

FRIGIDAIRE

Tout à propos de

l'utilisation et l'entretien

de votre Cuisinière

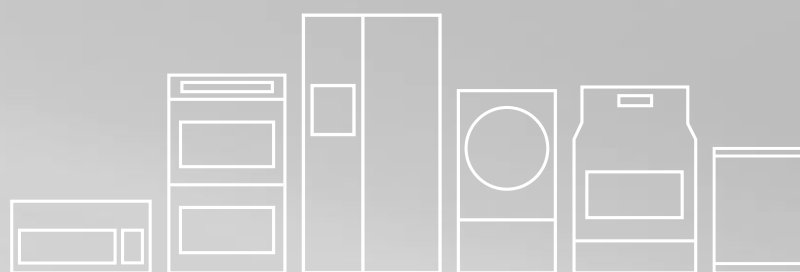


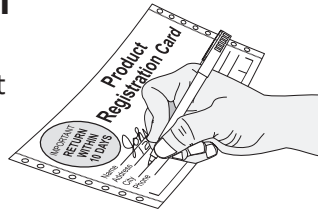
TABLE DES MATIÈRES

Bienvenue & félicitations.....	2	Réglage de la commande du four auxiliaire	25
Mesures de sécurité importantes	3	Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage).....	26
Caractéristiques de l'appareil.....	7	Entretien & nettoyage.....	27
Avant de régler les brûleurs de surface	8	Avant d'appeler	32
Réglage des brûleurs de surface.....	10	Notes	35
Avant de régler le commande du four	12	Garantie des appareils électroménagers.....	36
Réglage de la commande du four principal.....	13		

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

Enregistrement de l'appareil Enregistrer l'appareil

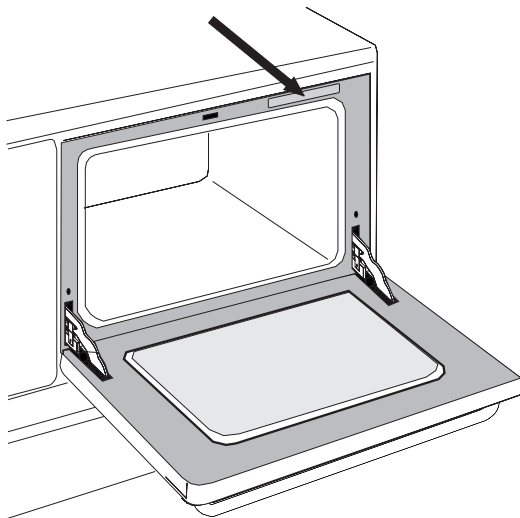
La **CARTE D'ENREGISTREMENT** doit être remplie en entier et retournée à Electrolux Canada Corp.



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.

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: _____

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.




AVERTISSEMENT

Si l'information contenue dans ce guide n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
 - Ne mettez pas d'appareil en marche.
 - Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
 - Allez chez le voisin et appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
 - S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

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 l'appareil, celle-ci doit être fixée par le support anti-bascules, fourni avec l'appareil. 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, conformément à la dernière édition de la norme CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et au 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 et l'alimentation en gaz à la valve de sécurité manuelle 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, protégé-fils, ou toute autre pièce.**

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.

N'utilisez PAS le four comme espace de rangement.

- **Rangement dans ou sur l'appareil – Ne rangez pas dans le four, ou près des brûleurs, ou dans le tiroir de l'appareil, des matériaux inflammables.** Ceci inclut 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 dossier. 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.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS DU FOUR, OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les brûleurs de surface et ceux du four peuvent être très chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des brûleurs 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.
- **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.

AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone peut en résulter et l'appareil peut surchauffer.

En cas de feu ou fuite de gaz, fermez le robinet principal d'alimentation de gaz.

- **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 l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.

Si ce dernier n'est pas éteint et que le courant revient, l'appareil ne recommencera pas à chauffer et un message d'erreur s'affichera. Une fois le courant revenu, réglez l'horloge et reprogrammez le four.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés. Sinon, la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures aux niveaux admis, ce qui serait dangereux pour votre santé.

Bonne dimension de la flamme—réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

ATTENTION

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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des brûleurs de la surface de cuisson.** Réglez toujours le bouton tout d'abord à LITE pour allumer un brûleur. Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle n'excède pas le fond de l'ustensile de cuisine.
- **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 brûleurs adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversements causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les brûleurs 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**—Seuls 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 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.

- **Ne placez pas un ustensile chaud sur la surface de cuisson froide**— Ceci peut briser la surface de vitrocéramique.
- **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.



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.

- **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.
- **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 gril.
- **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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

- **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.

CONVERSION AU PROPANE

Cette cuisinière à gaz naturel a été développée pour être utilisée aussi avec le gaz propane.

Si la conversion au gaz propane est nécessaire contactez un centre de service autorisé pour vous aider. Un kit de conversion au gaz propane est fourni avec la cuisinière et se situe sur le panneau droit (côté droit) de la cuisinière. Avant d'installer le kit assurez-vous de bien suivre attentivement les instructions d'installation fournies avec ce kit.

AVERTISSEMENT

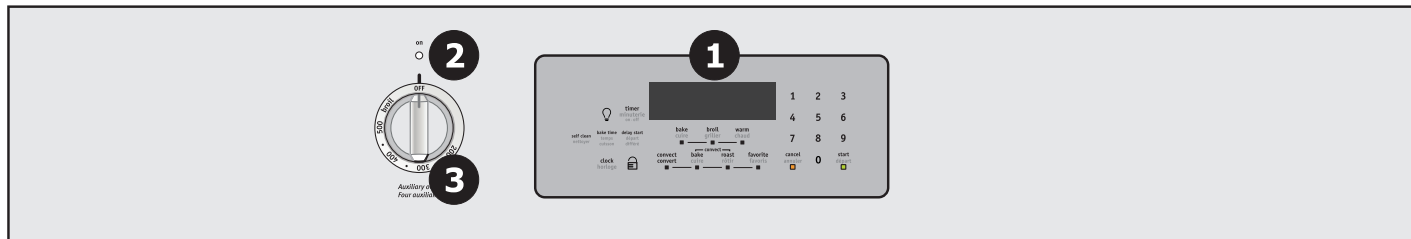
Des dommages matériels, des blessures ou même la mort suite à un choc électrique peut survenir si l'appareil n'est pas installé par un installateur qualifié ou un électricien.

ATTENTION

La conversion doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et de tous les codes et exigences des autorités ayant juridiction. L'agence qualifiée réalisant ces travaux assume la responsabilité de la conversion.

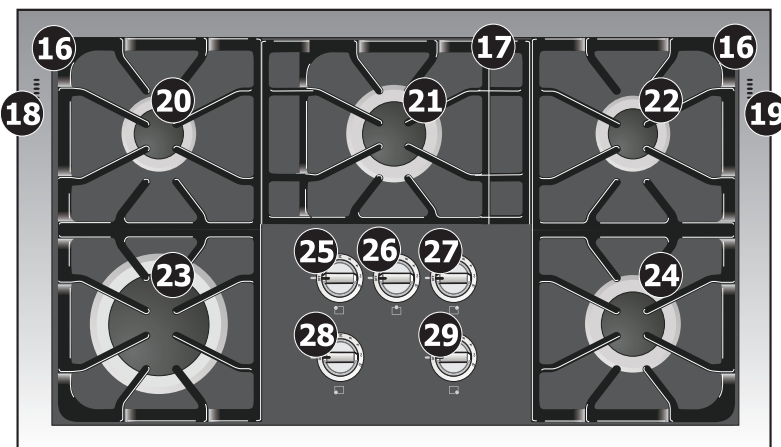
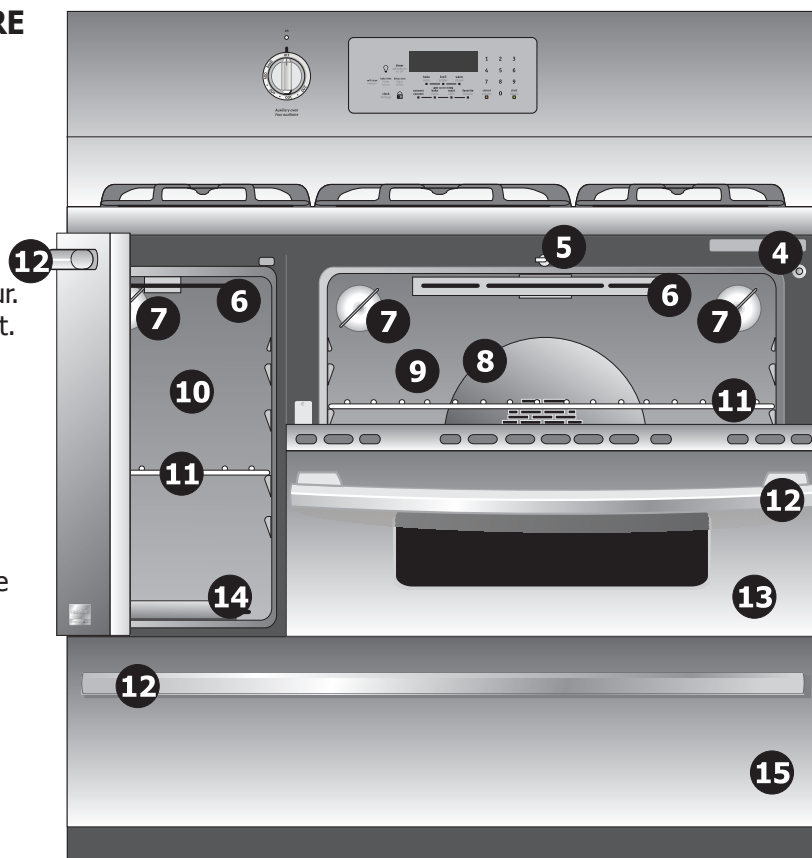
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



VOICI LES CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE À ALIMENTATION MIXTE:

1. Contrôleur électronique du four muni d'un chronomètre de cuisson.
2. Témoin lumineux Marche/Arrêt du four auxiliaire.
3. Bouton de commande du four auxiliaire.
4. Interrupteur automatique des lumières de four.
5. Verrou de la porte pour le cycle autonettoyant.
6. Élément de grillage.
7. Lumières de four munies de couvercles.
8. Ventilateur de la caractéristique convection.
9. Intérieur de four autonettoyant.
10. Intérieur de four à nettoyage manuel.
11. Grilles de four réglables.
12. Poignées de porte trois pièces.
13. Porte de four en acier inoxydable munie d'une fenêtre.
14. Élément de cuisson.
15. Tiroir de rangement.
16. Grille de surface latérale.
17. Grille de surface centrale.
18. Évent du four auxiliaire.
19. Évent du four principale.
20. Brûleur de surface de 5000BTU.
21. Brûleur de surface de 9100BTU.
22. Brûleur de surface de 5000BTU.
23. Brûleur de surface de 13000BTU.
24. Brûleur de surface de 9100BTU.
25. Contrôle du brûleur à l'arrière à gauche.
26. Contrôle du brûleur à l'arrière au centre.
27. Contrôle du brûleur à l'arrière à droite.
28. Contrôle du brûleur à l'avant à gauche.
29. Contrôle du brûleur à l'avant à droite.



