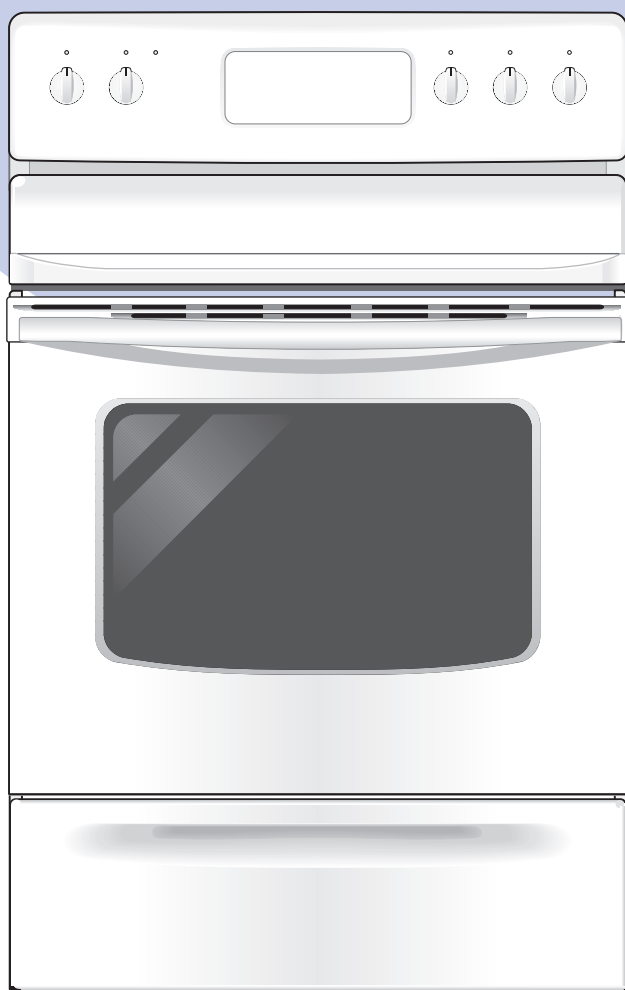


Manuel d'utilisation et d'entretien

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

Cuisinière électrique

Régulateur ES300, four autonettoyant
avec table de cuisson en vitrocéramique



Des questions?
1-800-944-9044 (États-Unis)
1-800-668-4606 (Canada)

Bienvenue 2



Conseils de sécurité
importants 2-4



Aperçu des caractéristiques 5



Avant l'utilisation du four 6



Commandes des éléments
de surface 7-9



Fonctions des commandes
du four 10



Commandes du four 10-13



Autonettoyage 13-15



Entretien et nettoyage 15-18



Ajustement de la température
du four 18



Avant de faire appel
au service après-vente
Solutions aux problèmes courants 19

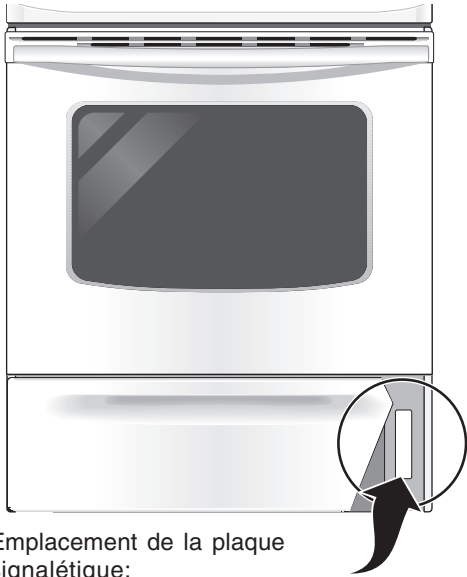


Garantie Dernière page



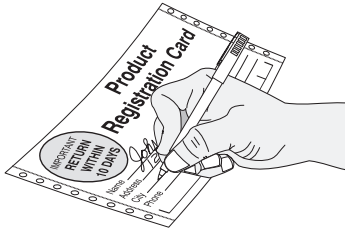


Bienvenue et félicitations



Emplacement de la plaque signalétique;

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



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

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

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER

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

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

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Ce guide d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation générales pour votre appareil et de l'information sur les caractéristiques de plusieurs modèles. Votre cuisinière **peut ne pas** posséder toutes les caractéristiques décrites. Les illustrations sont présentées à titre d'exemple. Les illustrations sur votre cuisinière peuvent être différentes de celles présentées.

Enregistrement du produit

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



Conseils de sécurité importants

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

Conservez ces instructions pour vous y reporter éventuellement.

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

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

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

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation : assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière 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, en cas

d'urgence, comment couper le gaz au compteur et couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit.

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

Conseils de sécurité importants



⚠ AVERTISSEMENT

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



⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée par le support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour savoir si le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement. Pour les modèles qui possèdent un tiroir chauffant, prenez la partie arrière de la cuisinière et, avec prudence, tentez de la pencher vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.



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

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) pour y ranger des articles.

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

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

- **Rangement à l'intérieur ou sur l'électroménager** : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans un four, un tiroir chauffant, près des éléments de surface ou dans le tiroir de rangement. Ceci inclut papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que liquides inflammables. Ne rangez pas, sur ou près de la cuisinière, des produits explosifs comme les bombes aérosol.
- **Ne laissez pas les enfants seuls** : ne les laissez pas 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 ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS, AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les sorties d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et le hublot.
- **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 encore, avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- **Lorsque vous chauffez de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des maniques sèches** : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'une manique.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts** : l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou jetez la cuisinière.**

IMPORTANT : n'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière lors d'une panne de courant. En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton correspond à chaque élément de surface.** Placez un plat de nourriture sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de bonne dimension** : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. 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 seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.



Conseils de sécurité importants

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON (Suite)

- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments :** pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux et de renversement par suite du contact accidentel de l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou bien une casserole sans liquide peut fondre.
- **Ne trempez pas les éléments de chauffage amovibles :** ne les immergez jamais. Ils se nettoient d'eux-mêmes lors d'un fonctionnement normal.
- **Ustensiles vitrifiés :** en raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Lorsque vous flambez des aliments en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.**

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez régulièrement la cuisinière pour que toutes ses pièces soient libres de graisse risquant de s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone sous chacun des éléments de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer, entraînant des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou son filtre.** Suivez les instructions de nettoyage du fabricant.

POUR LES MODÈLES À SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée :** si la table est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson :** si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

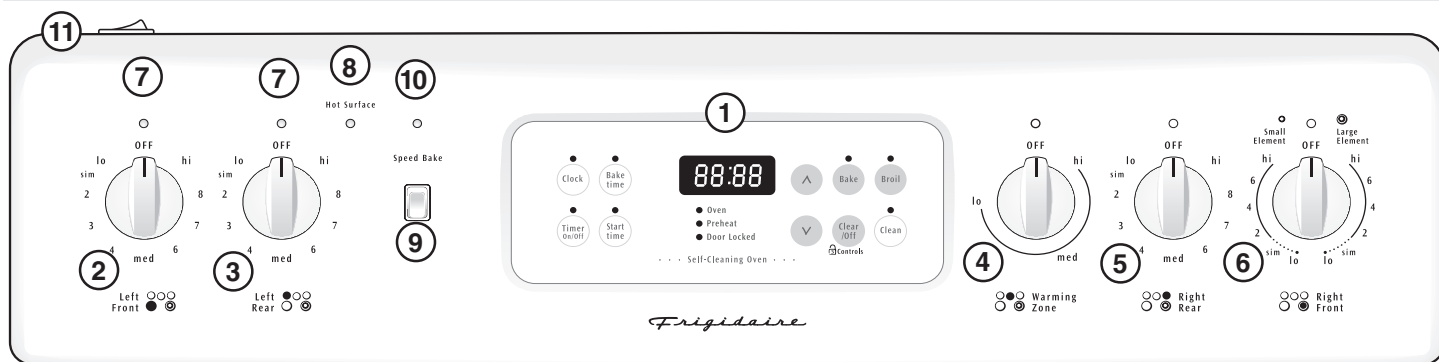
INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) :** 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 de ventilation du four.** L'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche si le modèle est équipé d'éléments tubulaires. Il est situé sous le dossier pour les modèles équipés d'une table de cuisson en vitrocéramique. Si vous touchez les surfaces dans cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler. Aussi, ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près des événements. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille (certains modèles).** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur.
- **Ne recouvrez pas de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de feuille d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez de la feuille d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

