

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière au gaz



TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes	3-6	Fonctions des commandes du four (330/330i)	12
Aperçu des caractéristiques	7	Réglage des commandes du four	13-19
Avant l'utilisation du four	8-9	Autonettoyage	20-21
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	10	Entretien et nettoyage.....	22-24
Commandes des éléments de surface	11	Avant de faire appel au service après-vente	25-26
		Garantie sur les gros appareils électroménagers	27

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, remplacer et disposer les grilles du four	8
Système de grille de four Effortless ^{MC}	9
Avant l'utilisation des brûleurs de surface	10
Type de matériau des ustensiles	10
Commandes des brûleurs de surface	11
Réglage des commandes des brûleurs de surface	11
Mise en conserve	11
Fonctions des commandes du four	12
Réglage des commandes du four	13-19
Réglage de l'horloge	13
Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures	13
Modifier l'affichage de la température de a cuisinière (F° ou C°)	13
Réglage de la fonction de commande silencieuse	13
Réglage de la fonction de verrouillage du four	14
Réglage de la minuterie	14
Réglage de la cuisson au four	15
Réglage de la cuisson minutée et de la cuisson minutée différée	15-16
Réglage de la cuisson rapide (certains modèles)	17
Réglage du gril	18
Ajustement de la température du four	19
Utilisation de l'éclairage du four	19
Autonettoyage	20-21
Entretien et nettoyage	22-24
Recommandations pour le nettoyage	22
Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface	23
Remplacement de l'ampoule du four	23
Retrait et remise en place de la porte du four	24
Avant de faire appel au service après-vente -	
Solutions aux problèmes courants	25-26
Garantie sur les appareils	27

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 à www.frigidaire.com

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

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien.

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

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée

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

Économies de temps et d'argent.

Consulter la section « Avant de faire appel au service après-vente ». L'information contenue dans cette section vous aide à résoudre les problèmes qui pourraient survenir. Si une intervention s'avère nécessaire, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. 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 par jour, 7 jours par semaine.

Enregistrement du produit

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

Emplacement de la plaque signalétique



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 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

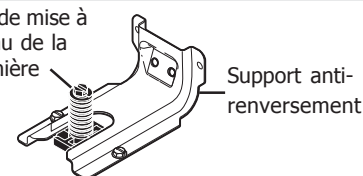


Risque de basculement

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



Pied de mise à niveau de la cuisinière



Support anti-renversement

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

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

Conserver ces instructions pour s'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 chauffant 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 la cuisinière, 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.**
- **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.**

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'autres éléments :** pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres éléments de surface.
- **Ne laissez jamais les 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 chauffant :** 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

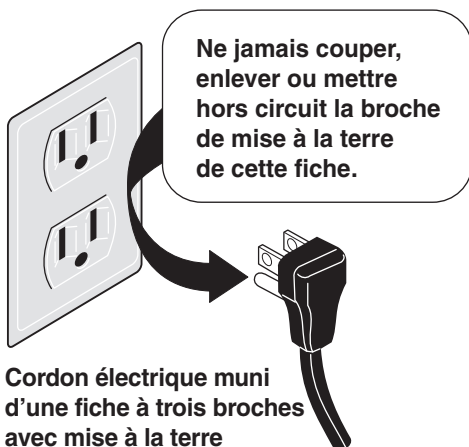
- **Ne nettoyez au cycle d'autonettoyage que les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la lèchefrite et tout ustensile ou aliment du four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours :** aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement 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



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.