CUISSON SUR LES BRÛLEURS DE SURFACE

CHOIX DES USTENSILES

Le fond des casseroles doit être plat. Assurez-vous que le fond est plat en faisant tourner une règle sur celui-ci. Il ne devrait pas y avoir d'écart entre la casserole et la règle. (Figure 2). Assurez-vous de bien suivre les recommandations à la figure 1 concernant l'utilisation des ustensiles de cuisine.

Note: La dimension et le type d'ustensile utilisés influenceront le réglage requis pour l'obtention des meilleurs résultats.

Note: Utiliser toujours les ustensiles en fonction de leur usage recommandé. Suivre les directives du fabricant. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés dans un four ou sur une surface de cuisson.

CORRECT

- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- La taille de la casserole correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille du brûleur.
- Fait de matériaux qui présentent une bonne conductivité.
- Facile à nettoyer.

MAUVAIS

- Fond de la casserole courbé ou tordu.
- La casserole dépasse de plus de 2,5cm (1") le contour le brûleur.
- La poignée est lourde et elle fait basculer la casserole.
- La casserole est plus petite ou plus grande que le brûleur.

Figure 1

* Les casseroles de forme particulière comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisées, mais elles doivent respecter les normes décrites ci-dessus.



Figure 2

UTILISATION D'UN WOK

La plupart des boutiques d'articles de cuisine et des quincailleries offrent des **Woks** à fond plat qui conviennent à cette surface de cuisson (Figure 3). Les woks à fond rond (pourvus d'un anneau de support qui ne dépasse pas le contour le brûleur) 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).

Sous-plats métalliques : Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec la grille du brûleur.

ATTENTION

N'utilisez PAS deux brûleurs pour chauffer un ustensile plus large comme un plat à rôtir, grill (Figure 4) ou ne laissez pas l'ustensile bouillir vide. Le fond de la casserole risquerait de décolorer ou de faire craqueler la surface de cuisson de l'appareil et d'endommager les grilles et les brûleurs.

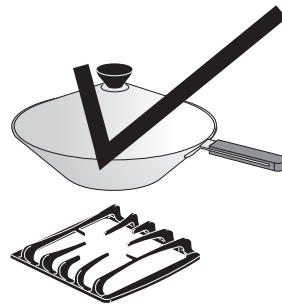


Figure 3

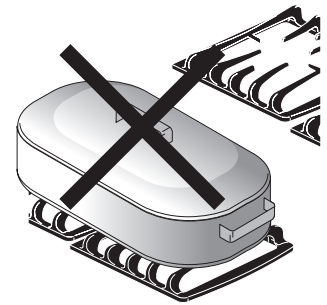


Figure 4

NE PAS utiliser un wok pourvu d'un anneau métallique de support qui dépasse le contour du brûleur. Étant donné que cet anneau retient la chaleur, il pourrait endommager le brûleur ou la surface de cuisson (Figure 5).



Figure 5

CUISSON SUR LES BRÛLEURS DE SURFACE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS SUR LA MISE EN CONSERVE

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.

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.



RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE

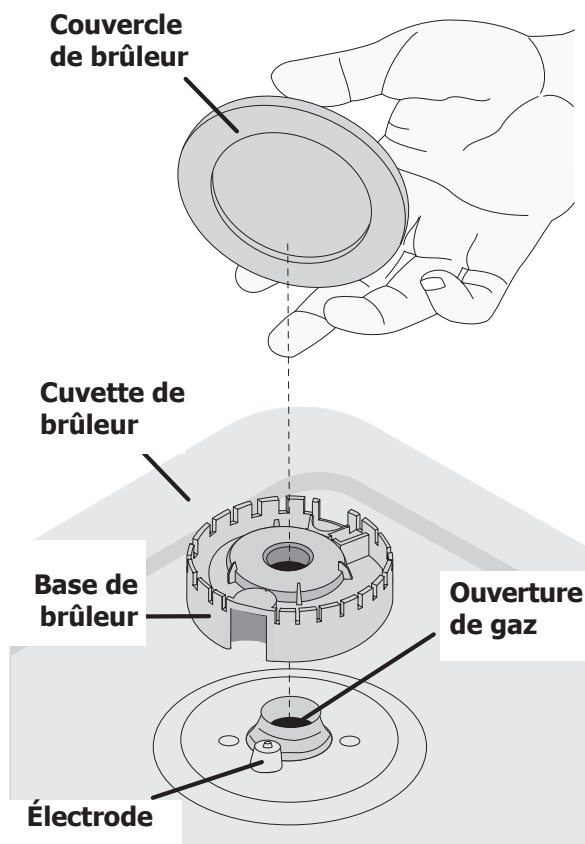
MISE EN PLACE DES TÊTES ET COUVERCLES DE BRÛLEUR

La table de cuisson de votre cuisinière est équipée de brûleurs de différentes puissances, dont les suivants: Grand brûleur, brûleur standard et petit brûleur.

Placez chacune des bases de brûleur sur son ouverture de gaz en prenant soin d'agencer la base avec l'ouverture de même dimension. Placez chacun des couvercles de brûleur sur sa base en prenant soin ici aussi d'agencer le couvercle avec la base de même dimension. Les couvercles possèdent un anneau de localisation sur la face intérieure aidant à bien le centrer sur la base du brûleur.

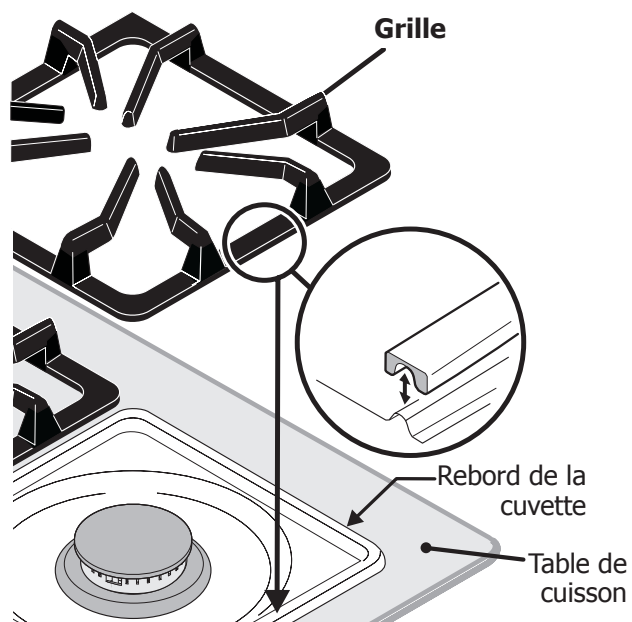
Assurez-vous que tous les couvercles de brûleur sont bien positionnés et à niveau.

Allumez le brûleur pour vous assurer qu'il fonctionne. S'il ne fonctionne pas communiquez avec un centre de service autorisé. Ne réparez pas le brûleur vous-même.



MISE EN PLACE DES GRILLES DE BRÛLEUR

Placez les grilles sur les cuvettes de brûleur. Assurez-vous que la rainure de la grille couvre bien le rebord de la cuvette du brûleur. Référez-vous à l'illustration. La partie courbée de la grille doit être positionnée vers l'avant pour les brûleurs avant et vers l'arrière pour les brûleurs arrière.



RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE

UTILISATION DES BRÛLEURS

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens anti-horaire, hors de la position ARRÊT (OFF) (Figure 1).
3. Relâchez le bouton à la position "ALLUMAGE" (LITE).
Note: Tous les allumeurs électriques émettront un déclic en même temps; cependant, seul le brûleur correspondant au bouton de commande que vous tournez allumera.
4. Vérifiez si le brûleur est bien allumé.
5. Tournez le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue. Le bouton peut être tourné à droite ou à gauche sans avoir à être poussé. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les guides et réglez la flamme au besoin. Ne laissez pas le bouton à la position "ALLUMAGE" (LITE). (L'allumeur électrique continuera d'émettre des déclics et l'électrode risque d'être endommagée si le bouton est laissé à la position ALLUMAGE (LITE)).

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés à la main. Pour ce faire, approchez une allumette de la tête du brûleur et tournez lentement la commande vers la position «ALLUMAGE" (LITE). Tournez ensuite le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.

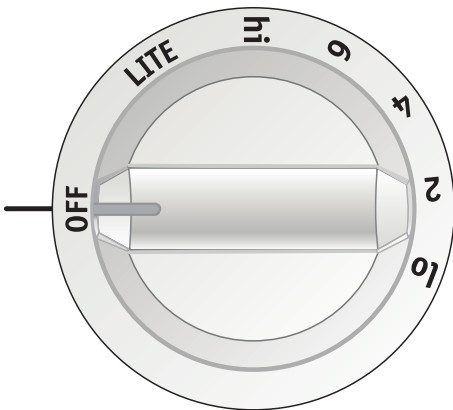


Figure 1

ATTENTION

Ne placez pas de salière ni de poivrière en plastique ni de porte cuillère ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les gants isolants, chiffons ou cuillères en bois peuvent aussi prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

DIMENSION DE LA FLAMME

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

*Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; gril dans la poêle.
Flamme moyenne	Maintien d'une ébullition lente; épaississement des Sauces; cuisson à la vapeur.
Flamme basse	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson

* Certains réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles. La couleur de la flamme est la clé de l'ajustement des brûleurs. Une bonne flamme est claire, bleue et difficilement visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de feu devrait être stable et bien défini. Ajustez la flamme ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune.

Utilisez toujours un ustensile approprié pour la quantité et le type de nourriture que vous apprêtez; choisissez aussi le brûleur et la flamme appropriés pour la dimension de l'ustensile que vous utilisez; assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile.

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gêne la chaleur et l'énergie et augmente les risques de brûlure. (Figure 2).

Pour la grande friture, servez-vous d'un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse est trop froide, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à grande friture une trop grande quantité à la fois, la nourriture risquant de brunir ou de ne pas cuire correctement.