AVIS IMPORTANT

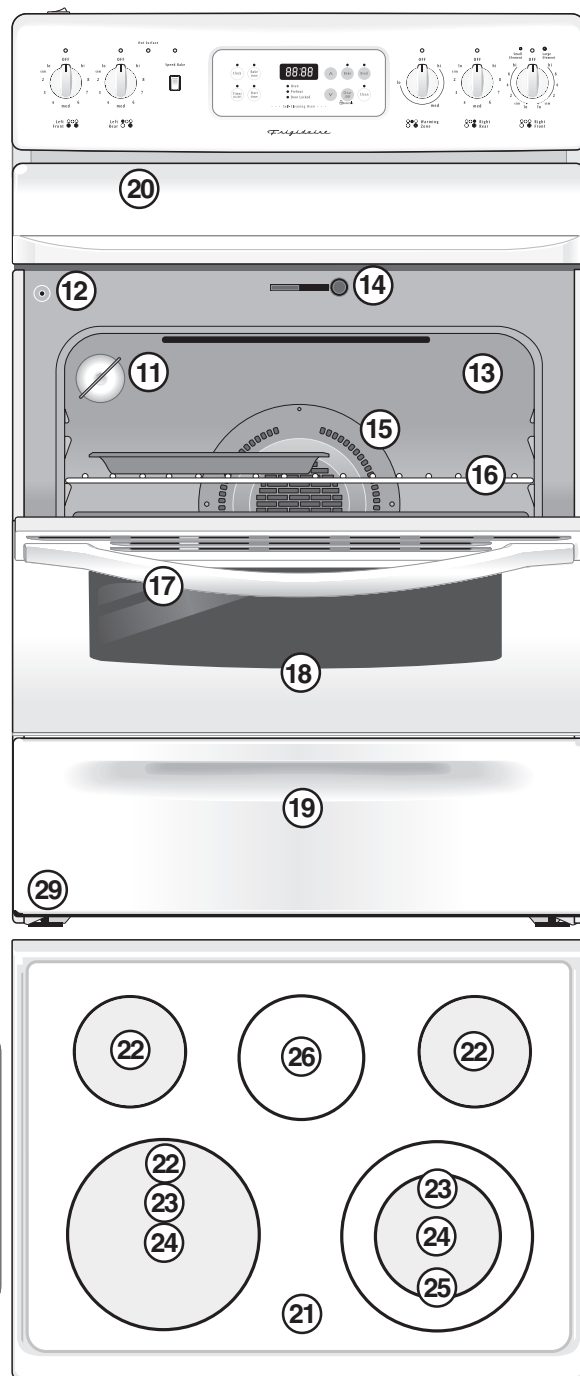
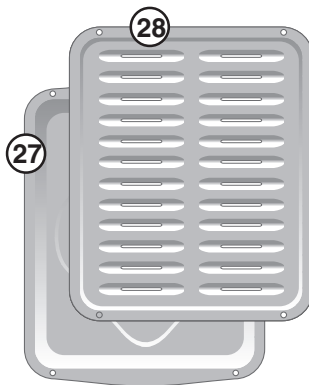
La loi de Californie « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » exige que le Gouverneur de Californie publie une liste des substances connues comme pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques à l'égard des fonctions de reproduction, et exige que les entreprises préviennent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

Aperçu des caractéristiques



Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes :

1. Régulateur de four électronique avec minuterie.
2. Commande de l'élément radiant simple avant gauche (certains modèles) ou commande de l'élément radiant double (certains modèles).
3. Commande de l'élément radiant simple arrière gauche.
4. Commande de l'élément radiant de la zone de maintien au chaud (certains modèles).
5. Commande de l'élément radiant simple arrière droit.
6. Commande de l'élément radiant simple avant droit (certains modèles) ou commande de l'élément radiant double (certains modèles).
7. Voyant(s) de MARCHE de l'élément.
8. Voyant(s) de SURFACE CHAUDE.
9. Interrupteur du système de cuisson Speed Bake^{MC} (certains modèles).
10. Voyant du système de cuisson Speed Bake^{MC} (certains modèles).
11. Lampe de four intérieure avec interrupteur (la lampe de four possède un couvercle amovible).
12. Porte de four avec interrupteur automatique (certains modèles).
13. Four autonettoyant.
14. Loquet d'autonettoyage.
15. Ventilateur du système de cuisson Speed Bake^{MC} (certains modèles).
16. Grille(s) de four réglable(s).
17. Grande poignée de porte de four monobloc.
18. Porte de four pleine largeur avec hublot.
19. Tiroir de rangement avec poignée intégrée (certains modèles) ou panneau protecteur inférieur (certains modèles).
20. Surface de cuisson cintrée facile à nettoyer.
21. Table de cuisson en vitrocéramique (éléments, styles et couleurs varient selon le modèle).
22. Élément(s) radiant(s) simple(s) de 15,2 cm (6 po) ou de 20,8 cm (8 po).
23. Élément radiant simple de 22,9 cm (9 po) (certains modèles).
24. Élément radiant double de 15,2 à 22,9 cm (6 à 9 po) (certains modèles).
25. Élément radiant simple de 30,5 cm (12 po) (certains modèles).
26. Élément radiant de la zone de maintien au chaud (certains modèles).
27. Lèchefrite (certains modèles).
28. Grille de la lèchefrite (certains modèles).
29. Pieds de mise à niveau et support anti-renversement (inclus).



REMARQUE : Les caractéristiques de votre cuisinière peuvent varier selon le modèle et la couleur.

ÉVENT DU FOUR

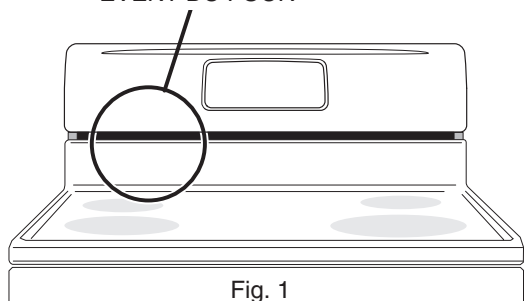


Fig. 1

Orifice de ventilation

L'évent est situé **sous le côté gauche du tableau de commande** (fig. 1). Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe par l'orifice. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et des bons résultats de cuisson. **LAISSEZ TOUJOURS LIBRE L'ORIFICE DE VENTILATION.**

Dépose et remise en place des grilles du four

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

Disposition des grilles du four et de la grille de rôtissage

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

Positions de grille recommandées pour le gril, la cuisson et le rôtissage :

Aliment	Position de la grille
Hamburgers et steaks au gril	Voyez la section « Gril ».
Viande, poulet ou poisson au gril	Voyez la section « Gril ».
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	3 ou 4
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain, plats mijotés, petites coupes de viande ou de poulet	1
Dinde, rôti ou jambon (certains modèles)	1 ou grille de rôtissage

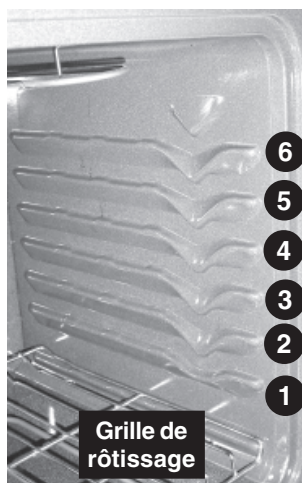
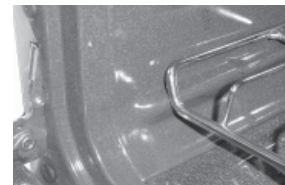