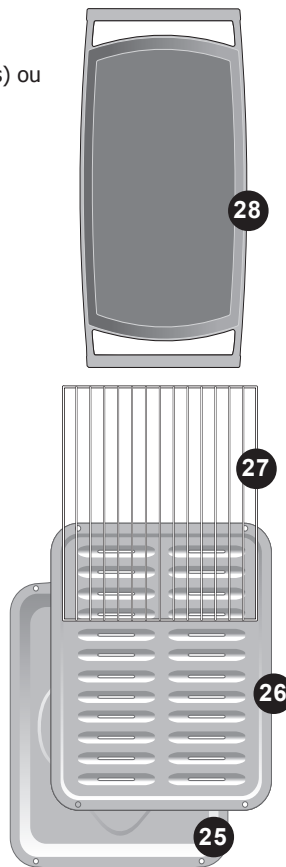
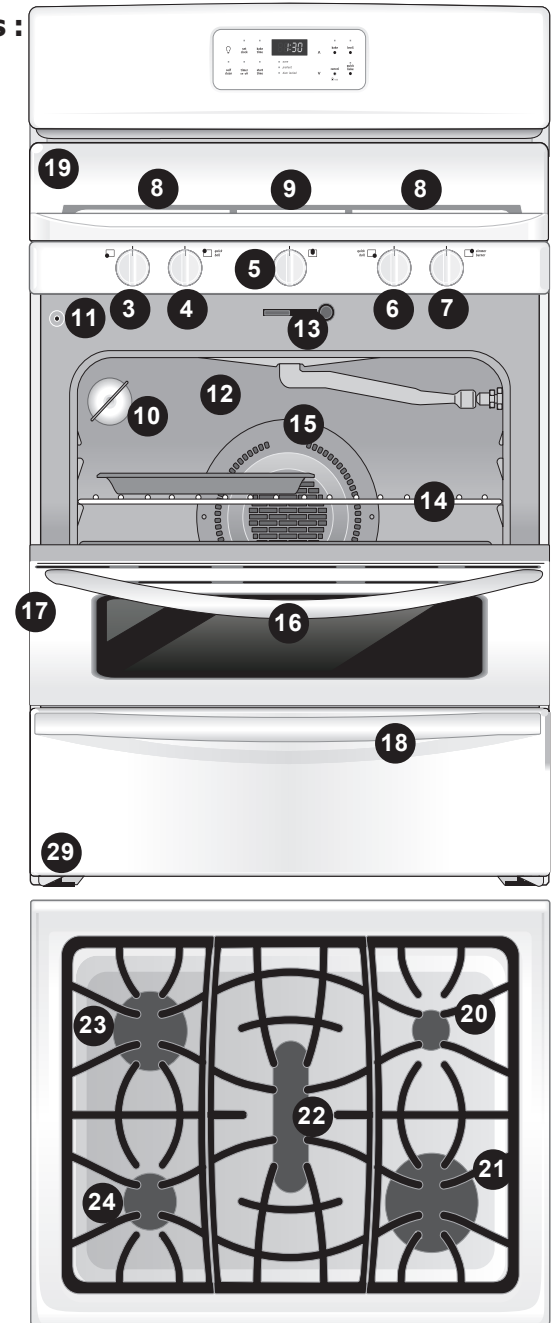
Si votre cuisinière à gaz est conçue pour une conversion au gaz de pétrole liquéfié, procurez-vous un ensemble de conversion au GPL auprès de votre marchand d'électroménagers local. L'ensemble doit être installé par un technicien qualifié. Avant l'installation du nécessaire de conversion au GPL, assurez-vous 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 au gaz possède les caractéristiques suivantes :

1. Régulateur de four électronique avec minuterie.
2. Commande de cuisson rapide (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 lavables au lave-vaisselle (couleurs variées).
9. Grille de brûleur central lavable au lave-vaisselle (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). Système Effortless Oven Rack^{MC} (non illustré - certains modèles).
15. Ventilateur de cuisson rapide (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.
21. Brûleur standard de 16 000 BTU.
22. Brûleur central ou brûleur d'appoint de 9 500 BTU.
23. Brûleur de grill rapide de 12 000 BTU.
24. Brûleur standard de 9 500 BTU.
25. Lèche-frite (certains modèles).
26. Grille de lèche-frite (certains modèles).
27. Grille de rôtissage (facultatif; certains modèles).
28. Plaque chauffante en fonte (à la place de la plaque centrale; facultatif; certains modèles).
29. Pieds de mise à niveau et support **anti-renversement** (inclus).



REMARQUE :

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

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.**

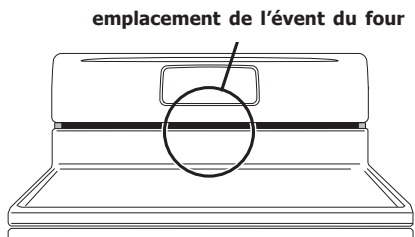


Fig. 1

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.

