

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière électrique



TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes	3-5
Avant l'utilisation du four	6-8
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	9-10
Commandes des éléments de surface (table de cuisson en vitrocéramique)	11-14
Fonctions des commandes du four (330)	15

Réglage des commandes du four	16-24
Autonettoyage	25-27
Entretien et nettoyage	28-31
Avant de faire appel au service après-vente	32-35
Garantie sur les gros appareils électroménagers	dernière de couverture

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Table des matières

Enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3-5
Avant l'utilisation du four	6-8
Retrait, remise en place et disposition des grilles du four	6
Système et montage de la grille de four Effortless ^{MC}	8
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	9-10
À propos de la table de cuisson en céramique et des éléments radiants	9
Type de matériau des ustensiles	10
Réglage des commandes des éléments de surface ...	11-14
Éléments de surface radiants simples	11
Éléments de surface radiants doubles	12
Commande de la zone	13
Mise en conserve	14
Fonctions des commandes du four	15
Réglage des commandes du four	16-24
Réglage de l'horloge	16
Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures	16
Modification de l'affichage de la température du four (°F ou °C)	16
Réglage du mode de fonctionnement des touches silencieux ou sonore	16
Réglage de la fonction de verrouillage	17
Réglage de la minuterie	17
Réglage de la cuisson	18
Réglage du temps de cuisson	18
Réglage de l'heure de départ	19
Réglage de la cuisson rapide (certains modèles)	20
Easy probe (sonde)	21-22
Réglage du gril	23
Ajustement de la température du four	24
Utilisation de l'éclairage du four	24
Autonettoyage	25-27
Entretien et nettoyage	28-31
Recommandations de nettoyage	28
Entretien et nettoyage de la table de cuisson	29-30
Remplacement de l'ampoule du four	30
Retrait et remise en place de la porte du four	31
Avant de faire appel au service après-vente Solutions aux problèmes courants	32-35
Garantie sur les appareils	dernière de couverture

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**.

Ce guide d'utilisation et d'entretien s'inscrit dans le cadre de notre engagement à satisfaire nos clients et à leur fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de leur nouvel électroménager. Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à www.frigidaire.com

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

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien.

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

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée

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

Économies de temps et d'argent.

Consulter la section « Avant de faire appel au service après-vente ». L'information contenue dans cette section vous aide à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

Si une intervention s'avère nécessaire, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1 800 944-9044**.

Enregistrement du produit

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

Emplacement du numéro de série



Emplacement du numéro de série : ouvrez le tiroir de rangement (sur certains modèles) ou enlevez le panneau inférieur avant (sur d'autres modèles).

Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous :

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

Visitez notre site à
www.frigidaire.com
pour voir notre gamme complète d'accessoires.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité présentées dans ce guide. Les mesures de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

Définitions

⚠ Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou d'éviter la mort.



AVERTISSEMENT

La mention AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.



ATTENTION

La mention ATTENTION signale la présence d'une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de causer des blessures mineures ou moyennement graves.



IMPORTANT

IMPORTANT indique des informations sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou toute autre information importante qui n'implique aucun danger.

Mesures de sécurité importantes

- **Enlevez tout le ruban adhésif et le matériel d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.
- **Entretien par l'utilisateur : ne réparez et ne remplacez aucune des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise donnée dans les manuels qui l'accompagnent.** Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.



AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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



Pied de mise à niveau de la cuisinière



Support anti-renversement

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

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



AVERTISSEMENT

- **Monter, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière pourrait entraîner de graves blessures et endommager l'appareil.** Ne laissez PAS les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS : pour éviter les blessures ou les brûlures, les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de la cuisinière, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le four intérieur ou le tiroir chauffant.
- **Pour éviter tout risque d'incendie, n'utilisez jamais votre cuisinière pour réchauffer ou chauffer une pièce.**

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil :** pour éviter les risques d'incendie, les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, près des éléments de surface, dans le tiroir de rangement, dans le tiroir chauffant ou dans le four inférieur. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.



ATTENTION

- **Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier.** En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.
- **Ne touchez pas les éléments chauffants, les éléments de cuisson de surface ou toute zone située à proximité de ces éléments, ou encore les surfaces intérieures 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 situées près des éléments de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas de matériaux inflammables ni de vêtements entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine : la farine peut provoquer une explosion. Éteignez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- **N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.
- **Ne chauffez jamais de contenant fermé : l'augmentation de la pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**



IMPORTANT

N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant 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.

- Ayez toujours un **extincteur** bien visible et à portée de main près de l'appareil.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.**
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou mettez au rebut la cuisinière.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant** (le cas échéant) : tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- **Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four.** L'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche si le modèle comporte des éléments tubulaires. Il est situé sous le dossier pour les modèles munis d'une table de cuisson en vitrocéramique. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles intérieures du four.** Ne manipulez les grilles du four que lorsque le four est froid. Faites preuve d'une extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FOURS AUTONETTOYANTS



AVERTISSEMENT

- **Ne touchez pas** la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage.
 - Éloignez les enfants de la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage.
 - Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.
-
- **Ne nettoyez au cycle d'autonettoyage que les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la lèchefrite et tout ustensile ou aliment du four.
 - **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours** : aucun produit de nettoyage commercial et aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
 - **Ne nettoyez pas le joint de la porte** : il est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
 - Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez la cuisinière régulièrement afin que toutes les pièces soient exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque élément de surface. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant concernant leur utilisation.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur son filtre.** Suivez les instructions de nettoyage de la hotte du fabricant.

POUR LES MODÈLES À TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Assurez-vous de connaître quel bouton correspond à chaque élément de surface.** Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de dimensions appropriées** : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grandeurs. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et 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 dimension proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles de manière à ce que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments.** Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres éléments de surface.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés** : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- **N'immergez pas et ne trempez pas les éléments chauffants amovibles** : les éléments chauffants ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau. Ils se nettoient d'eux-mêmes durant leur fonctionnement normal.
- **Ustensiles émaillés** : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une table de cuisson.
- **Lorsque vous faites flamber des aliments en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.**

Avis important de sécurité

En vertu de la Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (loi sur l'eau potable et les produits toxiques), la Californie publie une liste des substances chimiques reconnues par l'État comme pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter des avertissements sur les étiquettes de leurs produits si ces derniers contiennent l'une ou l'autre des substances chimiques figurant sur la liste.

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé **sous le côté gauche du tableau de commande** (fig. 1). Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. **Ne bloquez pas l'évent du four.**

Emplacement de l'évent du four

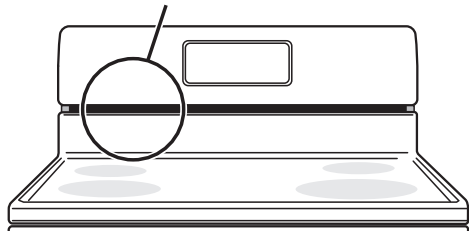


Fig. 1

Grilles du four



ATTENTION

Utilisez toujours des **gants isolants** pour vous protéger les mains contre les brûlures lorsque vous utilisez le four ou la table de cuisson. Le four, les grilles du four et la table de cuisson deviendront **très chauds**.



IMPORTANT

Pour éviter d'endommager vos ustensiles de cuisson ou de renverser des aliments dans le four, retirez les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur les grilles avant d'enlever ou de modifier la position de ces dernières.

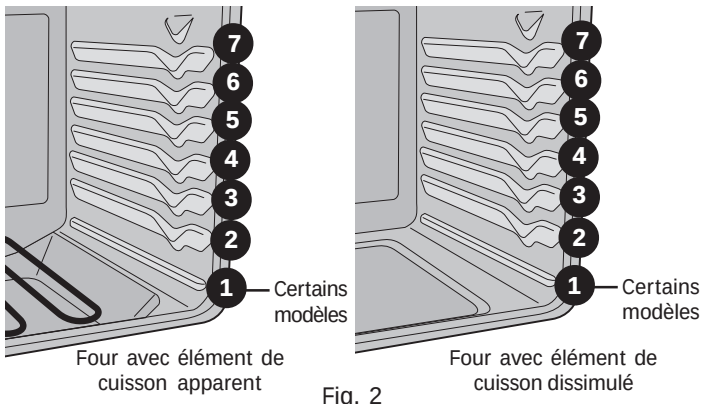


Fig. 2

Positions recommandées des grilles par type d'aliment

Type d'aliments	Position
Viande à griller	Consultez la section « Gril »
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	4 ou 5
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain et plats mijotés	2 ou 3
Petites coupes de viande ou de poulet	2 ou 3
Dinde, rôti ou jambon	1 ou 2

Servez-vous de la grille de four surbaissée lorsque vous utilisez la position 7 (le cas échéant).

Position d'arrêt des grilles

La plupart des grilles du four glissent sur les guides de grille situés le long des parois internes du four. L'avant de ces guides est recourbé afin de retenir et de stabiliser les grilles du four en position d'arrêt lorsque vous tirez les grilles du four.

Pour faciliter l'accès aux aliments qui se trouvent à l'intérieur du four, tirez **lentement** la grille du four en ligne droite jusqu'à la position d'arrêt (fig. 3) avant de vérifier le niveau de cuisson de vos plats ou de sortir des ustensiles du four.

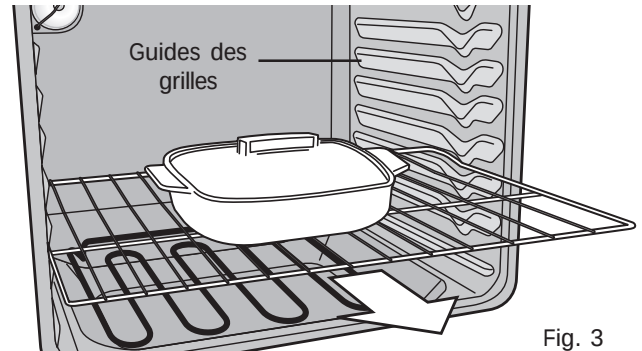


Fig. 3

Retrait, remise en place et disposition des grilles du four

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

Pour retirer la grille, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille pour la glisser hors de la position d'arrêt, puis tirez-la pour la retirer de la cavité du four (fig. 4).



Fig. 4

Pour remettre une grille en place : posez la grille à l'avant de l'un des guides de grille droit et gauche situés le long des parois du four de manière à ce qu'elle soit de niveau. Soulevez l'avant de la grille et glissez-la au-delà de la position d'arrêt. Remettez la grille en position horizontale et glissez-la complètement à l'intérieur du four (fig. 5).

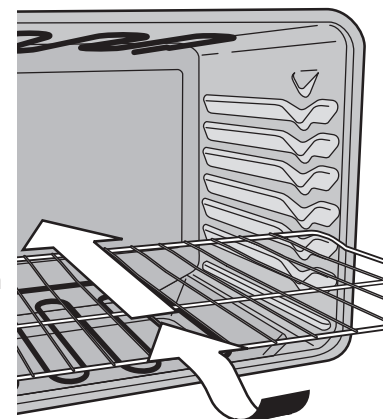


Fig. 5

Types de grilles de four

Votre four peut être muni d'un ou de plusieurs des types de grilles de four décrits ci-dessous :

La **grille de four plate** (certains modèles) peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

La **grille de four plate à poignée** (certains modèles) peut être utilisée pour la plupart de vos cuissons. Elle peut être placée dans la plupart des positions. Cette grille est similaire à une grille de four plate, mais elle est munie d'une poignée intégrée.

La **grille de four surbaissée** (certains modèles) offre des positions supplémentaires comparativement à une grille de four plate standard. La conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille.

La **demi-grille** (certains modèles) est dotée d'une section amovible qui permet d'utiliser de plus grands ustensiles dans le four. Lorsque la section amovible est en place, ce type de grille peut être utilisée comme une grille de four plate.

La **grille de four Effortless^{MC}** (certains modèles) est décrite plus loin dans cette section.

La **grille de four inférieure** (certains modèles) ne doit être utilisée qu'à la position de grille la plus basse. Pour optimiser l'espace de cuisson lors du rôtissage, par exemple, de grosses pièces de viande, placez les ustensiles de cuisson sur la grille inférieure. La **grille de four inférieure** ne doit être utilisée qu'à la position de grille la plus basse.

Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) autour des ustensiles de cuisson pour permettre une circulation d'air adéquate. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas entre eux, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou la sole du four. Pour un chauffage uniforme, l'air chaud doit être en mesure de circuler librement autour des casseroles et des ustensiles de cuisson (fig. 1).