Fig. 2



Grille de rôtissage placée incorrectement
Fig. 3

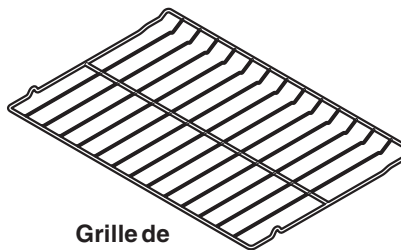


Position correcte de la grille de rôtissage
Fig. 4

Types de grilles de four et de grille de rôtissage

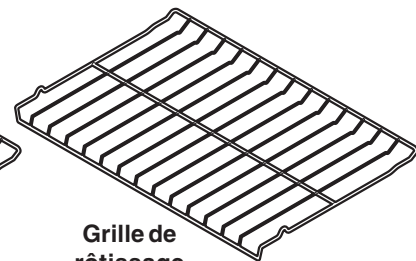
Votre cuisinière peut être munie d'une ou de plusieurs grilles parmi les types illustrés; **grille de four plate** (fig. 5) et **grille de rôtissage** (fig. 6; certains modèles). Pour maximiser l'espace de cuisson, la grille de rôtissage devrait être utilisée sur la grille à la position la plus basse afin de rôtir de grandes coupes de viande et de volaille (fig. 2).

Assurez-vous que la grille de rôtissage est de niveau et que l'avant de la grille de four est appuyé sur les bouts avant des glissières situées sur les deux côtés à l'intérieur du four (figures 3 et 4).



Grille de four plate

Fig. 5



Grille de rôtissage

Fig. 6

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur les grilles à la position 1 et 4 (fig. 7). Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille de four plate, placez l'ustensile sur la grille à la position 3 (fig. 8).

Circulation d'air dans le four

Pour assurer une bonne circulation d'air dans le four et obtenir les meilleurs résultats de cuisson, laissez 5 à 10 cm (2 à 4 po) autour des ustensiles pour que la circulation de l'air se fasse bien et vous assurer que les ustensiles ne se touchent pas les uns les autres, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés, ni le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse bien autour des aliments.



Fig. 7

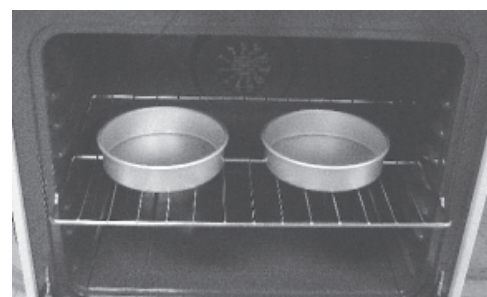


Fig. 8

Commandes des éléments de surface



Types de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus populaires disponibles sont :

ALUMINIUM : excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les casseroles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, elles peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

CUIVRE : excellent conducteur de chaleur mais il se décolore facilement. Il peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (voyez Aluminium plus haut).

ACIER INOXYDABLE : conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

FONTE : faible conducteur de chaleur, par contre très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Elle n'est pas recommandée pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

ÉMAIL VITRIFIÉ sur MÉTAL : les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

VERRE : conducteur de chaleur lent. Il n'est pas recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique car il peut égratigner la vitre.

Utilisation des bons ustensiles

La dimension et le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats. Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 2). Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile (fig. 1).

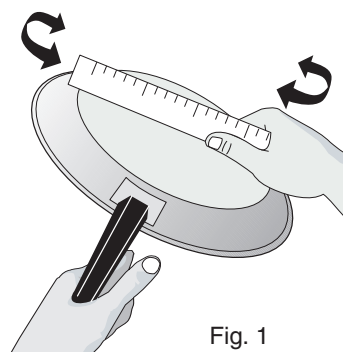
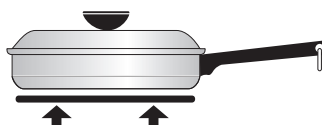


Fig. 1

Assurez-vous de suivre les recommandations afin d'utiliser les ustensiles appropriés comme illustré aux figures 1 et 2. Pour plus d'informations sur les tables de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à « *Entretien et nettoyage de la table de cuisson* » dans la section « *Entretien et nettoyage* ».

*CORRECT



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

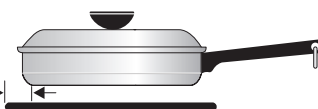
INCORRECT



- Fonds d'ustensiles courbés ou gauchis.



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



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



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

Fig. 2

À propos de la table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants sous la surface. Le motif sur la table de cuisson en vitrocéramique indique le contour des éléments de surface se trouvant en dessous. **Assurez-vous** de faire correspondre la taille de l'ustensile avec le diamètre du contour de l'élément sur la surface de cuisson. La chaleur est transmise à l'ustensile par la surface de la table de cuisson. Vous devriez utiliser des ustensiles à fond plat seulement.

Le type et les dimensions des ustensiles ainsi que le nombre d'éléments de surface utilisés et les réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones entourant les éléments. Les surfaces entourant les éléments de surface peuvent devenir **assez chaudes pour causer des brûlures**.

Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants

Les réglages suggérés à la figure 3 sont basés sur la cuisson effectuée à l'aide de casseroles d'aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Remarque : La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

ÉLÉMENTS RADIANTS SIMPLES ET DOUBLES

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

Fig. 3

Commandes des éléments de surface (suite)

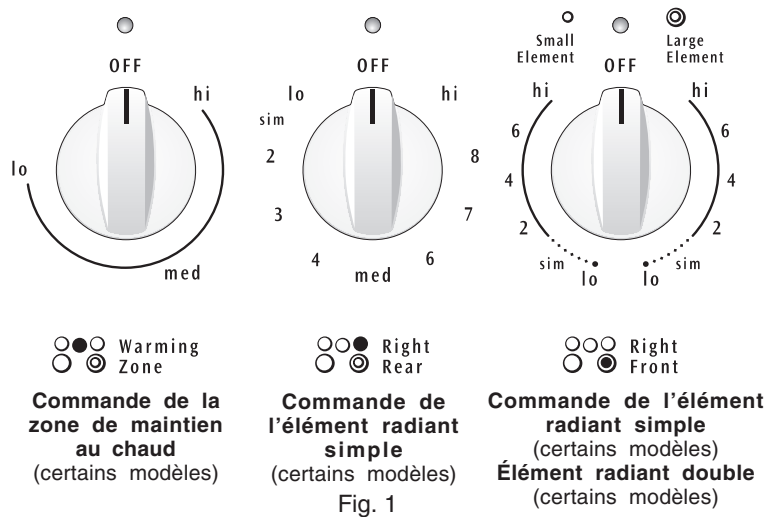


Fig. 1

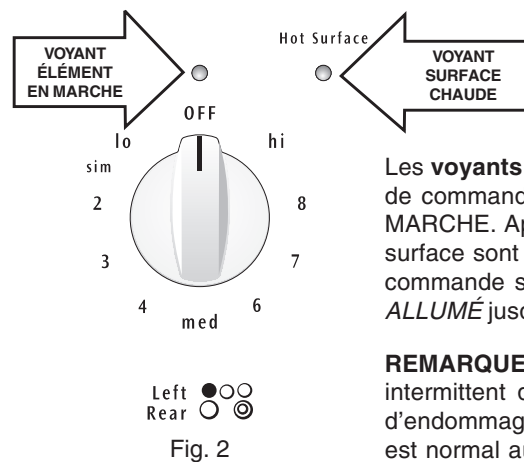


Fig. 2

Voyants d'Élément en MARCHÉ et de Surface chaude

Votre cuisinière est munie de deux types de voyants de commande de l'élément radiant qui s'allument : les voyants **Élément en MARCHÉ** et le voyant **Surface chaude** (fig. 2).

