

FRIGIDAIRE

Tout à propos de

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière encastrable

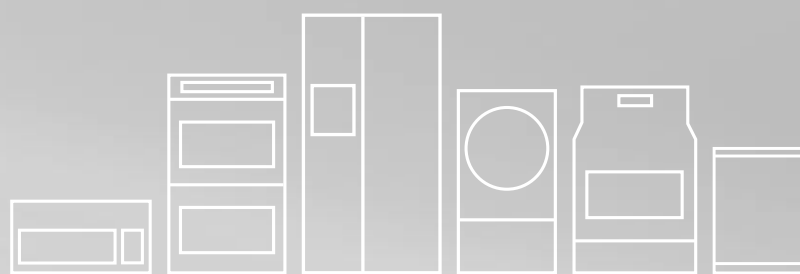


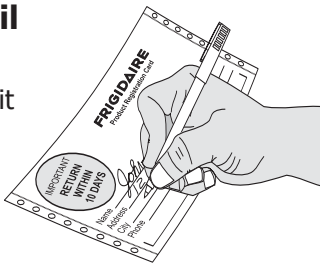
TABLE DES MATIÈRES

| | | | |
|--|----|---|----|
| Bienvenue & félicitations..... | 2 | Réglage de la commande du four..... | 13 |
| Mesures de sécurité importantes..... | 3 | Nettoyage du four..... | 21 |
| Caractéristique de l'appareil..... | 6 | Ajustement de la température du four..... | 22 |
| Cuisson sur les éléments de surface..... | 7 | Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage)..... | 23 |
| Avant de régler les éléments de surface..... | 9 | Entretien & nettoyage..... | 24 |
| Réglage des éléments de surface..... | 10 | Avant d'appeler..... | 28 |
| Avant de régler le four..... | 11 | Garantie des appareils électroménagers..... | 32 |

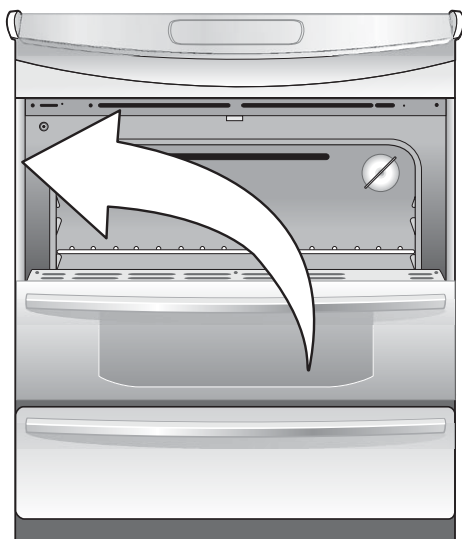
BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

Enregistrement de l'appareil Enregistrer l'appareil

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



Emplacement de la plaque de série



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

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

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

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

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

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


NOTE

Brochez ici votre reçu d'achat pour référence future.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

DÉFINITIONS

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

AVERTISSEMENT



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



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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

ATTENTION

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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



AVERTISSEMENT

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

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



IMPORTANT

N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière lors d'une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four. S'il n'est pas éteint et que le courant revient, il ne fonctionnera pas et un message d'erreur s'affichera. Une fois le courant revenu, réglez l'horloge et la fonction du four.



AVERTISSEMENT

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

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

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

POUR SURFACE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENTS DE SURFACE AMOVIBLES SEULEMENT

- **N'immergez pas et ne trempez pas les éléments de surface amovibles.** Ils se nettoient d'eux-mêmes lors d'un fonctionnement normal.
- **Assurez-vous que les cuvettes de propreté sont en place,** sinon les fils ou pièces se trouvant en dessous risquent d'être endommagés par la cuisson.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

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



AVERTISSEMENT

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

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

- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du grill.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

Fours autonettoyants

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

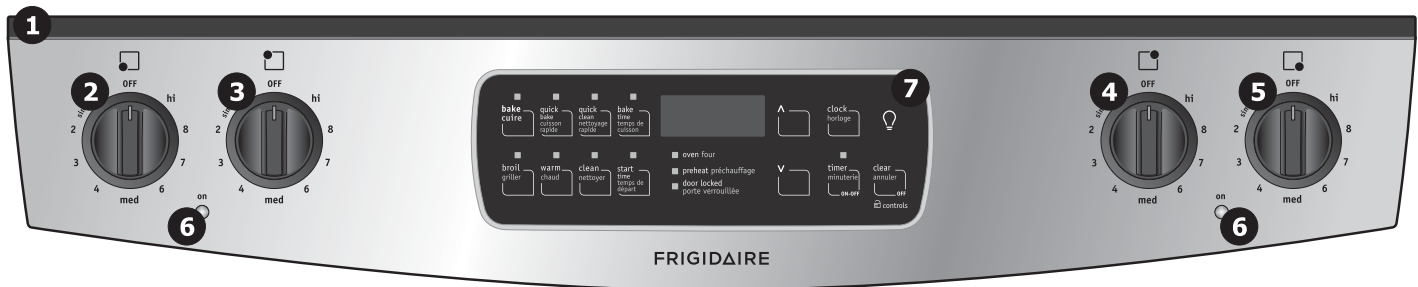


ATTENTION

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

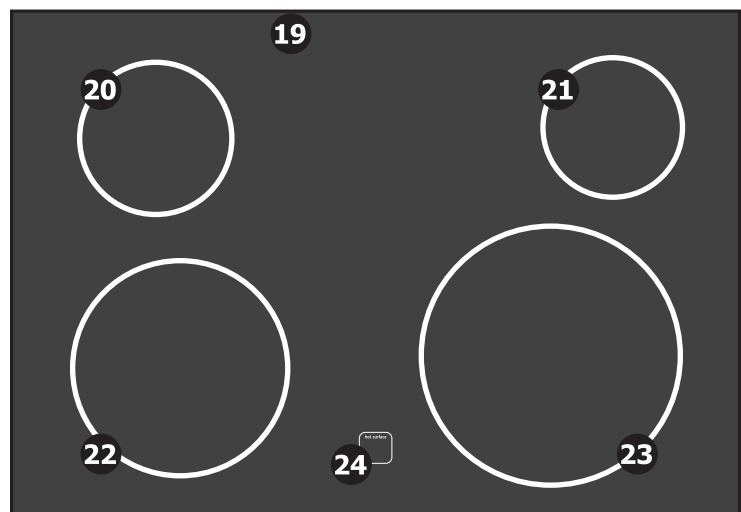
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



Voici les caractéristiques de votre cuisinière électrique:

1. Panneau de commande.
2. Contrôle de l'élément radiant avant gauche.
3. Contrôle de l'élément radiant arrière gauche.
4. Contrôle de l'élément radiant arrière droit.
5. Contrôle de l'élément radiant avant droit.
6. Témoins lumineux d'élément en marche.
7. Contrôleur électronique muni d'un chronomètre de cuisson.
8. Interrupteur automatique de la lumière du four.
9. Verrou de la porte pour le cycle autonettoyant.
10. Élément de grillage.
11. Intérieur du four autonettoyant.
12. Lumière de four munie d'un couvercle.
13. Ventilateur et couvercle pour cuisson rapide.
14. Grilles de four ajustables.
15. Poignée de la porte.
16. Porte de four pleine largeur munie d'une fenêtre.
17. Poignée de tiroir (Modèles en acier inoxydable seulement).
18. Tiroir de rangement.
19. Surface de cuisson en vitro-céramique.
20. Élément radiant de 7".
21. Élément radiant de 6".
22. Élément radiant de 9".
23. Élément radiant de 12".
24. Témoin lumineux de surface chaude