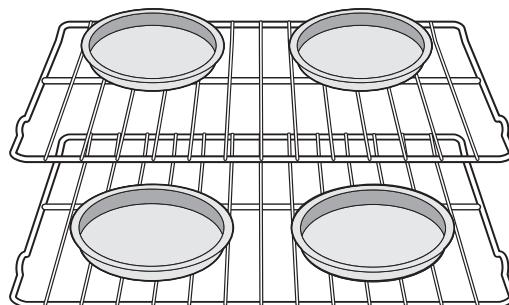
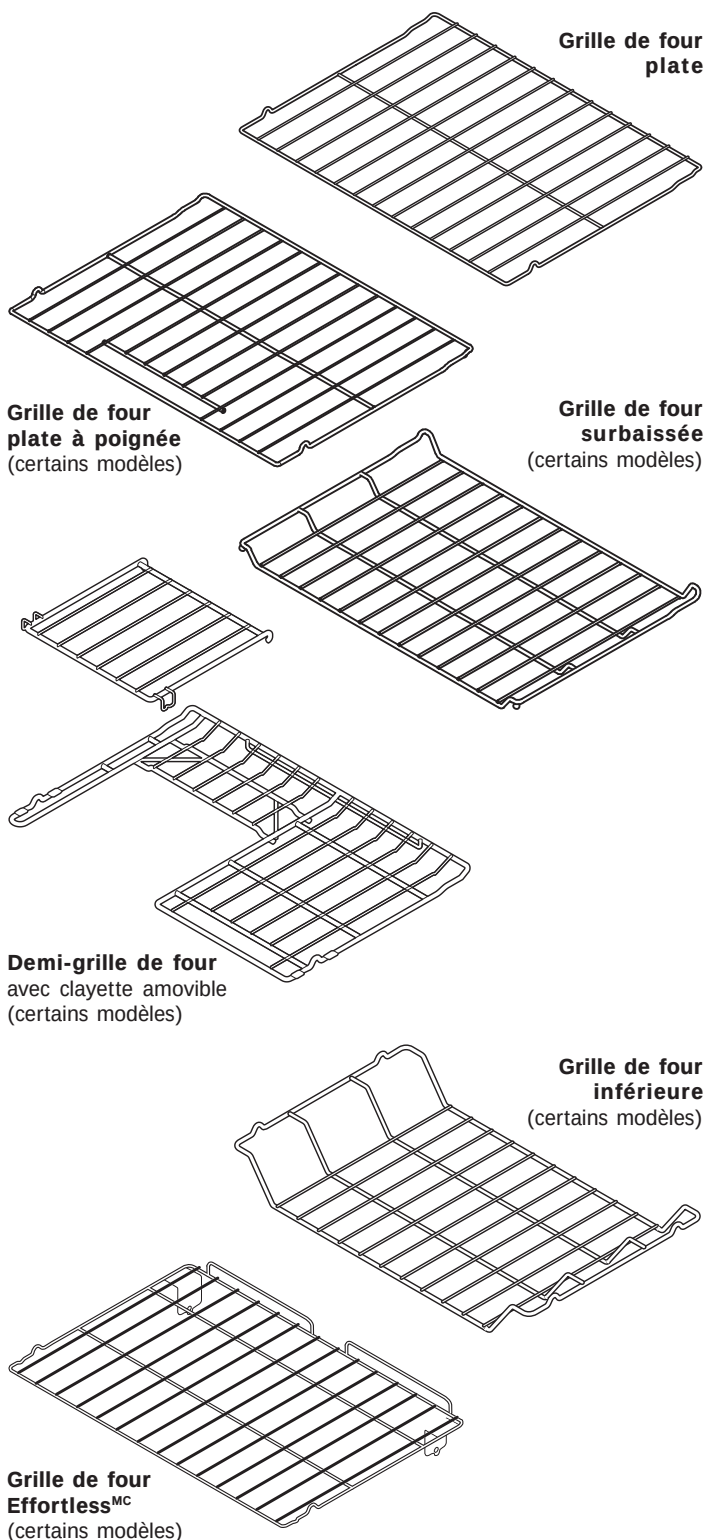


Fig. 1

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson de gâteaux sur 2 grilles, placez les ustensiles sur les grilles aux positions 2 et 5. Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille ou une grille surbaissée, placez l'ustensile sur la grille à la position 2, 3 ou 4.



AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Système de grille de four Effortless^{MC}

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

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

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



ATTENTION

Ne prenez jamais des pièces chaudes dans vos mains.

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



IMPORTANT

ENLEVEZ TOUTES LES GRILLES et accessoires du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage.

Si vous laissez les grilles dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, la capacité de glissement de la grille Effortless^{MC} sera réduite et entraînera une perte de la finition brillante des grilles du four. Enlevez **TOUTES** les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section Entretien et nettoyage du présent manuel.



IMPORTANT

- **Seule la grille Effortless^{MC}** peut être utilisée dans la position de grille 2. Si une autre grille est placée en position 2, il vous sera **impossible de fermer complètement la porte** et cela **pourrait** endommager la porte du four, la cavité ou les supports de connecteur de la porte.
- Si le système de grille n'est pas monté avec les bras de connexion, la grille Effortless^{MC} pourra être utilisée dans les positions 2 à 7. N'essayez pas d'utiliser cette grille en position 1.

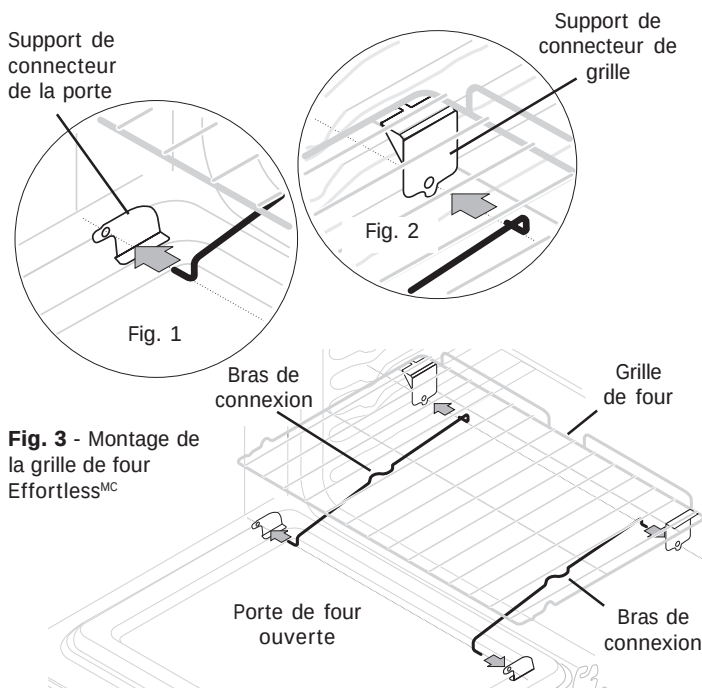


Fig. 3 - Montage de la grille de four Effortless^{MC}

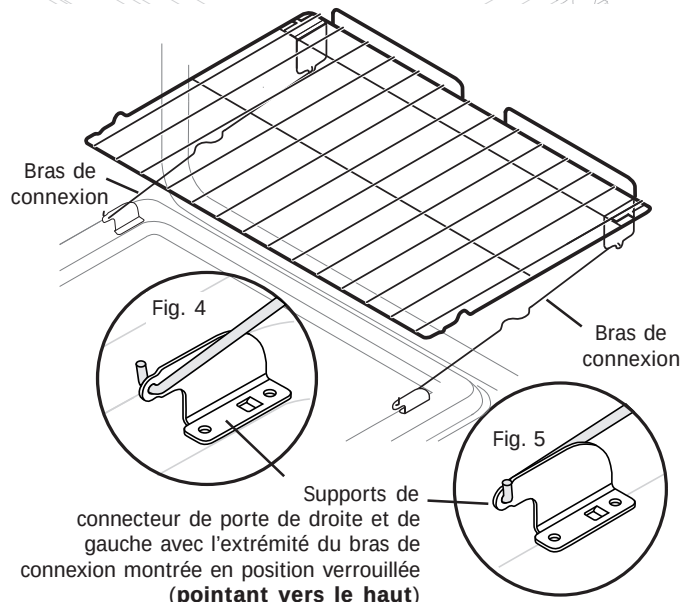


Fig. 6 - Grille de four Effortless^{MC} après le montage

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Table de cuisson en vitrocéramique

Le cercle incrusté dans la table de cuisson en vitrocéramique indique le contour de l'élément de surface qui se trouve en dessous. **Assurez-vous** de faire correspondre la dimension de l'ustensile avec le diamètre du contour de l'élément sur la table de cuisson et n'utilisez que des ustensiles à fond plat.

Le type et les dimensions des ustensiles ainsi que le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs 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 **très chaudes et causer des brûlures**.

Éléments de surface radiants

Lorsque l'élément est mis en marche pour la première fois, sa température augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir le réglage choisi, il est normal que l'élément S'ALLUME et S'ÉTEIGNE par intermittence. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.

Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ l'élément de surface quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

Voyants d'élément en marche et de surface chaude

Votre cuisinière est munie de deux types de témoins de commande de l'élément radiant qui s'allument sur le dossieret : le témoin lumineux **element on** (élément en marche) et les témoins lumineux **hot surface** (surface chaude) (fig. 1).

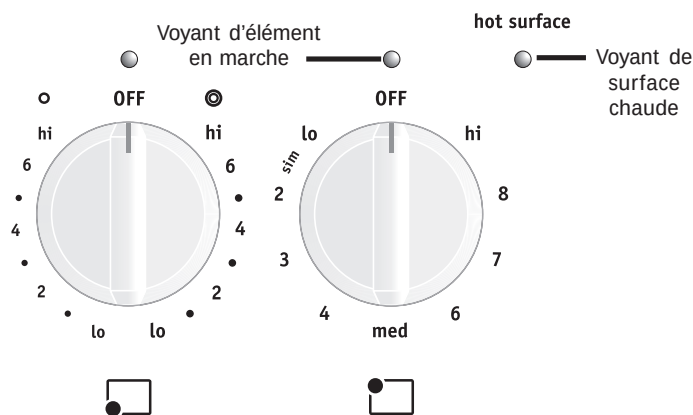


Fig. 1

Les voyants **element on** (éléments en marche) 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 MARCHE. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que TOUTES les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant. Le voyant **hot surface** (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**.

REMARQUES

- Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément (MARCHE et ARRÊT), même au réglage élevé. Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (HI) 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.
- Lisez** les instructions détaillées concernant l'entretien de la table de cuisson en vitrocéramique dans les sections **Entretien et nettoyage** et **Avant de faire appel au service après-vente** de ce manuel.

Types d'éléments de surface

Les cercles sur la surface de la table de cuisson indiquent les dimensions, les formes et les types d'éléments disponibles. L'élément radiant **simple** est indiqué par un cercle unique.

L'élément radiant **double** (certains modèles) est quant à lui indiqué par deux cercles dans la table de cuisson. Cet élément permet de régler sa partie intérieure seulement ou de régler ses parties intérieure et extérieure pour qu'elles s'allument toutes les deux.

La zone de **maintien au chaud** (certains modèles) ne doit être utilisée que pour maintenir les aliments déjà cuits au chaud. Cet élément est situé à l'arrière, au centre (fig. 2).

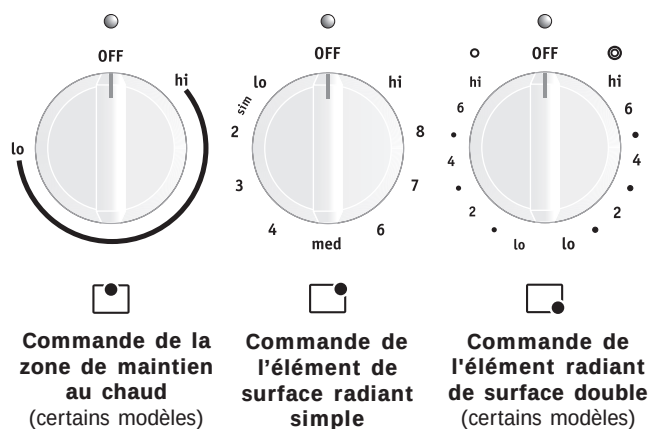


Fig. 2

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Utilisation d'ustensiles appropriés

La dimension et le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations afin d'utiliser les ustensiles appropriés, comme il est illustré.

Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 1). Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 2). Pour en savoir plus sur votre table de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à la rubrique « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » de la section **Entretien et nettoyage**.

➔ IMPORTANT

Ne posez pas d'ustensile vide en aluminium, en verre ni en émail vitrifié sur la table de cuisson en vitrocéramique! Le point de fusion de certains types d'ustensiles peut être atteint s'ils sont laissés vides sur la table de cuisson et que celle-ci continue à chauffer. Si l'ustensile fond, il pourrait coller à la table de cuisson et l'endommager! Assurez-vous de suivre tous les conseils du fabricant des ustensiles, et ce, pour l'utilisation de tout type d'ustensile sur la table de cuisson en vitrocéramique.