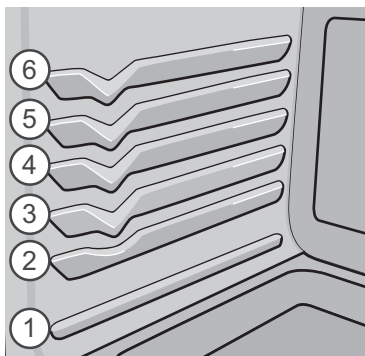
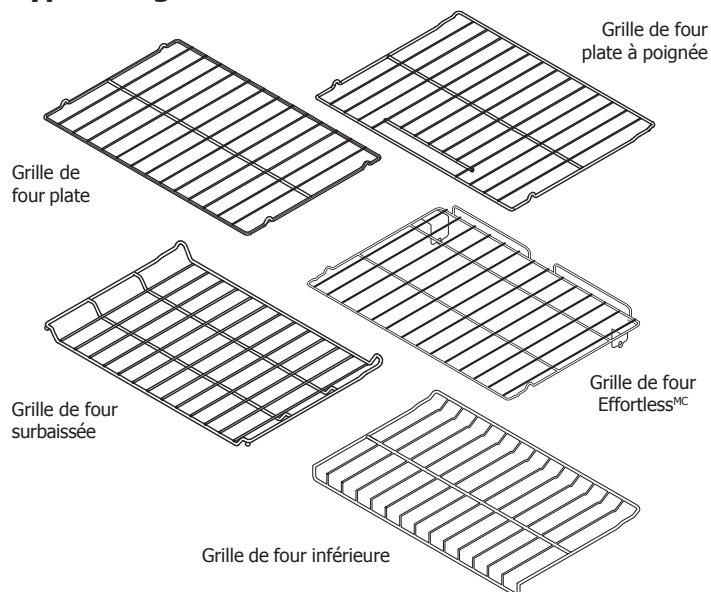


Fig. 2

Position recommandée de la grille par type d'aliment

Type d'aliments	Position
Viande à griller	Consultez la section « Gril »
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	3 ou 4
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain et râteaux	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 **grille de four Effortless^{MC}** (certains modèles) est décrite plus loin dans cette section. 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.

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 & 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).

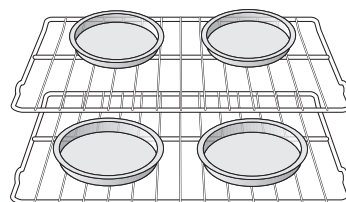


Fig. 3

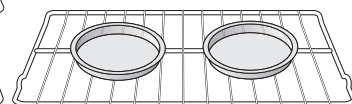


Fig. 4

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 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 de 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 de 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 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 les grilles 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.

