

Manuel d'utilisation et d'entretien

Cuisinière à alimentation mixte

Bienvenue	2	
Mesures de sécurité importantes	3-5	
Cuisson sur les brûleurs de surface	6-7	
Réglage des commandes des brûleurs de surface	8-9	
Avant l'utilisation du four	10	
Réglage des commandes du four	10	
Informations de cuisson	11-13	
Ajustement de la température du four	13	
Réglage de la commande du four auxiliaire	14	
Entretien et nettoyage	15-21	
Réglage de la commande du four pour un cycle autonettoyant	15	
Avant de faire appel au service après-vente Solutions aux problèmes courants	22-23	
Garantie	Page centrale	

Consultez notre site web Frigidaire à:
<http://www.frigidaire.com>



Bienvenue et félicitations

Des questions?

1-800-944-9044

(États-Unis)

1-866-294-9911

(Canada)

Apposez ici votre reçu pour toute
référence future.

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

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

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

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

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

Numéro de modèle: _____

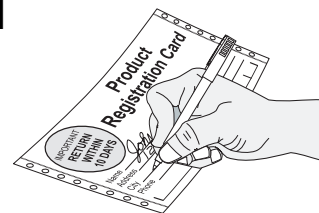
Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

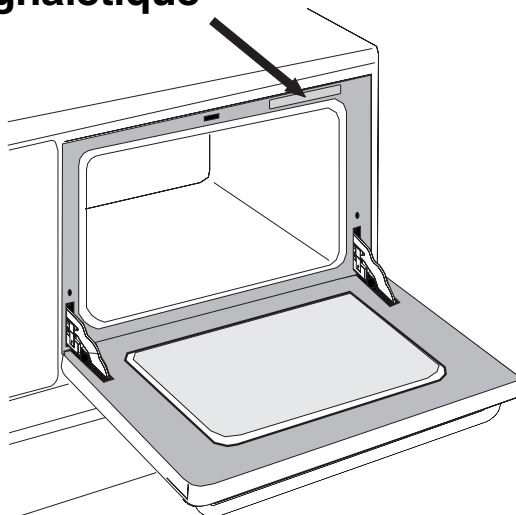
Enregistrement de l'appareil

Enregistrer l'appareil

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



Emplacement de la plaque signalétique



Mesures de sécurité importantes

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



Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles  et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

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

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

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

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



⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Il peut en résulter des blessures.
- Installez les supports anti-renversement fournis avec l'appareil
- Voyez les instructions d'installation.



Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par des supports anti-renversement, fournis avec la cuisinière. Pour vérifier si ces supports sont correctement installés, enlevez le tiroir et vérifiez si les supports sont bien engagés. Reportez-vous aux instructions d'installation Pour bien connaître l'installation des supports anti-renversement.

- Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et au code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit et l'approvisionnement en gaz à la valve principale en cas d'urgence. Enlevez le tiroir pour avoir accès à la valve.

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

⚠ AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter,

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

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four pour entreposer des articles.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dessus du dossier. Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil, ils pourraient se blesser sérieusement.

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

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



Mesures de sécurité importantes

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE, LES GRILLES, LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS, LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les brûleurs de surface et éléments chauffants du four peuvent être suffisamment chauds même si leur couleur est foncée. Les zones près des brûleurs et des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.

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

- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**

IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four. Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

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

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

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

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

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des brûleurs de la surface de cuisson.** Réglez toujours le bouton tout d'abord à LITE pour allumer un brûleur. Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle n'excède pas le fond de l'ustensile de cuisine.
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les brûleurs adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile. La poignée d'un ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au dessus des brûleurs de surface adjacents.
- **Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four ou toute autre partie de la cuisinière. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercle décoratifs pour brûleurs.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que le brûleur est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe de couvercle. L'air aussi bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.

Mesures de sécurité importantes



POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant les portes du four**—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** Chaque four a son propre orifice d'aération situé à l'arrière sur la table de cuisson de chaque côté. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.

⚠ AVERTISSEMENT Ne bloquez JAMAIS les ouvertures d'aération, trous ou passages au fond du four ou ne recouvrez pas une grille d'un matériel tel du papier d'aluminium. Ceci bloquerait la circulation de l'air nécessaire au four et pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le fait de recouvrir de papier d'aluminium certaines parties de l'appareil peut retenir la chaleur et ainsi causer un risque d'incendie.

- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Nettoyant / Aérosols.** Suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation. Sachez que les résidus excessifs de nettoyeurs et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.

FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyeur commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.

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

Conservez ces instructions

Conversion au gaz propane

Cet appareil peut fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane. Il est expédié de l'usine pour fonctionner au gaz naturel.

Un technicien qualifié seulement peut faire la conversion au gaz propane. Téléphonez un réparateur autorisé si vous désirez convertir votre appareil pour qu'il fonctionne au gaz propane. Un kit de conversion à gaz propane est fourni avec l'appareil et est situé au dos de ce dernier. Le kit contient des instructions d'installation qui doivent être lues avant et suivies lors de la conversion.