Types d'ustensiles pour la table de cuisson

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 utilisés 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 ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

Cuivre - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Il peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (voir « Aluminium »).

Acier inoxydable - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

Fonte - Conducteur de chaleur lent mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé 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. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique, car il peut égratigner la vitre.

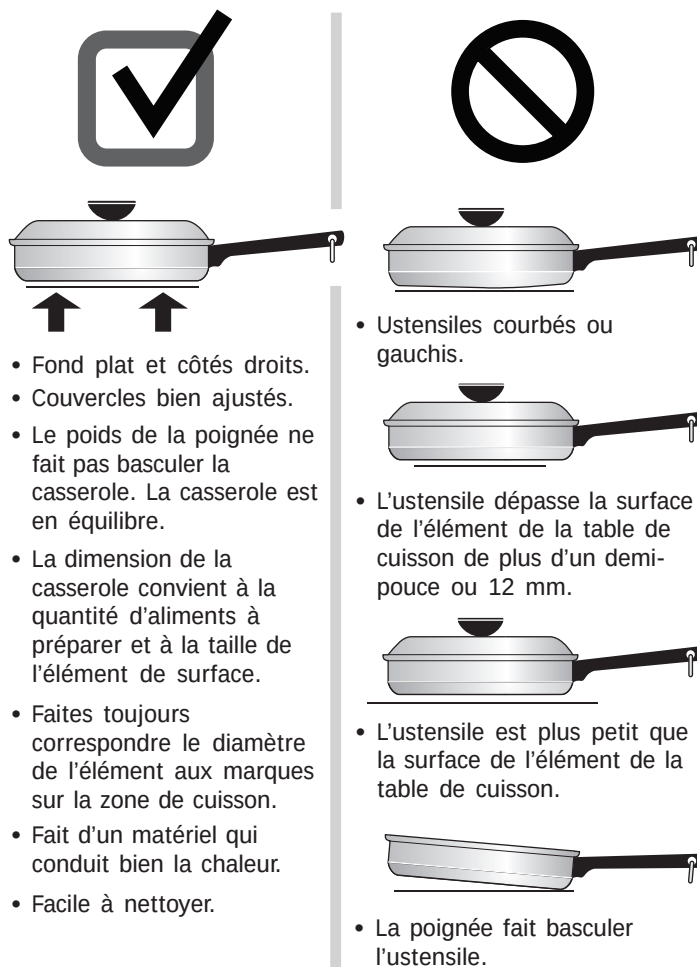


Fig. 1



Fig. 2

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Suggestions de réglages pour les éléments de surface

Les réglages suggérés à la figure 1 sont basés sur une cuisson effectuée sur la surface de cuisson à l'aide de casseroles d'aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Suggestions de réglages de puissance pour les éléments radiants simples et doubles

Réglage	Type de cuisson
Élevé (HI - 9)	Sert à commencer la majorité des recettes, à amener l'eau à ébullition et à cuire à feu vif dans une poêle
Moyen élevé (7 - 8)	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
Moyen (5 à 6)	Permet de maintenir une ébullition lente, d'épaissir des sauces ou de cuire à la vapeur
Moyen bas (2 - 4)	Pour mijoter, pocher, cuire en ragoût
Bas (LO - 1)	Permet de maintenir chaud, de faire fondre, de faire mijoter

Fig. 1



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 ne soit suffisamment refroidie.
- Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.



IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique lorsque celle-ci est chaude. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

Éléments de surface radiants simples

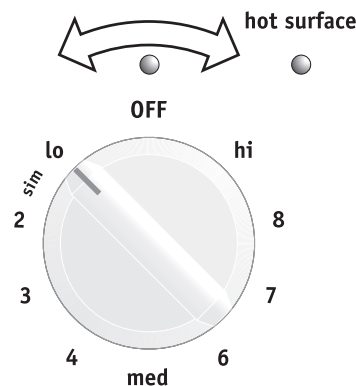


Fig. 2

Utilisation de l'élément radiant simple :

- Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément simple.
- Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche ou la droite (fig. 2) selon le réglage désiré (reportez-vous **aux paramètres de puissance suggérés pour les éléments radiants simples ou doubles** dans la fig 1).
- Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface avant de retirer l'ustensile.

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin.

Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de chauffage de couleur rouge, dépassant du bord inférieur de l'ustensile, indique que l'ustensile est **trop petit**.



REMARQUES

- 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 des résultats de cuisson optimaux.
- Le voyant **d'élément en marche** (element on) 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 **hot surface** (surface chaude) reste allumé même APRÈS avoir ÉTEINT la commande de surface et il restera allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Éléments radiants doubles de surface

(certains modèles)

Les symboles situés sur le dosseret vous aideront à choisir la partie de l'élément radiant à régler. Le symbole  indique un réglage pour le serpentin intérieur seulement. Le symbole  indique un réglage pour les serpentins intérieur et extérieur.

Utilisation de l'élément double :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface double.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 1) pour faire chauffer les parties intérieure et extérieure d'un élément double. Si vous utilisez des ustensiles de petites dimensions et que la partie intérieure de l'élément est la seule requise, enfoncez et tournez le bouton vers la gauche pour démarrer la cuisson (fig. 2).
3. Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface double avant de retirer l'ustensile.

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Les boutons n'ont pas à être positionnés à un réglage en particulier. Utilisez les réglages comme repère et ajustez le bouton de commande selon le besoin.

Si la surface rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, ce dernier est **trop petit** pour cette zone.

Vous pouvez alterner entre le réglage de l'élément simple ou de l'élément double à tout moment durant la cuisson. Pour les puissances recommandées, reportez-vous **aux réglages des niveaux de puissance pour les éléments radiants simples ou doubles** dans les instructions pour les éléments simples.



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 ne soit suffisamment refroidie.
- **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

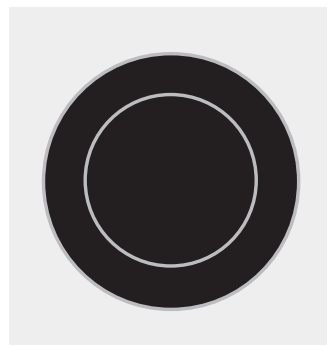


Fig. 1

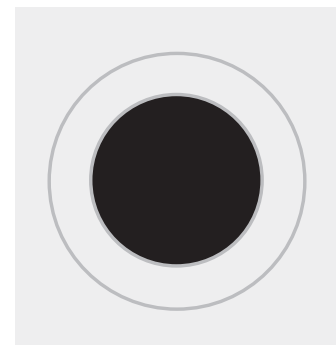
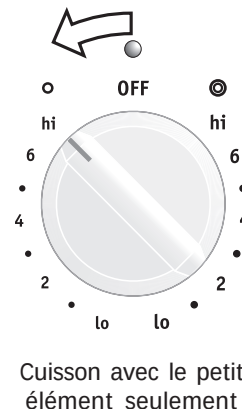


Fig. 2



IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique lorsque celle-ci est chaude. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.



REMARQUES

- 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 des résultats de cuisson optimaux.
- Le voyant **d'élément en marche** (element on) 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 **hot surface** (surface chaude) reste allumé même APRÈS avoir ÉTEINT la commande de surface et il restera allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Zone de maintien au chaud (certains modèles)

La zone de maintien au chaud sert à maintenir les aliments cuits à leur température de service. Utilisez la fonction de maintien au chaud pour garder chauds des aliments cuits (par exemple, légumes, sauces, plats mijotés, soupes, ragoûts, pains, pâtisseries et assiettes à dîner pouvant aller au four).

Utilisez toujours des aliments déjà chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments 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 afin d'en préserver la qualité.

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, choisissez un couvercle qui laisse l'humidité s'échapper. **N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et d'être 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.

Réglage de la commande de maintien au chaud :

1. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans une direction ou l'autre, jusqu'au réglage de température désiré (fig. 1). Les températures sont approximatives et sont identifiées par **HI** (Élevé) et **LO** (Bas). Cependant, la commande peut être réglée à n'importe quelle position entre **HI** (Élevé) et **LO** (Bas) 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**.

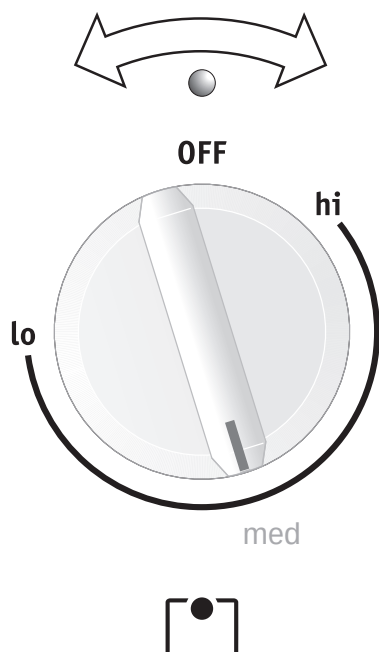


Fig. 1

(avec réglage approximatif illustré pour la température moyenne)

Sélection de la température - reportez-vous au **tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud** (fig. 2). Si l'aliment que vous désirez réchauffer ne figure pas dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez au besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant la température moyenne.

Suggestions de réglages pour la zone de maintien au chaud

Aliments	Température
Pains/Pâtisseries	LO (bas)
Plats mijotés	LO (bas)
Assiettes à dîner avec nourriture	LO (bas)
Œufs	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. 2

⚠ ATTENTION

- Contrairement aux autres éléments de surface, la zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est chaude. Pour éviter les brûlures, servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer les aliments de la table de cuisson, y compris de la **zone de maintien au chaud**; les plats et les ustensiles **risquent d'être chauds**.
- 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 ne soit suffisamment refroidie.
- **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la table de cuisson lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

➡ IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Mise en conserve

Lisez et respectez les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve à l'aide de votre cuisinière.

IMPORTANT

NE PLACEZ JAMAIS un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela pourrait entraîner une fissure de la table de cuisson.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite. Lorsque vous effectuez une mise en conserve à l'aide d'une table de cuisson en vitrocéramique, assurez-vous que le fond des ustensiles est sans cannelure.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord la zone la plus chaude. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- **Vérifiez que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les marques de l'élément ou du brûleur de surface de 2,5 cm (1 po) au plus.** Nous vous recommandons d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentín et tables de cuisson en vitrocéramique.
- Si vous utilisez deux marmites en même temps, disposez-les sur les côtés gauche et droit de la table de cuisson. Cela aidera à mieux répartir la chaleur produite par les éléments.

Assurez-vous de consulter les plus récentes informations en ligne concernant la mise en conserve maison. Les sites du *U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service* et du *National Center for Home Food Preservation (NCHFP)* entre autres regorgent d'informations utiles sur ce sujet.

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 ne soit suffisamment refroidie.
- **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la table de cuisson lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