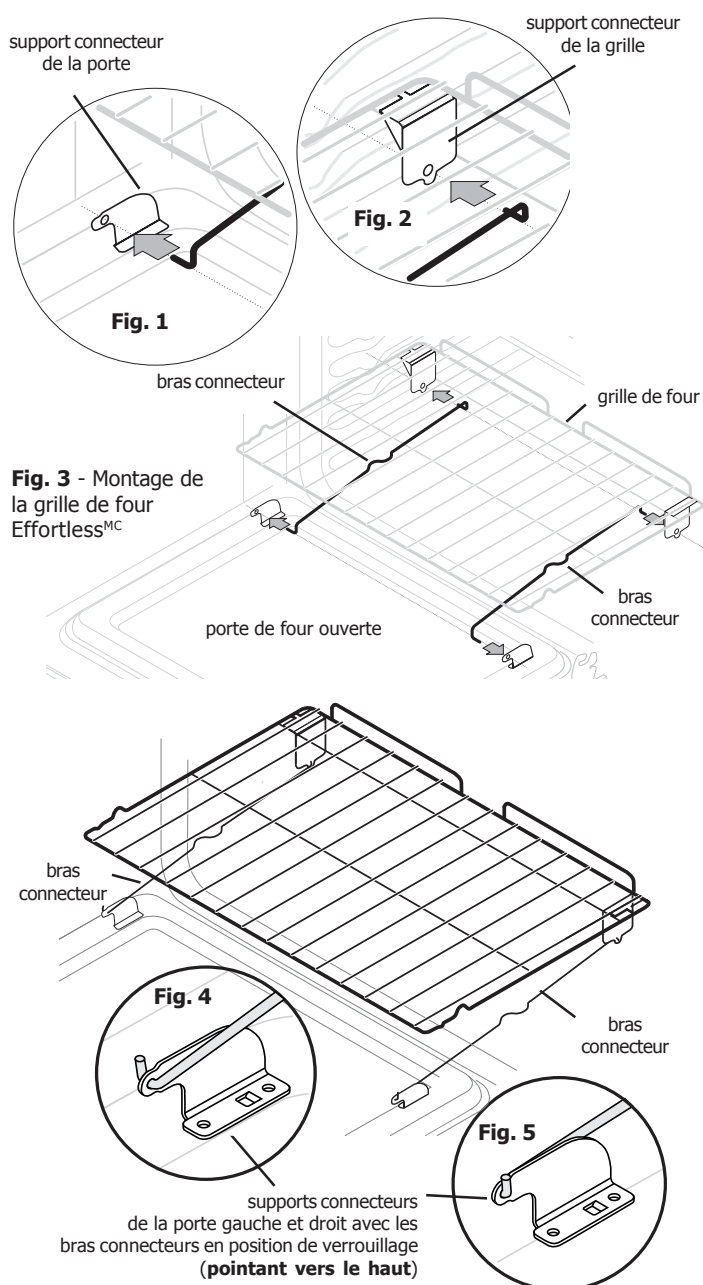


Fig. 6 - Grille de four Effortless^{MC} après le montage

AVANT L'UTILISATION DES 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).

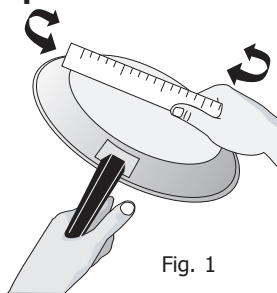


Fig. 1



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.

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 sont basés 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

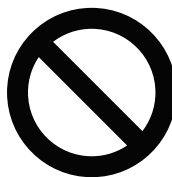


ATTENTION

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



Réglage adéquat de la flamme



Réglage incorrect de la flamme

Fig. 3

COMMANDES DES BRÛLEURS DE SURFACE

Réglage des commandes des brûleurs de surface

Votre cuisinière à gaz peut être munie 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.

Le brûleur de **mijotage** (certains modèles) est mieux adapté au mijotage des sauces délicates, etc.

Les brûleurs standards (9 000 BTU) peuvent être utilisés pour la plupart des activités de cuisson.

Le(s) brûleur(s) de **gril rapide** (certains modèles) sont mieux adaptés au chauffage de grandes quantités de liquides et à la préparation de grandes quantités de nourriture.

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.

Réglage d'un brûleur de surface

1. Placez l'ustensile au centre de 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 sortir 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.

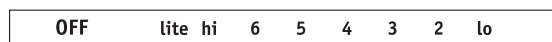
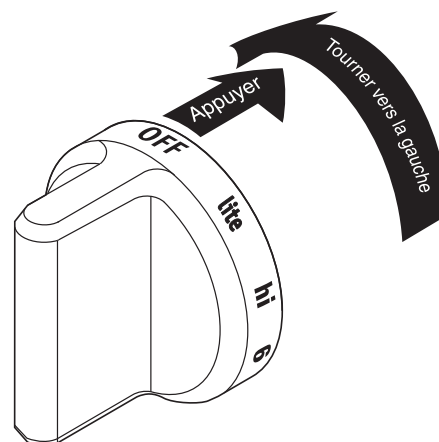


Fig. 1

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 surface de cuisson de façon permanente.
- 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.

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 matériel des ustensiles » dans la section **Avant l'utilisation 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.

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.

REMARQUES :

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 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.

FNCTIONS 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.

Commandes du four (seulement pour les modèles avec Quick Bake^{MC})

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

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

Flèches orientées vers le haut ou vers le bas : Utilisez cette fonction ou les touches de fonction pour régler la température du four, la durée de cuisson, le début de la cuisson, la durée de nettoyage (lors de la programmation d'une heure de démarrage automatique), le réglage de l'horloge et de la minuterie.

Bake (Cuisson) : Sert à sélectionner la fonction de cuisson.

Oven light (Lampe du four) : Sert à ALLUMER ou à ÉTEINDRE la lampe située à l'intérieur du four.

Self-clean (Autonettoyage) : sert à régler un cycle d'autonettoyage.