⚠ AVERTISSEMENT Pour que toutes les additions, modifications ou conversions apportées à cet appareil soit conformes, elles doivent être effectuées par un centre de service agréé, un distributeur autorisé ou une agence autorisée.

⚠ AVERTISSEMENT Un choc électrique ou des dommages à la table de cuisson peuvent se produire si elle n'est pas installée par un électricien ou installateur qualifié.



Cuisson sur les brûleurs de surface

Choix des ustensiles

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

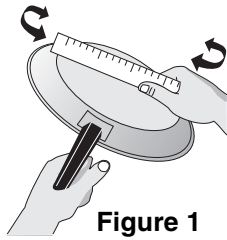


Figure 1

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

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

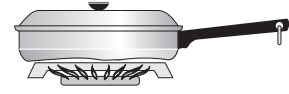
CORRECT



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

MAUVAIS

- Fond de la casserole courbé ou tordu.



- La casserole dépasse de plus de 2,5cm (1") le contour le brûleur.



- La poignée est lourde et elle fait basculer la casserole.



- La casserole est plus petite ou plus grande que le brûleur.



Figure 2

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

Casseroles et sous-plats particuliers

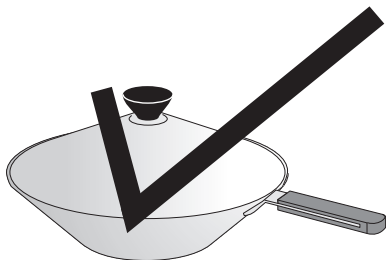


Figure 3

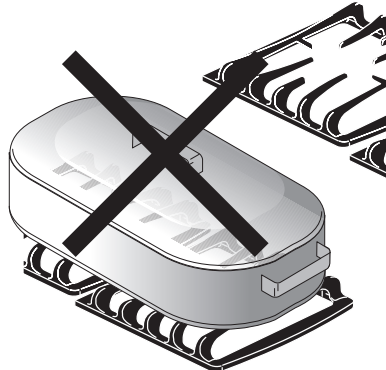


Figure 4

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

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

⚠ ATTENTION NE PAS laisser chauffer l'ustensile jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore. Le fond de la casserole risquerait de décolorer ou de faire craqueler la surface de cuisson de l'appareil et d'endommager les grilles et les brûleurs.

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



Figure 5



Conseils et renseignements sur la mise en conserve

ATTENTION La mise en conserve peut générer une grande quantité de vapeur. User d'une grande prudence pour prévenir les blessures. Toujours soulever le couvercle de façon à diriger la vapeur à l'opposé des personnes.



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

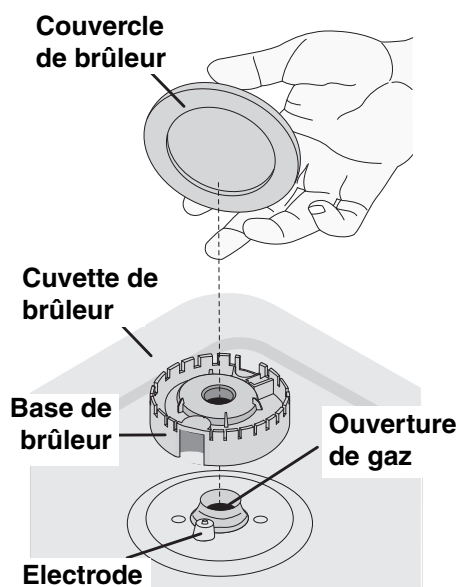
ATTENTION Pour ne pas endommager la surface de cuisson ou la grille des brûleur

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

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



Réglage des commandes des brûleurs

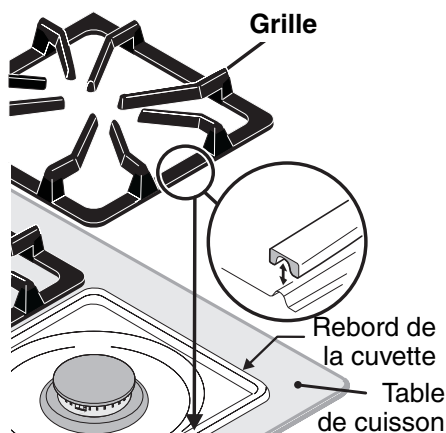


Mise en place des têtes et couvercles de brûleur

La table de cuisson de votre cuisinière est équipée de brûleurs de différentes puissances, dont les suivants: Grand brûleur, brûleur standard et petit brûleur ". Placez chacune des bases de brûleur sur son ouverture de gaz en prenant soin d'agencer la base avec l'ouverture de même dimension. Placez chacun des couvercles de brûleur sur sa base en prenant soin ici aussi d'agencer le couvercle avec la base de même dimension. Les couvercles possèdent un anneau de localisation sur la face intérieure aidant à bien le centrer sur la base du brûleur.