IMPORTANT

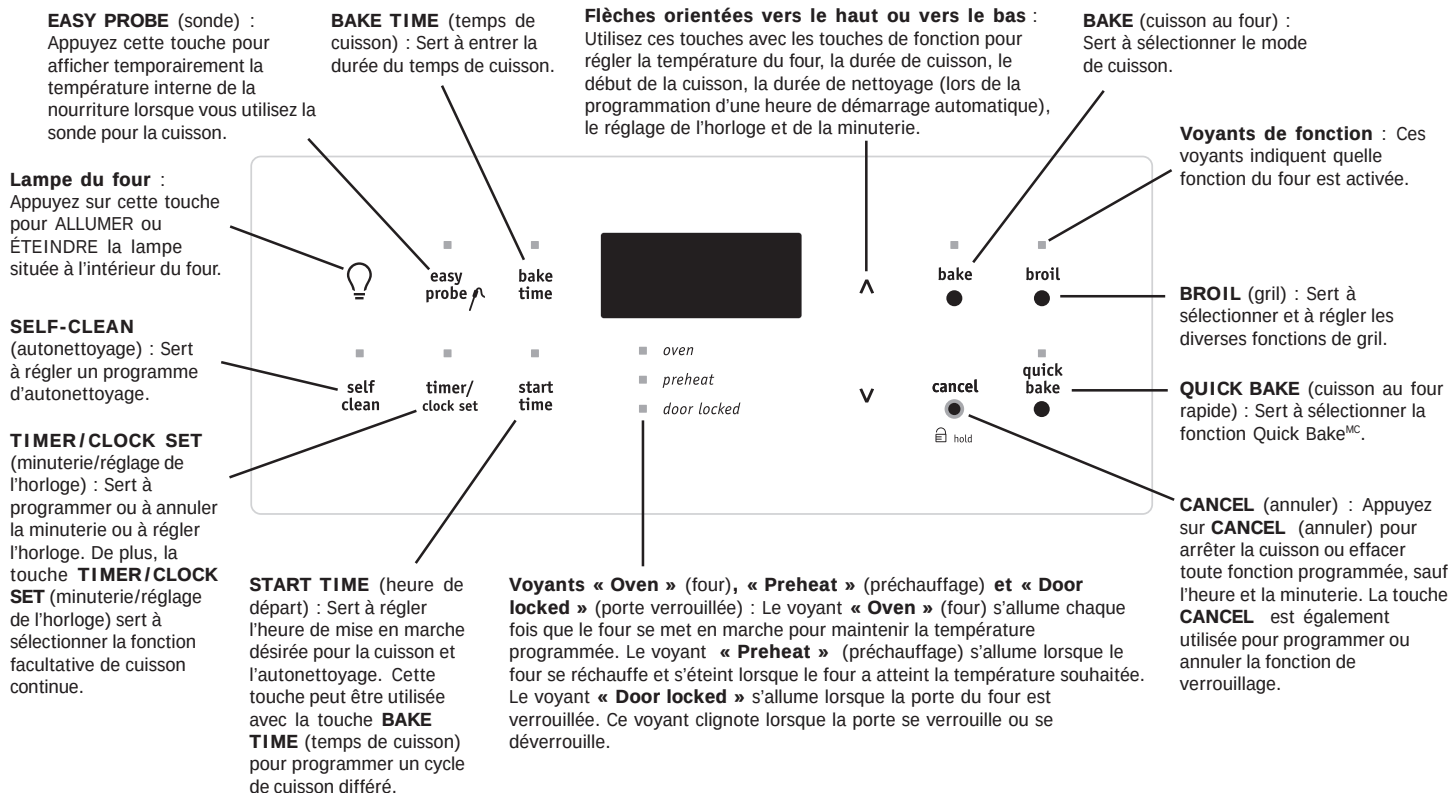
Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

FONCTIONS DES COMMANDES DU FOUR

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.

Pour bien utiliser votre four, familiarisez-vous avec les différentes fonctions des touches du four décrites ci-dessous.

Touches des commandes du four (seulement pour les modèles avec sonde)



RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de l'horloge

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, l'heure **clignote** sur l'afficheur. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste avant d'utiliser le four.

Pour régler l'horloge lorsque l'affichage ne clignote pas :

1. Appuyez une fois sur **timer/clock set** . « CLO » s'affiche.
2. Réglez l'heure dans un délai de 5 secondes en appuyant sur la touche **▲** ou **▼** , puis relâchez la touche lorsque l'heure correcte est affichée. Le nouveau paramètre sera validé dans un délai de 5 secondes.

Pour régler l'horloge lorsque l'affichage ne clignote pas :

1. Appuyez sur la touche **timer/clock set** **deux fois** (ne maintenez pas la touche enfoncée). « CLO » s'affiche.
2. Réglez l'heure dans un délai de 5 secondes en appuyant sur la touche **▲** ou **▼** , puis relâchez la touche lorsque la bonne heure est affichée. Toute modification apportée sera validée dans un délai de 5 secondes.

REMARQUE

L'horloge ne peut être réglée lorsque le four ou l'autonettoyage est en marche.

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

Votre four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 11 heures et 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

Passer à la fonction de cuisson continue :

1. Appuyez sur la touche **timer/clock set** et tenez-la enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. « — — hr » apparaîtra sur l'afficheur pour indiquer que l'appareil est en mode de cuisson continue, après quoi, l'heure actuelle s'affiche à nouveau.
2. Pour annuler la fonction de cuisson continue, appuyez sur la touche **timer/clock set** et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. « 12hr » s'affiche pour indiquer que la commande est revenue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures.

REMARQUE

Le fait de passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures ne modifie pas le fonctionnement de la table de cuisson.

Changement du mode d'affichage de la température (°F ou °C)

Par défaut, le tableau de commande est réglé en usine pour afficher la température du four en Fahrenheit (°F). L'affichage peut être modifié pour indiquer des degrés Fahrenheit ou Celsius.

Par exemple, pour que la température soit affichée en °C (Celsius) ou °F (Fahrenheit) :

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

REMARQUE

Aucune modification ne peut être apportée au mode d'affichage de la température lorsque le four fonctionne ou que la fonction d'autonettoyage est activée.

Réglage du mode de fonctionnement des touches silencieux ou sonore

Par défaut, un bip se fait entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche. Si vous le désirez, le tableau de commande du four peut être programmé pour fonctionner silencieusement.

Pour régler la cuisinière en mode silencieux :

Maintenez la touche **start time** enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre (environ 7 secondes). Le tableau de commande cessera d'émettre un son lorsque vous appuierez sur une touche.

Pour régler la cuisinière en mode sonore :

Maintenez la touche **start time** enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre (environ 7 secondes).

REMARQUE

Lorsque le tableau de commande est réglé en mode silencieux, les signaux sonores liés à **la minuterie, au préchauffage**, à la fin d'un cycle et aux **erreurs** resteront audibles.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de verrouillage

La cuisinière peut être programmée pour verrouiller la porte du four et la plupart des touches de commandes du four.

Pour régler le verrouillage :



Appuyez sur la touche **cancel** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. « Loc » s'affiche, le voyant « DOOR LOCKED » (porte verrouillée) clignote et le verrou motorisé de la porte commence à verrouiller la porte du four. **La porte du four prend environ 15 secondes** à se verrouiller complètement. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure du jour s'affiche.

Pour annuler le verrouillage :

Appuyez sur la touche **cancel** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. La commande déverrouille la porte du four et reprend son fonctionnement normal.

REMARQUES

- Pour éviter d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte du four, n'essayez pas d'ouvrir ou de fermer cette dernière lorsque le voyant DOOR LOCKED clignote.
- Si vous appuyez sur une touche du panneau de commande lorsque le verrouillage du four est activé, les lettres Loc s'affichent pour vous rappeler que la fonction que vous tentez d'utiliser n'est pas disponible lorsque la fonction de verrouillage est activée.

Réglage de la minuterie

La minuterie du four peut servir de minuterie additionnelle dans la cuisine qui émet un signal sonore lorsque la durée programmée est écoulée.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez **une fois** sur la touche **timer/clock set** (ne maintenez pas la touche enfoncée).

2. Appuyez sur la touche **▲** 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 située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

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

3. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet 3 bips. Elle continue à émettre 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **timer/clock set**.

Pour modifier la durée restante :

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

Pour annuler la minuterie avant que la durée programmée ne soit écoulée :

Appuyez une fois sur la touche **timer/clock set**.

REMARQUES

- La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. La minuterie peut être utilisée seule ou lorsqu'une autre fonction du four est activée.
- Le voyant lumineux situé au-dessus de la touche **timer/clock set** demeure allumé chaque fois que la minuterie fonctionne.
- La minuterie affiche les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les minutes et les secondes. Lorsqu'il ne reste qu'une minute à écouler, seules les secondes sont affichées.
- Lorsque la minuterie est activée pendant la cuisson, le voyant de la minuterie s'allume par défaut. Pour afficher l'information concernant les autres fonctions activées du four, appuyez une fois sur la touche de la fonction pour vérifier son état.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la cuisson

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

Pour régler la cuisson au four :

1. Appuyez sur la touche **bake** . « — — — » s'affiche.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche **▲** ou **▼** . « 350 » °F (177 °C) s'affiche. En appuyant sur la touche **▲** ou **▼** et en la maintenant enfoncée, vous pouvez régler la température par intervalles de 5 °F (1 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius). Relâchez la touche lorsque la température souhaitée s'affiche.
3. Dès que vous relâchez la touche **▲** ou **▼** , le four se met à chauffer pour atteindre la température désirée. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson pré-réglée, le voyant de préchauffage s'éteint. Le tableau de commande émet 3 bips.
Vous pouvez arrêter la cuisson au four à tout moment en appuyant sur la touche **cancel** .

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

1. Appuyez sur la touche **bake** . Vérifiez la température de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** pour augmenter ou réduire la température à la température voulue.



IMPORTANT

Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.



REMARQUES

- Quelques minutes après avoir commencé la cuisson, le voyant « preheat » (préchauffage) S'ÉTEINT, signalant ainsi que votre four a atteint la température de cuisson souhaitée. Le régulateur émet 3 bips pour vous rappeler que le four est prêt.
- Le voyant « oven » (four) du tableau de commande S'ALLUME et S'ÉTEINT lorsque le four chauffe. Ceci est un fonctionnement normal qui indique que les éléments du four chauffent de façon intermittente pour maintenir la température de cuisson réglée.

Temps de cuisson

Une durée de cuisson peut être ajoutée pour la plupart des modes de cuisson au four. Utilisez le temps de cuisson pour mettre le four en marche immédiatement ou pour l'éteindre automatiquement lorsque la durée de cuisson s'est écoulée.



ATTENTION

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

Pour régler le four pour qu'il se mette en marche et s'éteigne automatiquement une fois la durée de cuisson écoulée :

1. Appuyez sur la touche **bake** . « — — — ° » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** . « 350 » °F (177 °C) s'affiche. En appuyant sur la touche **▲** ou **▼** et en la maintenant enfoncée, vous pouvez régler la température par intervalles de 5 °F (1 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius). Relâchez la touche lorsque la température souhaitée s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **bake time** . « :00 » s'affiche.
4. Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.
5. Le four s'allume, commence à chauffer et cuit pendant la durée programmée avant de se fermer automatiquement.
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **cancel** .



REMARQUES

- Le **temps de cuisson** et l'**heure de départ** ne peuvent être réglés durant la cuisson au gril.
- La fonction de temps de cuisson peut être ajoutée lors de la **cuisson rapide** (certains modèles).
- La **durée maximale de cuisson** est de 11 heures et 59 minutes.
- Lorsque vous avez défini une durée de cuisson, appuyez sur la touche **BAKE TIME** (durée de cuisson) pour afficher la durée restante.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Heure de départ

Utilisez cette touche pour programmer une heure de mise en marche pour cuisson ou la fonction d'autonettoyage.



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

Pour régler une heure de départ différée pour la cuisson et pour éteindre automatiquement le four lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure avant de commencer. Ajustez-la au besoin.
 2. Appuyez sur la touche **bake** . « — — — ° » s'affiche.
 3. Appuyez sur la touche **Λ** ou **V** . « 350 » °F (177 °C) s'affiche. En appuyant sur la touche **Λ** ou **V** et en la maintenant enfoncée, vous pouvez régler la température par intervalles de 5 °F (1 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius). Relâchez la touche lorsque la température souhaitée s'affiche.
 4. Appuyez sur la touche **bake time** . « :00 » s'affiche.
 5. Appuyez sur **Λ** ou **V** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.
 6. Appuyez sur la touche **start time** . L'heure actuelle s'affiche.
 7. Appuyez sur **Λ** ou **V** jusqu'à ce que l'heure de départ s'affiche.
 8. Le four s'allume à l'heure de départ précisée, commence à chauffer et cuit pendant la durée de cuisson programmée avant de s'éteindre automatiquement.
- Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur **cancel** .

Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée :

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

Pour changer la température du four ou le temps de cuisson pendant la cuisson :

1. Appuyez sur la touche de la fonction que vous voulez modifier.
2. Appuyez sur la touche **Λ** ou **V** pour régler ses paramètres.



REMARQUES

- La durée de cuisson et l'heure de départ maximale est de 11 heures et 59 minutes.
- **Le temps de cuisson et l'heure de départ** ne peuvent être réglés durant la cuisson au gril.
- Lorsqu'un mode de cuisson est réglé avec une heure de départ, le préchauffage du four est différé jusqu'à ce que l'heure de départ soit atteinte.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Cuisson rapide (certains modèles)

Avantages du mode de cuisson rapide

- La nourriture cuit plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Fonctionnement de la cuisson rapide

La **cuisson rapide** fait circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps.

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

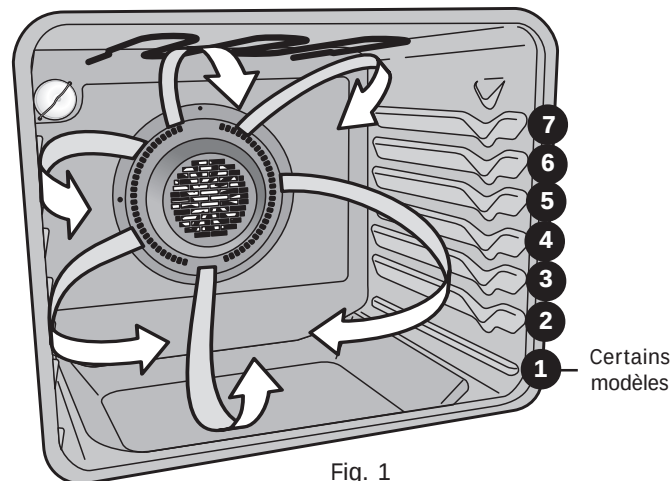
Suggestions pour la cuisson rapide

Pendant la cuisson

- 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.
- Réduisez la température indiquée dans la recette de 14 °C (25 °F). Suivez le reste de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
- Lorsque vous utilisez deux grilles de four en même temps, placez-les dans les positions 2 et 5 pour obtenir de meilleurs résultats (fig. 1).