NOTE

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

Choix des ustensiles de cuisine

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

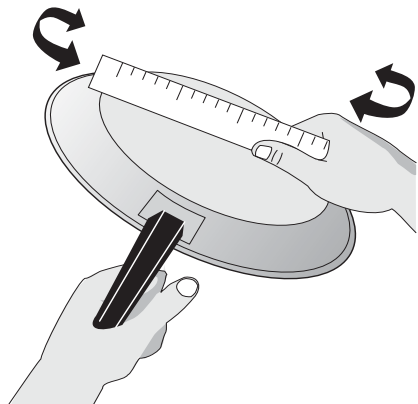
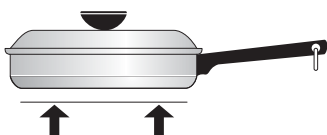


Figure 1

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

CORRECT

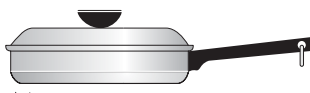


- Fond plat et côtés droits
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.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

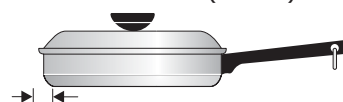
INCORRECT



- Fonds incurvés et déformés.



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



- La casserole est plus petite que l'élément.



- Manche trop lourd; fait basculer la casserole.

Figure 2

NOTE

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

Types de matériaux des ustensiles

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

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

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

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

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

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

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

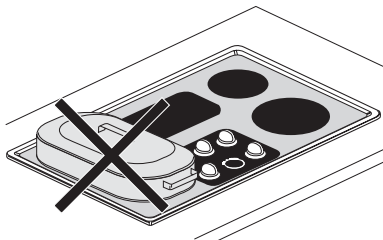
CUISSON SUR LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Casseroles et sous-plats particuliers

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

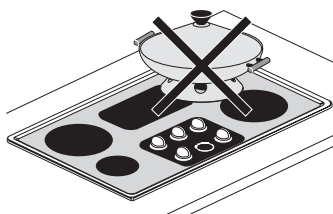
ATTENTION

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

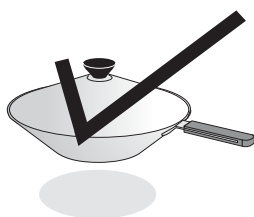


Sous-plats métalliques: Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec les éléments de surface.

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



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



Conseils et renseignements sur la mise en conserve

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



ATTENTION

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

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

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

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

AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

À propos de la surface de cuisson en vitrocéramique

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

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

ATTENTION

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

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

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

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

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

NOTE

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

ATTENTION

Ne laissez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Ces articles peuvent fondre et endommager la surface de vitrocéramique.

À propos des éléments de surface radiants

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

Types des éléments chauffants utilisés

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

NOTE

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

NOTE

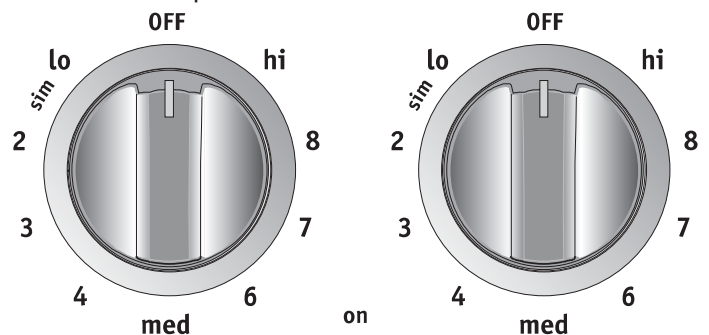
Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de chaleur demandée. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum (HI), ce qui peut signifier que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

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

Témoins lumineux - Élément en marche & surface chaude

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

Le **témoin lumineux d'élément en marche** est situé sur le dossier (Figure 1) au dessus du bouton de contrôle et s'allume lorsque l'élément est en marche.



Témoin lumineux d'élément en marche

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

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Le **témoin lumineux de surface chaude** est situé sur la surface de cuisson (Figure 2) et s'allume lorsque l'élément de surface est chaud et demeure allumé jusqu'à ce que l'élément ait SUFFISAMMENT refroidi.

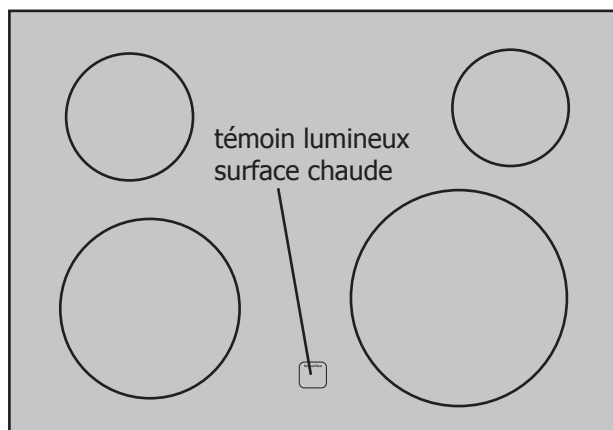


Figure 2
Témoin lumineux de surface chaude

NOTE

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

Réglages recommandés

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

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

Réglages recommandés pour les éléments

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

ATTENTION

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

Réglage des éléments radiants simples

Pour régler les éléments radiants simples

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

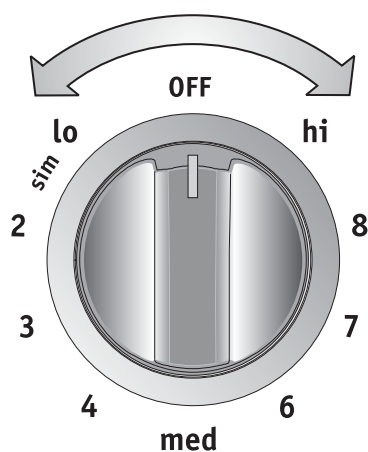


Figure 3 - Le bouton montré ici est pour référence seulement.

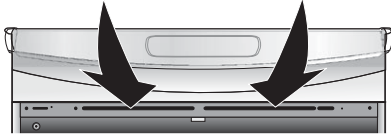
NOTE

Voir le tableau des réglages recommandés.

AVANT DE RÉGLER LE FOUR

Emplacement de l'évent du four

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

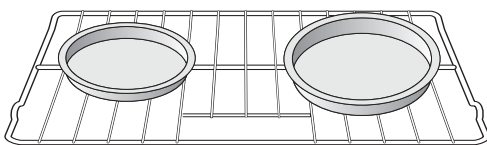


ATTENTION

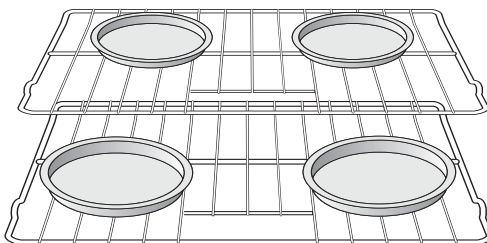
Certains modèles sont munis d'une soufflerie qui fonctionne pendant les modes de cuisson et autonettoyant afin de garder toutes les composantes internes froides. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l'arrêt de l'appareil, jusqu'à ce que les composantes aient refroidi.