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

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



Mise en place des grilles de brûleur

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

Réglage des commandes des brûleurs



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

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

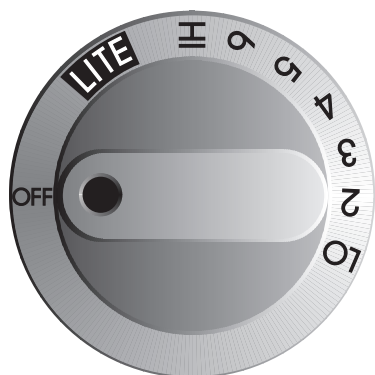


Figure 1

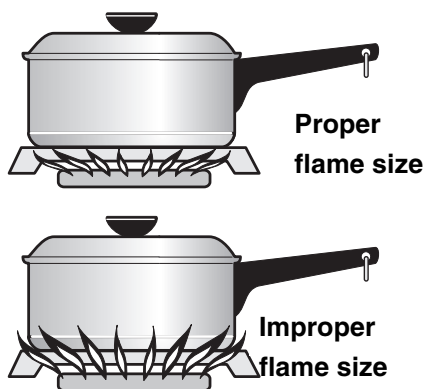


Figure 2

Utilisation des brûleurs

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

Dimension de la flamme

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

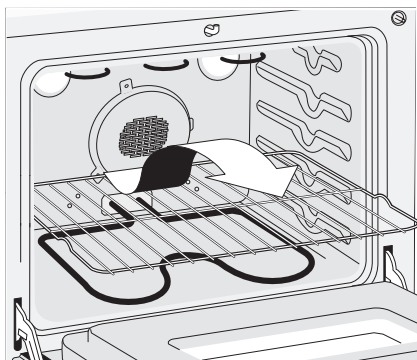
*Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute (HI)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; gril dans la poêle.
Flamme moyenne (MED)	Maintien d'une ébullition lente; épaississement des sauces; cuisson à la vapeur.
Flamme basse (LO)	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson

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

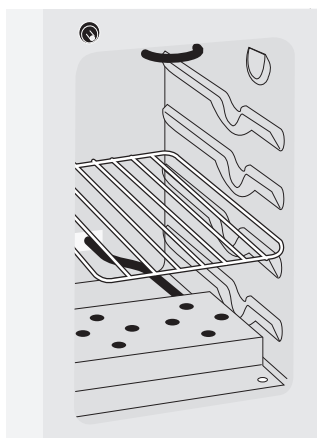
Utilisez toujours un ustensile approprié pour la quantité et le type de nourriture que vous apprêtez; choisissez aussi le brûleur et la flamme appropriés pour la dimension de l'ustensile que vous utilisez; assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile.

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

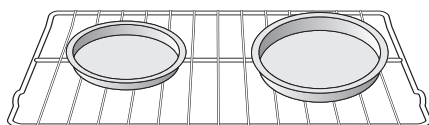
Pour la grande friture, servez-vous d'un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse est trop froide, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à grande friture une trop grande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



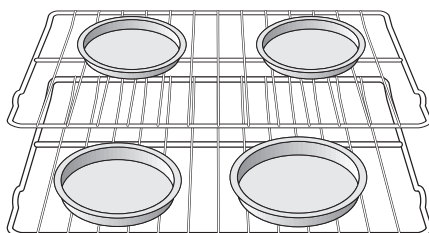
Four principal



Four auxiliaire



1 grille



Plusieurs grilles

Position des événements des fours et des grilles

Emplacement des événements

Chaque four a son propre événement situé sur le dessus de la table de cuisson vers l'arrière. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'événement. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et de bons résultats de cuisson.

Installation des grilles

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

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

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

Circulation de l'air dans le four

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 2" à 4" (5 À 10 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



Réglage des commandes du four

Pour le réglage des commandes du four, reportez-vous au feuillet minuterie.



Cuisson au four

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

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

Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions

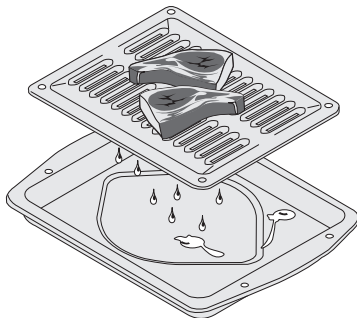
Problème de cuisson au four	Causes	Corrections
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé. 	- Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. - Grille du four surchargée. - Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.	- Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. - Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. - Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous. 	- Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. - Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. - Four trop chaud.	- Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. - Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. - Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre. 	- Four trop chaud. - Taille de moule incorrecte. - Moule non centré dans le four.	- Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu. - Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. - Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale. 	- La cuisinière n'est pas de niveau. - Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. - Moule déformé.	- Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. - Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. - N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue. 	- Four pas assez chaud. - Four surchargé. - La porte du four a été ouverte trop fréquemment	- Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. - Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. - N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimum de cuisson recommandée.