Pour un rôtissage

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



Réglage de la cuisson rapide

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

Pour régler la cuisson rapide :

1. Appuyez sur **quick bake** . « — — — » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** . « 350 » °F (177 °C) s'affiche. En appuyant sur la touche **▲** ou **▼** et en la maintenant enfoncée, vous pouvez régler la température par intervalles de 5 °F (1 °C si l'affichage de la température est réglé en Celsius). Relâchez la touche lorsque la température souhaitée s'affiche.
3. Dès que vous relâchez la touche **▲** ou **▼** , le four se met à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température désirée, le voyant lumineux de préchauffage S'ÉTEINT et le régulateur émet 3 bips.
Vous pouvez arrêter la cuisson rapide à tout moment en appuyant sur la touche **cancel** .

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

1. Appuyez sur la touche **quick bake** .
2. Au besoin, appuyez sur la touche **▲** ou **▼** pour augmenter ou réduire la température du four sélectionnée.

REMARQUES

- Les gâteaux étagés cuisent mieux avec la fonction de **cuisson**.
- Lorsque vous utilisez la **cuisson rapide** (certains modèles), l'économie de temps pourrait varier selon la quantité et le type de nourriture préparés.

Sonde facile (Easy probe)

Vous obtiendrez de meilleurs résultats lors de la cuisson de certains aliments, par exemple, des rôtis, des jambons ou de la volaille, en utilisant la fonction **Easy probe** (sonde facile). Cette fonction peut également être utilisée efficacement avec d'autres types d'aliments, comme les pains de viande et les plats mijotés.

La fonction **Easy probe** vous fournit la température interne des aliments pendant la cuisson et élimine le besoin de deviner le niveau de cuisson atteint.

Pour certains types de viande, en particulier la volaille et les rôtis, la vérification de la température interne de ces aliments est la meilleure façon de savoir s'ils ont été bien cuits.

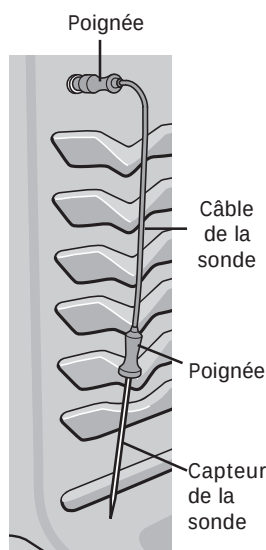


Fig. 1



ATTENTION

Pour éviter les brûlures après la cuisson, faites preuve de prudence lorsque vous débranchez la sonde de la prise ou que vous la retirez de l'aliment. **La sonde peut être très chaude.** Portez des maniques pour protéger vos mains.



IMPORTANT

- **N'utilisez que la sonde fournie avec cette cuisinière.** Brancher une autre sonde ou un autre dispositif dans la prise de la sonde peut endommager le régulateur du four, le système électronique de l'appareil et la prise de la sonde.
- Manipulez la sonde avec soin afin d'éviter de l'endommager lorsque vous l'insérez ou la retirez des aliments ou de sa prise. **N'utilisez pas** de pinces pour tirer sur la sonde ou le câble de la sonde. Toujours dégeler complètement les aliments avant d'y insérer la sonde.
- Lorsque vous retirez la sonde de la prise ou de l'aliment, retirez-la toujours en utilisant les poignées (fig. 1).
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser la sonde, retirez-la toujours du four. Pour éviter d'endommager la sonde, ne la rangez **pas** dans le four.
- Avant de démarrer un cycle d'**autonettoyage**, assurez-vous que la sonde a été enlevée de l'intérieur du four. La sonde n'est pas conçue pour résister aux températures élevées atteintes au cours d'un programme d'autonettoyage.
- **N'utilisez pas** la sonde avant de l'avoir insérée correctement dans la prise et les aliments. Pour protéger la sonde lors de son insertion dans la prise, le four s'éteindra automatiquement si le capteur de température de la sonde relève une température de 149 °C (300 °F) ou plus.



REMARQUES

- Ne retirez pas la sonde de la prise ou de l'aliment avant que la température interne souhaitée soit atteinte. Si la sonde est retirée de la prise, la fonction Easy probe est automatiquement annulée, mais le four reste ALLUMÉ. Si la sonde est retirée de l'aliment, la lecture de la température interne de l'aliment ne sera plus précise.
- La fonction Easy probe ne peut pas être utilisée lorsque le mode de cuisson au **gril** (broil) et l'**autonettoyage** sont activés. Si vous appuyez sur la touche broil (gril) ou self-clean (autonettoyage) lorsque la sonde est insérée dans la prise, le régulateur émet 3 bips d'erreur et le four ne peut être activé.
- Si vous appuyez sur la touche de la fonction **Easy probe** (sonde facile) alors que la sonde est débranchée de la prise, « - - - » s'affiche (pendant 3 secondes approximativement), indiquant que la sonde n'est pas activée.

Les températures indiquées plus bas correspondent aux températures **internes** minimales que les aliments doivent atteindre pour être consommés de façon sécuritaire, peu importe leur méthode de préparation.

Températures de cuisson internes minimales :

Type d'aliments	Temp. interne
Rôtis, steaks et côtelettes de bœuf, de veau, d'agneau	
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Rôtis, steaks et côtelettes de porc frais	
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Jambon (déjà cuit)	
	71 °C (160 °F)
Volaille	
Poulet, dinde entiers	74 °C (165 °F)
Poitrines, rôtis	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Restes	74 °C (165 °F)

Information obtenue grâce à l'aimable autorisation du U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service.

† Le département de l'Agriculture des États-Unis a émis l'avis suivant : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 140 °F/ 60 °C implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. en juin 1985.) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 145 °F / 63 °C pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Easy probe (suite)

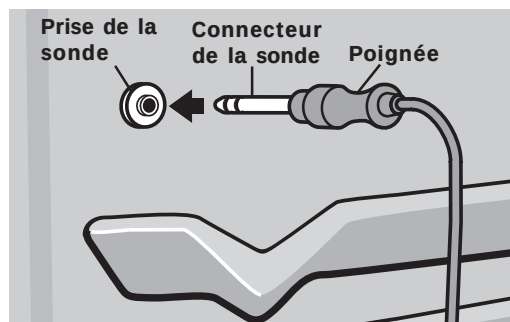


Fig. 1

Insertion correcte de la sonde :

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment. Pour obtenir une lecture juste de la température, la pointe de la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage de la pièce de viande ni à l'ustensile de cuisson.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas. Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment (fig. 2).
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour une volaille ou une dinde entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'entre-cuisse, sous la cuisse (fig. 3).

Insérez la pointe de la sonde au centre de l'aliment

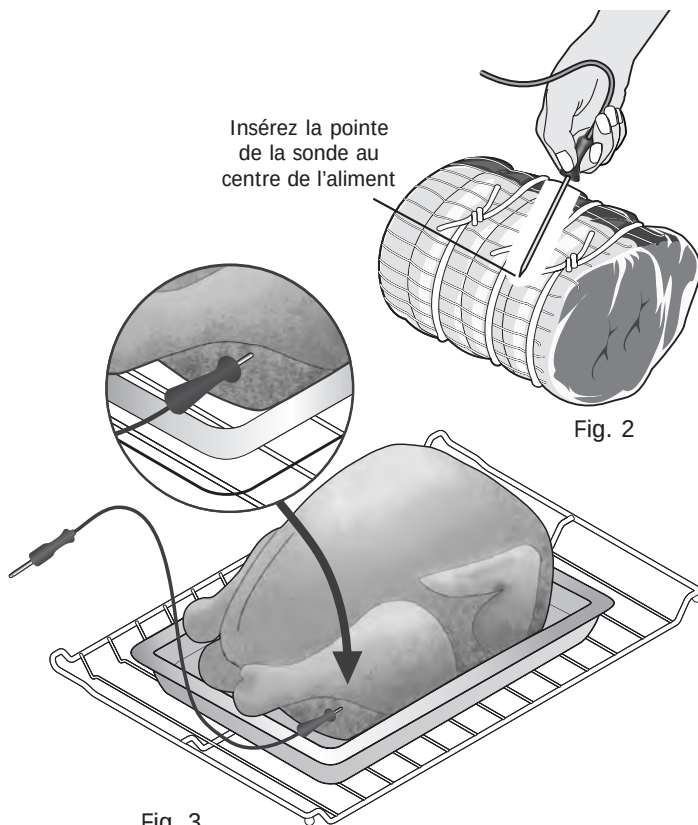


Fig. 2

Fig. 3

Réglage de la fonction Easy probe :

1. Préparez l'aliment et insérez correctement le capteur de la sonde au milieu de l'aliment (voir les fig. 2 et 3). La sonde doit être insérée dans les aliments et la prise avant de commencer la cuisson, pendant que la température du four est encore basse.
2. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les entièrement dans le four.
3. Insérez **complètement** le connecteur de la sonde dans la prise de la sonde (fig. 1) située dans le coin supérieur avant gauche du four.
4. Après quelques secondes, un bip retentit et le voyant situé au-dessus de la touche de la fonction Easy probe s'ALLUME pour indiquer que la sonde fonctionne correctement.
5. Fermez la porte du four. Réglez le four pour la **cuisson** ou la **cuisson rapide**, et réglez la température voulue, au besoin.
6. Vous pouvez afficher la température interne de l'aliment en tout temps pendant la cuisson en appuyant sur la touche **easy probe**. Le tableau de commande affiche la température interne de l'aliment pendant environ 3 secondes avant de réafficher la température du four.
De temps à autre au cours de la cuisson, appuyez sur la touche **Easy probe** pour vérifier la température interne de l'aliment, en particulier lorsque la température voulue est presque atteinte.
7. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, appuyez sur la touche **CANCEL** (annuler) pour arrêter la cuisson ou la cuisson rapide.
8. Ouvrez la porte du four et débranchez **prudemment** la sonde de sa prise en utilisant une manique. L'intérieur de la cuisinière, la sonde, les ustensiles et les aliments peuvent être très chauds.
9. Retirez les aliments du four et retirez prudemment le capteur de la sonde des aliments.

Message d'erreur de la sonde :

Si le tableau de commande du four affiche le message d'erreur « **PErr** », il est possible que le connecteur de la sonde n'a pas été inséré complètement dans la prise (fig. 1) ou que la sonde a surchauffé. Lorsque ce message s'affiche, aucune autre fonction du four ne pourra être activée avant la correction du problème.

Retirez la sonde de la prise, puis rebranchez la sonde dans la prise (vérifiez qu'elle est **entièrement insérée** dans la prise). Assurez-vous que le capteur de la sonde est recouvert par l'aliment et n'est pas exposé afin d'éviter une surchauffe.

Si la sonde est branchée correctement dans la prise et disposée correctement dans l'aliment, mais que le message d'erreur demeure affiché, il est possible que la sonde soit défectueuse et doive être remplacée. Le cas échéant, retirez la sonde du four et communiquez avec un réparateur autorisé pour obtenir de l'aide. Vous pouvez continuer à utiliser le four sans la sonde.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Gril

Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. Lorsque vous faites une cuisson au gril, disposez toujours les grilles pendant que le four est froid. Placez la grille selon les suggestions du **tableau de suggestions de paramètres pour le gril** (fig. 1 et 4).

Pour programmer la cuisson au gril :

1. Disposez les grilles du four lorsque sa température est encore basse.
2. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril). « — — » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le réglage du gril désiré s'affiche. Appuyez sur la touche **▲** pour le réglage **élevé** ou sur **▼** pour le réglage **bas**. 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 des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter de la nourriture.**
5. Déposez les aliments préparés directement sous l'élément du haut.
6. **Laissez la porte du four ouverte** jusqu'à la position d'arrêt (fig. 2).
7. Passez un premier côté au gril jusqu'à ce que l'aliment soit bruni. Tournez l'aliment et faites griller l'autre côté.

Vous pouvez arrêter le mode gril à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).



AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, fermez la porte du four et ÉTEIGNEZ-le. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.