Les **voyants Élément en MARCHÉ** sont situés sur le tableau de commande, au-dessus du bouton de commande de chaque élément radiant et ils s'allument lorsqu'un élément de surface est EN MARCHÉ. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant. Le voyant **Surface chaude** situé sur le tableau de commande s'allume lorsque l'une ou l'autre des surfaces de cuisson devient chaude et **RESTE ALLUMÉ** jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon **MODÉRÉE**.

REMARQUE : Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément (MARCHÉ et ARRÊT), même au réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.

Éléments de surface radiants (tous les modèles)

Emploi des éléments radiants simples :

- Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface radiant.
- Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche ou la droite, selon le réglage désiré (reportez-vous au **Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants** et à la figure 3). Débutez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé puis, baissez le réglage pour terminer la cuisson. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les réglages comme repère et ajustez le bouton de commande selon le besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de chauffe de couleur rouge brillante, dépassant du bord inférieur de l'ustensile, indique que l'ustensile est **trop petit** pour la zone en particulier.
- Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface avant de retirer l'ustensile.

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

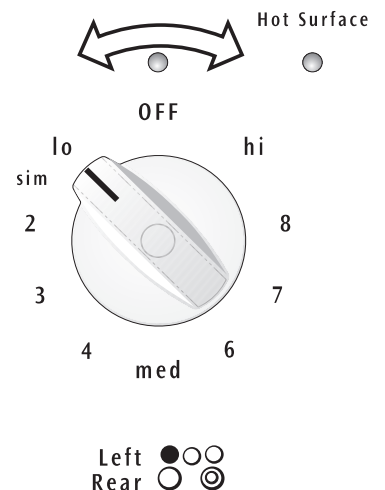


Fig. 3

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois ÉTEINTS. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle soit suffisamment refroidie.

ATTENTION **NE placez PAS de salière et poivrière en plastique, de porte-cuillère ou d'emballage plastique sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation.** Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'un élément de surface.

Commandes des éléments de surface (suite)

Emploi des éléments radiants doubles (certains modèles)

Les symboles sur le dossier servent à indiquer quelle spirale de l'élément radiant double va chauffer. Le symbole montre la spirale intérieure seulement. Le symbole indique que la spirale intérieure et extérieure chaufferont (figures 1, 2 et **Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants**). Vous pouvez alterner entre les réglages des spirales à tout moment durant la cuisson. Appuyez sur le bouton de commande de l'élément et tournez-le à la température voulue comme indiqué plus haut. **Remarque : Les zones chauffantes sont indiquées en noir.**

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle soit suffisamment refroidie.

ATTENTION **NE placez PAS de salière et poivrière en plastique, de portecuillère ou d'emballage plastique sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation.** Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'un élément de surface.

ATTENTION **NE laissez PAS le papier d'aluminium, ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la surface du cuisson en vitrocéramique.** Si ces objets fondent sur la surface de cuisson, ils l'endommageront.

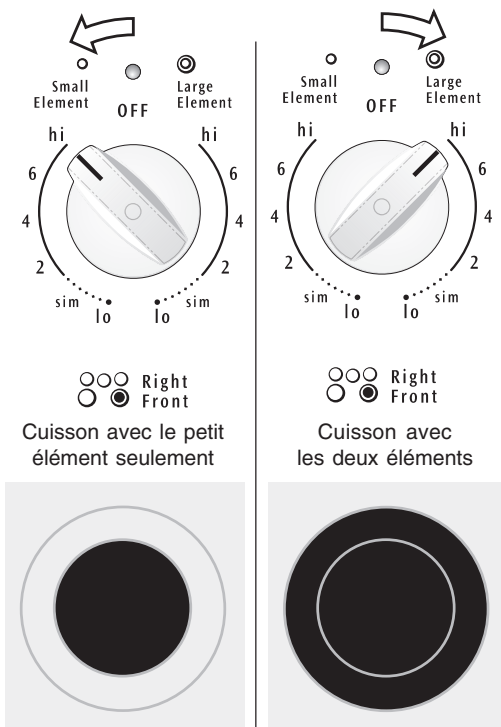


Fig. 1

Fig. 2

Réglage de la zone de maintien au chaud (certains modèles)

La zone de maintien au chaud est destinée à *maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis*. Commencez toujours par des aliments chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des plats froids sur la zone de maintien au chaud.

Tous les aliments placés sur la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour préserver leur qualité. Pour de meilleurs résultats, lors de réchauffage de pâtisseries ou de pains, le couvercle doit pouvoir laisser échapper l'humidité. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface de cuisson et s'avérer très difficile à enlever.**

Sur la zone de maintien au chaud, n'utilisez que de la vaisselle, des ustensiles et des casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson en vitrocéramique.

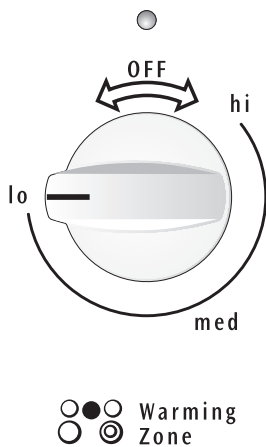


Fig. 3

Tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud

Aliments	Température
Pains/Pâtisseries	LO (Bas)
Plats mijotés	LO (Bas)
Assiettes à dîner avec nourriture	LO (Bas)
Oeufs	LO (Bas)
Sauces	LO (Bas)
Viandes	MED (Moyen)
Compotes	MED (Moyen)
Soupes (crèmes)	MED (Moyen)
Ragoûts	MED (Moyen)
Légumes	MED (Moyen)
Aliments frits	HI (Élevé)
Boissons chaudes	HI (Élevé)
Soupes (liquides)	HI (Élevé)

Fig. 4

Réglage de la commande de la zone de maintien au chaud :

1. Poussez et tournez le bouton vers la gauche ou la droite (fig. 3). Les températures sont approximatives et sont identifiées par **HI (élevé)**, **MED (moyen)** et **LO (bas)**. Cependant, la commande peut être réglée à n'importe quelle position entre HI et LO pour obtenir différents niveaux de chauffage.
2. Lorsque vous êtes prêt à servir, tournez la commande jusqu'à la position OFF (arrêt). La zone de maintien au chaud reste chaude jusqu'à ce que le **voyant S'ÉTEIGNE**.

Sélection de la température : reportez-vous au **Tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud** (fig. 4). Si un aliment en particulier n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez selon le besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant la température moyenne.

ATTENTION Contrairement aux autres éléments de surface, la zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est CHAUDE.

ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants de cuisine pour enlever la nourriture de la zone de maintien au chaud, puisque les plats et ustensiles seront CHAUDS.