Timer On/Off (Minuterie marche/arrêt) : Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. De plus, **Timer On/Off** sert aussi à régler la fonction de cuisson

Heure de démarrage : Sert à régler l'heure de mise en marche désirée pour la cuisson et l'autonettoyage. Cette touche peut être utilisée avec la touche **BAKE TIME** (Temps de cuisson) pour programmer un cycle de cuisson différée.

Voyants « Oven » (Four), **« Preheat »** (Préchauffage) et **« Door locked »** (Porte verrouillée)* : Le **voyant « Oven »** (Four) s'allume chaque fois que le four se met en marche pour maintenir la température demandée. Le **voyant « Preheat »** (Préchauffage) s'allume d'abord lorsque vous faites fonctionner le four ou si vous augmentez la température désirée lorsque le four est déjà chaud. Le **voyant « Door locked »** (Porte verrouillée) clignote lorsque la porte du four est verrouillée et déverrouillée, lorsque le verrouillage automatique de la porte est activé ou durant un programme d'autonettoyage.

Voyants des fonctions : Servent à montrer les fonctions qui sont activées.

Broil (Gril) : Sert à sélectionner la fonction de grill.

La touche Quick BakeTM sert à activer la fonction Quick BakeTM.

Cancel (Annuler) : Sert à annuler toute fonction entrée précédemment, sauf l'heure et la minuterie. Appuyez sur **Stop** pour arrêter la cuisson. La touche **Cancel** est aussi utilisée pour activer le verrouillage de la porte.

Commandes du four (pour tous les autres modèles)

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

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

Flèches orientées vers le haut ou vers le bas : Utilisez cette fonction ou les touches de fonction pour régler la température du four, la durée de cuisson, le début de la cuisson, la durée de nettoyage (lors de la programmation d'une heure de démarrage automatique), le réglage de l'horloge et de la minuterie.

Bake (Cuisson) : Sert à sélectionner la fonction de cuisson.

Oven light (Lampe du four) : Sert à ALLUMER ou à ÉTEINDRE la lampe située à l'intérieur du four.

Self-clean (Autonettoyage) : sert à régler un cycle d'autonettoyage.

Timer On/Off (Minuterie marche/arrêt) : Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. De plus, **Timer On/Off** sert aussi à régler la fonction de cuisson continue.

Heure de démarrage : Sert à régler l'heure de mise en marche désirée pour la cuisson et l'autonettoyage. Cette touche peut être utilisée avec la touche **BAKE TIME** (Temps de cuisson) pour programmer un cycle de cuisson différée.

Voyants « Oven » (Four), **« Preheat »** (Préchauffage) et **« Door locked »** (Porte verrouillée)* : Le **voyant « Oven »** (Four) s'allume chaque fois que le four se met en marche pour maintenir la température demandée. Le **voyant « Preheat »** (Préchauffage) s'allume d'abord lorsque vous faites fonctionner le four ou si vous augmentez la température désirée lorsque le four est déjà chaud. Le **voyant « Door locked »** (Porte verrouillée) clignote lorsque la porte du four est verrouillée et déverrouillée, lorsque le verrouillage automatique de la porte est activé ou durant un programme d'autonettoyage.

Voyants des fonctions : Servent à montrer les fonctions qui sont activées.

Broil (Gril) : Sert à sélectionner la fonction de grill.

L'icône **« Door lock »** (Verrouillage de la porte) sert à activer les paramètres de verrouillage de la porte.

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de l'horloge

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

Pour régler l'horloge

1. Appuyez sur **set clock** une fois (ne maintenez pas la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez et maintenez la pression sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.

REMARQUE :

L'horloge ne peut pas être réglée pendant un programme de cuisson minutée ou d'autonettoyage.

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

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

Passer à la fonction de cuisson continue :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre, « — — hr » apparaît à l'afficheur pour indiquer la cuisson continue. L'heure actuelle s'affiche.
2. Pour annuler la fonction de cuisson continue, appuyez sur la touche **timer on-off** et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. « 12hr » s'affiche pour indiquer que la commande est revenue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures.