Informations de cuisson

Informations sur la cuisson au grill

(Four principal)



(certains modèles)

La cuisson au grill est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieure du four. Les aliments sont placés sur l'ensemble lèchefrite et ensuite ce dernier est placé sous l'élément grill.

Pour régler le four principal, référez-vous au guide du Programmateurs électronique du four.

Pour régler le four auxiliaire (si présent), référez-vous aux étapes de la section "Réglage de la commande du four auxiliaire".

Préchauffage

Le préchauffage est recommandé pour saisir les biftecks saignants. (Retirez la lèchefrite avant le préchauffage. Les aliments placés sur le métal chaud collent). Pour le préchauffage, réglez la commande du four à BROIL (GRIL) en suivant les instructions du Guide du Programmateurs électronique du four. Attendez que l'élément devienne rouge vif, cela prend environ 2 minutes. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes bien cuites.

Pour la cuisson au grill

Grillez la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

Calcul des durées de cuisson au grill

Les durées de cuisson au grill peuvent varier: surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend-elle de la distance par rapport à l'élément, mais également de l'épaisseur et du vieillissement de la viande, de sa teneur en matières grasses et du degré de cuisson préféré. Le premier côté nécessite généralement quelques minutes de plus que le deuxième. Les viandes surgelées prennent aussi plus de temps à cuire.

Conseils pour la cuisson au grill (certains modèles)

La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du grill.

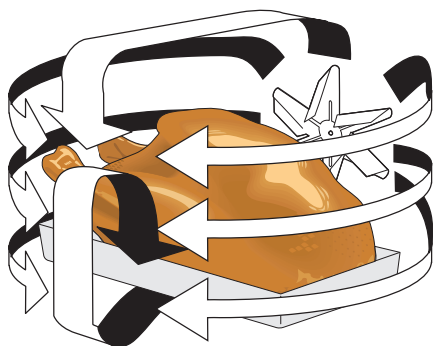
NE PAS utiliser la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. NE PAS recouvrir le couvercle de papier aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, lancez dessus du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. **NE PAS** mettre d'eau ou de farine sur le feu. La farine risque d'exploser.

Tirez toujours la grille hors du four à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite:

- Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. Ne recouvrez PAS le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.
- Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau CHAUDE et savonneuse.
- Nettoyez la lèchefrite dès que possible après l'utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Un récurage trop énergique pourrait l'endommager.



Circulation de l'air durant un cycle de cuisson par convection.

Cuisson par convection (Four principal, si équipé)

La caractéristique de cuisson par convection, disponible sur certains modèles, est une méthode de cuisson/rôtissage supplémentaire à la cuisson traditionnelle au four.

Pour la cuisson par convection un ventilateur disposé à l'arrière de la cavité du four fait circuler l'air chaud du four. Le ventilateur est recouvert d'un déflecteur qui assure une circulation régulière de l'air et une répartition uniforme de la chaleur permettant une cuisson et un brunissement plus égal des aliments. L'air chaud pénètre l'aliment de toute part et scelle ses saveurs et son humidité naturelles. **Le ventilateur arrête automatiquement lors de l'ouverture de la porte et repart à sa fermeture**, toutefois, l'élément convection continue toujours de fonctionner.

En mode convection il est possible de programmer le four pour toute température de 170°F (77°C) à 550°F (288°C). Il est recommandé de réchauffer le four de 10 à 12 minutes pour la cuisson par convection, mais le réchauffement n'est pas nécessaire pour la cuisson ou le rôtissage.

ATTENTION: Si vous utilisez le même temps de cuisson en mode convection qu'en mode traditionnel, la nourriture peut être **trop cuite**. Pour des résultats satisfaisants, utiliser des recettes éprouvées en n'oubliant pas d'ajuster la durée de la cuisson. Il est fortement recommandé de se procurer et d'utiliser un livre de recette pour la cuisson à convection.

La cuisson par convection utilise une **température plus basse** et prend **moins de temps** pour obtenir les mêmes résultats que la cuisson traditionnelle. En mode convection, la température dans votre four est ajusté automatiquement pour être 25°F/12°C plus basse que la température affichée à l'écran. Grâce à cet ajustement automatique vous pouvez utiliser la température spécifiée dans votre livre de recette pour la cuisson traditionnelle mais par contre attention au temps de cuisson N'utilisez PAS le temps spécifié. Même si la température du four est moins élevée en mode convection, la durée de cuisson doit quand même être diminué d'environ 30% comparé au temps en mode de cuisson traditionnelle.