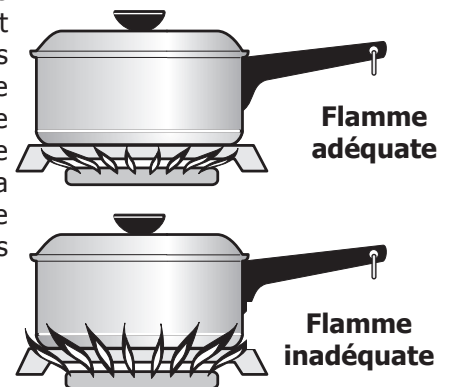


Figure 2

AVANT DE RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

EMPLACEMENT DE L'ÉVENT DU FOUR

L'évent du four est situé **tel que montré plus bas (Figure 1)**. 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.

Évent du four
auxiliaire

Évent du four
principal

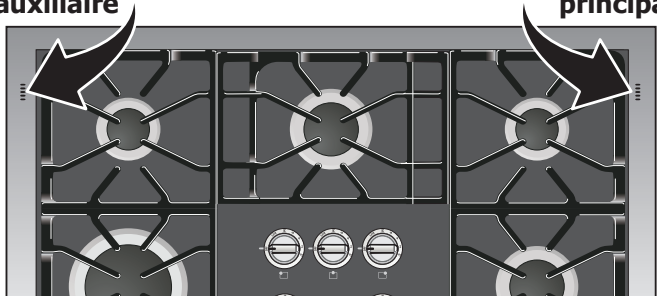


Figure 1



ATTENTION

Ce modèle est muni 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 (Figure 2) est utilisée, placez-la au centre du four. Si plusieurs grilles (Figure 3) sont utilisées, disposez les ustensiles comme montré ici.

Pour une bonne circulation d'air et des résultats de cuisson satisfaisant, laissez 2"-4" (5,1 cm-10,2 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.

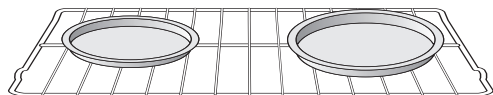


Figure 2 - Une seule grille

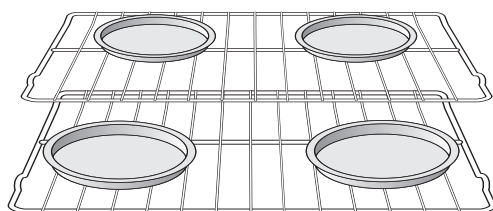


Figure 3 -Plusieurs grilles

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 (Figure 4).

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

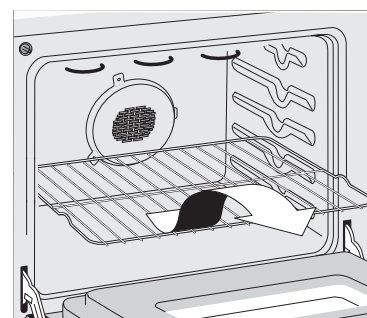
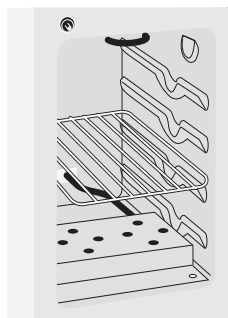
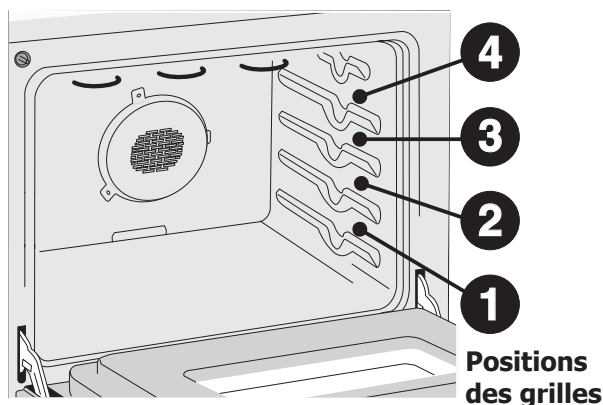


Figure 4

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
Trois grilles	2, 3 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



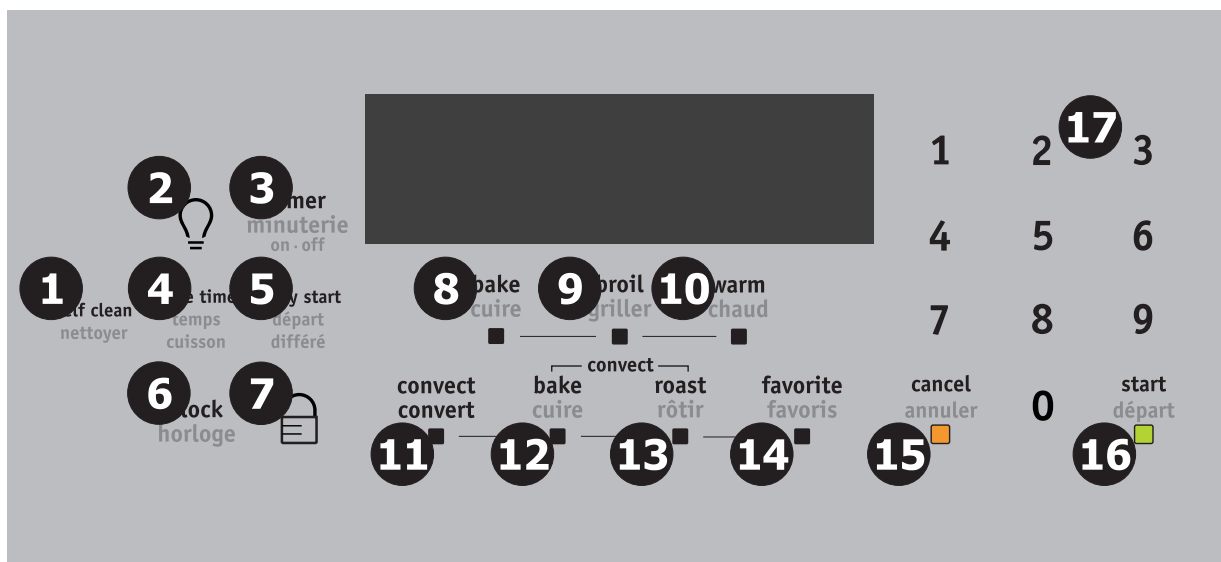
NOTE

Soyez toujours prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

CARACTÉRISTIQUES DE LA COMMANDE DU FOUR

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour obtenir des résultats satisfaisants avec votre four, il est important de bien connaître les fonctions de la commande du four. **Des instructions détaillées pour chacune des caractéristiques et des fonctions de la commande du four se trouvent aux pages suivantes.**



1. Touche **nettoyer**— est utilisée pour sélectionner un cycle de nettoyage du four.
2. Touche **lampe du four**— est utilisée pour allumer et éteindre la lampe du four.
3. Touche **minuterie**— est utilisée pour régler et annuler toutes les fonctions de la minuterie.
4. Touche **temps de cuisson**— est utilisée pour programmer un temps de cuisson au four.
5. Touche **départ différé**— est utilisée avec **cuire**, **temps de cuisson** et **nettoyer** pour programmer un temps différé pour la cuisson ou le nettoyage.
6. Touche **horloge**— est utilisée pour régler l'heure.
7. Touche **verrou du four**— est utilisée pour verrouiller la porte ainsi que les commandes du four.
8. Touche **cuire**— est utilisée pour régler un mode de cuisson normale.
9. Touche **griller**— est utilisée pour programmer une cuisson au grill.
10. Touche **chaud**— est utilisée pour sélectionner le mode garder chaud.
11. Touche **convect convert**— est utilisée pour convertir un mode de cuisson normale en mode de cuisson à convection.
12. Touche **convect Cuire**— est utilisée pour sélectionner un mode de cuisson par convection.
13. Touche **convect Rôtir**— est utilisée pour sélectionner un mode de rôtissage par convection.
14. Touche **favoris**—est utilisée pour enregistrer le réglage d'une recette favorite.
15. Touche **annuler**— est utilisée pour annuler toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf l'heure et la minuterie.
16. Touche **départ**— est utilisée pour démarrer toutes les fonctions du four sauf, la lampe du four.
17. Touches **numériques 0 à 9**— sont utilisées pour entrer la température et l'heure.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

VALEURS MINIMALES ET MAXIMALES SELON LES CARACTÉRISTIQUES

Toutes les caractéristiques présentées ont des valeurs minimales et maximales de durée ou de température qui peuvent être entrées. Un bip d'acceptation de l'ENTRÉE retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche (la touche de verrouillage du four est retardée de 3 secondes).

Un signal (trois bips courts) d'ERREUR D'ENTRÉE retentit si l'entrée d'une température ou d'une durée est inférieure à la valeur minimale ou supérieure à la valeur maximale de la fonction choisie.

FONCTION		VALEUR MINIMALE	VALEUR MAXIMALE
Cuire		170°F/77°C	550°F/288°C
Griller		400°F/205°C	550°F/288°C
Cuisson par convection		170°F/77°C	550°F/288°C
Rôtir par convection		170°F/77°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.
Départ différé	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.	5:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:01 Min.	5:59 Hr./Min.
Nettoyer		2 heures	4 heures

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

La touche **Horloge** est utilisée pour régler l'horloge. L'horloge peut être réglée pour fonctionner en mode 12 ou 24 heures. Elle a cependant été programmée en usine pour fonctionner en mode 12 heures. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois qu'il est ré-alimenté après une interruption de courant, l'heure du jour clignote à l'écran.

Réglage de l'horloge (exemple 1:30)

1. Appuyez sur **Horloge**. "CLO" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur **1 3 0** pour régler l'heure à 1:30. "CLO" demeure affiché à l'écran.
3. Appuyez sur **Départ**. "CLO" disparaît et l'horloge se met en marche.

POUR CHANGER L'AFFICHAGE EN MODE 12 HEURES OU 24 HEURES

1. Appuyez et maintenez la touche **Horloge** pendant 7 secondes.
2. Après 7 secondes, "12Hr" ou "24Hr" apparaît à l'écran et un signal sonore se fait entendre.
2. Appuyez sur **Nettoyer** pour changer l'affichage de 12 à 24 heures. L'écran affiche soit "12Hr" ou "24Hr".
3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement ou sur **Annuler** pour l'annuler.
4. Réajustez l'horloge à l'heure exacte comme décrit à la section "**Réglage de l'horloge**". Veuillez noter que si le mode d'affichage 24 heures est sélectionné, l'horloge affiche l'heure de 0:00 à 23:59 heures.

CUISSON CONTINUE OU ARRÊT AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES

Les touches **Minuterie** et **Nettoyer** contrôlent la cuisson continue ou l'arrêt automatique après 12 heures. L'appareil a la capacité de fonctionner en continu mais comme mesure d'économie d'énergie, le programmeur électronique du four a été programmé à l'usine pour couper automatiquement l'alimentation électrique après 11 heures et 59 minutes de fonctionnement continu.