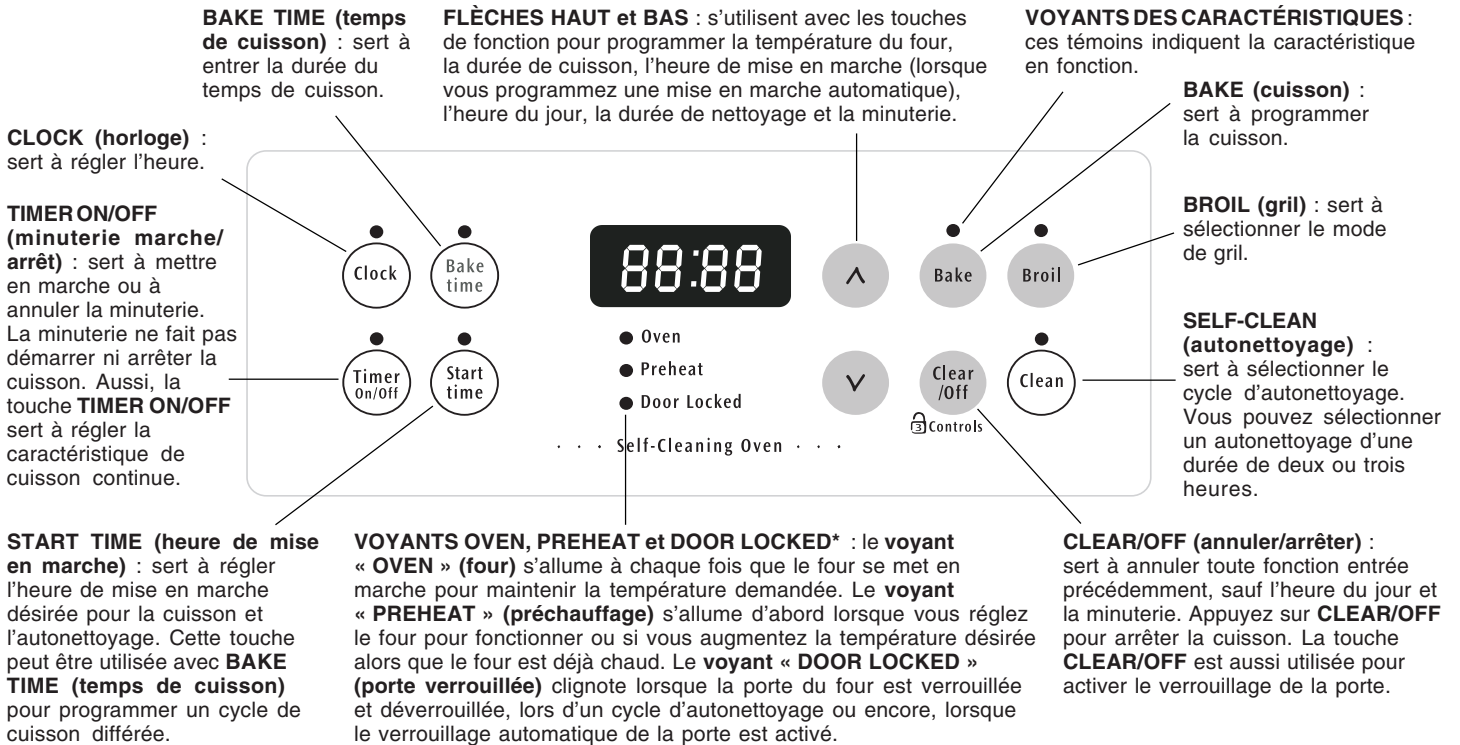
Remarque : Utilisez la zone de maintien au chaud pour garder chauds les aliments cuits comme les légumes, les sauces, les plats mijotés, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes à dîner pouvant aller au four.



Fonctions des commandes du four

Remarque : L'horloge doit d'abord être mise à l'heure afin de faire fonctionner le four.

LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour bien utiliser votre four, habituez-vous aux différentes touches de fonction du four décrites ci-dessous.



*Remarque : Le voyant du **FOUR** sur l'affichage électronique S'ALLUME et S'ÉTEINT lorsque vous utilisez la caractéristique de cuisson et durant le préchauffage. Ceci est un fonctionnement normal indiquant que le four chauffe de façon intermittente pour maintenir la température de cuisson choisie. Lorsque le voyant de préchauffage est ÉTEINT, le four est prêt.

Pour un tableau de commande silencieux

Lorsque vous choisissez une fonction, vous entendez un bip chaque fois que vous appuyez sur une touche. Si vous le désirez, le tableau de commande peut être programmé pour fonctionner silencieusement. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée. Après sept secondes, le tableau de commande émet un bip. Le tableau de commande cessera d'émettre un son lorsque vous appuierez sur une touche. Pour obtenir le son, appuyez de nouveau sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant sept secondes, jusqu'à ce que le tableau de commande émette un bip.

Conversion de la température

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

Pour changer la température en °C (Celsius) ou de °C à °F (le régulateur ne doit pas être en mode de cuisson ou de nettoyage) :

1. Appuyez sur . « — — » apparaît à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « HI » apparaisse à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « °F » ou « °C » apparaisse à l'afficheur.
4. Appuyez sur la touche ou pour passer de °F à °C ou de °C à °F.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour retourner au mode de fonctionnement normal.



Commandes du four




Remarque : L'horloge doit d'abord être mise à l'heure afin de faire fonctionner le four.

REMARQUE : Pour **ÉTEINDRE** ou **ALLUMER** l'affichage de l'heure, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 15 secondes (le régulateur émet un bip), puis relâchez la touche. Cette caractéristique n'efface pas l'heure actuelle de la mémoire du régulateur. Lorsque l'affichage est ÉTEINT, l'heure actuelle réapparaît pendant quelques secondes chaque fois que vous appuyez sur la touche .

Commandes du four (suite)




Réglage de l'horloge


Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, « 12:00 » clignote à l'afficheur.


1. Appuyez sur  une fois (ne maintenez pas la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure juste apparaisse à l'afficheur.


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



Réglage de la minuterie

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

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

3. L'afficheur indique le compte à rebours en minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une minute. Ensuite, le compte à rebours s'affiche en secondes.
4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet trois bips. Elle continue à émettre trois bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

REMARQUE : Le voyant situé au-dessus de la touche  s'allume lorsque la minuterie est en marche. La minuterie ne débute pas et n'arrête pas la cuisson. Celle-ci sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée indépendamment ou pendant toute autre fonction du four. Lorsque la minuterie est utilisée en même temps qu'une autre fonction, le décompte de la minuterie apparaît à l'afficheur. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de fonction correspondante.




Pour changer la durée de la minuterie pendant qu'elle fonctionne : Lorsque la minuterie est active et que la durée est affichée, appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer la durée programmée.



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




Programmer ou changer la température de cuisson

Le four peut être programmé pour la cuisson à une température de 77 °C à 287 °C (170 °F à 550 °F).




Pour programmer la cuisson au four :

1. Appuyez sur . « — — — » apparaît à l'afficheur.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur  ou . L'afficheur indique « 350 °F (177 °C) ». En appuyant sur la

touche  ou  et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si le régulateur est réglé pour afficher la température en Celsius).

3. Dès que vous relâchez la touche  ou , le four se met à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température affichée, le voyant de préchauffage S'ÉTEINT et le régulateur émet trois bips.
4. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyez sur .



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

1. Appuyez sur  et assurez-vous que la température de cuisson sélectionnée apparaît à l'afficheur.
2. Appuyez sur  ou  pour augmenter ou réduire la température sélectionnée.

Programmation du four pour la cuisson continue ou le mode économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une caractéristique d'économie d'énergie 12 heures qui éteint le four s'il est laissé en MARCHE pendant plus de 11 heures et 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette caractéristique et passer en cuisson continue.



Pour régler la commande de cuisson continue :

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

Verrouillage du four

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



Pour régler la caractéristique de verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. « Loc » apparaît à l'afficheur, le voyant « Door locked » (porte verrouillée) clignote et le verrou motorisé de la porte commence à se fermer automatiquement. **N'ouvrez PAS la porte du four** pendant que le voyant clignote. La porte du four nécessite environ 15 secondes pour se verrouiller. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure actuelle apparaît à l'afficheur.
2. Pour annuler la caractéristique de verrouillage du four, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. La commande déverrouille la porte du four et reprend le fonctionnement normal.









Remarque : Si vous appuyez sur une touche durant le mode de verrouillage du four, « Loc » apparaît à l'afficheur jusqu'à ce que la touche soit relâchée.

Commandes du four (suite)












Pour régler une cuisson minutée avec mise en marche différée

Les touches  **BAKE TIME** et  **START TIME** contrôlent les caractéristiques qui ALLUMENT ou ÉTEIGNENT le four aux moments que vous choisissez à l'avance. Le four peut être programmé pour s'allumer immédiatement et s'éteindre automatiquement (cuisson minutée) ou pour s'allumer plus tard pour une cuisson différée.