Circulation de l'air dans le four

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



Une seule grille



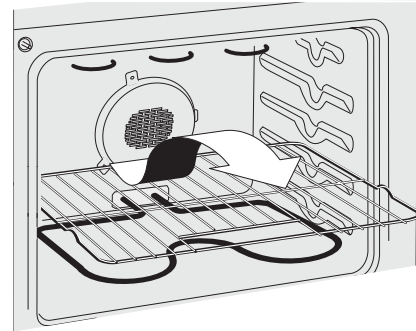
Plusieurs grilles

Installation des grilles

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

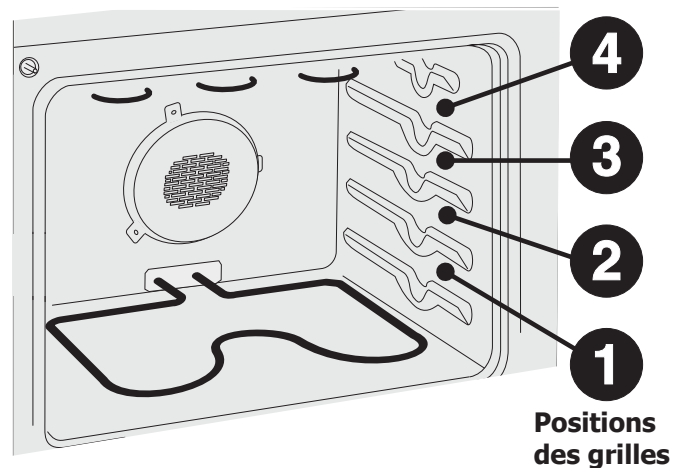
Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

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



Positions recommandées des grilles

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



Positions des grilles

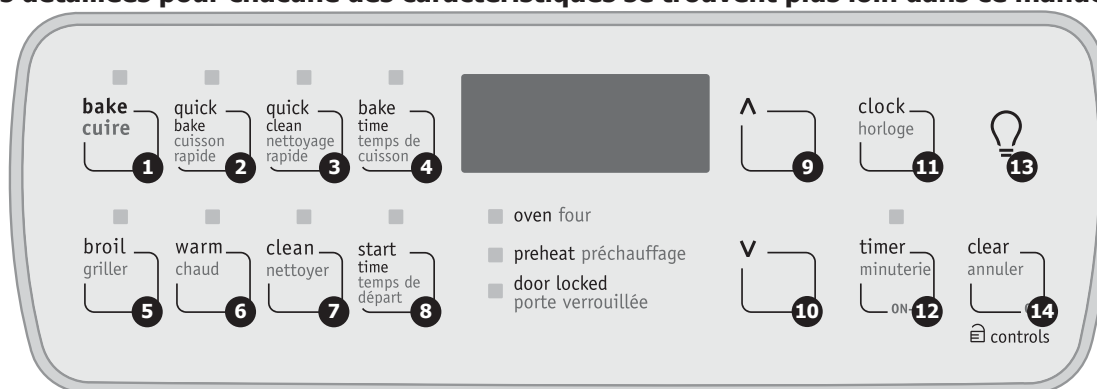
NOTE

Soyez toujours prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

AVANT DE RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR

FONCTIONS DES TOUCHES DE COMMANDE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour obtenir des résultats satisfaisants de votre four, il est important de bien connaître les fonctions du programmeur électronique décrites ci-dessous. **Des instructions détaillées pour chacune des caractéristiques se trouvent plus loin dans ce manuel.**



- 1 Cuisson**—Sélectionne la température du mode de cuisson normale.
- 2 Cuisson rapide**—Sélectionne la température du mode de cuisson rapide.
- 3 Nettoyage rapide**—Sélectionne le cycle rapide de four autonettoyant.
- 4 Temps de cuisson**—Programme le temps de cuisson au four.
- 5 Griller**—Sélectionne la cuisson au gril.
- 6 Chaud**—Utilisé pour régler la fonction Garder Chaud.
- 7 Nettoyage**—Sélectionne le cycle de four autonettoyant.
- 8 Temps de Départ**—Utilisée pour régler le temps désiré de début de cuisson. Peut être utilisé avec **Temps de cuisson** pour programmer une cuisson différée.
- 9 Flèche ascendante**—Sélectionne la température du four, l'heure et la minuterie.
- 10 Flèche descendante**—Sélectionne la température du four, l'heure et la minuterie.
- 11 Horloge**—Utilisée pour régler l'heure.
- 12 Minuterie On•Off**—Règle et annule toutes les fonctions de la minuterie. Ne commence ni n'arrête la cuisson.
- 13 La lumière intérieure de four**— Employée pour allumer la lumière intérieure de four.
- 14 Annuler**—Annule toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf l'heure et la minuterie. Appuyez sur cette touche pour mettre fin à la cuisson.

RÉGLAGES MINIMAL ET MAXIMAL POUR CHAQUE FONCTION DE CUISSON

Chaque fonction du four possède des valeurs minimale et maximale pouvant être programmées. Ces valeurs sont représentées ci-dessous. Si vous avez des problèmes lors de la programmation d'un cycle, assurez-vous de ne pas entrer une valeur supérieure ou inférieure à celles indiquées dans ce tableau.

Un signal sonore "ERREUR D'ENTRÉE" (3 beeps courts) se fera entendre si la valeur n'est pas à l'intérieur de ces limites.

| FONCTION | | VALEUR MINIMALE | VALEUR MAXIMALE |
|------------------|-------------|-----------------|-----------------|
| Cuire | | 170°F/77°C | 550°F/288°C |
| Griller | | 400°F/205°C | 550°F/288°C |
| Cuisson rapide | | 300°F/149°C | 550°F/288°C |
| Minuterie | Mode 12 Hr. | 0:01 Min. | 11:59 Hr./Min. |
| | Mode 24 Hr. | 0:01 Min. | 11:59 Hr./Min. |
| Horloge | Mode 12 Hr. | 1:00 Hr./Min. | 12:59 Hr./Min. |
| | Mode 24 Hr. | 0:00 Hr./Min. | 23:59 Hr./Min. |
| Temps de départ | Mode 12 Hr. | 1:00 Hr./Min. | 12:59 Hr./Min. |
| | Mode 24 Hr. | 0:00 Hr./Min. | 23:59 Hr./Min. |
| Temps de cuisson | Mode 12 Hr. | 0:01 Min. | 11:59 Hr./Min. |
| | Mode 24 Hr. | 0:01 Min. | 11:59 Hr./Min. |
| Nettoyage | | 3 heures | 3 heures |
| Nettoyage rapide | | 2 heures | 2 heures |

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

NOTE

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

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

1. Appuyez sur la touche **Horloge** une fois (ne pas garder la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez et gardez enfoncée la touche **Flèche ascendante** ou **descendante** jusqu'à ce que la bonne heure apparaisse à l'écran.
3. Appuyez sur la touche **Horloge** pour accepter la nouvelle heure du jour. Si la touche **Horloge** n'est pas appuyée, le contrôleur retourne automatiquement à la nouvelle heure du jour après 7 secondes.