Pour régler le programmeur pour une cuisson continue ou un arrêt automatique après 12 heures

1. Appuyez sur **Minuterie** pendant 7 secondes. Après 7 secondes, "12h" ou "- - h" apparaît à l'écran et un signal sonore se fait entendre.
2. Appuyez sur **Nettoyer** pour passer du mode arrêt automatique après 12 heures au mode de cuisson continu. Note: "12h" apparaissant à l'écran indique que le programmeur est en mode "Économie d'énergie" tandis que "- - h" indique que le programmeur est en mode "Cuisson continue".
3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement (Ecran affiche l'heure du jour) ou appuyez sur la **Annuler** pour rejeter le changement.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

MINUTERIE

La touche **Minuterie** contrôle la minuterie. Il s'agit d'une minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elle ne démarre ni n'arrête la cuisson. Elle peut être utilisée en tout temps, quelle que soit la fonction de cuisson déjà engagée; elle peut être réglée pour n'importe quelle durée, de 1 minute à 11 heures 59 minutes en mode 12 ou 24 heures.


Pour régler la minuterie (exemple 5 minutes)

1. Appuyez sur **Minuterie**. "-- --" apparaît et "TIMER" clignote à l'écran.
2. Appuyez sur les touches numériques pour afficher le temps désiré
3. Appuyez sur **Départ**. La minuterie se met en marche. "5:00" et "TIMER" restent affichés. **Note:** Si vous n'appuyez pas sur **Départ** dans les 25 secondes qui suivent, la minuterie revient à l'heure du jour.
3. Une fois le temps écoulé, "End" apparaît et "TIMER" reste affiché à l'écran. 3 signaux sonores se font entendre toutes les 5 secondes ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Minuterie**.

Pour annuler le réglage de la minuterie avant que le temps soit écoulé

1. Appuyez sur **Minuterie**. L'écran retourne à l'heure du jour.

FONCTION VERROUILLAGE

La touche  contrôle la fonction "verrouillage". Cette caractéristique verrouille la porte du four et empêche que ce dernier s'allume accidentellement. Cette caractéristique ne désactive pas l'horloge, la minuterie et l'interrupteur de la lampe du four.

Pour activer la minuterie

1. Appuyez et maintenez  pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, un signal sonore se fait entendre, "Loc" apparaît et "DOOR LOCKED" clignote à l'écran. Une fois la porte verrouillée "DOOR LOCKED" arrête de clignoter.

Pour réactiver la fonction normale du four:


1. Appuyez et maintenez  pendant 3 secondes. Un signal sonore se fera entendre. "Loc" disparaît. "DOOR LOCKED" clignote à l'écran jusqu'à ce que la porte soit complètement déverrouillée.
2. Le four peut alors être utilisé.

TABLEAU DE COMMANDE SILENCIEUX

Les touches **Départ différé** et **Nettoyer** contrôlent la fonction "tableau de commande silencieux". Cette caractéristique permet d'empêcher les commandes d'émettre un signal sonore lors de leurs utilisations. Si vous le désirez, vous pouvez programmer les commandes pour qu'elles fonctionnent silencieusement ou pour entendre les signaux sonores.

Pour changer le tableau de commande pour qu'il soit silencieux:

1. Pour savoir si votre appareil est programmé pour émettre des signaux sonores ou pour être silencieux, appuyez et maintenez la touche **Départ différé** pendant 7 secondes. "-- --" apparaît et "DELAY" clignote à l'écran. Après 7 secondes "SP" ou "-- --" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur **Nettoyer** pour passer du mode sonore au mode silencieux. L'écran affichera soit "SP" ou "--".

Note: Si "SP" s'affiche, le programmeur est en mode sonore. Si "- -" apparaît, le programmeur est en mode silencieux.

3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement ou sur **Annuler** pour le rejeter.

Note: Le programmeur électronique émet un signal sonore lorsque le temps d'une minuterie est écoulé et lorsque la température réglée est atteinte et ce même s'il a été réglé en mode "tableau de commande silencieux".

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE — FAHRENHEIT OU CELSIUS

Les touches **Griller** et **Nettoyer** contrôlent l'affichage de la température. Le programmeur électronique peut être réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Votre appareil a été programmé en usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit.

Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit

1. Pour savoir si l'appareil affiche la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius, appuyez et maintenez la touche **Griller** pendant 7 secondes; "550°" apparaît, "BROIL" clignote à l'écran et un signal sonore se fait entendre. Si "F" apparaît, le programmeur est réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit. Si "C" apparaît, le programmeur est réglé pour afficher la température en degrés Celsius.
2. Appuyez sur **Nettoyer** pour changer entre l'affichage en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius.
3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement ou sur **Annuler** pour le rejeter.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

RÉGLER LA CUISSON

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

Pour régler la température de cuisson à 375°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.
2. Appuyez sur **Cuire**, "350" apparaît et "BAKE" clignote à l'écran. Si une cuisson à 350°F est désiré, appuyez sur **Départ**.
3. Appuyez sur **3 7 5**. "BAKE" continue de clignoter et "375°" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ**. L'écran affiche "375°" et "BAKE". Un signal sonore se fait entendre lorsque la température atteint 375°F.

NOTE

Appuyez sur **Annuler** pour arrêter la cuisson en tout temps.

Pour changer la température de cuisson (exemple changer de 375° à 425°F):

1. Si la température déjà programmée à 375°F doit être changée pour 425°F, appuyez **Cuire**. "375" apparaît et "BAKE" clignote à l'écran.
2. Appuyez sur **4 2 5**. "BAKE" continue de clignoter et "425°" apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur **Départ**. "BAKE" et "425°" restent affichés à l'écran

NOTE

Si le four à récemment été utilisé et est encore chaud, il est probable que l'icône de l'élément de cuisson de l'écran (petite ligne dans le carré) n'apparaisse pas tout de suite à l'écran.

Lors de la première élévation de la température, les éléments de cuisson et de grillage s'allument à tour de rôle pour une meilleure distribution de la chaleur.

RÉGLER LA CUISSON PAR CONVECTION

La touche **Convect cuire** contrôle la cuisson par convection. En mode convection, le four peut être programmé à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C à 288°C) avec un température par défaut à 350°F. Le mode Cuisson par convection utilise un ventilateur qui fait circuler la chaleur afin d'obtenir une température égale et continue à l'intérieur du four. Cette distribution de la chaleur permet de faire cuire et de faire dorer les aliments de façon homogène et plus rapidement. Ce mode de cuisson permet aussi d'avoir de meilleurs résultats de cuisson lors de l'utilisation de plusieurs grilles en même temps. Les pains et les pâtes dorent de façon plus homogène.

Conseils pour la cuisson par convection:

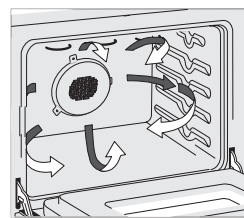
- Lors de l'utilisation de la cuisson par convection, ajustez la durée de cuisson selon le degré souhaité. Les réductions de durée varient selon la quantité et le type d'aliment à cuire. Les gâteaux secs et biscuits doivent être cuits sur des tôles à biscuits sans côtés ou avec des côtés très bas, pour permettre à l'air chaud de circuler tout autour d'eux. Les aliments cuits sur des ustensiles avec un fini de couleur foncée vont cuire plus rapidement.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire lors de la cuisson de plats mijotés en utilisant la convection.
- Lors de la cuisson avec convection sur une seule grille, placez la grille du four à la position 2 ou 3. Pour une cuisson sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 2 et 4 (Figure 1).

Pour régler la température d'une cuisson par convection à 375°F:

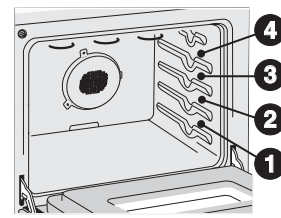
1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.
2. Appuyez sur **Convect cuire**. "CONV BAKE" clignote et "350°" Si une cuisson à convection à 350°F est désirée, appuyez sur **Départ**.
3. Appuyez sur **3 7 5**. "CONV BAKE" continue de clignoter et "375°" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ**. "CONV BAKE" demeure fixe et l'icône du ventilateur apparaît. Un signal sonore se fait entendre lorsque la température atteint 375°F et l'écran affiche "375°", "CONVECT", "BAKE" et l'icône du ventilateur.

NOTE

Appuyez sur **Annuler** pour arrêter la cuisson en tout temps.



Circulation de la chaleur dans le four



Positions des grilles

Figure 1

Avantages de la cuisson par convection:

- Cuisson sur plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent de plus rapidement, permettant de sauver temps et énergie.
- Aucun ustensiles ni plats spéciaux ne sont nécessaires.

NOTE

Le ventilateur et l'élément convection se mettent en marche aussitôt que le programmateur est réglé. L'icône du ventilateur convection tourne à l'écran pour indiquer que ce dernier fonctionne.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

RÉGLER LE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

La touche **Convect rôtir** contrôle la fonction rôtissage par convection. Le four peut être programmé pour le rôtissage à convection à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C à 288°C) avec une température pré-réglée à 350°F (177°C). Cette fonction combine un cycle de cuisson avec un ventilateur et un élément convection afin de rôtir les viandes et volaille. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et la volaille. L'air chaud circule tout autour de l'aliment scellant son jus et sa saveur. Les aliments sont dorés et croustillants à l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur.

Conseils pour le rôtissage par convection:

- Utilisez une lèchefrite et sa grille ainsi qu'une grille de rôtissage (disponibles sur commande postale). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille empêche les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage permet à la chaleur de circuler autour de la viande.
- Placez une grille du four à la position 1 (Figure 1).
- Lors du rôtissage par convection, le préchauffage n'est pas requis.
- Assurez-vous que la grille de rôtissage est correctement assise sur la grille de la lèchefrite (disponible sur commande postale). La grille de rôtissage permet à l'air chaud de circuler sous la nourriture pour une cuisson homogène.
- Il n'est pas nécessaire de réduire la température ou d'utiliser la caractéristique conversion à convection avec ce mode de cuisson.
- **N'utilisez PAS** la lèchefrite (disponible sur commande postale) sans sa grille ou avec la grille recouverte de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille du four à la position d'arrêt avant de retirer la nourriture.
- Placez la nourriture (gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.