Pour régler le four afin qu'il commence la cuisson immédiatement et qu'il s'éteigne automatiquement (cuisson minutée) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur . « — — — ° » apparaît à l'afficheur.
4. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur  ou . L'afficheur indique « 350 °F (177 °C) ». En appuyant sur la touche  ou  et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si le régulateur est réglé pour afficher la température en Celsius).
5. Appuyez sur . « 0:00 » clignote à l'afficheur (HR:MIN).
6. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré apparaisse à l'afficheur.
7. Le four S'ALLUME et commence à chauffer.



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

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur . « — — — ° » apparaît à l'afficheur.
4. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur  ou . L'afficheur indique « 350 °F (177 °C) ». En appuyant sur la touche  ou  et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si le régulateur est réglé pour afficher la température en Celsius).
5. Appuyez sur . « 0:00 » clignote à l'afficheur (HR:MIN).
6. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré apparaisse à l'afficheur.
7. Appuyez sur . L'heure de mise en marche la plus rapprochée apparaît à l'afficheur.
8. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré apparaisse à l'afficheur.
9. Une fois que les commandes sont réglées, le régulateur calcule à quel moment la cuisson va s'arrêter afin de pouvoir commencer à l'heure que vous avez choisie.
10. Le four S'ALLUME à l'heure de mise en marche différée et commence à chauffer.

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

- a. « END » (fin) apparaît à l'afficheur et le four s'éteint automatiquement.
- b. Le régulateur continue à émettre trois bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

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

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

REMARQUE : Durant la cuisson minutée, le voyant de préchauffage ne fonctionne pas.

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

Système de cuisson Speed Bake^{MC} (certains modèles)

Les avantages du système de cuisson Speed Bake^{MC} :

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

Fonctionnement du système de cuisson Speed Bake^{MC}

À l'aide d'un ventilateur, le système de cuisson Speed Bake^{MC} fait circuler l'air à l'intérieur du four de façon uniforme et continue (fig. 1). La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps.

L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites à l'aide du système de cuisson Speed Bake^{MC} sont plus juteuses. La volaille est croustillante à l'extérieur mais reste tendre et juteuse à l'intérieur. Le pain et les pâtisseries cuisent plus uniformément. La plupart des aliments que vous faites cuire dans un four standard peuvent être cuits plus vite et de manière plus uniforme à l'aide du système de cuisson Speed Bake^{MC}.

Instructions de cuisson avec Speed Bake^{MC} :

Pour la cuisson au four :

1. Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.
2. Réduisez la température indiquée dans la recette de 25 °F (14 °C). Suivez le reste de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
3. Lorsque vous utilisez deux grilles de four en même temps, placez-les dans les positions 2 et 5 pour obtenir de meilleurs résultats (fig. 2).

Remarque : Les gâteaux étagés cuisent mieux à l'aide de la caractéristique de cuisson normale.

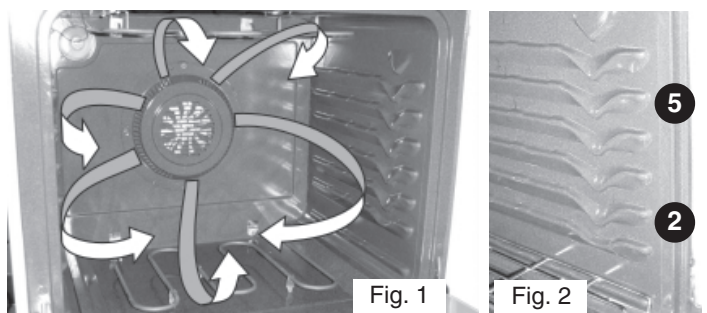


Fig. 1

Fig. 2


Commandes du four (suite)

Pour rôtir :

1. Le préchauffage n'est pas nécessaire si vous faites rôtir des aliments en utilisant le **système de cuisson Speed Bake^{MC}**.
2. Puisque **Speed Bake** cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson recommandé dans la recette de 25 %. Augmentez la durée jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.






Remarque : L'économie de temps varie selon la quantité et le type de nourriture préparée.

Pour régler le système de cuisson Speed Bake^{MC} :

1. Programmez le four pour la cuisson comme d'habitude. **Speed Bake** peut être utilisé avec les caractéristiques de cuisson ordinaire (Bake), cuisson minutée (Timed Bake) et cuisson différée (Delayed Time Bake).
2. Appuyez sur l'interrupteur **Speed Bake** et relâchez-le. Le voyant situé au-dessus de l'interrupteur Speed Bake s'allume et le ventilateur démarre. Le ventilateur demeure en marche lorsque la porte du four est fermée et s'éteint lorsqu'elle est ouverte. Le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
3. Pour annuler la fonction **Speed Bake**, appuyez sur  sur le régulateur du four, comme vous le feriez pour arrêter toute fonction de cuisson.

REMARQUE : La caractéristique Speed Bake ne fonctionne pas durant un cycle d'autonettoyage.

Gril

1. Disposez les grilles du four lorsque la température du four est encore basse. Placez la grille selon les suggestions du **Tableau de position de la grille pour le gril**.
2. Appuyez sur . « — — » apparaît à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le réglage du gril désiré apparaisse à l'afficheur.
Appuyez sur  pour le réglage élevé du gril (**HI**) ou sur  pour le réglage bas (**LO**). La plupart des aliments peuvent être passés sous le gril au réglage élevé (**HI**). Choisissez le réglage de gril **LO** (bas) pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
4. **Pour bien faire brunir, préchauffez l'élément du gril pendant trois à quatre minutes avant de mettre la nourriture.**
5. Placez la grille dans la lèchefrite (certains modèles), puis placez la nourriture sur la grille.


6. Placez la lèchefrite sur la grille du four (certains modèles). **Ouvrez la porte du four à la position d'arrêt durant le gril** (fig. 1).
7. Passez le premier côté au gril jusqu'à ce que l'aliment soit brun. Tournez l'aliment et passez le deuxième côté au gril.
Remarque : Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer la nourriture du four.
8. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur .

Tableau de position de la grille pour le gril (reportez-vous à la figure 2).

Position	Catégorie d'aliment
6	Steaks mi-saignants/hamburgers à point-bien cuits
5	Poisson, côtelettes de porc et steaks à point
4	Aliments bien cuits comme le poulet et le homard

La lèchefrite et sa grille (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. **NE vous servez PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE couvrez PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. **N'utilisez PAS** la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de **papier d'aluminium**. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

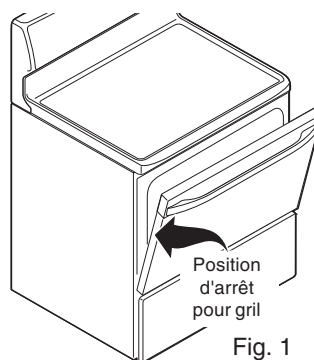


Fig. 1



Fig. 2

ATTENTION Pour obtenir de bons résultats de cuisson au gril, utilisez **SEULEMENT** la lèchefrite et la grille (certains modèles) approuvées par Electrolux Home Products, Inc.