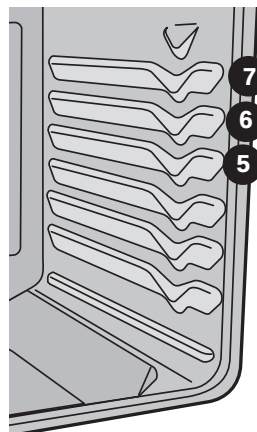


Fig. 1

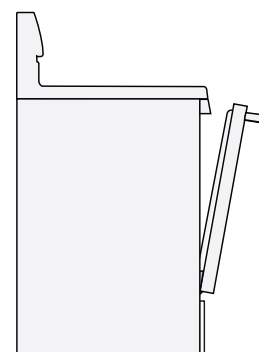


Fig. 2

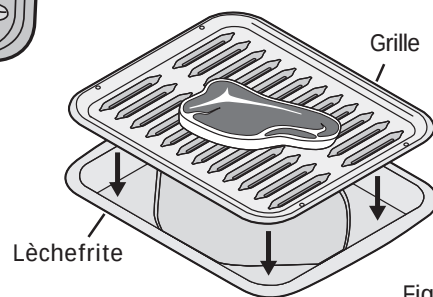


Fig. 3



REMARQUES

- Pour manipuler les aliments pendant la cuisson, utilisez des gants isolants et tirez la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.
- Les fonctions de **temps de cuisson** et **d'heure de départ** ne peuvent être ajoutées au mode de cuisson au gril.
- Le voyant de préchauffage et le signal sonore ne sont pas disponibles lors de la cuisson au gril.
- Lorsque vous utilisez une lèchefrite pour la cuisson au gril, assurez-vous d'utiliser une lèchefrite et une grille approuvées par Electrolux Home Products, Inc. (fig. 4).

Tableau de réglages suggérés pour la cuisson au gril

Aliments	Position de la grille	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Bifteck 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 7 ^{e*}	Hi (élevé)	6	4	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e ou 7 ^{e*}	Hi (élevé)	7	5	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e ou 7 ^{e*}	Hi (élevé)	8	7	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	6 ^e	Hi (élevé)	8	6	Bien cuit
Poulet (avec os)	5 ^e	Lo (bas)	20	10	Bien cuit
Poulet (désossé)	6 ^e	Lo (bas)	8	6	Bien cuit
Poisson	6 ^e	Hi (élevé)	13	s. o.	Bien cuit
Crevettes	5 ^e	Hi (élevé)	5	s. o.	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	7 ^{e*}	Hi (élevé)	9	7	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e	Hi (élevé)	10	8	Bien cuit

Fig. 4

*Servez-vous de la grille de four surbaissée lorsque vous utilisez la position 7.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Ajustement de la température du four

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

Pour ajuster la température du four :

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

Utilisation de l'éclairage du four

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

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

La lampe du four est située dans le coin supérieur gauche de la paroi arrière du four. Elle est protégée par un globe en verre retenu par une tige métallique. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous à la rubrique « Remplacement de l'ampoule du four » dans la section **Entretien et nettoyage**.

REMARQUES

- Les ajustements n'affectent pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage.
- Si l'affichage de la température est réglé en Celsius, la température du four sera ajustée par intervalles de 1 °C chaque fois que vous appuyez sur la touche **▲** ou **▼** .
- **N'utilisez pas** de thermomètre, comme ceux que l'on peut acheter dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température intérieure du four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie à des températures qui se situent bien au-dessus des températures de cuisson normales. Si elle est utilisée correctement, la fonction d'autonettoyage éliminera toutes les saletés dans le four ou les réduira en une poudre fine. Une fois le four refroidi, essuyez tout simplement la cendre à l'aide d'un chiffon humide.

La fonction d'**autonettoyage** offre également des programmes de nettoyage facultatifs : un programme d'autonettoyage normal de 3 heures et un programme de 2 heures pour les saletés légères.



AVERTISSEMENT

- **Ne touchez pas** la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage.
- Éloignez les enfants de la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.



ATTENTION

Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

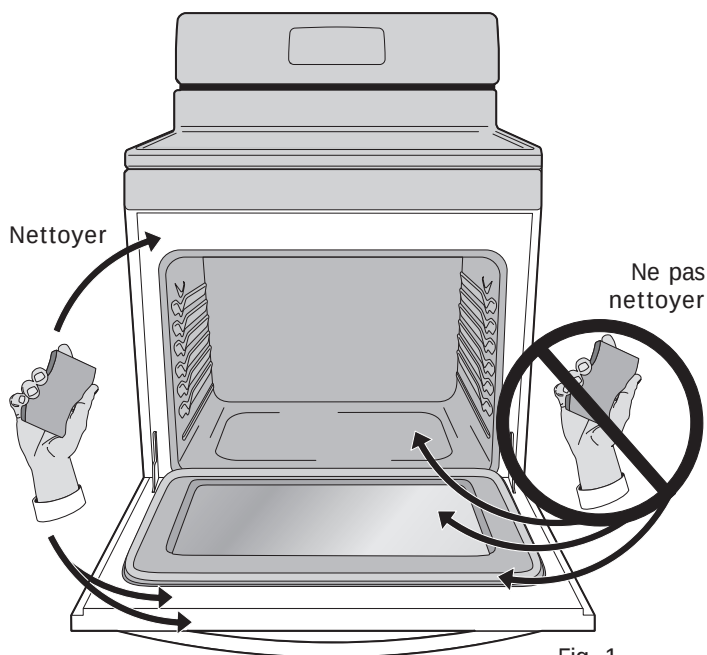


Fig. 1

(Pour les modèles munis d'un élément de cuisson inférieur visible SEULEMENT) L'élément peut être incliné à partir de l'avant pour faciliter le nettoyage des renversements. Attendez que le four ait **complètement refroidi**, puis retirez la grille de four inférieure avant de soulever l'élément. Ne soulevez pas l'élément inférieur à plus de 10 à 13 cm (4 à 5 po) de sa position normale.



IMPORTANT

À lire avant de démarrer l'autonettoyage

- Retirez **tous les articles** du four et de la table de cuisson, y compris la **nourriture, les ustensiles, les pellicules de plastique et le papier d'aluminium**. Le papier d'aluminium ne peut pas résister à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage.
- Retirez **toutes les grilles et tout accessoire** du four afin d'éviter des dommages causés par la chaleur. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer. La grille de four Effortless^{MC} (certains modèles) doit être retirée avant de mettre en marche le cycle d'autonettoyage afin d'éviter de réduire la capacité de glissement de la grille.
- Assurez-vous que **l'évent du four est propre**.
- Retirez **tous les articles** du tiroir de rangement (sur certains modèles) ou du tiroir chauffant (sur d'autres modèles).
- Assurez-vous que le protecteur de la lampe du four est en place. Éteignez la lampe du four.
- **Nettoyez tout renversement excessif**. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé **avant de lancer le cycle d'autonettoyage**. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer pendant l'autonettoyage.
- Retirez du four tout renversement de nourriture contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) avant de lancer le programme d'autonettoyage. S'ils ne sont pas nettoyés, ils risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre extérieur de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four. Nettoyez à l'eau et au savon avant de lancer le programme d'autonettoyage. Ces zones (fig. 1) chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte** (fig. 1). N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Cela pourrait endommager le joint de la porte. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage commerciaux pour le four ou de revêtements protecteurs à l'intérieur du four. Les résidus des produits de nettoyage pourraient endommager la porcelaine lors du prochain cycle d'autonettoyage.

AUTONETTOYAGE

Réglage du nettoyage

Pour régler le programme d'autonettoyage :

1. Retirez tous les articles du four, de la table de cuisson, du compartiment de rangement (certains modèles) ou du tiroir chauffant (certains modèles). Retirez toutes les grilles du four et assurez-vous que la porte est fermée.

2. Appuyez sur la touche **self clean**. « — » s'affiche.

3. Pour lancer le programme, appuyez une fois sur la touche **▲** ou **▼**. « 3:00 » s'affiche pour indiquer qu'un cycle d'autonettoyage d'une durée de 3 heures a été programmé. Pour effectuer un autonettoyage de 2 heures,

appuyez une fois sur la touche **▼** (« 2:00 » s'affichera pour indiquer qu'un cycle d'autonettoyage d'une durée de 2 heures a été programmé).

(certains modèles) Pour effectuer un autonettoyage d'une durée de 4 heures, appuyez une fois sur **▲** (« 4:00 » s'affiche).

Vous pouvez arrêter l'autonettoyage en tout temps en appuyant sur la touche **cancel**.

→ IMPORTANT

Une fois la commande du four réglée pour l'autonettoyage, le voyant « door locked » (porte verrouillée) clignotera pendant le verrouillage de la porte. **N'OUVREZ PAS** la porte pendant que le voyant clignote (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller complètement). **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte.

→ IMPORTANT

La porte du four commence à se verrouiller immédiatement après avoir réglé le programme d'autonettoyage. Assurez-vous que le four est vide **avant** de régler le programme d'autonettoyage.

Si le programme d'autonettoyage a été réglé alors que des articles se trouvaient encore à l'intérieur, retirez-les le plus rapidement possible.

Appuyez sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter le programme d'autonettoyage et attendez que la porte soit déverrouillée. Une fois la porte déverrouillée, retirez les articles du four, fermez la porte et réglez un nouveau programme d'autonettoyage au besoin.



ATTENTION

- Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le nettoyage. **Tenez-vous sur le côté du four** lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.
- Les éléments de cuisson et de gril du four peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Ils risquent d'être encore très chauds** et peuvent causer des brûlures si vous les touchez avant qu'ils aient suffisamment refroidi.

À la fin du cycle d'autonettoyage :

- L'heure du jour apparaît sur l'afficheur et les voyants CLEAN (nettoyage) et DOOR LOCKED (porte verrouillée) restent allumés.
- Une fois que le four a refroidi (après environ 1 heure) et que le voyant de verrouillage s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
- Attendez que le four soit **complètement refroidi**, puis essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

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

1. Appuyez sur la touche **cancel**.
2. Une fois que le four a refroidi (cela peut prendre jusqu'à 1 heure) et que le voyant DOOR LOCKED (porte verrouillée) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Si le programme d'autonettoyage n'est pas parvenu à nettoyer complètement le four, programmez un autre cycle d'autonettoyage.

Redémarrage du programme d'autonettoyage après une panne d'électricité :

Si un programme d'autonettoyage est interrompu en raison d'une panne d'électricité, il se peut que votre four ne soit pas nettoyé complètement. Le cas échéant, réglez un nouveau programme d'autonettoyage une fois que le courant a été rétabli, que le four a refroidi et que la porte est déverrouillée.



REMARQUE

Lorsque la fonction d'**autonettoyage** est activée, vous pouvez afficher pendant quelques instants la durée restante du cycle en appuyant sur la touche **SELF-CLEAN** (autonettoyage). Vous devrez **attendre environ 1 heure de plus** que l'heure affichée avant que le four ait suffisamment refroidi pour déverrouiller la porte.

Réglage du mode d'autonettoyage avec heure de mise en marche

Vous pouvez régler une heure de départ pour le programme d'autonettoyage, qui commencera automatiquement à une heure différée.

➔ IMPORTANT

La porte du four commence à se verrouiller immédiatement après avoir réglé le programme de nettoyage avec une heure de départ. Assurez-vous que le four est vide **avant** de régler le programme de nettoyage avec une heure de départ. Notez que le programme de nettoyage ne commencera pas à réchauffer le four avant l'heure de départ réglée.

Si le programme de nettoyage a été réglé alors que des articles se trouvaient encore à l'intérieur, retirez-les avant que le programme de nettoyage commence à réchauffer le four.

Appuyez sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter le programme d'autonettoyage et attendez que la porte soit déverrouillée. Une fois la porte déverrouillée, retirez les articles du four, fermez la porte et réglez un nouveau programme d'autonettoyage.

Pour régler un programme d'autonettoyage différé :

1. Retirez tous les articles du four, de la table de cuisson, du compartiment de rangement (certains modèles) ou du tiroir chauffant (certains modèles). Retirez toutes les grilles du four et assurez-vous que la porte est fermée.
2. Appuyez sur la touche **start time** . Le « : » de l'heure actuelle clignote.
3. Appuyez sur la touche **▲** et maintenez-la enfoncée pour choisir l'heure de départ du programme d'autonettoyage. Relâchez la touche lorsque l'heure de départ désirée s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **self clean** . « — » s'affiche.
5. Pour lancer le programme, appuyez une fois sur la touche **▲** ou **▼** . « 3:00 », indiquant qu'un cycle d'autonettoyage d'une durée de 3 heures a été réglé. Pour effectuer un autonettoyage de 2 heures, appuyez une fois sur la touche **▼** (« 2:00 » s'affichera pour indiquer qu'un cycle d'autonettoyage d'une durée de 2 heures a été programmé).
6. « **CLn** » s'affiche durant le programme de nettoyage et le voyant **door locked** (porte verrouillée) reste allumé jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé ou annulé et que le four ait refroidi.