NOTE

L'heure ne peut pas être changée lorsque le four fonctionne

POUR CHANGER ENTRE UN AFFICHAGE DE 12 OU 24 HEURE

1. Appuyez sur la touche **Horloge** pendant 7 secondes. Après 7 secondes, "12Hr" ou "24Hr" apparaît à l'écran et un signal sonore se fait entendre.
2. Appuyez sur la touche **Flèche ascendante** ou **descendante** pour basculer entre le mode 12 et 24. L'affichage montre "12Hr" ou "24Hr".
3. Attendez 5 secondes ou appuyez sur la touche **Annuler** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.
4. Remettez l'heure correcte comme décrit dans la section **Réglage de l'horloge et de la minuterie** ci-haut. Veuillez noter que si le mode 24h a été choisi, l'horloge affichera dorénavant l'heure de 0:00 à 23:59 heures.

LAMPE DU FOUR

Le four est muni de lampes de four. Les lampes de four s'allument automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.

Les lampes du four peuvent être allumées lorsque la porte est fermée en utilisant la touche située sur le panneau de commandes.

Pour allumer et éteindre les lampes du four:

1. Appuyez sur .

La lampe est protégée par un protège lampe en verre retenu par une broche. Ce protège-lampe doit être en place lors de l'utilisation du four.

Pour remplacer l'ampoule des lampes du four, référez-vous à la section **Entretien et nettoyage**.

RÉGLER LE CONTRÔLEUR POUR UNE CUISSON CONTINUE OU POUR UNE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE DE 12 HEURES

Le programmeur électronique de four a une fonction intégrée d'économie d'énergie de 12 heures qui éteindra le four s'il est allumé pour plus de 11 heures et 59 minutes. Le four peut être programmé pour annuler ce dispositif pour une cuisson continue.

Pour régler le contrôleur pour une cuisson continue:

1. Appuyez et maintenez le touche **Minuterie** pendant 7 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre.
2. Dans les 5 secondes, appuyez sur la touche **Flèche ascendante** ou **descendante** pour basculer entre le mode de cuisson continue et le mode d'économie d'énergie de 12h. L'afficheur indique "— — hr" ou "12hr". Si "- - hr" s'affiche, le four est programmé pour une cuisson continue. Si "12hr" s'affiche, le four est programmé en mode d'économie d'énergie de 12h.
3. Attendez 5 secondes ou appuyez sur la touche **Annuler** pour accepter les changements.

CONVERSION DES TEMPÉRATURES (FAHRENHEIT / CELSIUS)

Le programmeur électronique a été réglée à la manufacture pour fonctionner en degrés °F (Fahrenheit). Le four peut être programmé pour n'importe quelle température entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C).

Pour changer la température en degrés °C (Celsius) ou de °C (Celsius) à °F (Fahrenheit) (le programmeur ne doit pas être en fonction cuisson ou nettoyage):

1. Appuyez et gardez enfoncée la touche **Griller** pendant 7 secondes jusqu'à ce que °F ou °C apparaisse.
2. Appuyez sur la touche **Flèche ascendante** ou **descendante** pour changer °F pour °C ou °C pour °F.
3. Attendez 5 secondes pour accepter les changements ou appuyez sur la touche **Annuler** pour accepter les changements.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

POUR UN TABLEAU DE COMMANDE SILENCIEUX

Un signal sonore se fera entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche. Vous pouvez, si vous le désirez, programmer les commandes pour qu'elles fonctionnent sans émettre de signal sonore.

Pour dire si votre four est réglé pour un tableau de commande silencieux ou normal appuyez et gardez enfoncé la touche **Temps de départ** pendant 7 secondes. "- -" ou "**SP**" apparaît à l'écran. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche **Flèche ascendante** ou **descendante** pour basculer entre le mode sonore normale ou silencieux. L'écran affichera "- -" ou "**SP**". Attendez 5 secondes pour retourner à l'affichage normal.

NOTE

Si "**SP**" apparaît, le tableau de commande fonctionnera avec les sons normaux. Si "- -" apparaît, le tableau de commande fonctionnera en mode silencieux.

RÉGLAGE DE LA FONCTION DE VERROUILLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

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

Pour régler la fonction de verrouillage:

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

NOTE

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

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Appuyez sur la touche **Minuterie**.
2. Appuyez sur la touche **Flèche ascendante** pour augmenter ou sur la **Flèche descendante** pour diminuer le temps par intervalle de 1 minute. La minuterie peut être réglée pour n'importe quel laps de temps, de 1 minute à 11 heures et 59 minutes.
3. L'écran affiche le décompte à rebours en minutes jusqu'à ce qu'il reste une minute; par la suite, le décompte à rebours s'affiche en secondes.
4. Lorsque le temps est écoulé, la minuterie émet 3 signaux sonores et continue à les émettre à toutes les 8 secondes jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur la touche **Minuterie**.

NOTE

- Le voyant lumineux situé au-dessus de la touche **Minuterie** s'allumera quand la minuterie est active.
- La minuterie ne commence ni n'arrête la cuisson. Elle sert à mesurer le temps et émet un signal sonore lorsque le temps est écoulé. La minuterie peut être utilisée seule ou durant le fonctionnement de toute autre fonction. Lorsque la minuterie est utilisée en même temps qu'une autre fonction, elle s'affiche à l'écran. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de fonction correspondante.

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

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE CUISSON

La touche **CUISSON** contrôle le mode de cuisson traditionnelle. Le four peut être programmé pour cuire à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C à 288°C).

Conseils pour la cuisson au four:

- Préchauffez toujours le four pour un mode de cuisson.
- Lors du préchauffage, les trois éléments et le ventilateur de convection fonctionnent pour préchauffer le four plus rapidement.
- Si possible, utilisez seulement une grille, placez-la à la position 2 ou 3.
- Si deux grilles sont utilisées, placez-les aux positions 2 et 4.
- Laissez 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) autour des ustensiles pour permettre une bonne circulation d'air.
- Assurez-vous que les ustensiles ne se touchent pas entre eux et ne touchent pas aux parois du four.

Pour régler le contrôleur pour la cuisson au four:

1. Appuyez sur **Cuisson**. «— — °» s'affiche.
2. Dans les 5 secondes, appuyez sur la **Flèche ascendante** ou **descendante**. L'écran indique «350°F (177°C)». La température peut être ajustée par intervalle de 5°F (1°C) en appuyant sur la touche **Flèche ascendante** ou **descendante**.
3. 7 secondes après avoir relâché la **Flèche ascendante** ou **descendante**, le four commence à chauffer pour atteindre la température programmée. Lorsque la température programmée est atteinte, le voyant lumineux du préchauffage s'éteint et le contrôleur émet un signal sonore.

NOTE

Appuyez sur **Annuler** pour terminer toute fonction de cuisson en tout temps.

Pour modifier la température du four après le début de la cuisson:

1. Appuyez sur **Cuire**.
2. Appuyez sur la touche **Flèche ascendante** ou **descendante** pour augmenter ou diminuer la température réglée.