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

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

Pour changer l'affichage de la température en °C (Celsius) ou de °C à °F, le régulateur ne doit pas être en mode de cuisson ou d'autonettoyage :

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

Réglage d'un tableau de commande silencieux

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

fonctionner silencieusement. Appuyez sur la touche **start time** et maintenez-la enfoncée. Après sept secondes, le tableau de commande émet un bip. Le tableau de commande cessera d'émettre un son lorsque vous appuierez sur une touche. Pour rétablir le signal sonore, appuyez de nouveau sur la touche **start time** et maintenez-la enfoncée pendant sept secondes, jusqu'à ce que le tableau de commande émette un signal sonore.

REMARQUE :

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

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 :



(pour les modèles disposant de la fonction Quick Bake)

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

Pour régler le verrouillage du four :

(pour les modèles sans la fonction Quick Bake)



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

REMARQUES :

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

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

Réglage de la minuterie

1. Appuyez sur **timer on · off**.
2. Appuyez sur **▲** pour faire avancer l'heure par intervalles d'une minute. Appuyez sur **▲** pour faire avancer l'heure par intervalles de 10 minutes. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.
Remarque : Si vous appuyez d'abord sur la touche **▼**, la minuterie indiquera 11 heures et 59 minutes.
3. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet 3 bips. Elle continue à émettre 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyez sur **timer on · off**.

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

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

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

Appuyez une fois sur **timer on · off**.

REMARQUES :

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

La minuterie affichera les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure à écouler à la minuterie. Lorsqu'il reste moins d'une heure, 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 en même temps qu'une autre fonction, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de fonction correspondante.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la cuisson au four

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

Pour régler la cuisson

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

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

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

Fonctions de réglage de la cuisson minutée et de la cuisson minutée différée

Les touches **bake time** et **start time** contrôlent les fonctions qui ALLUMENT et ÉTEignent le four aux moments que vous avez choisis à l'avance. Le four peut être programmé pour s'allumer immédiatement et s'éteindre automatiquement (cuisson minutée) ou pour s'allumer plus tard pour une cuisson différée (cuisson minutée différée).

ATTENTION

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

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

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

REMARQUE :

La fonction de cuisson minutée peut être réglée à l'aide de la fonction de cuisson Quick Bake. La cuisson minutée ne fonctionnera pas si vous utilisez la fonction de gril.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Pour régler le four afin qu'il démarre plus tard et qu'il s'arrête automatiquement (cuisson différée) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** . « — — ° » apparaît à l'afficheur.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur **▲** ou **▼** . « 350°F » (177°C) s'affiche. En appuyant sur la touche **▲** ou **▼** et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si le régulateur est réglé pour afficher la température en Celsius).
5. Appuyez sur **bake time** . « :00 » s'affiche.
6. Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.
7. Appuyez sur **start time** . L'heure actuelle s'affiche.
8. Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que l'heure de mise en marche désirée s'affiche.
9. Une fois que les commandes sont réglées, le régulateur calcule à quel moment la cuisson va s'arrêter afin de pouvoir commencer à l'heure que vous avez choisie.
10. Le four S'ALLUME à l'heure de mise en marche différée et commence à chauffer.

Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée :

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

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

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

REMARQUE :

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Cuisson rapide (certains modèles)

Avantages de la fonction de cuisson rapide

- 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.

Fonctionnement de la cuisson rapide

La cuisson rapide fait circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. 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 viandes cuites à l'aide de la cuisson rapide sont plus juteuses. La volaille est croustillante à l'extérieur mais reste tendre et juteuse à l'intérieur. Les pains et les pâtisseries cuisent plus uniformément. La plupart des aliments que vous faites cuire dans un four standard peuvent être cuits plus vite et de manière plus uniforme grâce à la cuisson rapide.

Suggestions pour la cuisson rapide

Pendant la cuisson

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. 2).

Pour un rôtissage

1. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous rôtissez des aliments en utilisant la cuisson rapide.
2. Puisque la cuisson rapide cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson recommandé dans la recette de 25 %. Vérifiez la cuisson de la nourriture. Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
3. Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera l'air de circuler autour de la nourriture.

Réglage de la cuisson rapide

Le four peut être programmé pour la cuisson rapide à une température de 147 °C à 287 °C (300 °F à 550 °F). La température de cuisson rapide pré-réglée en usine est de 350 °F (177 °C).

