 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. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou 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 concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des 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 pendant un jour férié; les droits de péage; les frais de voyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme une utilisation abusive ou inappropriée, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

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 TEL QUE DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. 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 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 ACCESSOIRES 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 AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES 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. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. 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 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. Personne n'est autorisé à modifier ni à apporter des ajouts 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 les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

ÉTATS-UNIS

1 800 944-9044

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



Canada

1 800 265-8352

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