Au moment de régler le temps de cuisson pour une cuisson à convection, rappelez-vous de le diminuer de 20 à 30 % que lors d'une cuisson traditionnelle. À la fin du cycle programmé, vérifiez si la nourriture est à point, pas assez cuite ou trop cuite. (Si elle n'est pas assez cuite, continuez la cuisson pour une courte période). Notez le temps et les résultats de

Grille de rôtissage

Couvercle

Lèchefrite

(certains modèles)

Rôtissage par convection (Four principal, si équipé)

cuisson pour pouvoir ajuster ces données la prochaine fois.

Pour le rôtissage par convection, servez-vous toujours de la lèchefrite et de son couvercle ainsi que de la grille de rôtissage convection. La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage supporte la viande.

1. Placez la grille du four sur le premier support ou le deuxième support du bas.
2. Placez le couvercle sur la lèchefrite. La grille de rôtissage convection s'imbrique dans la lèchefrite. L'air chaud circule sous l'aliment afin de procurer une cuisson uniforme. **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans son couvercle ou **NE** la recouvrez **PAS** de papier d'aluminium.

Ajustement de la température du four

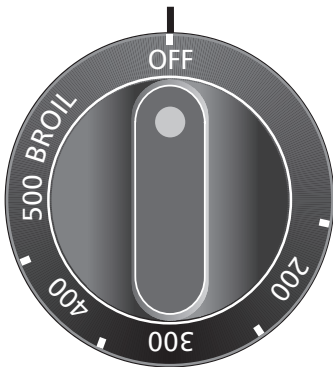


Pour ajuster la température du four, suivez les instructions dans le feuillet intitulé "Commande électronique du four".

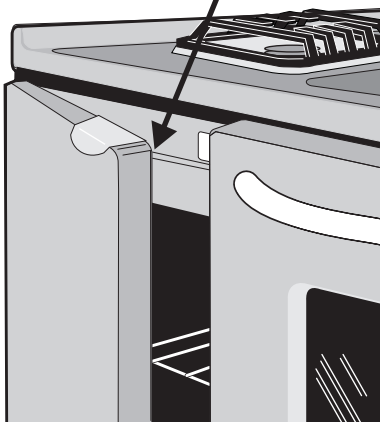


Réglage de la commande du four auxiliaire

Bouton de commande
du four auxiliaire

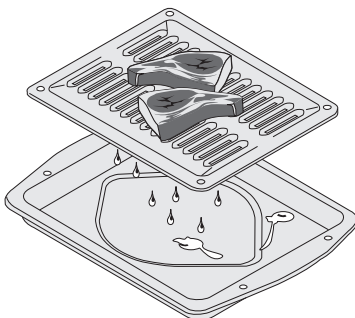


Porte du four
auxiliaire en position
pour le grillage



Four auxiliaire

La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense. **NE PAS** utiliser la lèchefrite sans son couvercle. **NE PAS** recouvrir le couvercle de papier d'aluminium. **NE PAS** mettre d'eau ou de farine sur le feu. Le gras en surface pourrait s'enflammer.



(certains modèles)

Cuire

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

Griller

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

Position de la grille (à partir du haut)	Nourriture
1	Steaks saignants
2	Tranches de jambon, poisson, hamburgers steaks et steaks médium et côtelettes
3	Nourriture bien cuite comme le poulet et le homard

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

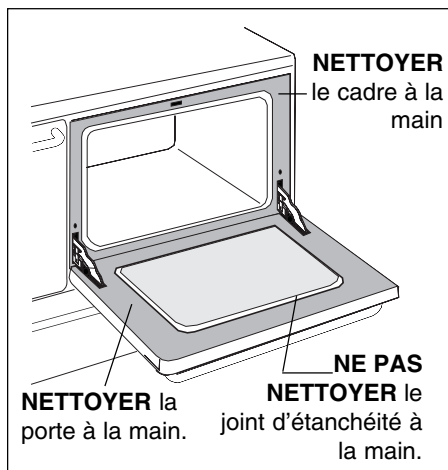
⚠ ATTENTION Si un feu se déclare dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu continu, lancez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur de feu. **NE PAS mettre d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut exploser.**



ATTENTION Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **Ne laissez pas** les enfants sans surveillance près de l'appareil. Un système de ventilation entrera en fonction automatiquement lors du cycle autonettoyant, c'est normal et ça permet d'évacuation de la chaleur vers l'avant du four.

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

ATTENTION Avant de débiter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est tournée à arrêt ou appuyez sur la touche ARRÊT (OFF) ou ANNULATION. Attendez que le four se soit refroidi.



Nettoyage du four

Nettoyage du four autonettoyant (Four principal)

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie du four à la main.

N'utilisez pas de nettoyant commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE nettoyez PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager. **N'utilisez pas de nettoyant commerciaux ou d'enduits protecteurs sur le joint d'étanchéité. Ceci pourrait l'endommager. N'utilisez PAS de papier d'aluminium pour protéger le fond du four.** Ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.