Vous pouvez arrêter l'autonettoyage en tout temps en appuyant sur la touche **cancel** .

⚠ ATTENTION

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

À la fin du cycle d'autonettoyage :

- L'heure du jour apparaît sur l'afficheur et les voyants **CLEAN** (nettoyage) et **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) restent allumés.
- Une fois que le four a refroidi (après environ 1 heure) et que le voyant de verrouillage s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
- Attendez que le four soit **complètement refroidi**, puis essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

📌 REMARQUES

- **L'heure de départ** du programme de nettoyage ne peut dépasser 11 heures et 59 minutes.
- Vérifiez que le four est vide **avant** de régler un programme d'autonettoyage avec une heure de départ différée. La porte du four se verrouille immédiatement après avoir réglé un programme d'autonettoyage avec une **heure de départ**. Toutefois, le programme d'autonettoyage ne commencera pas à chauffer le four avant l'heure de la mise en marche différée programmée.
- La table de cuisson des modèles dotés d'un mécanisme de verrouillage de la table de cuisson se verrouillera.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Recommandations de nettoyage

Type de surface	Recommandation
• Boutons de commande (certains modèles) • Pièces peintes • Garnitures décoratives peintes • Garnitures en aluminium, en plastique ou vinyle	Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt); tenez-les fermement et enlevez-les de leur axe en les tirant droit vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
• Tableau de commande • Membrane du clavier de commande • Garnitures décoratives (certains modèles)	Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à l'ARRÊT, activez le verrouillage du four (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau au besoin. N'utilisez pas de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon à vaisselle avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon, et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande.
• Acier inoxydable Easy Care^{MC} (certains modèles)	Si la finition de votre cuisinière est en acier inoxydable Easy Care^{MC} (certains modèles), nettoyez l'acier inoxydable à l'eau savonneuse chaude avec une éponge ou un chiffon. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs commerciaux comme les nettoyeurs pour acier inoxydable ni tout autre type de nettoyeur qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
• Pièces en émail vitrifié • Lèchefrite et grille en émail vitrifié (le cas échéant)	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif imbibé d'eau savonneuse, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de produire des taches ternes, même après le nettoyage.
• Intérieur du four	Retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Assurez-vous de lire toutes les instructions de préparation dans la section Autonettoyage.
• Grilles du four	Les grilles doivent d'abord être retirées du four. Ne nettoyez pas les grilles du four à l'aide de la fonction d'autonettoyage. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux selon les instructions du fabricant. Rincez et séchez avec soin.
• Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyeur pour vitres entrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
• Table de cuisson en vitrocéramique	Reportez-vous à la partie « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.

Entretien de la table de cuisson

→ IMPORTANT

Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel au bon entretien de votre table de cuisson en vitrocéramique.

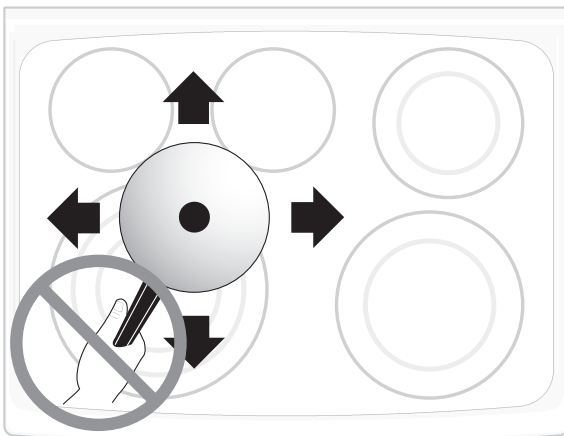
La table de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon à récurer abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique fournie avec votre nouvel appareil. Frottez avec un linge ou un tampon **anti-rayures** 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.

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut laisser des marques de métal sur la surface. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, à l'aide de la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson. Les ustensiles de cuisine (en fonte, en métal, en céramique ou en verre) dont les fonds sont inégaux peuvent **marquer ou égratigner** la surface de la table de cuisson.

Pour préserver l'apparence de la table de cuisson :

- **Ne jamais** glisser des objets en verre ou en métal sur la surface de la table de cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond. Avant d'utiliser la surface de cuisson, remplacez-les par des ustensiles propres à fond plat.
- **N'utilisez jamais** la table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- **Ne jamais** faire cuire des aliments directement sur la surface de cuisson.
- **NE FAITES PAS** tomber d'objets lourds ou durs sur la surface; ceci risquerait de la casser.



Nettoyage de la table de cuisson

! AVERTISSEMENT

N'utilisez AUCUN produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées se dégageant de l'appareil peuvent être nocives et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

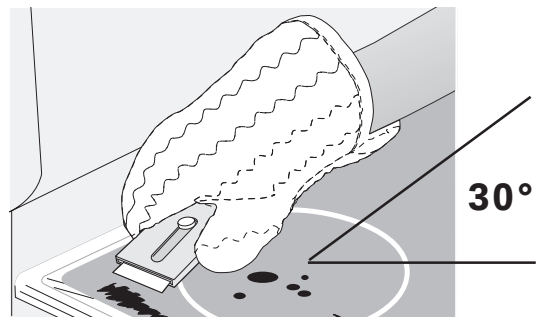
! ATTENTION

Pour éviter les brûlures, assurez-vous que les commandes sont à la position OFF (arrêt) et que la table de cuisson a REFROIDI **avant de nettoyer la surface de cuisson.**

Saleté légère à modérée : Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur la table de cuisson. Utilisez de l'essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique non abrasif pour nettoyer la totalité de la table de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée : versez quelques gouttes de crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur les parties salies. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique non abrasif, en appuyant le cas échéant. 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-la soigneusement 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.



Retirez les plastiques ou les 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 de la corrosion par piqûres sur 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

Nettoyage de la table de cuisson (suite)

N'utilisez PAS les produits suivants sur la table de cuisson :



- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage forts comme le javellisant, l'ammoniaque ou les produits de nettoyage pour four, car 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.

Papier d'aluminium et revêtements du four



AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours, y compris dans le tiroir chauffant (certains modèles).

Ne recouvrez pas la sole ou les grilles du four avec un revêtement ou du papier d'aluminium.

Pendant l'autonettoyage, la température du four peut atteindre des températures assez élevées pour faire fondre les ustensiles ou le papier en aluminium, ce qui pourrait endommager la finition en porcelaine de l'intérieur du four.



Papier d'aluminium et revêtements du four (suite)

Papier d'aluminium et table de cuisson : l'utilisation du papier d'aluminium sur une table de cuisson chaude peut endommager la vitrocéramique. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas du papier d'aluminium toucher la table de cuisson en vitrocéramique.

Ustensiles en aluminium et table de cuisson : faites attention lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la table de cuisson. Si vous laissez les casseroles en aluminium chauffer sans liquide sur la table de cuisson, elles pourraient s'abîmer, fondre, se briser ou marquer la table de cuisson de façon permanente et l'endommager.

Remplacement de l'ampoule du four

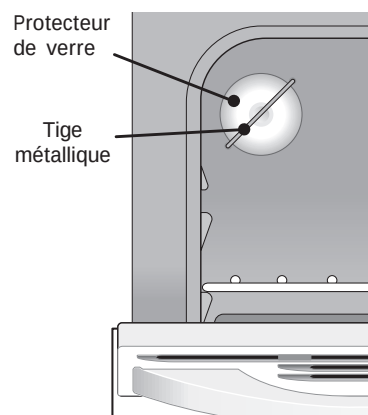


ATTENTION

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

La lampe à l'intérieur du four est située sur le mur arrière du four et elle est protégée par un globe de verre retenu par une tige métallique.

Le protecteur de verre doit demeurer en place pour protéger l'ampoule de la lampe lorsque vous utilisez le four.



Pour remplacer l'ampoule du four :

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

Retrait et remise en place de la porte du four



ATTENTION

Pour éviter les blessures lorsque vous retirez ou remplacez la porte du four, suivez attentivement les instructions et tenez toujours la porte du four ouverte en éloignant vos mains des charnières.



IMPORTANT

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

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol; fig. 1).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four jusqu'à ce qu'ils soient en position déverrouillée (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).
4. Fermez la porte jusqu'à la position d'arrêt pour la cuisson au grill. La porte du four s'arrêtera à cette position juste avant qu'elle ne soit fermée complètement.
5. La porte étant en position pour la cuisson au grill (fig. 3), soulevez légèrement et prudemment la porte du four, puis retirez-la du cadre. Pour ne pas endommager le fini du four, assurez-vous que les charnières de la porte ne viennent pas en contact avec le cadre avant du four.

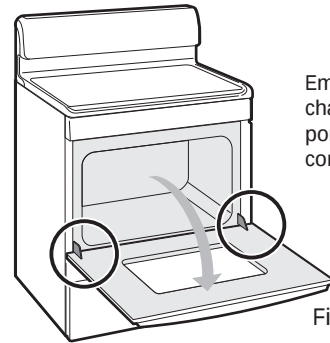
Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
2. En tenant la porte dans le même angle qu'elle a été déposée (fig. 3), alignez et introduisez soigneusement les deux bras des charnières entre les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte du four (fig. 4).
3. Lorsque les deux bras des charnières sont en place, ouvrez 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 jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (fig. 2).
5. Fermez la porte du four.

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

Lisez les recommandations suivantes :

- NE FERMEZ PAS la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place à l'intérieur du four.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.



Emplacements des charnières lorsque la porte du four est complètement ouverte.