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

Autonettoyage

Clean

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

ATTENTION Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées lors du cycle d'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

ATTENTION **NE tapissez PAS** les parois, la sole, les grilles ou toute autre partie de **papier d'aluminium**. Sinon, la répartition de la chaleur sera détruite et il en résultera de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

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

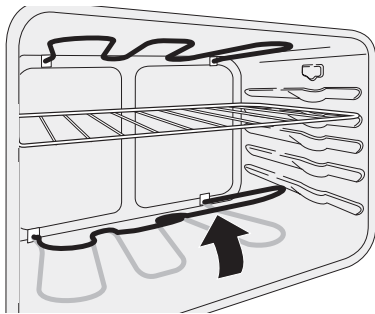
Autonettoyage (suite)

Préparation pour un cycle d'autonettoyage

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

Respectez les précautions de nettoyage suivantes :

- **N'utilisez PAS** de produits de nettoyage du commerce pour le four ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces du four autonettoyant.
- **NE nettoyez PAS** le joint tissé de la porte. Ce joint tissé est essentiel à une bonne étanchéité du four. Faites attention à ne pas frotter le joint, l'endommager ou le retirer.
- **N'utilisez PAS** de produits de nettoyage du commerce sur le joint de porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- **Enlevez la lèchefrite et sa grille** (certains modèles), **tous les ustensiles ainsi que TOUT papier d'aluminium. Ces articles ne résistent pas aux hautes températures de nettoyage.**
- Enlevez les grilles. Reportez-vous à la section « Dépose et remise en place des grilles » sous **Avant l'utilisation du four**. Si vous ne les enlevez pas durant le cycle d'autonettoyage, elles prendront une couleur bleutée et leur fini sera terne. Après le nettoyage, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade, pour les faire mieux glisser.
- **Enlevez le gros de la saleté** dans la cavité du four **avant** de débiter l'autonettoyage. Nettoyez à l'aide d'un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse chaude. De grosses saletés peuvent produire de la fumée ou s'enflammer si elles sont soumises à de hautes températures. **NE laissez PAS** les renversements à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruit ou garniture pour tarte) sur la surface au risque de causer des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant de la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon.
- Avant de régler le cycle d'autonettoyage, tout renversement au fond du four doit être enlevé.



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

ATTENTION Les éléments de cuisson et de grill du four peuvent sembler être refroidis une fois ÉTEINTS. **Les éléments risquent d'être encore très chauds** et peuvent causer des brûlures si vous les touchez avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.







L'élément de cuisson est situé dans la cavité inférieure du four (voyez l'illustration). L'élément de cuisson est conçu pour se relever à la main, à partir de l'avant. Vous pouvez ainsi nettoyer plus facilement la sole du four. Enlevez la grille du fond avant de relever l'élément. Ne soulevez pas l'élément à plus de 10 à 13 cm (4 ou 5 po) de sa position normale.

Démarrage d'un cycle d'autonettoyage ou d'un cycle de nettoyage différé


Pour de meilleurs résultats, utilisez le cycle d'autonettoyage de deux heures pour la **saleté légère** et le cycle de trois heures pour la **saleté importante**. **REMARQUE** : Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre, en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le 1^{er} cycle d'autonettoyage. L'aération aide à éliminer les odeurs normales qui se dégagent lors du 1^{er} cycle d'autonettoyage.

Pour régler un cycle d'autonettoyage ou un cycle d'autonettoyage différé :

(Remarque : Si vous ne désirez pas commencer un cycle d'autonettoyage **différé**, sautez les étapes 2 et 3.)

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Appuyez sur . Le « : » de l'heure actuelle clignote.
3. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour choisir l'heure du départ du cycle d'autonettoyage différé. Relâchez la touche lorsque l'heure voulue apparaît.
4. Appuyez sur . « — — — » apparaît à l'afficheur.
5. Appuyez une fois sur  ou . « 3:00 » apparaît à l'afficheur pour le cycle de trois heures. Pour choisir le cycle de deux heures, appuyez sur . « 2:00 » apparaît à l'afficheur.
Dès que les commandes sont réglées, le verrou motorisé commence à se fermer automatiquement et le voyant « LOCK » clignote. **N'ouvrez PAS** la porte pendant que le voyant clignote (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller).
6. « **CLn** » apparaît à l'afficheur durant le cycle d'autonettoyage et le voyant « LOCK » reste allumé jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage soit terminé ou annulé et que le four ait refroidi.

À la fin du cycle d'autonettoyage :


1. L'heure actuelle ou « **End** » apparaît à l'afficheur et les voyants « Clean » (nettoyage) et « LOCK » (verrouillage) restent allumés.
2. Une fois que le four s'est refroidi pendant environ 1 HEURE et que le voyant « LOCK » s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Si vous voyez « **End** » à l'afficheur et que le voyant « Clean » est toujours ALLUMÉ, appuyez sur . L'heure actuelle apparaît à l'afficheur.

REMARQUE : Lorsque le four est froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un linge humide ou d'un papier essuie-tout.

Autonettoyage (suite)

Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage :

Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'autonettoyage :

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

ATTENTION Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Restez sur le côté du four pour ouvrir la porte et permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

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

Entretien et nettoyage (Tableau de nettoyage)



Surfaces	Comment nettoyer
Verre, parties de la caisse et boutons de commande en plastique peint	<i>Pour le nettoyage général</i> , utilisez un chiffon doux et propre avec une solution de détergent à vaisselle et d'eau ou d'une part d'eau pour une part de vinaigre. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire. Séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Les nettoyeurs pour verre peuvent être utilisés si vous les vaporisez d'abord sur un chiffon. NE vaporisez PAS de liquides directement sur le tableau de commande et les zones d'affichage. N'utilisez PAS de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande : une trop grande quantité d'eau sur la zone de commande pourrait endommager l'appareil. N'utilisez PAS d'autres nettoyeurs liquides, nettoyeurs abrasifs, tampons à récurer ou papiers essuie-tout : ils endommageront le fini.
Tableaux de commande et zones d'affichage peints	<i>Avant de nettoyer le tableau de commande</i> , mettez toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) et enlevez les boutons en les tirant de leur axe. Suivez les instructions de <i>nettoyage général</i> du paragraphe ci-dessus.
Grilles de brûleur en émail vitrifié, table de cuisson (dessus et dessous), lèchefrite et sa grille, tiroir chauffant, revêtement de porte et sole de four	Nettoyez les grilles de brûleur, la lèchefrite et sa grille dans le lave-vaisselle et séchez-les aussitôt après. Si la saleté ne s'enlève pas, suivez les instructions données ci-dessous pour le dessus de la cuisinière. Frottez doucement avec un tampon à récurer savonneux pour enlever la plupart des taches. Rincez avec un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i> , recouvrez les taches rebelles pendant 30 à 40 minutes d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque. Rincez à l'eau propre et avec un linge humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un linge propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer par la suite en chauffant. NE pulvérisiez PAS de produit de nettoyage pour four sur le dessus de la cuisinière.
Grilles de four	Enlevez les grilles. Reportez-vous à la section « Dépose et remise en place des grilles » sous Avant l'utilisation du four . Utilisez un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau propre et laissez sécher. Après le nettoyage des grilles, frottez leurs côtés avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile pour bébé ou d'huile à salade (afin de les faire mieux glisser).
Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la vitre externe de la porte du four. NE trempez PAS la porte dans l'eau. NE laissez PAS l'eau ou le nettoyant pour verre entrer dans les événements de la porte . N'utilisez PAS de produits de nettoyage de four, poudres à récurer ou d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. NE nettoyez PAS le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé car il est essentiel à une fermeture étanche du four. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
Acier inoxydable	Nettoyez l' acier inoxydable avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire avec un linge. N'utilisez PAS de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures. N'utilisez PAS de produits de récurage agressifs. N'utilisez que des produits nettoyants pour la cuisine qui sont destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits utilisés sur la surface, sinon des taches bleuâtres indélébiles pourraient apparaître lors du chauffage.

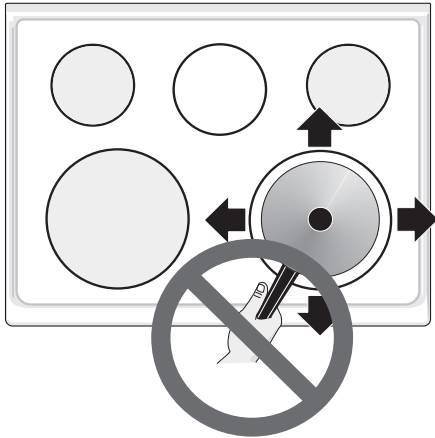
Entretien et nettoyage (suite)

Entretien et nettoyage de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour bien entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique.