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

Préparation du four pour un cycle autonettoyant

1. Retirez tout excès de renversements dans la cavité du four avant de débiter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge trempé dans de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. **NE PAS** permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon. Nettoyez avec de l'eau savonneuse.
3. Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.
4. Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles subissent un cycle autonettoyant, leur couleur deviendra terne. Quand le cycle de nettoyage sera terminé et que le four sera refroidi, frottez les broches sur les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un peu d'huile pour bébé ou d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.

Ce qui peut survenir durant le cycle autonettoyant

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

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

Note: Un éliminateur de fumée est installé dans le conduit d'aération; il transforme la presque totalité des saletés en un gaz invisible.

Réglage des commandes pour un cycle autonettoyant



Référez-vous au guide de la commande du four avec votre appareil.



Entretien & nettoyage

Nettoyage du four auxiliaire

(four auxiliaire, si équipé)

Suivez les précautions de nettoyage suivantes:

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

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

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

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

Nettoyage général

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

Pour enlever la saleté accumulée

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

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

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

Pour nettoyer le fond du four

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

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

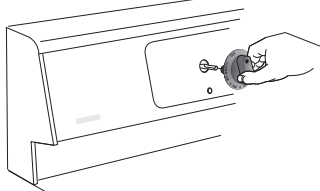
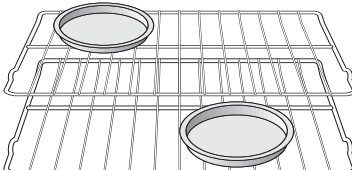
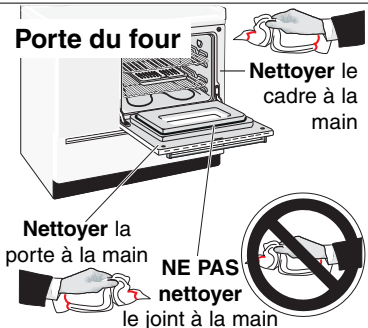
Entretien & nettoyage

(Tableau de nettoyage)



Nettoyage des composantes de la cuisinière

Avant de nettoyer toute composante de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que la cuisinière est FROIDE. Nettoyez la nourriture renversée et la saleté excédentaire le plus rapidement possible. Un entretien régulier réduit la nécessité d'effectuer des nettoyages majeurs à l'avenir.

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Vinyle et Aluminium (Pièces de garniture)	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Panneau de commande 	<i>Avant de nettoyer le panneau de commande</i> , réglez toutes les commandes à OFF et retirez les boutons. Pour enlever les boutons, tirez-les hors de leur axe. Nettoyez. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Essorez le chiffon avant d'essuyer le panneau (surtout pour essuyer le contour des commandes). Tout excédent d'eau à l'intérieur ou autour des commandes peut endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.
Acier inoxydable Panneau de commande devant de la porte et du tiroir.	Les nettoyants conçus spécialement pour l'acier inoxydable tel que Stainless Steel Magic, une marque de Magic American Corp., ou des produits similaires sont recommandés. Suivez les directives indiquées sur le nettoyant. Rincez tout résidu de nettoyant sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur.
Grilles du four 	Enlevez les grilles. Référez-vous à "Installation des grilles" sous la rubrique Avant de régler les commandes du four . Utilisez un doux nettoyant abrasif, suivez les instructions du fabricant du produit. Rincez avec de l'eau claire et séchez. Après le nettoyage des grilles, frottez les côtés avec un papier ciré ou un linge imbibé d'une petite quantité d'huile de bébé ou d'huile à salade (ceci aidera aux grilles à mieux glisser).
Table de cuisson, sous la table de cuisson, lèchefrite et son couvercle, contre-porte, intérieur du four auxiliaire (Pièces en émail)	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i> , couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Porte du four 	<i>Pour l'entretien général</i> , utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. NE plongez PAS la porte dans l'eau. NE PAS nettoyer le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.
Pièces en verre, peintes et en plastiques Boutons de commande, pièces du bâti et moulures décoratives	<i>Pour l'entretien général</i> , utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. <i>Pour la saleté plus tenace ou la graisse cuite</i> , appliquez un détergent liquide directement sur la tache. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez à l'aide d'un linge humide et séchez. N'utilisez PAS des nettoyants abrasifs sur ce type de pièce; ils peuvent égratigner.



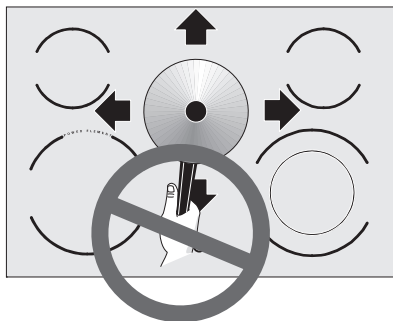
Entretien & nettoyage

Modèles avec dessus en vitrocéramique

Nettoyage et Maintenance de votre surface de cuisson vitrocéramique

Un nettoyage consistant et approprié est essentiel à la maintenance de votre surface de cuisson vitrocéramique

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



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

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

ATTENTION Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons des commandes sont à la position Arrêt et que la surface de cuisson est froide.