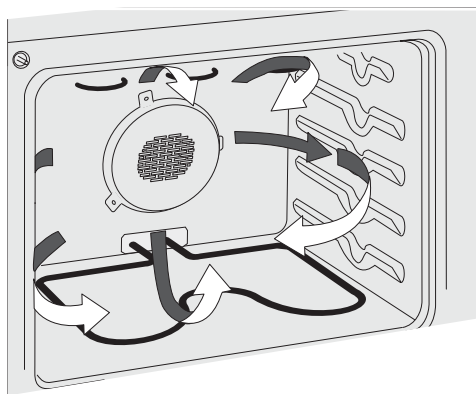
RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE CUISSON RAPIDE

Ce mode de cuisson permet d'avoir d'excellents résultats de cuisson lors de la cuisson sur plusieurs grilles en même temps. Lors de la cuisson sur plusieurs grilles, vous devez augmenter un peu le temps de cuisson, mais dans l'ensemble, vous sauvez du temps. La plupart des aliments cuisent plus rapidement et de manière plus homogène que la cuisson conventionnelle. Ce mode de cuisson utilise les deux éléments et le ventilateur pour une cuisson plus égale des aliments. Le four peut être programmé à des températures allant de 300°F à 550°F (149°C à 288°C). La température par défaut de ce mode est de 350°F.

Conseils pour la cuisson rapide:

- Préchauffez toujours le four pour une cuisson rapide.
- Lors du préchauffage, les 2 éléments et le ventilateur sont utilisés pour préchauffer le four plus rapidement.
- La réduction du temps de cuisson varie selon la quantité et le type de nourriture à être préparés.
- Lors de la cuisson rapide sur une seule grille, placez la grille à la position 2 ou 3. Et lors de la cuisson rapide sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 2 et 4; 1, 3 (grille décalée) et 4.
- La plupart des pâtisseries (à l'exception des gâteaux) devraient être cuisinées sur des plaques sans rebords ou avec des rebords très bas afin de permettre à l'air chaud de circuler librement autour des aliments.
- Les aliments préparés à l'aide d'ustensiles possédant un fini foncé cuiront plus rapidement.



Circulation d'air pendant la cuisson rapide.
Figure 1

Avantages de la cuisson rapide:

- Possibilité de cuisson sur plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, permettant de sauver du temps et de l'énergie.
- Aucuns ustensiles ni plats spéciaux ne sont nécessaires.

Pour régler la température d'une cuisson rapide

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Cuisson rapide**. «— — —°» s'affiche.
3. Dans les 5 secondes, appuyez sur la **Flèche ascendante** ou **descendante**. L'écran indique 350°F (177°C). La température peut être ajustée par intervalle de 5°F (1°C) en appuyant sur la touche **Flèche ascendante** ou **descendante**.
4. 7 secondes après avoir relâché la **Flèche ascendante** ou **descendante**, le four commence à chauffer pour atteindre la température programmée. Lorsque la température programmée est atteinte, le voyant lumineux du préchauffage s'éteint et le contrôleur émet un signal sonore.
5. Placez la nourriture dans le four.

NOTE

Appuyez sur **Annuler** pour terminer toute fonction de cuisson en tout temps.

NOTE

Le ventilateur se met en marche AUSSITÔT que la commande est réglée pour une cuisson rapide.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DE LA CUISSON AU GRIL

Ce type de cuisson est excellent pour les coupes de viande, de poisson et de volaille allant jusqu'à 1" d'épais. La cuisson au grill est un mode de cuisson pour les coupes tendres de viande, la chaleur radiante provenant directement de l'élément supérieur cuit la viande. La température élevée cuit rapidement et donne une apparence dorée à l'extérieur. La touche **Griller** contrôle la cuisson au grill. Une lèchefrite et son couvercle (disponible sur commande - Figures 2 & 3) permettent à la graisse de bien s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur provenant de l'élément supérieur. La fonction cuisson au grill peut être programmée à Hi (550°F) ou Lo (400°F).

Conseils pour la cuisson au grill:

- Pour un grillage optimal, préchauffez l'élément pendant environ 2 minutes.
- Grillez un côté jusqu'à ce que la nourriture soit dorée; tournez la pièce de viande et grillez l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille à la position d'arrêt avant de retourner ou d'enlever la nourriture.
- Utilisez toujours une lèche-frite et sa grille. La lèche-frite permet à la graisse de s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur (Figure 2).
- Pour de meilleurs résultats, Ouvrez la porte à la position d'arrêt (Figure 1).
- Si la grille à saisir est utilisée (disponible sur commande), faites préchauffer de 5 à 10 minutes avant d'y placer la nourriture.
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS cette dernière de papier d'aluminium.** De la graisse exposée à la chaleur peut s'enflammer.

Accessoires disponibles via la brochure:

Grille de la lèchefrite

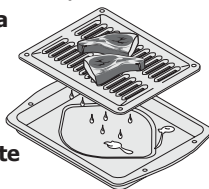


Figure 2

Grille à saisir



Figure 3

Pour griller:

1. Positionnez les grilles lorsque le four est froid.
2. Appuyez sur **Griller**. L'afficheur indique "- -".
3. Appuyez la touche **Flèche ascendante** ou **descendante** jusqu'à ce que le niveau de grillage désiré apparaisse sur l'afficheur. Appuyez sur la touche **Flèche ascendante** pour un grillage à la puissance **HI** ou sur la touche **Flèche descendante** pour un grillage à la puissance **LO**. La plupart des aliments peuvent être grillés à la puissance maximale HI. Choisissez la puissance minimale **LO** pour éviter de brûler ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
4. Préchauffez pendant 2 minutes avant de griller.
5. Placez le couvercle sur la lèchefrite, ensuite placez la nourriture sur le couvercle. **N'utilisez PAS** la lèchefrite sans son couvercle. **NE recouvrez PAS** le couvercle de papier d'aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer.
6. Placez la lèchefrite sur la grille du four. **Ouvrez la porte du four à la position d'arrêt pour le grillage (Figure 1).**
7. Grillez la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté.

Note: Tirez toujours la grille jusqu'à sa position d'arrêt pour retourner ou retirer les aliments.

8. Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur la touche **Annuler**.

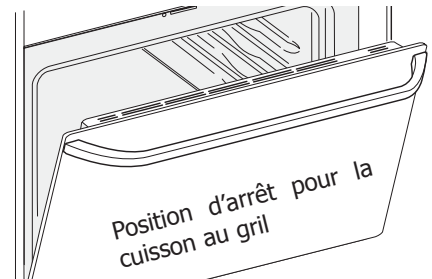


Figure 1



AVERTISSEMENT

Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS** d'eau ou de farine. L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

Tableau des temps et des températures recommandés pour la cuisson au grill

| Nourriture | Position de la grille | Réglage de la température | Temps de cuisson | | Cuisson |
|--------------------------------|-----------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------|-----------|
| | | | 1 ^{re} côté | 2 ^{ème} côté | |
| Steak 1" d'épais | 3 ou 4 | HI | 6:00 | 4:00 | Saignant |
| | 3 ou 4 | HI | 7:00 | 5:00 | Médium |
| Côtelettes (porc) 3/4" d'épais | 3 ou 4 | HI | 8:00 | 6:00 | Bien cuit |
| Poulet - avec os | 3 | LO | 20:00 | 10:00 | Bien cuit |
| Poulet - désossé | 3 ou 4 | LO | 8:00 | 6:00 | Bien cuit |
| Poisson | 3 | HI | 13:00 | - | Bien cuit |
| Crevettes | 3 | HI | 5:00 | - | Bien cuit |
| Hamburger 1" d'épais | 3 ou 4 | HI | 9:00 | 7:00 | Médium |
| | 3 ou 4 | HI | 10:00 | 8:00 | Bien cuit |

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

La touche **Temps de cuisson** permet de programmer la commande du four pour qu'elle calcule un temps de cuisson et que, par la suite, elle éteigne le four automatiquement. Le four émet un signal sonore et s'éteint lorsque le décompte est terminé.