Régler le four pour une cuisson par rôtissage à convection à 375°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **Convect rôtir**; "CONV ROAST" clignote et "350°" apparaît.
3. Appuyez sur **3 7 5**; "CONV ROAST" clignote et "375°" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ**. "CONV ROAST" et "375°" apparaît à l'écran. L'icône du ventilateur convection apparaît. Un signal sonore se fait entendre une fois la température réglée atteinte.

NOTE

Appuyez sur **Annuler** pour arrêter la cuisson en tout temps.

RÉGLER UNE "CONVERSION À LA CONVECTION"

La touche **Convect Convert** est utilisée pour convertir automatiquement une recette pour la cuisson standard en cuisson par convection. Lorsque cette fonction est utilisée adéquatement, elle affiche à l'écran la température (réduite) de conversion.

Cette fonction peut être utilisée SEULEMENT avec les modes Cuisson, Cuisson minutée ou départ différé.

Lorsque celle-ci est utilisée avec une cuisson minutée ou un départ différé, l'écran affiche "**CF**" (pour Check Food) lorsque le temps de cuisson est écoulé à 75%.

À ce moment le programmateur émet 3 longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Une fois le temps de cuisson dépassé, le programmateur affiche "**End**" et des signaux sonores se font entendre à intervalles réguliers jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Annuler**.

Pour régler un "Convect Convert" pour que le programmateur ajuste la température automatiquement (exemple: Changer une cuisson conventionnelle au four à 400°F en cuisson à convect):

Lorsque la cuisson à convection est active à 400°F, appuyez sur **Convect convert**. "CONV BAKE" et la température ajustée apparaissent à l'écran (cet exemple 375°F). Un signal sonore se fait entendre lorsque la température ajustée est atteinte. L'écran affiche "375°", "CONV BAKE" et l'icône du ventilateur.

NOTE

Lorsqu'un temps de cuisson inférieur à 20 minutes est programmé, la fonction convect convert ne sonnera pas et n'affichera pas **CF**.

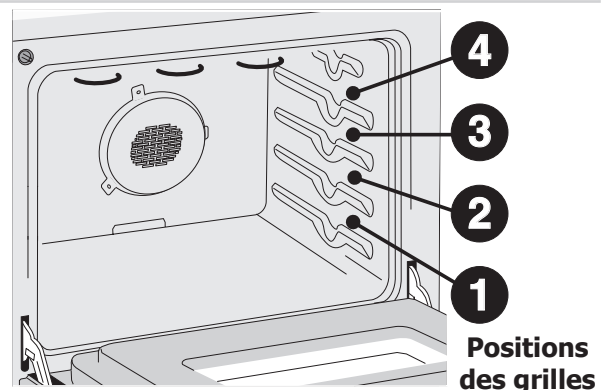


Figure 1

NOTE

Le ventilateur et l'élément convection se mettent en marche aussitôt que le programmateur est réglé. L'icône du ventilateur convection tourne à l'écran pour indiquer que ce dernier fonctionne.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

RÉGLAGE D'UN TEMPS DE CUISSON

Ce mode 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. Ce mode peut être utilisé avec les modes Cuire, Cuisson par convection et Rôtissage par convection

Pour régler le four pour qu'il démarre la cuisson immédiatement et l'arrête automatiquement (exemple de cuisson à 350°F (177°C) pour 30 minutes):

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
3. Appuyez sur **Cuire**, "350°" apparaît et "BAKE" clignote à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ**. "BAKE" et "350°" s'affiche.
5. Appuyez sur **Temps de cuisson**. "TIMED" clignote; "BAKE", "--:--" et "350°" apparaissent.
6. Entrez le temps de cuisson désiré en appuyant sur **3 0**.
7. Appuyez sur **Départ**. Les icônes "TIMED" et "BAKE" restent affichés. Lorsque le mode Temps de cuisson démarre, l'heure du jour apparaît à l'écran.

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

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé:

1. "End" et l'heure du jour apparaissent à l'écran. Le four s'arrête automatiquement.
2. La commande émet 3 signaux sonores. Elle continue d'émettre des signaux sonores à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la touche **Annuler** soit appuyée.

RÉGLAGE D'UN DÉPART DIFFÉRÉ

Les touches **Cuire**, **Cuisson par convection**, **Rôtissage par convection**, **Temps de cuisson** et **Départ différé** contrôlent le mode Départ différé. La commande du four **allume et éteint** le four aux heures réglées à l'avance.

NOTE

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

Pour régler le four pour un départ différé avec un temps de cuisson (exemple: cuisson à 350°F (177°C) débutant à 5:30 pour 30 minutes)

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
3. Appuyez sur **Cuire**, "350°" apparaît à l'écran et "BAKE" clignote à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ**. "BAKE" et "350°" s'affiche.
5. Appuyez sur **Temps de cuisson**. "TIMED" clignote; "BAKE", "--:--" et "350°" apparaissent.
6. Entrez le temps de cuisson désiré en appuyant sur **3 0**. "TIMED" clignote; "--:30" et "350°" apparaissent.
7. Appuyez sur **Départ**. "TIMED", "BAKE" et "350°" restent affichés.
8. Appuyez sur **Départ différé**. "DELAY" clignote. Entrez l'heure de départ désirée; appuyez sur **5 3 0**.
9. Appuyez sur **Départ**. Lorsque le temps de cuisson différé démarre, la température réglée s'affiche, "DELAY", "BAKE" et l'heure du jour apparaissent à l'écran.
10. Lorsque l'heure de départ est atteinte et que "DELAY" disparaît. Le four démarre à la température réglée préalablement.

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

NOTE

Lorsque le mode Temps de cuisson est en marche, appuyez sur **Temps de cuisson** pour connaître le temps de cuisson restant. Une fois la cuisson débutée, un signal sonore se fait entendre lorsque la température désirée est atteinte.

Le temps de cuisson doit se situer entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

ATTENTION

Le mode **Départ différé** doit être utilisé **prudemment**. Il peut être utilisé pour faire cuire de la viande salassonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement 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 de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés lorsque la cuisson est terminée.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

RÉGLAGE DE LA CUISSON AU GRIL

La touche **Griller** contrôle la cuisson au grill. Une lèchefrite et son couvercle (disponible sur commande) 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 a été préréglée à 550°F; toutefois, elle peut être ajustée à des températures allant de 400°F à 550°F (205°C à 288°C). La lèchefrite et sa grille, disponible sur commande postale, sont utilisées pour drainer le gras et le laissez à l'abri des hautes températures.

Conseils pour la cuisson au grill:

- Pour un grillage optimal, préchauffez l'élément pendant environ 5 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 lèchefrite et sa grille. La lèchefrite 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 vous utilisez la grille à saisir (disponible sur commande), préchauffez-la pendant 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 de exposée à la chaleur peut s'enflammer.

Pour régler un mode de cuisson au grill à 550°F:

1. Placez la grille sur la lèchefrite et déposez-y la viande. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle. **NE COUVREZ PAS** la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.
2. Placez la grille du four à la position voulue.
3. Appuyez sur **Griller**. "BROIL" clignote et "550°" apparaît.
4. Si une température plus basse est désirée (la température minimale de la cuisson au grill est de 400°F), appuyez sur les touches numériques désirées. Voir le tableau plus bas.
5. Appuyez sur **Départ**. Le four commence à griller. "BROIL" et "550°" apparaissent.
6. Préchauffez le four pendant 5 minutes avant la cuisson au grill.
7. Placez la lèchefrite sur la grille. Assurez-vous de bien placer la lèchefrite au centre, sous l'élément supérieur. **Ouvrez la porte à la position grillage lorsque vous utilisez le four en mode cuisson au grill (Fig. 1).**
8. **Voir les conseils pour la cuisson au grill.**
9. Appuyez sur **Annuler**, pour annuler la fonction ou lorsque la cuisson est terminée.

Accessoires disponibles via la brochure:

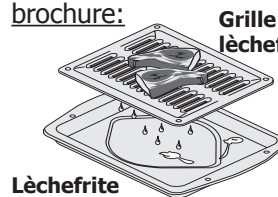


Figure 2

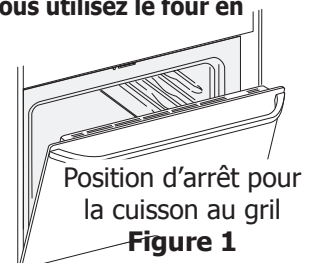


Figure 1



Figure 3

⚠ 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.

📌 NOTE

Appuyez sur **Annuler** pour arrêter la cuisson en tout temps.

📌 NOTE

Pour protéger le contrôleur électronique lors du grillage avec la porte en position d'arrêt pour la cuisson au grill, un ventilateur à haute vitesse évacuera l'air chaud par la moulure située au-dessus de la porte.

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 ^{ème} ou 4 ^{ème}	550°F	6:00	4:00	Saignant
	3 ^{ème} ou 4 ^{ème}	550°F	7:00	5:00	Médium
Côtelettes (porc) 3/4" d'épais	3 ^{ème}	550°F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec os	2 ^{ème}	450°F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - désossé	3 ^{ème}	450°F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	3 ^{ème}	500°F	13:00	N/A	Bien cuit
Crevettes	2 ^{ème}	550°F	5:00	N/A	Bien cuit
Hamburger 1" d'épais	4 ^{ème}	550°F	9:00	7:00	Médium
	3 ^{ème}	550°F	10:00	8:00	Bien cuit

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

RÉGLAGE DU CHAUD

Ce mode est excellent pour conserver la nourriture chaude lorsque la cuisson est terminée et ce, jusqu'à ce qu'elle soit servie. La touche CHAUD allume la fonction **Chaud** et maintient la température du four à 170°F (77°C). La fonction Chaud conserve les aliments déjà cuits ou chauds à une température idéale pour les servir pendant un maximum de 3 heures après la cuisson.

Après 3 heures de fonctionnement, la fonction Chaud s'éteint automatiquement. La fonction Chaud peut être utilisée seule ou après les fonctions de **Temps de cuisson** ou un **Temps de cuisson de cuisson avec un départ différé**.

Conseils pour le mode Chaud:

- Toujours utiliser de la nourriture chaude.
- **NE PAS** utiliser le mode Chaud pour chauffer de la nourriture froide ou non cuite.
- La nourriture conservée dans des ustensiles en verre ou en verre céramique restera chaude à des températures supérieures que la nourriture conservée dans des ustensiles conventionnels.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, lorsque la porte du four est ouverte la chaleur s'échappe et la nourriture refroidie.
- Le papier d'aluminium devrait être utilisé pour couvrir les aliments pour augmenter l'humidité et ainsi éviter que la nourriture sèche.