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

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

Pour les cas de saleté légère à moyenne:

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

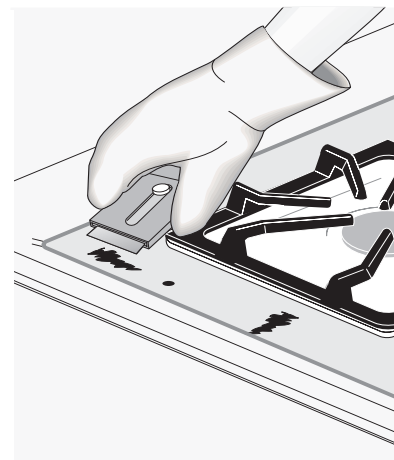
Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés:

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

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

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

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



Entretien & nettoyage



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

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



Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

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

Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable

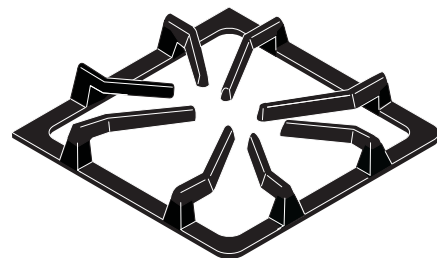
Un entretien et un nettoyage spécial sont nécessaires pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau fourni au début de la section Entretien et nettoyage général dans ce manuel.



Entretien & nettoyage

Nettoyage des grilles de brûleur, des cuvettes de brûleur, des couvercles et des bases de brûleur

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



Nettoyage des cuvettes des brûleurs

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

Nettoyage des grilles des brûleurs

Les grilles en fonte et le support de wok peuvent être lavés dans de l'eau savonneuse chaude et peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Toutes taches tenaces peuvent être enlevées en frottant doucement avec un tampon à récurer saponifié. Rincez avec une solution 1:1 d'eau et d'ammoniac. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniac pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Rincez toutes traces de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. **NE PAS** utiliser de nettoyeurs pour four en aérosol.

Nettoyage du couvercle

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

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

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

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

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

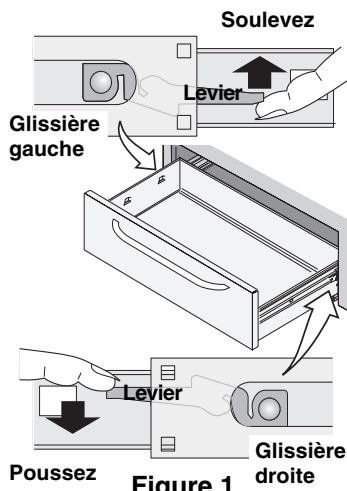


Figure 1

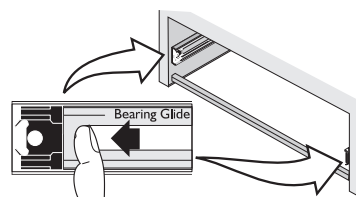
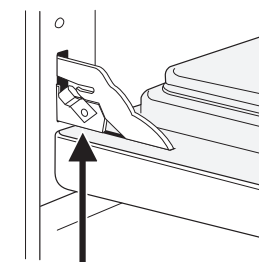
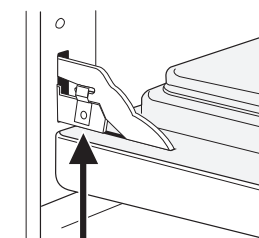


Figure 2

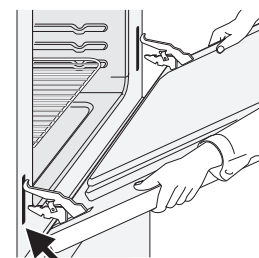
Tiroir de rangement



Verrou en position normale



Verrou engagé pour le retrait de la porte



Charnières de porte retirées de l'appareil

Pour retirer et replacer le tiroir de rangement

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

Pour retirer le tiroir de rangement:

1. Ouvrez complètement le tiroir.
2. Localisez les loquets des deux côtés du tiroir de rangement. Soulevez le loquet de la glissière de gauche et poussez le loquet de la glissière de droite (voir figure 1).
3. Retirez le tiroir de l'appareil.

Pour replacer le tiroir de rangement:

1. Tirez l'embout de chaque glissière vers l'avant de la cuisinière (voir figure 2).
2. Aligner les glissières du tiroir avec les fentes des glissières de la cuisinière.
3. Poussez le tiroir jusqu'à ce que vous entendiez des "déclics" (approx. à 2 pouces). Tirez à nouveau le tiroir pour vous assurez qu'il est bien à sa place.
4. **Si vous n'entendez pas les petits "déclics" ou si le tiroir ne vous paraît pas à sa place, retirez-le et répétez les étapes 1 à 3.** Ceci minimisera les possibilités d'endommager les glissières. Ne forcez pas le tiroir en essayant de le remettre à sa place.