Régler le four pour qu'il commence à cuire immédiatement et s'éteigne automatiquement:

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste.
2. Positionnez les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **Cuisson**. "— — —°" s'affiche à l'écran.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche **flèche ascendante** ou **descendante**. "350°F (177°C)" s'affiche à l'écran. En maintenant la **flèche ascendante** ou **descendante**, la température peut être ajustée par tranche de 5°F (1° si le contrôleur affiche les degrés en Celsius).
5. Attendez 7 secondes pour accepter la température.
6. Appuyez sur **Temps de cuisson**. "0:00" clignote (MIN:SEC) et (HR:MIN) si programmé pour plus de 60 minutes.
7. Appuyez sur **flèche ascendante** ou **descendante** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré s'affiche.
8. Le four s'allume et commence à chauffer.

NOTE

Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 minute et 12 heures.

Appuyez **Annuler** lorsque la cuisson est terminée ou a n'importe quel moment pour arrêter la cuisson minutée.

NOTE

Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore vous signalera de placer la nourriture dans le four.

RÉGLAGE D'UN TEMPS DE DÉPART

Le compte à rebours de la fonction **Temps de départ** permet d'allumer le four à l'heure que vous choisissez.

NOTE

Si l'horloge est en mode d'affichage 12 heures, le Départ différé avec temps de cuisson ou le Départ différé avec cuisson par convection ne pourra pas être programmé plus que 12 heures à l'avance. Pour régler un Départ différé avec temps de cuisson ou le Départ différé avec cuisson par convection de 12-24 heures d'avance, vous devez d'abord régler la commande en mode d'affichage 24 heures.

Régler le four pour qu'il commence à cuire à l'heure programmée:

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
3. Appuyez sur **Cuisson**. "— — —°" s'affiche à l'écran.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche **flèche ascendante** ou **descendante**. "350°F (177°C)" s'affiche à l'écran. En maintenant la **flèche ascendante** ou **descendante**, la température peut être ajustée par tranche de 5°F (1° si le contrôleur affiche les degrés en Celsius).
5. Attendez 7 secondes pour accepter la température.
6. Appuyez sur **Temps de départ**. "0:00" clignote (MIN:SEC) et (HR:MIN) si programmé pour plus de 60 minutes.
7. Appuyez sur **flèche ascendante** ou **descendante** jusqu'à ce que le temps de départ désiré s'affiche.
8. Lorsque le temps de cuisson différé démarre, la température réglée s'affiche, "**DELAY**", "**BAKE**" et l'heure du jour apparaissent à l'écran.

NOTE

Si vous désirez que le four s'arrête automatiquement après le temps de cuisson désiré écoulé, entrez un **Temps de cuisson** maintenant.

9. Lorsque l'heure de départ est atteinte, la température actuelle dans le four s'affiche et "**DELAY**" disparaît. Le four démarre à la température réglée préalablement.

Appuyez sur **Annuler** lorsque vous voulez annuler le mode ou lorsqu'il est terminé.

ATTENTION

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

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

RÉGLAGE DU DISPOSITIF GARDER CHAUD

La touche **Chaud** active la fonction **Chaud** et maintient une température dans le four de 170° F (77°C). La fonction **Chaud** conserve chaude de la nourriture cuite au four jusqu'à 3 heures après la cuisson. Après 3 heures la fonction **Chaud** éteint le four automatiquement. La fonction **Chaud** peut être employée sans opération de cuisson ou peut être employée après une cuisson avec la fonction **Temps de cuisson** ou un **temps de cuisson différé**.

Régler la fonction Chaud:

1. Arrange the interior oven racks and place baked food in the oven.
2. Press the **Keep warm** pad. "- -" will appear in the display and the Keep Warm indicator light above the pad will turn ON.

NOTE

Si aucune autre touche n'est appuyée dans les 6 secondes suivantes, la fonction s'annule.

3. Appuyez sur **Flèche ascendante** ou **Descendante** pour l'activer. "Hld" s'affiche.
4. Pour éteindre la fonction **Chaud** à n'importe quel moment, appuyez la touche **Annuler** ou appuyez sur la touche **Chaud**. Le voyant lumineux de la touche **Chaud** s'éteint.

Régler la fonction Chaud pour qu'elle s'éteigne automatiquement:

1. Arrangez les grilles intérieures du four et placez la nourriture dans le four. Réglez le four correctement pour une **cuisson minutée** ou une cuisson avec un **départ différé**.
2. Appuyez sur **Chaud**. «- -» s'affiche ainsi que le voyant lumineux de cette touche.
3. Appuyez sur **Flèche ascendante** ou **Descendante** pour l'activer. Le dispositif **Chaud** s'allume automatiquement après la **cuisson minutée** ou la cuisson avec un **départ différé**.
4. Pour éteindre le fonction **Chaud** à n'importe quel moment, appuyez la touche **Annuler** ou appuyez sur la touche **Chaud**. Le voyant lumineux s'éteint.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

FONCTION SABBAT (à utiliser le jour du sabbat juif & pendant les autres fêtes)

Les touches **Temps de cuisson** et **Temps de départ** contrôlent la fonction Sabbat. La fonction Sabbat peut être utilisée seulement avec la touche **Cuire**. Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four après avoir activé la fonction Sabbat (l'ajustement de la température du four peut être fait seulement lors des fêtes juives), toutefois l'écran demeure inactif et silencieux lors de l'ajustement de la température. Lorsque le four est réglé pour une cuisson avec la fonction Sabbat en opération, le four va fonctionner continuellement jusqu'à ce qu'il soit annulé. La fonction Sabbat passera outre le mode Arrêt automatique après 12-heures préprogrammé à l'usine.

Si la lumière du four doit être allumée durant le jour du sabbat, appuyez sur la touche **Lumière** avant d'activer la fonction Sabbat. Si la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbat est activé, cette dernière reste allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Si la lumière du four doit rester éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat.

NOTES IMPORTANTES: Il n'est pas conseillé d'essayer d'activer d'autres fonctions que **Cuire** lorsque la fonction Sabbat est active. Les SEULES touches pouvant être activée lorsque la fonction Sabbat est active sont les suivantes: **Flèche ascendante** et **descendante**, **Cuire** et **Annuler**. **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** resteront inactives si la fonction Sabbat est correctement utilisée.

Régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement & activer la fonction Sabbat:

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste.
2. Placez les plats à cuisiner dans le four.
3. Appuyez sur la touche **Cuire**. " — — — °" apparaît à l'écran.
4. Dans les 5 secondes, appuyez sur la **flèche ascendante** ou **descendante**. L'écran affiche "350°F (177°C)." En appuyant sur les touches **flèche ascendante** ou **descendante**, la température peut alors être ajustée par des incréments de 5°F (1°C si le contrôleur est programmé en Celsius).
5. Si vous désirez régler le programmeur pour une **Cuisson Minutée** ou un **Départ Différé** faites le maintenant. Sinon, continuez à l'étape 7. Référez-vous à la section **Cuisson Minutée** (complétez les étapes 6 à 8) / **Départ Différé** (complétez les étapes 6 à 10) pour les instructions complètes. Rappelez-vous que le four s'éteindra lorsque la **Cuisson Minutée** ou le **Départ Différé** sera terminé. Le four ne pourra donc pas être utilisé à nouveau durant le jour du Sabbat /Fêtes juives. Le départ différé le plus éloigné pouvant être programmé est de 11 heures & 59 minutes.

6. Le four s'allume et commence à chauffer.
7. Appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Temps de départ** ou **Départ différé** pendant au moins 3 secondes. **SAb** apparaît à l'écran. Une fois que **SAb** apparaît à l'écran, le programmeur arrête d'émettre des signaux sonores lorsque les touches sont appuyées et d'afficher les changements futurs.

NOTE

Vous pouvez modifier la température lorsque le four est en marche en appuyant sur les touches **Flèche ascendante** ou **descendante** (durant les Fêtes juives seulement). La température peut alors être ajustée dans des incréments de 5°F (1°C si le contrôleur est programmé en Celsius). Rappelez-vous que le **programmeur n'émet pas de signaux sonores lorsqu'une touche est appuyée et que l'écran demeure inactif** une fois que la fonction Sabbat est active.

8. Le four peut être arrêté à tout moment en appuyant d'abord sur **Annuler** (ceci arrêtera le four seulement). Pour arrêter le dispositif de Sabbath appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Temps de départ** pendant 3 secondes. **SAb** disparaîtra de l'affichage.

Lorsqu'une panne ou une interruption de courant survient, le four s'éteint. Lorsque le courant revient le four ne se rallume pas automatiquement. Le programmeur est toujours en fonction Sabbat. La nourriture peut alors être retirée du four de façon sécuritaire même si la fonction Sabbat est encore active. Toutefois le four ne peut pas être rallumé avant la fin du jour du Sabbat. Une fois le jour du Sabbat terminé, désactivez la fonction Sabbat en appuyant et maintenant simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Temps de départ** pendant 3 secondes. **SAb** disparaîtra de l'affichage et le four peut alors être utilisé de façon habituelle. Pour plus d'assistance, d'aide pour un usage adéquat de la fonction Sabbat ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbat, s'il vous plaît visitez le site internet <http://www.star-k.org>.

FOUR AUTONETTOYANT

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

➔ IMPORTANT

Préparation du four avant un cycle autonettoyant:

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

📌 NOTE

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

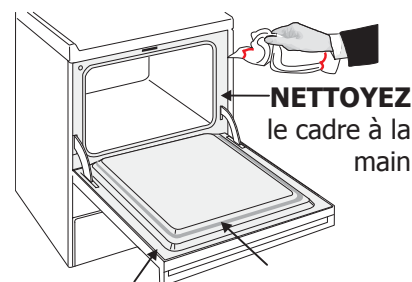
NE recouvrez PAS les murs, les grilles, le fond ou toutes autres pièces du four avec du **papier d'aluminium**. Ceci nuira à la distribution de la chaleur, produira des résultats de cuisson médiocres et causera des dommages permanents au four (le papier d'aluminium fondra sur la surface interne et deviendra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

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

Ce qui peut survenir durant le cycle autonettoyant

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

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale. Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle autonettoyant pour évacuer les odeurs et les fumées.



NETTOYEZ la porte à la main



NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte à la main

NETTOYAGE DU FOUR

RÉGLAGE DU NETTOYAGE OU NETTOYAGE RAPIDE

NOTE

La cuisine devrait être bien aérée en utilisant une fenêtre ouverte, un ventilateur ou une hotte pendant le cycle autonettoyant. Ceci aidera à éliminer les odeurs normales liées aux cycles autonettoyants.

Programmer le cycle autonettoyant ou autonettoyant différé:

NOTE

Si vous ne voulez pas commencer un cycle autonettoyant **Différé** sauter les étapes 2 & 3.

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste.
2. Appuyez sur la touche **Temps de départ**.
3. Appuyez et maintenez la **Flèche ascendante** pour obtenir le temps de départ du cycle autonettoyant désiré.
4. Appuyez sur **Nettoyage** (pour un cycle de 3 heures) ou **Nettoyage Rapide** (pour un cycle de 2 heures) . "- -" s'affiche.
5. Appuyez une fois la touche **Flèche ascendante**. Aussitôt que le contrôleur est réglé, le voyant lumineux "Porte Verrouillée" clignotera et la serrure de porte contrôlée par moteur commencera à se fermer automatiquement. **N'OUVREZ PAS la porte pendant que le voyant lumineux clignote**. Accordez environ 15 secondes pour

le verrouillage de la porte. Une fois que la porte sera verrouillée, l'afficheur indiquera "**Loc**".

6. "**CLn**" sera affiché pendant le cycle autonettoyant. Le voyant lumineux "**PORTE VERROUILLÉE**" reste allumé jusqu'à la fin du cycle ou l'annulation du cycle et que le four se soit refroidi.

À la fin du cycle autonettoyant:

1. "**CLn**" apparaît à l'écran et le voyant lumineux "PORTE VERROUILLÉE" demeure allumé.
2. Lorsque le four s'est refroidi pendant environ 1 heure et que le voyant lumineux "Porte verrouillée" s'est éteint, on peut ouvrir la porte du four.

NOTE

Une fois le four refroidi, essayez tout résidu ou cendre avec un tissu humide ou une serviette de papier.

Arrêt ou interruption d'un cycle autonettoyant

Si vous devez arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant pour cause de fumée excessive ou de feu:

1. Appuyez la touche **Annuler**.
2. Lorsque le four s'est refroidi pendant environ 1 heure et que le voyant lumineux "Porte verrouillée" s'est éteint, on peut ouvrir la porte du four.
3. Une fois la situation corrigée, vous pouvez reprogrammer le cycle autonettoyant.

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Votre thermostat de four a été réglé avec précision à l'usine. Cet ajustement peut différer de celui de votre four précédent, cependant, vos temps de cuisson peuvent ne pas vous donner les résultats que vous prévoyez. Si vous pensez que le four cuit trop chaud ou froid pour vos temps de cuisson, vous pouvez ajuster le thermostat de sorte que votre four puisse cuire à une température plus basse ou plus élevée que celle affichée.

Pour ajuster la température du four:

1. Appuyez sur **Cuire** pendant 8 secondes. L'écran indique maintenant l'écart de température en degrés entre le réglage original de la température en usine et le réglage ajusté de la température. Si le contrôleur est au réglage original d'usine, "0" s'affiche.