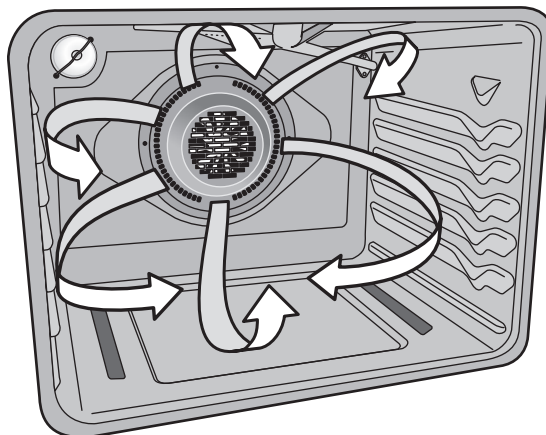


Fig. 1

Pour régler la cuisson rapide

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

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

1. Appuyez sur **quick bake**. Lorsque le four atteint la température réglée, assurez-vous de vérifier la température de cuisson.
2. Au besoin, appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou réduire la température du four sélectionnée.

REMARQUES :

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

Vous obtiendrez de meilleurs résultats pour les gâteaux à étages en utilisant la touche .

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage du grill

Utilisez le mode de cuisson au grill pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la flamme et obtenir des résultats de brunissage optimaux. Lorsque vous faites une cuisson au grill, 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 grill** (fig. 3)

Pour régler le grill

1. Disposez les grilles de four lorsque sa température est encore basse.
2. Appuyez sur **broil** . « — — » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le réglage du grill désiré s'affiche. Appuyez sur **▲** pour un réglage élevé du grill (**HI**) ou sur **▼** pour un réglage bas (**LO**). La plupart des aliments peuvent être passés sous le grill au réglage élevé (**HI**). Choisissez le réglage de grill **LO (Bas)** pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
4. **Pour optimiser le brunissement, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter de la nourriture.**
5. Placez la grille dans la lèchefrite (le cas échéant), puis placez la nourriture sur la lèchefrite (le cas échéant).
6. Placez la lèchefrite sur la grille du four (le cas échéant, fig. 1 et 2).
7. **Fermez la porte du four.**
8. Passez le premier côté au grill jusqu'à ce que l'aliment soit bruni. Tournez l'aliment et passez le deuxième côté au grill. Reportez-vous à la figure 3 pour les réglages et durées de grill recommandés.
9. Lorsque la cuisson au grill est terminée, appuyez sur **cancel** .

REMARQUE :

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

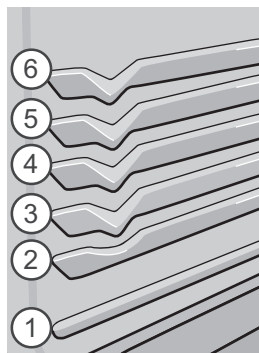


Fig. 1

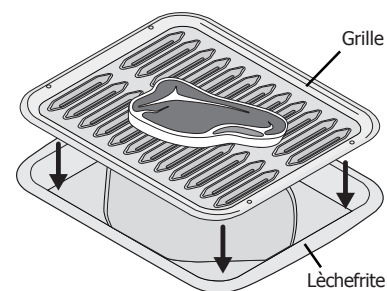


Fig. 2



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

Pour obtenir de bons résultats de cuisson au grill, utilisez SEULEMENT la lèchefrite et la grille approuvées par Electrolux Home Products, Inc.

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

Tableau de suggestions de paramètres pour le grill

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

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

Fig. 3

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Ajustement de la température du four

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

Pour ajuster la température du four :

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

REMARQUES :

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


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

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

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

Utilisation de l'éclairage du four

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

Appuyez sur  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**.

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.

➔ 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 (fig. 1). Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
- **N'UTILISEZ AUCUN** produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- **Enlevez la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles ainsi que le PAPIER D'ALUMINIUM. Ces articles ne résistent pas aux hautes températures de nettoyage et risquent de fondre.**
- **Enlevez TOUTES LES GRILLES DE FOUR et 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

➔ IMPORTANT

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

Réglage d'un cycle d'autonettoyage

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

📌 REMARQUE :

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

Une fois l'autonettoyage terminé :

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

Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage :

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

1. Appuyez sur **cancel**.
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 HEURE et que le voyant « LOCK » (Verrouillage) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Redémarrez le programme d'autonettoyage lorsque les conditions sont propices.