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

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson, comprise avec votre cuisinière, sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un tampon ou un linge non abrasif (comme l'éponge multi-usages qui *ne raie pas* 3M Scotch-Brite® bleue). Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.



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

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

ATTENTION Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à l'**ARRÊT** et que la table de cuisson est **REFROIDIE**.

AVERTISSEMENT N'utilisez PAS de produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées peuvent être dangereuses et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

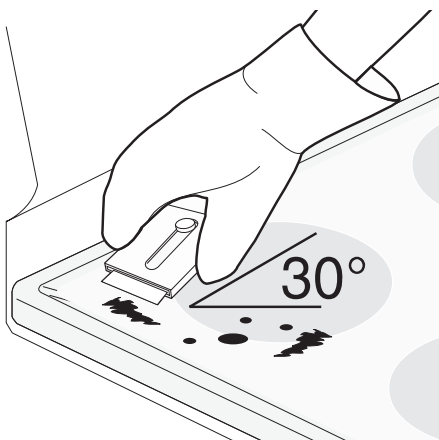
Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson en vitrocéramique

Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. À l'aide d'un papier essuie-tout ou d'une éponge multi-usages qui ne raie pas 3M Scotch-Brite® bleue, nettoyez toute la surface de la table de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez cette partie à l'aide d'une éponge multi-usages qui ne raie pas 3M Scotch-Brite® bleue, en appuyant selon le besoin. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.



S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.

ATTENTION Vous risquez d'endommager la surface de cuisson en vitrocéramique si vous utilisez un tampon récurer autre que l'éponge à récurer multi-usages qui ne raie pas 3M Scotch-Brite® de couleur bleue.

Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre :

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme illustré). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou carbonisées.

Entretien et nettoyage (suite)

Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson en vitrocéramique

Ne pas utiliser les produits suivants sur la table de cuisson en vitrocéramique :

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, la rendant plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage agressifs comme le javellisant, l'ammoniaque ou les produits de nettoyage pour four; ils risquent de marquer ou décolorer la surface.
- N'utilisez pas de papier essuie-tout, de chiffons ou d'éponges encrassés; ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration.

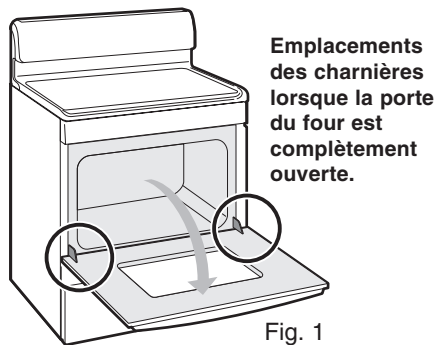


Fig. 1

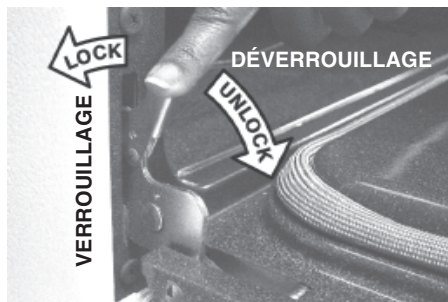


Fig. 2

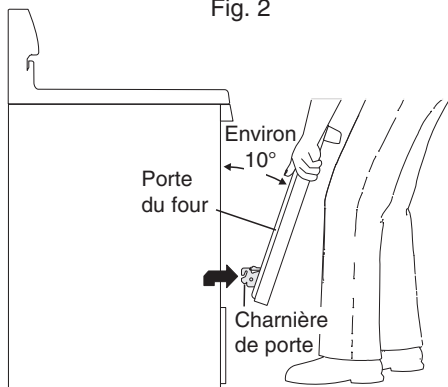


Fig. 3

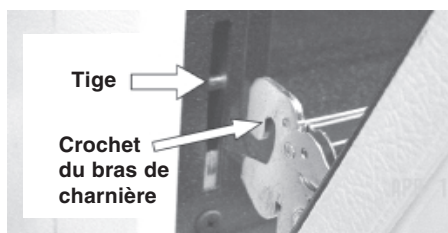


Fig. 4

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

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

Dépose et remise en place de la porte basculante du four

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

Dépose de la porte du four :

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

Remise en place de la porte du four :

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

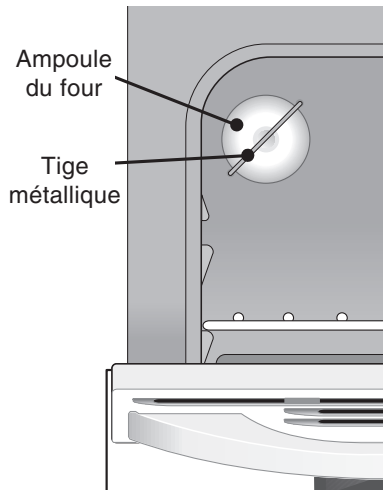
Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser.

Lisez les recommandations suivantes :

1. Ne fermez pas la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient bien en place.
2. N'accrochez pas la vitre avec les casseroles, les ustensiles ou tout autre objet.
3. Égratigner, cogner, frapper ou soumettre la vitre à des perturbations peut affaiblir sa structure et augmenter le risque qu'elle se brise dans le futur.

Entretien et nettoyage (suite)

Remplacement de l'ampoule du four (certains modèles)



Sur certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. La lampe du four peut aussi être allumée manuellement en appuyant sur l'interrupteur de la lampe de four situé en haut du tableau de commande. La lampe du four est située à l'arrière du four et elle est couverte par un protecteur de verre retenu par une tige métallique. Le protecteur de verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule du four :

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

ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont REFROIDIES avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel du verre.

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








Certains modèles sont dotés de garnitures extérieures en acier inoxydable. Un soin tout particulier **doit** être apporté pour maintenir l'apparence de l'acier inoxydable. Reportez-vous au **Tableau de nettoyage** au début de cette section pour obtenir des instructions de nettoyage détaillées.



Ajustement de la température du four

Le régulateur de votre four a été réglé de façon précise à l'usine. Ce réglage peut différer de celui de votre ancien four. Les durées indiquées dans vos recettes peuvent donc ne pas vous donner les mêmes résultats. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température indiquée.

Ajuster la température du four :

1. Appuyez sur .
2. Ajustez la température à 550 °F (287 °C) en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée.
3. Dans les deux secondes qui suivent, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur à deux chiffres apparaisse. Relâchez la touche . L'afficheur indique maintenant l'écart en nombre de degrés entre le réglage d'usine original et le réglage actuel. Si le régulateur du four possède la calibration d'usine originale, l'afficheur indique « 0 ».
4. La température peut maintenant être ajustée de 35 °F (17 °C), à intervalles de 5 °F (3 °C) en appuyant sur la touche  ou  et en la maintenant enfoncée. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'écart désiré apparaisse à l'afficheur. Si vous baissez la température du four, un signe négatif (-) apparaît devant le nombre pour indiquer que le four se refroidira du nombre de degrés affichés.
5. Lorsque vous avez effectué l'ajustement désiré, appuyez sur  pour retourner à l'affichage de l'heure actuelle.

Remarque : Les ajustements n'affectent pas la température du cycle d'autonettoyage.

Coupe-circuit de protection (Modèles avec prise(s) de courant)

Comme protection en cas de surcharge, chacune des prises de courant (2 max.) qui se trouvent au dessus du panneau de commande est protégée par un disjoncteur de 15 ampères, 120 volts. Ils sont situés sur le dessus ou sous le panneau de commande. Aucun disjoncteur ne sera fourni si l'appareil ne comprend pas de prise de courant. Appuyez pour réinitialiser.

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Informations sur la garantie des gros électroménagers

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

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

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

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

Si vous avez besoin d'une réparation

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 garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

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



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