2. La température peut être ajustée à la hausse ou à la baisse de 35°F (19°C), par 1°F (1°C) en appuyant sur la touche **Flèche ascendante** ou **descendante**. Ajustez jusqu'à ce que l'écart de température désiré de degrés apparaisse à l'écran. En abaissant la température de four, le signe moins (-) apparaît devant le nombre pour indiquer que le four sera plus froid par la quantité affichée de degrés.
3. Une fois l'ajustement fait, attendez 5 secondes pour accepter le changement et retourner à l'affichage de l'heure.

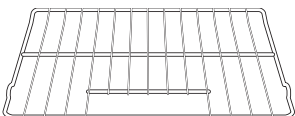

NOTE

L'ajustement de la température ne change pas la température du cycle autonettoyant ni de la cuisson au gril.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (Tableau de nettoyage)

Nettoyage des composantes de la cuisinière

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

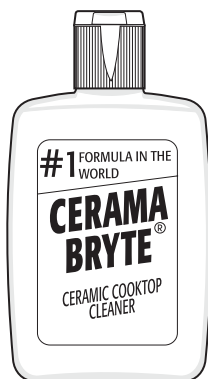
| Surfaces | Méthodes de nettoyage |
|--|---|
| Aluminium et vinyle | Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre. |
| Verre, pièces peintes ou en plastique, boutons de commande & pièces décoratives | Employez un tissu doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage & entretien de la surface de cuisson vitrocéramique

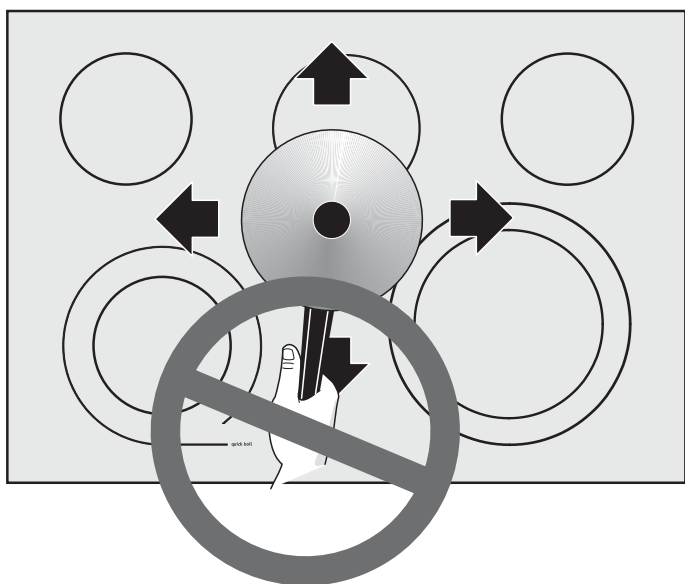
Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état la surface en vitrocéramique.

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



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

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



! ATTENTION

N'utilisez pas des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique

! ATTENTION

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

! AVERTISSEMENT

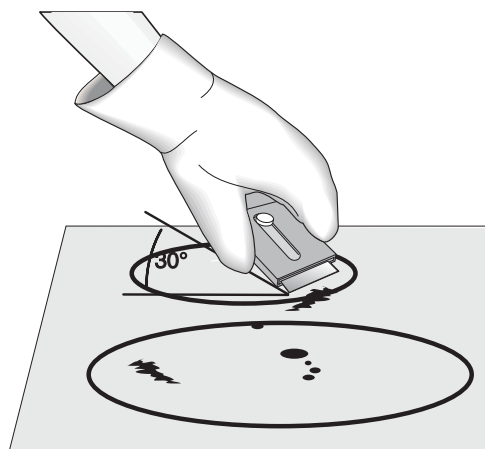
N'APPLIQUEZ JAMAIS de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

Pour les cas de saleté légère à moyenne:

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

Pour les grosse saleté ou les cas d'aliments collés: Commencez par nettoyer la surface sale comme décrit à l'étape précédente.

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



➡ IMPORTANT

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

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique (suite) Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

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

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

- **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons de nylon. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.**
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage trop forts, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.**
- **N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des serviettes de papier sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.**



- **Papier d'aluminium** - L'emploi du papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne jamais l'utiliser.
- **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Enlever et replacer la porte du four

! ATTENTION

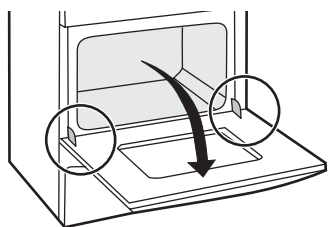
La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.

Pour enlever la porte du four:

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

Pour replacer la porte du four:

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



Emplacement des charnières -
Porte ouverte
Figure 1

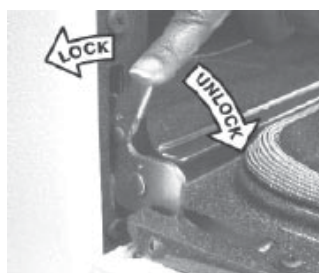


Figure 2

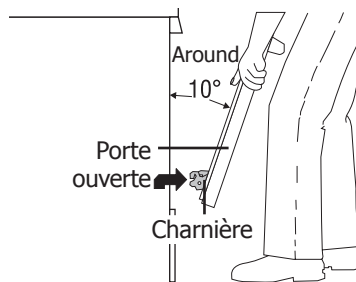


Figure 3

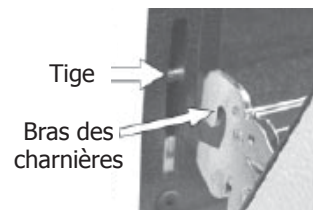


Figure 4

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

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

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

Remplacement de l'ampoule du four

! ATTENTION

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

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

! ATTENTION

ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST FROID.

Pour remplacer l'ampoule:

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



Tiroir de rangement

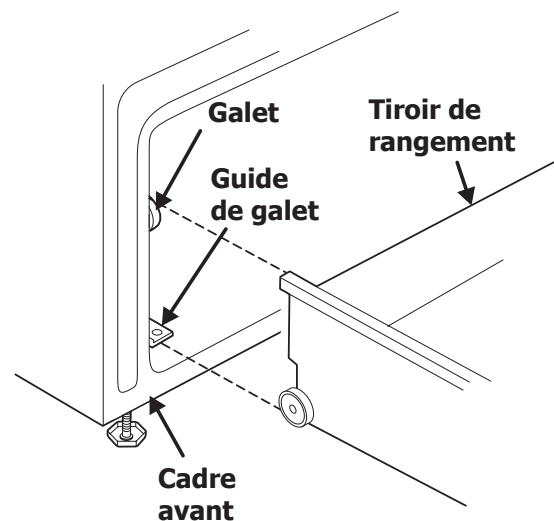
Utilisez le tiroir de rangement pour entreposer des ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être enlevé pour faciliter le nettoyage sous l'appareil. Faites attention en manipulant le tiroir.

Pour retirer le tiroir :

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

Pour replacer le tiroir :

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








AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

Cuisson au four

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

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

Tableau des problèmes de cuisson et des solutions

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

AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

➔ IMPORTANT

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

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

AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

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

GARANTIE DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

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

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

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

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

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

États-Unis
1.800.944.9044
Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

 **Electrolux**

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