Fig. 1

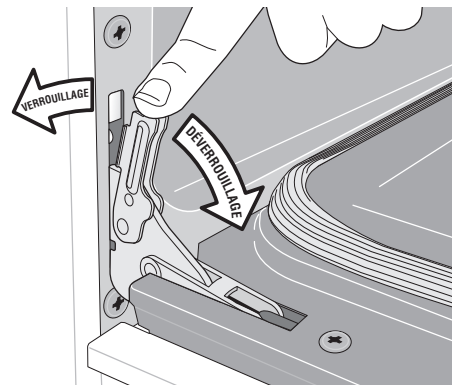


Fig. 2

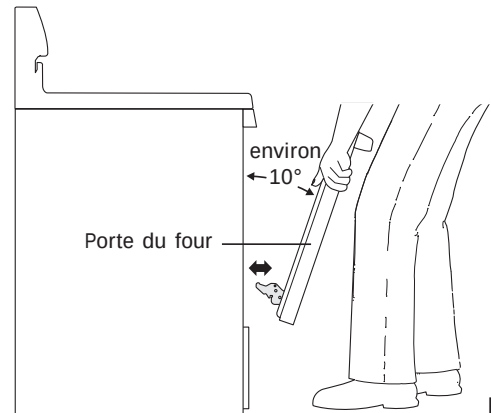


Fig. 3

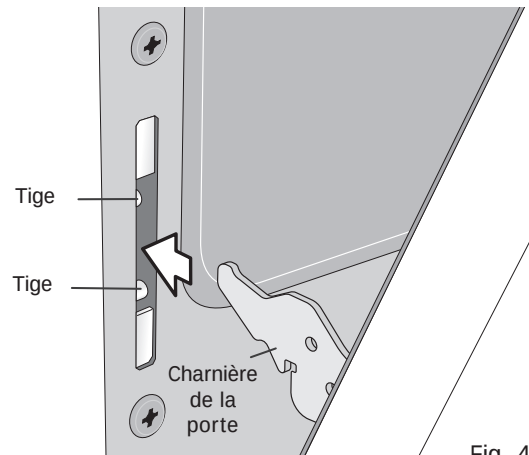


Fig. 4

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

Problème	Causes possibles	Solutions
L'heure clignote sur l'afficheur.	Panne électrique.	Appuyez sur CANCEL (annuler), puis réglez l'heure de l'horloge.
Le tableau de commande du four affiche l'icône F ___ (suivi d'un chiffre) et le tableau de commande émet des bips.	Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie.	Appuyez sur CANCEL (annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (cuisson au four) ou BROIL (gril) à nouveau. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (cuisson au four) ou BROIL (gril) à nouveau.
	L'anomalie se répète.	Notez le code d'erreur et appelez votre technicien autorisé.
Le four ne répond pas ou un signal sonore d'erreur est émis lorsque l'on appuie sur une touche.	Vous n'avez pas appuyé au centre de la touche.	Assurez-vous d'appuyer au centre des touches, en utilisant la partie plate du doigt.
	La fonction de verrouillage peut avoir été activée.	Annuler la fonction de verrouillage (certains modèles).
	Aucune alimentation électrique.	Reportez-vous à la rubrique « La cuisinière ne fonctionne pas » dans la liste de vérification.
Le nouveau four cuit à une température plus élevée ou moins élevée que le four précédent.	Différence dans les réglages de la température du four entre votre ancienne cuisinière et la nouvelle.	Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous avez l'impression que la température du four est plus élevée ou moins élevée que lors de vos expériences de cuisine précédentes, essayez d'ajuster la température du four. Consultez la rubrique « Ajustement de la température du four » dans la section Réglage des commandes du four .
Une odeur ou de la fumée peut s'échapper du four lors de ces premières utilisations.	Nouvelle cuisinière.	Il est possible que des odeurs ou un peu de fumée se dégagent de votre nouvelle cuisinière. L'odeur s'atténuera après la première utilisation de votre four. Avant la première utilisation du four, faites-le chauffer à 204 °C (400 °F) pendant 30 à 60 minutes. Cette opération de rodage initial aidera à éliminer les odeurs. Vous pouvez également aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre.
L'appareil émet des bruits secs.	Le four prend de l'expansion et se contracte lorsqu'il chauffe.	Cela est normal lorsque le four chauffe à la température préréglée ou se refroidit.
Le panneau de contrôle émet des cliquetis.	Le régulateur du four ALLUME et ÉTEINT le four de façon intermittente.	Cela est normal lorsque le four est en marche.
De l'air chaud ou de la vapeur sort de la zone de l'évent du four.	De l'humidité s'échappe de la nourriture pendant l'utilisation du four.	Ceci est normal. Pour assurer un rendement optimal de votre cuisinière, ne bouchez pas l'évent du four pendant la cuisson.
Mauvais résultats de cuisson ou de rôtissage.	Mauvais réglage du four.	Reportez-vous à la section Réglage des commandes du four et consultez les renseignements relatifs à la fonction de cuisson que vous désirez utiliser.
	L'évent du four est peut-être bouché.	Retirez l'ustensile ou les articles qui bouchent la zone de l'évent du four.
	Type ou dimension de l'ustensile inadéquat.	Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner un brunissement excessif de certains aliments. Essayez de diminuer la température du four ou le temps de cuisson pour éviter un brunissement trop important. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes; les casseroles à fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
	La cuisson a débuté dans un four froid.	Essayez de préchauffer le four avant de placer l'aliment sur la grille.
	Mauvaise position de la grille.	Positionnez la grille plus haut ou plus bas, tel que nécessaire.
	Espace inadéquat autour des aliments ou débit d'air bloqué par un revêtement de four ou une feuille d'aluminium.	Essayez de centrer l'aliment lorsque vous faites cuire un seul article. Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments, espacez les ustensiles de cuisson pour vous assurer que l'air puisse circuler tout autour des aliments. Consultez la rubrique « Feuille d'aluminium et revêtements de four » dans la section Entretien et nettoyage .
	Réglages de la température du four ou du temps de cuisson.	Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four continue à trop chauffer ou à ne pas assez chauffer, essayez d'ajuster la température du four. Consultez la rubrique « Ajustement de la température du four » dans la section Réglage des commandes du four .

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas.	Mauvais réglage du four.	Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées pour la fonction que vous souhaitez utiliser. Reportez-vous à la section Réglage des commandes du four et consultez les instructions relatives à la fonction de cuisson que vous désirez utiliser ou consultez la section « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page.
	Réglage de la fonction de verrouillage (certains modèles).	Annuler la fonction de verrouillage (certains modèles).
La cuisinière ne fonctionne pas.	La cuisinière est débranchée de l'alimentation électrique ou vous êtes victime d'une panne de courant.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique. Vérifiez le disjoncteur du circuit électrique de la maison; réenclenchez-le au besoin. Si la maison n'est plus alimentée en électricité, appelez votre fournisseur d'électricité pour que l'on vienne réparer le système.
	Le câblage n'est pas terminé.	Communiquez avec votre marchand, votre installateur ou un réparateur autorisé pour recevoir de l'aide.
La cuisinière n'est pas de niveau.	Le plancher n'est pas de niveau, il est trop faible ou instable.	Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.
	La table de cuisson ou les grilles du four ne sont pas de niveau.	Pour régler ce problème, placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau à bulle sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau en les tournant jusqu'à l'obtention du bon niveau.
	Des armoires mal alignées peuvent laisser croire que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et que l'espace de dégagement est suffisant autour de la cuisinière.
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	La moquette gêne la cuisinière.	Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
	Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre les parois de l'appareil.	Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.
Le ventilateur de cuisson rapide fait du bruit.	Le ventilateur de cuisson rapide peut s'allumer et s'éteindre automatiquement.	Ceci est normal. Pour certaines fonctions de cuisson, le ventilateur de convection peut tourner jusqu'à l'arrêt de la fonction ou lorsqu'on ouvre la porte du four.
Le ventilateur de cuisson rapide s'allume et s'éteint pendant la cuisson.	La porte du four est ouverte.	Le ventilateur de cuisson rapide s'éteint si la porte du four est ouverte lorsque toute fonction de cuisson rapide est activée. Fermez la porte du four.
Le ventilateur de cuisson rapide s'allume lorsque des fonctions qui ne comportent pas l'utilisation du ventilateur sont activées (certains modèles).	Par exemple, sur certains modèles, le ventilateur de cuisson rapide peut s'allumer pendant le préchauffage.	Ceci est normal (certains modèles).
Le régulateur du four affiche le message « PErr ». Les commandes du four ne reconnaissent pas la sonde.	La sonde n'est pas insérée complètement dans la prise.	Vérifiez que la sonde est bien insérée dans sa prise. N'utilisez que la sonde incluse avec la cuisinière.
	La sonde a surchauffé.	Retirez la sonde de la prise, puis rebranchez la sonde dans la prise (vérifiez qu'elle est entièrement insérée dans la prise). Assurez-vous que le capteur de la sonde est recouvert par l'aliment et n'est pas exposé afin d'éviter une surchauffe.
	Si le code d'erreur demeure affiché, la sonde est peut-être endommagée ou son câble provoque peut-être un court-circuit.	Enlevez la sonde de sa prise et sortez-la du four. Le four peut être utilisé normalement sans la sonde. Communiquez avec votre réparateur autorisé pour obtenir de l'aide.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
La fonction de cuisson au four ou d'autonettoyage ne démarre pas à l'heure prévue.	L'horloge n'est pas réglée à l'heure du jour.	Réglez l'horloge à la bonne heure avant de programmer une mise en marche différée. Reportez-vous au paragraphe « Réglage de l'horloge » dans la section Réglage des commandes du four .
Forte odeur provenant du four ou odeur de brûlé.	La fonction d'autonettoyage est utilisée pour la première ou deuxième fois.	Il est normal que des odeurs se dégagent pendant l'autonettoyage, spécialement lors du premier cycle d'autonettoyage. Il est conseillé de bien ventiler la cuisine. Ouvrez toutes les fenêtres et, le cas échéant, mettez en marche le ventilateur d'extraction d'air ou la hotte de cuisine durant le cycle d'autonettoyage.
Impossibilité d'enlever des articles du four après le départ de l'autonettoyage.	La porte du four se verrouille immédiatement après avoir programmé un cycle d'autonettoyage.	Appuyez sur CANCEL (annuler) pour arrêter le cycle d'autonettoyage. Attendez que la porte du four se déverrouille. Une fois la porte déverrouillée, retirez les articles du four, fermez la porte et réglez un nouveau cycle d'autonettoyage.
La porte du four ne se déverrouille pas après le cycle d'autonettoyage.	Le four est trop chaud.	Il faut prévoir environ 1 heure après un cycle d'autonettoyage pour que le four puisse se refroidir suffisamment et que la porte se déverrouille.
Le cycle d'autonettoyage ne démarre pas.	Mauvais réglage.	Suivez soigneusement les consignes de préparation et de programmation contenues dans la section portant sur l'autonettoyage .
	Porte de four ouverte.	La porte du four doit être verrouillée avant que le cycle d'autonettoyage puisse démarrer. Assurez-vous que la porte du four est fermée avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
L'autonettoyage ne redémarrera pas après l'avoir annulé.	Le régulateur de l'appareil a déterminé que le four est encore trop chaud pour relancer un cycle d'autonettoyage (certains modèles).	Après avoir annulé un cycle d'autonettoyage, vous devrez, dans certains cas, attendre jusqu'à 4 heures avant que vous puissiez programmer un nouveau cycle d'autonettoyage. Consultez les messages qui s'affichent sur le tableau de commande.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	Saletés excessives. Le temps de l'autonettoyage était trop court ou des renversements avaient été laissés à l'intérieur du four.	Programmez la fonction d'autonettoyage à sa durée maximale. Retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer le programme d'autonettoyage . Suivez soigneusement les consignes de préparation décrites dans la section sur l'autonettoyage.
	Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four.	Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
	Interruption causée par une panne de courant.	Lorsque l'électricité sera revenue, relancez le cycle d'autonettoyage.
Présence de cendres dans la cavité du four après un cycle d'autonettoyage.	Ceci est normal. La température élevée atteinte pendant l'autonettoyage transforme la saleté en cendre.	Attendez que le four soit complètement refroidi. Essayez tous les résidus ou la cendre qui se trouvent à l'intérieur du four à l'aide d'un linge ou de papier essuie-tout humide.
Le fini brillant de la grille est terni ou décoloré.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage.	Retirez toutes les grilles du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Après les avoir retirées du four, nettoyez-les à l'aide d'un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez et séchez avec soin.
Les grilles du four ne glissent plus aussi bien sur leurs guides.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage.	Retirez toutes les grilles du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Pour faciliter le mouvement des grilles, retirez-les du four et nettoyez-les au besoin. Ensuite, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une feuille d'essuie-tout et passez-la sur le côté des grilles. N'utilisez pas de lubrifiant en aérosol.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill.	La porte du four est fermée.	Assurez-vous que la porte du four est ouverte lors de la cuisson au grill.
	La viande est placée trop proche de l'élément supérieur.	Descendez la grille pour laisser plus de place entre les aliments et l'élément supérieur.
	La viande n'a pas été préparée pour une cuisson au grill.	Enlevez l'excédent de gras. Enlevez la graisse des côtés.
	La grille de la lèchefrite n'a pas été placée correctement (certains modèles).	Placez toujours la grille sur le dessus de la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à l'excédent de graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles).
	Trop d'aliments renversés ou de graisse se sont accumulés à l'intérieur du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Il y a eu des renversements excessifs de nourriture dans le four.	Essuyez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et ÉTEIGNEZ-le. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. NE jetez PAS d'eau ni de farine sur le feu! La farine peut être explosive.
L'élément de surface ne chauffe pas.	Mauvais réglage.	Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour l'élément que vous tentez d'utiliser.
L'élément de surface chauffe la nourriture trop lentement.	Mauvais réglage.	Régalez la puissance à un niveau plus élevé.
	L'ustensile est beaucoup plus grand que l'élément de surface.	Placez l'ustensile sur un plus grand élément (s'il est disponible) ou mettez la nourriture dans un plus petit ustensile.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	Mauvais réglage.	Régalez la puissance de l'élément de surface à un niveau inférieur ou supérieur en fonction de la dimension de l'ustensile et de la quantité de nourriture.
	Matériau ou poids de l'ustensile.	Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.
	Type d'ustensile utilisé.	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.
La zone de chauffage de l'élément est plus grande que le fond de l'ustensile.	L'ustensile est trop petit pour l'élément chauffant utilisé.	Placez l'ustensile sur un plus petit élément (s'il est disponible) ou mettez la nourriture dans un plus grand ustensile.
Il y a des égratignures sur la table de cuisson.	Les grosses particules telles que le sel et le sable qui se retrouvent entre l'ustensile et la table de cuisson.	Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps.
	Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés.	Reportez-vous à « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage de ce guide.
	Ustensile à fond rugueux ou sale.	Utilisez des ustensiles propres à fond plat et lisse.
Marque de métal sur la table de cuisson.	Des ustensiles en métal ont glissé sur la table de cuisson et l'ont égratignée.	Ne faites pas glisser d'ustensiles en 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 « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage .
Il y a des stries ou des taches brunes sur la table de cuisson.	Des aliments renversés ont cuit sur la surface de cuisson.	Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à la partie « Nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage .
Zone décolorée sur la surface de cuisson.	Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface.	Enlevez-les en utilisant une crème de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles dont le fond est propre et sec.

GARANTIE SUR LES GROS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil si ce dernier présente un défaut de matériau ou de fabrication, à la condition que l'appareil soit installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du 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 des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de matériau ou de fabrication 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 visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Pour 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 est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus.

Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone 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 d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Nul n'est autorisé par Electrolux à modifier les obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une entreprise de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.