Pour régler le mode Chaud:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
2. Appuyez sur **Chaud**. "Hld" et "WARM" apparaissent à l'écran. **Note:** Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes, le mode s'annule automatiquement.
3. Appuyez sur **Départ**. L'icône du four apparaît.
4. Pour annuler la fonction Chaud, appuyez sur **Annuler** en tout temps. **Note:** Le mode Chaud s'éteint automatiquement après 3 heures.

Pour régler le mode Chaud pour qu'il démarre automatiquement:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille. Réglez le four pour un mode **Temps de cuisson** ou **Temps de cuisson de cuisson avec un départ différé** (voir les sections respectives pour plus de détails).
2. Appuyez sur **Chaud**. **Note:** Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes, toutes les modes de cuisson programmés s'annuleront automatiquement.
3. Appuyez sur **Départ**. "Hld" disparaît et la température s'affiche. Le mode Chaud est réglé pour démarrer automatiquement après le mode de Temps de cuisson.
4. Pour annuler la fonction Chaud, appuyez sur **Annuler** en tout temps. **Note:** Le mode Chaud s'éteint automatiquement après 3 heures.

NOTE

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

FONCTION RÉGLAGES FAVORIS

La fonction Favoris est utilisée pour enregistrer et rappeler les réglages de vos recettes préférées. Cette fonction peut enregistrer jusqu'à 3 réglages différents. La fonction réglage préféré peut être utilisée avec le mode cuisson et cuisson minutée. Par contre, elle ne fonctionne pas avec les autres modes incluant le mode cuisson minutée différée.

Pour régler le four pour enregistrer une recette et débiter la cuisson (exemple: cuisson à 350°F):

1. Placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **FAVORIS**. "BAKE" clignote et "- - -" apparaît à l'écran.
3. Dans les 25 secondes qui suivent, appuyez sur **1**. (Note: **2** ou **3** est aussi disponible pour enregistrer le réglage d'une recette). "BAKE" clignote, "-1-" et "- - -" apparaissent à l'écran.
4. Entrez la température désirée; **3 5 0**. "BAKE" clignote, "-1-" et "**350°**" apparaissent à l'écran. Note: Si une cuisson minutée est désirée, appuyez sur **Départ** une fois, appuyez sur **Temps de cuisson** et entrez le temps de cuisson désiré.
5. Appuyez et maintenez la touche **Départ** pendant au moins 3 secondes ou jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Le signal sonore indique qu'une recette a été enregistrée et pourra être rappelée plus tard. L'écran affiche "**350°**" et "**BAKE**". **Note:** Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Annuler**.

Pour rappeler une recette enregistrée (exemple: rappeler la recette enregistrée sous le numéro 1):

1. Placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **Favoris**. "BAKE" clignote et "- - -" apparaît à l'écran.
3. Dans les 25 secondes qui suivent, appuyez sur **1**. "BAKE" clignote, "-1-" et "**350°**" apparaissent à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ**. Le four commence immédiatement la cuisson avec le réglage préalablement enregistré. La température est rappelée et si un temps de cuisson est programmé, la fonction rappelle aussi le temps de cuisson.

NOTE

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

NOTE

Pour écraser une recette enregistrée, répétez les étapes de 2 à 5 de la section "Pour régler le four pour enregistrer une recette et débiter la cuisson". Pour enlever le temps de cuisson d'une recette enregistrée, répétez les étapes 2 à 5 en utilisant zéro comme temps de cuisson.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

RÉGLAGE DU MODE SABBAT (à utiliser le jour du sabbat juif & pendant les autres fêtes)

Les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** 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 n'affiche plus les ajustements et le mode silencieux est activé 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  avant d'activer la fonction Sabbat. Si la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbat est active, cette dernière restera 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.

IMPORTANT

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 activées lorsque la fonction Sabbat est active sont les suivantes; 0 à 9, Cuire, Départ et Annuler. **Toutes les autres touches** ne peuvent pas être utilisées si la fonction Sabbat est activée.

Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement & activer la fonction Sabbat

(exemple: pour cuire à 350°F)

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.
2. Placez les plats à cuisiner dans le four.
3. Appuyez sur **Cuire**. "**350°**" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ**.
5. Si vous désirez régler le programmeur pour un Temps de cuisson ou un Temps de cuisson avec un départ différé faites le maintenant. Sinon, continuez à l'étape 6. Référez-vous à la section **Temps de cuisson/Départ différé** pour les instructions complètes. Rappelez-vous que le four s'éteindra lorsque la fonction **Temps de cuisson** ou **Départ différé** sera terminé. Le four ne pourra donc pas être utilisé à nouveau durant le jour du Sabbat /Fêtes juives. Le temps de départ différé le plus loin est 11 heures & 59 minutes.
6. Le four s'allume et commence à chauffer.
7. Appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins **3 secondes**. "**SAb**" apparaît à l'écran. Une fois que "**SAb**" apparaît à l'écran, la commande arrête d'émettre des signaux sonores lorsque les touches sont appuyées et d'afficher les changements futurs. Le four est alors correctement réglé en mode Sabbat.

NOTE

Vous pouvez modifier la température lorsque le four est en marche en appuyant sur la touche **Cuire**, sur les touches numériques de la température que vous désirez (exemple si vous voulez 425°C appuyez sur **4 2 5**) et ensuite appuyez sur **Départ DEUX FOIS** (durant les Fêtes juives seulement). Rappelez-vous que la **commande n'émet plus de signaux sonores et que l'écran n'affiche plus les changements** lorsque la fonction Sabbat est active.

8. Le four peut être **ÉTEINT** en tout temps en appuyant sur la touche **Annuler** (ceci éteint le four seulement). Pour désactiver la fonction Sabbat appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins 3 secondes. Ceci éteint aussi le four. "**SAb**" disparaît de l'écran.

Il est recommandé d'appuyer deux fois sur **Départ** après avoir changé la température du four pendant que la caractéristique du sabbat est activée. Vous vous assurez ainsi que le four demeure allumé même si vous avez tenté de régler la température au-dessous ou au-delà de ce que peut accepter le régulateur de four. Si la température de four est réglée incorrectement, celle-ci se règle par défaut à 170°F ou 550°F (77°C ou 288°C). Essayez à nouveau de régler la température du four.

Lorsqu'une panne ou une interruption de courant survient, le four s'éteint. Lorsque le courant revient, "**SF**" (Sabbath Failure) est affiché à l'écran du contrôleur du four. Le four ne redémarrera pas automatiquement lorsque le courant reviendra. Si la nourriture était presque cuite, vous pouvez poursuivre la cuisson avec la chaleur accumulée dans le four. Dans les autres cas, la nourriture devrait être retirée du four puisque le four ne redémarrera pas lorsque le courant reviendra. Le four ne peut pas être rallumé avant la fin du jour du Sabbat. Après le jour du Sabbat, éteignez la fonction Sabbat et assurez-vous que toutes les contrôleurs sont à la position arrêt. L'appareil peut être utilisé de nouveau à toutes les modes.

Une fois le jour du Sabbat terminé, désactivez la fonction Sabbat en appuyant et maintenant enfoncées simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins **3 secondes**. "**SAb**" disparaît de l'écran 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>.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

La température du four a été réglée à l'usine. Assurez-vous, lors de la première utilisation, de suivre les durées de cuisson et les températures de la recette. Si vous estimez que le four est trop chaud ou trop froid, la température peut alors être ajustée. Avant de procéder à un tel ajustement, faites un essai avec la recette en réglant la température à un degré légèrement supérieur ou inférieur à la température recommandée dans la recette. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à décider de l'ajustement nécessaire.

NOTE

Les ajustements de la température ne changent pas la température pré-réglée des fonctions grillage et nettoyage.

Pour augmenter la température du four

1. Appuyez et maintenez la touche **Cuire** pendant 6 secondes. "0°" apparaît à l'écran.
2. Pour augmenter la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3 0**. La température peut être augmentée d'un maximum de 35°F (19°C).
3. Appuyez sur **Départ** pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **Annuler** pour annuler le changement.

Pour diminuer la température du four

1. Appuyez sur **Cuire** et maintenez-la pendant 6 secondes. "0°" apparaît à l'écran.
2. Pour diminuer la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3 0** et appuyez sur la touche **Nettoyer** pour afficher ou éteindre le signe -. La température peut être diminuée d'un maximum de 35°F (19°C).
3. Appuyez sur **Départ** pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **Annuler** pour annuler le changement.

POUR RÉINITIALISER LA COMMANDE DU FOUR POUR QU'ELLE RETOURNE AUX RÉGLAGES ORIGINAUX DE L'USINE

Cette fonction vous permet d'annuler les réglages que vous avez faits à la commande du four pour retourner aux réglages de base faits à l'usine. Ceci inclut les modes suivants: Affichage en mode 12 ou 24 heures, cuisson continue ou arrêt automatique après 12 heures, Affichage de la température - Fahrenheit ou Celsius et Ajustement de la température du four.

1. Appuyez et maintenez la touche numérique **7** jusqu'à ce qu'un signal sonore simple se fasse entendre (après environ 6 secondes).
2. Après le premier signal sonore, appuyez sur la touche **Départ** une fois. Tous les réglages spéciaux sont maintenant de retour aux réglages originaux de l'usine.

LAMPE DU FOUR

Le four est muni de 2 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. La touche allume les lampes à pleine intensité.

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 LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

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:

- **LAISSEZ** le four refroidir avant de nettoyer les parties à la main.
- **PORTEZ** des gants pour nettoyer les parties extérieures de l'appareil à la main.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants 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 nettoyants 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.

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.



⚠ 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.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL

DURÉE D'UN CYCLE AUTONETTOYANT

La touche **Nettoyer** contrôle le cycle autonettoyant. Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte. Habituellement cela prend une heure. Donc pour un cycle de nettoyage de 3 heures, allouez en réalité 4 heures.

*Afin d'assurer un nettoyage du four satisfaisant, il est recommandé de faire un cycle de 2 heures pour les fours présentant des **taches légères**, un cycle de 3 heures pour un four **moyennement sale** et un cycle de 4 heures pour les fours **ayant des taches tenaces**.

Pour régler le four pour qu'il commence un cycle autonettoyant de 3 heures immédiatement et s'arrête automatiquement

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure et que la porte est bien fermée.
2. Appuyez sur **Nettoyer**. "**CLn**" et "**3:00**" HR apparaissent à l'écran. La commande est automatiquement réglé pour un cycle de 3 heures (temps par défaut).

NOTE


Si un cycle de 2 ou 4 heures est souhaité, appuyez sur **2 0 0** pour un cycle de 2 heures ou sur **4 0 0** pour un cycle de 4 heures. Réglez le temps de cuisson basé sur la quantité de saleté présente dans le four: Taches légères, moyennement sale ou taches tenaces (*voir plus haut).