⚠ 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 sur la touche **self clean**. Rappelez-vous que la porte de la cuisinière ne doit pas être ouverte avant que la cuisinière ait suffisamment refroidi. Vous devrez **attendre environ une heure de plus** que l'heure affichée avant d'utiliser la cuisinière pour la cuisson.

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 de 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 facile à entretenir 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 pulvérisez 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 des brûleurs	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.

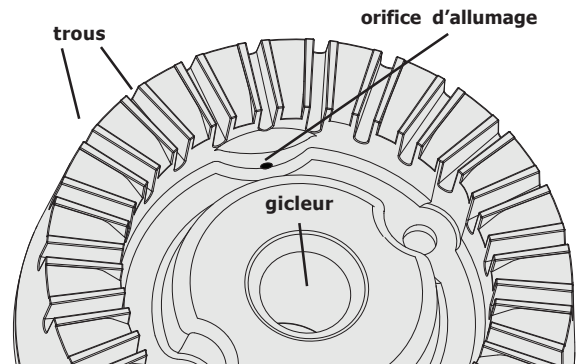


Fig. 1 - Tête de brûleur de la table de cuisson

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 sèche 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 séchez.

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

Utilisez un tampon à récurer savonneux ou un produit de nettoyage légèrement abrasif pour nettoyer les chapeaux et les cuvettes des brûleurs de surface.

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 **Mise à l'heure** sous 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, assoyez 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.

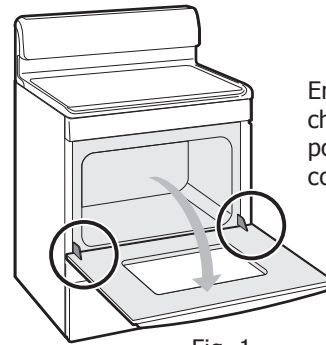


Fig. 1

Emplacements des charnières une fois la porte du four complètement ouverte

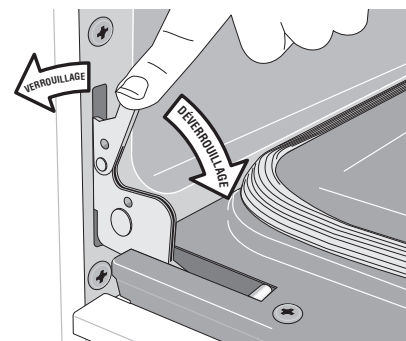


Fig. 2

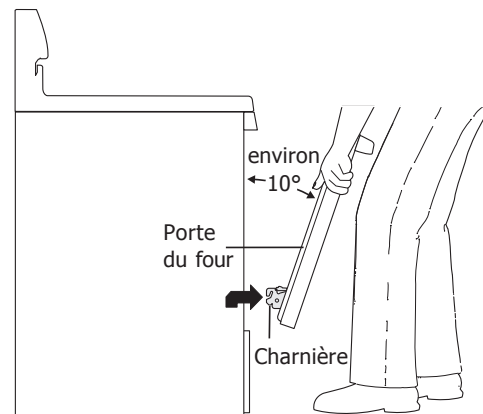


Fig. 3

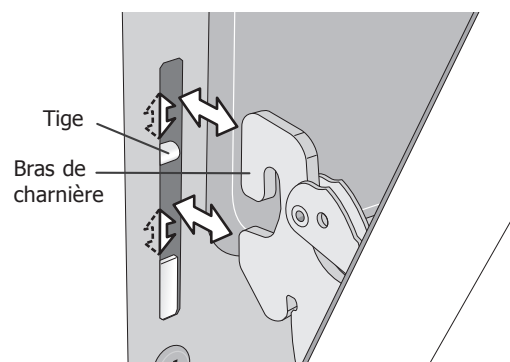


Fig. 4

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 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 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 Comment régler les 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 et suivez 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 « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » de la section Autonettoyage.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE • Solutions aux problèmes courants

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 gril.	<ul style="list-style-type: none">• Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au gril 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 gril. 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 gril. 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. Essuyez 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 gril » de la section Réglage des commandes du four.
Le tableau de commande du four émet un bip et affiche un code d'erreur comportant la lettre F (par exemple, F10, F11, F13, F14, F15, F30, F31 ou F90).	<ul style="list-style-type: none">• Le système de commande de four a décelé une défektivité 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 (Gril) à nouveau. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (Cuisson) ou BROIL (Gril) 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 « Changement et 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.

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 convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations 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.

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