3. Appuyez sur **Départ**. "**DOOR LOCKED**" clignote; "**CLEAN**",  et les lettres "**CLn**" restent affichés à l'écran.
4. Aussitôt que la commande est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée "**DOOR LOCKED**" cesse de clignoter et demeure affiché à l'écran. L'icône du four apparaît à l'écran.

NOTE

Allouez environ 15 sec. pour le verrouillage complet de la porte.

Lorsque le cycle autonettoyant est complété

1. "**HOT**" apparaît à l'écran. L'heure, "**DOOR LOCKED**" et "**CLEAN**" demeurent affichés à l'écran.
2. Lorsque le four est froid, et ce, après environ 1 heure, et que "**DOOR**" et  ont disparu, la porte peut alors être ouverte.

Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant: S'il s'avère nécessaire d'interrompre un cycle de nettoyage à cause de fumée excessive ou d'un incendie dans le four:

1. Appuyez sur **Annuler**.
2. La porte du four peut être ouverte lorsque le four est froid, après environ 1 heure et lorsque "**DOOR LOCKED**" n'est plus affiché.

DÉPART DIFFÉRÉ D'UN CYCLE AUTONETTOYANT


Les touches **Nettoyer** et **Départ différé** contrôlent la fonction Départ Différé d'un cycle d'autonettoyant. La commande **met en marche et arrête** le four aux heures sélectionnées.

Réglage du cycle autonettoyant pour un départ différé et un arrêt automatique (exemple: un cycle autonettoyant de 3 heures qui débute à 4:30)


1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **Nettoyer**. "**CLEAN**" clignote et "**3:00**" HR apparaît. La commande est automatiquement réglé pour un cycle de 3 heures (temps par défaut).

NOTE

Si un cycle de 2 ou 4 heures est souhaité, appuyez sur **2 0 0** pour un cycle de 2 heures ou sur **4 0 0** pour un cycle de 4 heures. Réglez le temps de cuisson basé sur la quantité de saleté présente dans le four: Taches légères, moyennement sale ou taches tenaces.

3. Appuyez sur **Départ**. "**DOOR LOCKED**" clignote; "**CLEAN**",  et les lettres "**CLn**" restent affichés à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ différé**. Entrez l'heure de départ désirée en utilisant les touches **4 3 0**.
5. Appuyez sur **Départ**. "**DELAY**", "**DOOR LOCKED**" et "**CLEAN**" restent affichés à l'écran.
6. Aussitôt que la commande est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée "**DOOR LOCKED**" cesse de clignoter et demeure affiché à l'écran.
7. La commande du four démarre le cycle autonettoyant à l'heure réglée, pour la période sélectionnée. À ce moment, "**DELAY**" disparaîtra; "**CLn**" et l'icône du four apparaissent à l'écran.

Lorsque le cycle autonettoyant est complété

1. "**HOT**" apparaît à l'écran. L'heure, "**DOOR LOCKED**" et "**CLEAN**" demeurent affichés à l'écran.
2. Lorsque le four est froid, et ce, après environ 1 heure, et que "**DOOR**" et  ont disparu, la porte peut alors être ouverte.

Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant: S'il s'avère nécessaire d'interrompre un cycle de nettoyage à cause de fumée excessive ou d'un incendie dans le four:

1. Appuyez sur **Annuler**.
2. La porte du four peut être ouverte lorsque le four est froid, après environ 1 heure et lorsque "**DOOR LOCKED**" n'est plus affiché.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR AUXILIAIRE

CUIRE

1. Disposez les grilles pendant que le four est froid.
2. Tournez le bouton de commande du four à la température désirée. Le témoin lumineux situé en dessous du bouton de commande s'allume.
3. Préchauffez le four environ 10 à 12 minutes avant la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire lors de la cuisson des rôtis, des plats en casserole ou lors de la plupart des rôtissages. Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint. Le témoin lumineux s'allumera et s'éteindra en même temps que l'élément s'allumera et s'éteindra afin de maintenir la température désirée.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position ARRÊT.

GRILLER

1. Disposez les grilles pendant que le four est froid. Pour des viandes saignantes, placez la lèche-frite près de l'élément (à la position la plus haute) Pour une cuisson à point d'aliments tel que le poulet, les queues de homard ou les viandes tranchées épaisses, placez la lèche-frite plus loin de l'élément (à une position plus basse).

Position grille (à partir du haut)

Nourriture

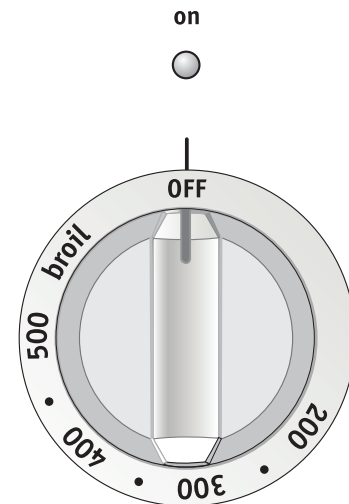
1	Steaks saignants
2	Tranches de jambon, poisson, hamburgers steaks et steaks médium et côtelettes
3	Nourriture bien cuite comme le poulet et le homard

2. Tournez le bouton de commande à la position BROIL. Pour préparer des viandes saignantes, laissez l'élément devenir rouge—environ 2 minutes— avant de placer la nourriture dans le four.
3. Placez le couvercle sur la lèche-frite et ensuite placez la nourriture sur le couvercle. N'UTILISEZ PAS la lèche-frite sans son couvercle ou recouverte d'un papier d'aluminium. Le gras exposé peut s'enflammer.
4. Placez la lèche-frite du four auxiliaire sur la grille. Ouvrez la porte à la position de grillage durant le grillage (soit la porte ouverte d'environ 2 pouces).
5. Faites griller la nourriture sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez et griller sur l'autre côté. Assaisonnez et servez. Note: Toujours tirez la grille à la position d'arrêt avant de retourner ou d'enlever la nourriture.
6. Lorsque le grillage est terminé, tournez le bouton de commande à la position ARRÊT.



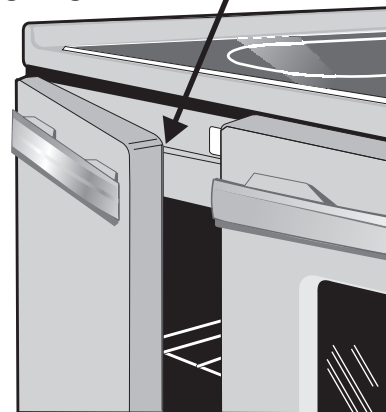
ATTENTION

Si un feu se déclare dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu continu, lancez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisé un extincteur de feu. NE PAS mettre d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut exploser.



Four auxiliaire

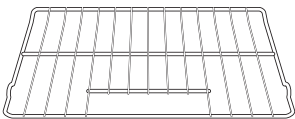


Porte du four auxiliaire
en position pour le
grillage



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 nettoyeurs 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 nettoyeurs 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 Grilles des brûleurs, Surface de cuisson, Sous la surface de cuisson, Lèchefrite & grille (certains modèles), intérieur de porte, fond du four & Cuvettes des brûleurs	Les grilles des brûleurs, 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 nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Acier inoxydable Porte du four, devant de tiroir & moulures décoratives	Les nettoyeurs conçus spécialement pour l'acier inoxydable tel que Stainless Steel Magic, une marque de Magic American Corp., ou des produits similaires sont recommandés. Suivez les directives indiquées sur le nettoyeur. Rincez tout résidu de nettoyeur sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur.
Grilles du four 	Enlevez les grilles. Référez-vous à la section Installation des grilles. Utilisez un nettoyeur doux et abrasif, suivez les instructions sur le produit. Rincez avec de l'eau clair 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  NETTOYEZ le cadre à la main. NE NETTOYEZ PAS à la main le joint de la porte. NETTOYEZ la porte à la main. 	Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la cavité du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyeur 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 nettoyeur entrer dans les orifices de ventilation. N'utilisez PAS de nettoyeur pour les fours, de nettoyeur en poudre ou de nettoyeur 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.

NETTOYAGE DU FOUR EN PORCELAINE (Four auxiliaire)

IMPORTANT

Suivez les précautions de nettoyage suivantes:

- Laissez le four se refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four.

Enlevez les produits renversé et la saleté épaisse dès que possible. Des nettoyages fréquents réduisent le nombre de grands nettoyages par la suite.

ATTENTION

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

L'émail vitrifié, type de verre fusionné au métal, comporte un fini lisse. Les produits de nettoyage pour le four peuvent être utilisés sur toutes les surfaces intérieures.

Nettoyage général

Enlevez la saleté à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas les renversements à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruit ou intérieur de tarte) sur la surface, ils risquent de causer des taches ternes, même après nettoyage.

Pour enlever la saleté accumulée

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant plusieurs heures en laissant la porte du four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. Si la saleté reste, enlevez-la à l'aide d'un tampon saponifié ou d'un produit de nettoyage non abrasif. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant. NE mélangez PAS l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.

Prenez les précautions suivantes lors de l'utilisation de produits de nettoyage:

1. NE pulvérisez PAS de produits sur les commandes électriques, cela risque de produire un court-circuit avec possibilité d'étincelles ou de feu.
2. NE laissez PAS un film de produit se former sur la sonde du détecteur de température; le four risquerait de mal chauffer. (La sonde est située à l'arrière du four.) Essuyez la sonde après chaque nettoyage du four en faisant attention de ne pas la déplacer. Un changement de position pourrait modifier le fonctionnement du four. Évitez de plier la sonde et le tube capillaire.
3. NE pulvérisez PAS de produits sur la garniture ou sur le joint du four, sur les poignées ou les surfaces extérieures, en bois ou peintes. Le produit pourrait endommager ces surfaces.

Pour nettoyer le fond du four

Nettoyer le four en utilisant de l'eau chaude savonneuse, un produit de nettoyage non abrasif doux, un tampon abrasif saponifié ou un produit de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant.

ATTENTION

NE tapissez PAS les parois, le fond, les grilles ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. Sinon, la répartition de la chaleur serait réduite, de mauvais résultats de cuisson en résulteraient et il serait risqué d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (de plus le papier aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

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.

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.

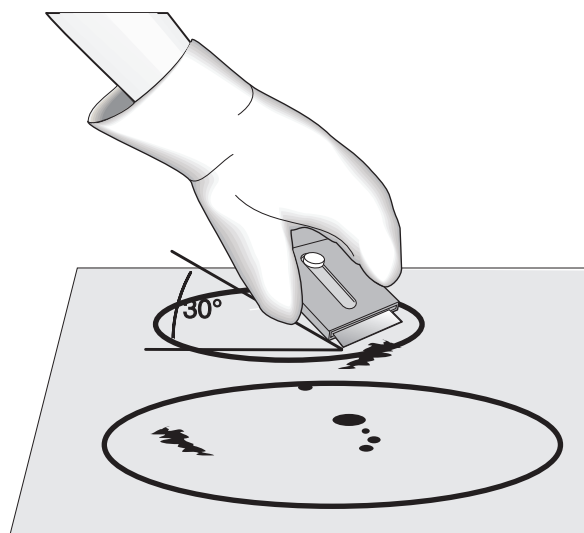
Pour les grosses saletés ou les cas d'aliments collés:

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® directement sur la surface de cuisson. Enlevez la saleté à l'aide d'un tampon ou un linge non abrasif, appliquez une pression si nécessaire. N'utilisez pas les tampons qui servent à nettoyer les autres surfaces dans la cuisine sur la surface de vitrocéramique.

IMPORTANT

Des dommages à la surface de vitrocéramique peuvent survenir si vous utilisez un tampon ou un linge abrasif. Utilisez seulement des produits de nettoyage spécialement conçus pour les surfaces de vitrocéramique.

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.



RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

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.

NETTOYAGE DES GRILLES, DES CUVETTES, DES COUVERCLES ET DES BASES DE BRÛLEUR

Les grilles de brûleur, les cuvettes de brûleur, les couvercles et les bases des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement. Les orifices doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale. Voyez ci-dessous.

Nettoyage des cuvettes des brûleurs

Les cuvettes de propreté sont fixées à la surface de cuisson et ne sont pas amovibles. La cuvette de propreté forme une zone en retrait de chaque brûleur. En cas de renversement dans l'une des zones, épongez un linge absorbant, rincez bien avec un linge humide et propre puis essuyez.

Nettoyage des grilles des brûleurs

Toutes taches tenaces peuvent être enlevées en frottant doucement avec un tampon à récurer saponifié. Rincez avec une solution 1:1 d'eau et d'ammoniac. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniac 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. Rincez toutes traces de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeurs pour four en aérosol.

Nettoyage du couvercle

Utilisez un tampon à récurer saponifié ou un produit de nettoyage légèrement abrasif. Au besoin, recouvrez les taches rebelles pendant 30 minutes d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque. Frottez doucement avec un tampon à récurer saponifié et rincez avec un mélange d'eau propre et de vinaigre. Essuyez. Enlevez tous les produits de nettoyage sinon l'émail risque de s'abîmer lorsqu'il sera chaud.

Nettoyage de la base amovible du brûleur et des orifices de sortie du gaz

Les orifices (ou fentes) autour de la base des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement. Servez-vous d'un fil fin ou d'une aiguille. Attention de ne pas endommager l'électrode. Si l'électrode est endommagée ou brisée, le brûleur ne s'allumera pas parce que l'étincelle n'aura pas lieu. Il sera toujours possible d'allumer avec une allumette.

Pour permettre une bonne circulation du gaz et l'allumage du brûleur, NE LAISSEZ PAS DE RENVERSEMENTS, NOURRITURE, PRODUITS DE NETTOYAGE OU AUTRES PRODUITS PÉNÉTRER DANS LES ORIFICES DE SORTIE DU GAZ. Le gaz doit circuler librement par la petite lumière de l'orifice en laiton pour que le brûleur s'allume correctement. Si l'orifice est souillé ou obstrué, utilisez un fil ou une aiguille fine pour le nettoyer. Laissez TOUJOURS l'ensemble de couvercle en place lorsque le brûleur est utilisé.

Après le nettoyage assurez-vous que chaque couvercle de brûleur est bien en place et à niveau. Si le brûleur n'allume pas après un nettoyage, contactez le centre de service Sears. Ne réparez pas vous-même le brûleur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

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.

ENLEVER ET REPLACER LA PORTE DU FOUR (Modèles munis de la charnière de style A)

⚠ ATTENTION

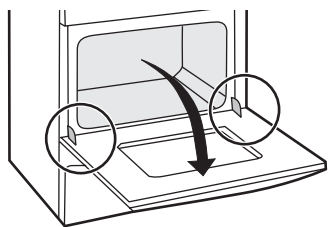
La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.

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

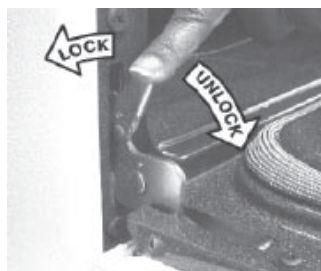


Figure 2

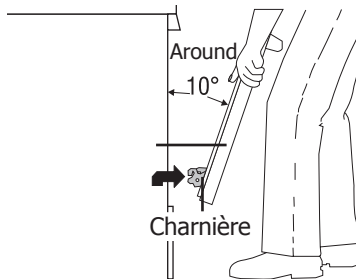


Figure 3

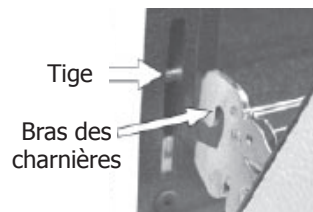


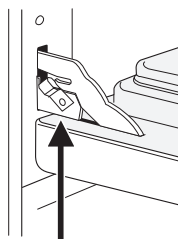
Figure 4

ENLEVER ET REPLACER LA PORTE DU FOUR (Modèles munis de la charnière de style B)

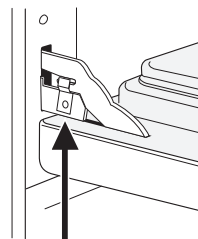
1. Ouvrez la porte complètement
2. Faites pivoter vers le haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports de charnières et engagez-les dans les crochets des bras de charnières. Il est possible qu'il soit nécessaire d'exercer une pression sur la porte pour réussir à engager complètement les loquets.
3. Avec une main de chaque côté, agrippez la porte et soulevez le bas vers vous afin de dégager les supports des charnières. Continuez à tirer la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut vers l'appareil de façon à dégager les bras de charnières.
4. Pour remettre la porte ne place, procédez à l'inverse.

⚠ ATTENTION

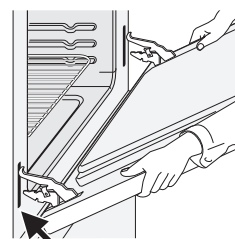
La porte est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposez la porte à plat.



Loquet en position normale



Loquet en position engagée dans le bras de la charnière



Fente de charnière - Porte complètement dégagée de la cuisinière

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR L'ENTRETIEN DE LA PORTE

- Certaines portes de four en verre 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.

REPLACEMENT 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.



POUR ENLEVER ET REPLACER LE TIROIR DE RANGEMENT AVEC GLISSIÈRES EXTENSIBLES

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 enlever le tiroir de rangement

1. Ouvrez complètement le tiroir.
2. Localisez les loquets de chaque côté du tiroir.
3. Tirez vers le haut sur le loquet de la glissière gauche et poussez vers le bas sur le loquet de la glissière droite.

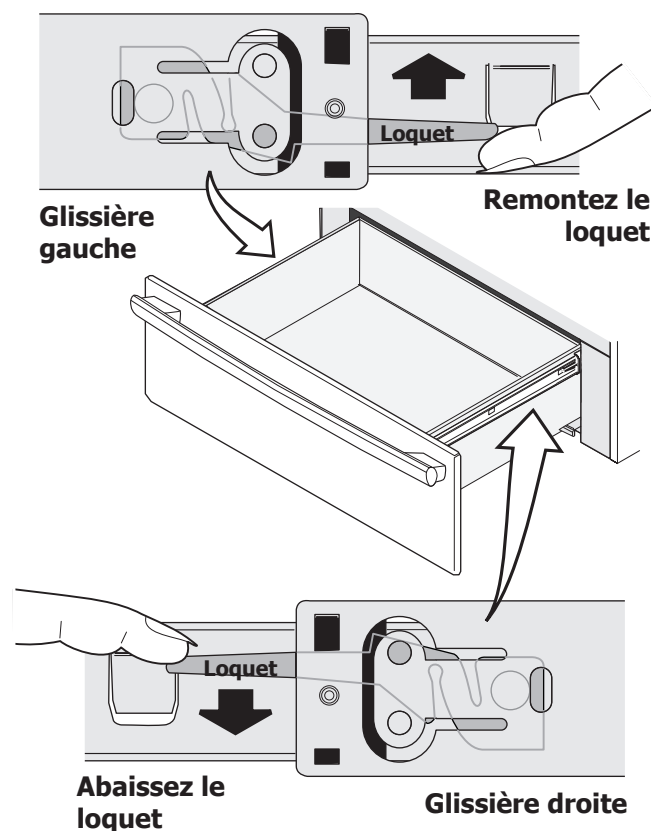
4. Pour nettoyer le tiroir, utilisez délicatement un tampon à récurer savonneux; ceci permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 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 nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.

Pour replacer le tiroir de rangement

1. Alignez les loquets des glissières des deux côtés du tiroir avec les guides du tiroir.
2. Poussez le tiroir dans l'appareil.

! AVERTISSEMENT

Ne rangez pas dans le tiroir de l'appareil des matériaux inflammables. Ceci inclut 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.








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> <p>Conduite de gaz rigide en métal. Faites installer un raccord métallique souple, approuvé par C.S.A. international.</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>
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche une erreur F. (ex.: F10)	<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 brûleurs de surface ne s'allument pas.	<p>Le bouton de commande n'est pas correctement tourné à la position LITE (Allumage). Poussez et tournez le bouton de commande à la position LITE (Allumage) jusqu'à ce que le brûleur s'allume et tournez-le ensuite au degré désiré.</p> <p>Les orifices des brûleurs sont obstrués. Nettoyez les brûleurs. Consultez les directives portant sur le nettoyage des brûleurs sous la rubrique "Nettoyage et entretien". Fermez les brûleurs, laissez-les refroidir et nettoyez les orifices à l'aide d'un petit fil métallique ou d'une aiguille.</p> <p>L'alimentation en gaz est fermée. Ouvrez-la.</p>
La flamme forme un demi cercle autour du brûleur	<p>Les orifices des brûleurs sont obstrués. Une fois les brûleurs éteints et refroidis, utilisez une broche de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les petits orifices ou trous.</p> <p>Il reste de l'humidité après le nettoyage. Attendez délicatement la flamme et laissez fonctionner le brûleur jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez les brûleurs à fond en suivant les directives données à la section "Nettoyage et entretien".</p>
La flamme est orange.	<p>Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.</p> <p>Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.</p>

AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
Marques de métal.	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 .
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.
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 Major Appliances
North America
Case postale 212378
Augusta, GA 30907

 **Electrolux**

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