⚠ AVERTISSEMENT Ne rangez pas dans le tiroir des matériaux inflammables. Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que les liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

Enlever et réinstaller la porte

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Faites pivoter vers le haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports des charnières et engagez-les dans les crochets des bras des charnières. Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur la porte pour que les loquets s'engagent complètement.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports des charnières. Continuez à tirer la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières.
4. Pour remettre la porte en place, procédez à l'inverse. Assurez-vous que les supports de la charnière sont bien engagés avant de libérer les bras de charnières.

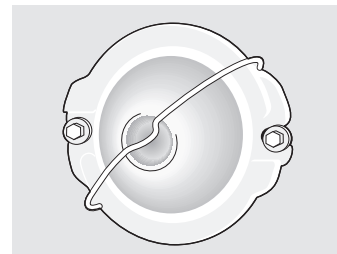
⚠ ATTENTION La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.

Remplacement de l'ampoule du four

Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur le panneau de commandes.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Poussez la tige de retenu sur un côté pour libérer le couvercle protecteur de l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule par une autre ampoule de 40 watts conçu pour les appareils électroménagers.
5. Remplacez le couvercle protecteur de l'ampoule et fixez-le en remplaçant la tige de retenu.
6. Rétablissez le courant électrique à l'appareil.
7. La commande électronique du four aura alors besoin d'être réglée. Pour ajuster l'heure référez-vous à la section "**Réglage de l'horloge**" du guide du Programmeur électronique du four.

⚠ ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les parties sont REFROIDIES avant de remplacer l'ampoule du four. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant le cycle autonettoyant. Les hautes températures réduiront sa longévité.





Avant d'appeler

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un technicien de service lisez ce qui suit

Dans bien des cas, vous pouvez épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien de service, en consultant la liste des vérifications préventives qui suit. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction. Vous devrez défrayer les frais pour toute visite d'un technicien de service durant la période où l'appareil est couvert par la garantie, si le problème n'est pas causé par un vice de construction ou une pièce défectueuse.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE /SOLUTION
La cuisinière n'est pas à niveau.	1) Mauvaise installation. Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Ajustez les pieds de mise à niveau sous le four jusqu'à ce que la grille soit à niveau. 2) Assurez-vous que le plancher est de niveau, et assez solide pour supporter le poids de la cuisinière sans fléchir. Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire. 3) L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de la cuisinière est suffisant.
On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. Il doit être accessible pour l'entretien.	1) Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème. 2) Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible. 3) Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. 2) Le branchement n'est pas achevé. 3) Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F10, F30 ou F90.	1) La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez STOP/CLEAR pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si la panne demeure, enregistrez le numéro de l'erreur. Appuyez STOP/CLEAR et contactez un centre de service autorisé.
La lumière du four ne fonctionne pas.	1) Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le remplacement de l'ampoule du four dans ce manuel.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	1) Le bouton de commande n'est pas correctement tourné à LITE (ALLUMAGE). Poussez et tournez le bouton de commande à la position LITE (ALLUMAGE) jusqu'à ce que le brûleur s'allume et tournez-le ensuite au degré désiré. 2) Les orifices des brûleurs sont obstrués. Nettoyez les brûleurs. Consultez les directives portant sur le nettoyage des brûleurs sous la rubrique "Nettoyage et entretien" dans ce manuel. Fermez les brûleurs, laissez-les refroidir et nettoyez les orifices à l'aide d'un petit fil métallique ou d'une aiguille. 3) L'alimentation en gaz est fermée. Ouvrez-la.
La flamme forme un demi cercle autour de brûleur.	1) Les orifices des brûleurs sont obstrués. Une fois les brûleurs éteints et refroidis, utilisez une broche de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les petits orifices ou trous. 2) Il reste de l'humidité après le nettoyage. Attisez délicatement la flamme et laissez fonctionner le brûleur jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez les brûleurs à fond en suivant les directives données dans la section "Entretien et nettoyage".
La flamme est orange.	1) Des particules de poussières se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce la flamme devienne bleue. 2) Air salé dans zones côtières: une flamme légèrement orange est inévitable.
Des égratignures ou des abrasions sur la surface de cuisson.	1) Des particules grossières comme le sel ou le sable, logées entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson et le dessous des ustensiles sont propres avant de vous en servir. Les petites égratignures ne nuisent pas à la cuisson et deviendront moins visibles avec le temps. 2) On a utilisé des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Reportez-vous aux instructions sous la rubrique "Modèles avec dessus en vitrocéramique" dans la section Nettoyage général du présent manuel. 3) On a utilisé des casseroles aux dessous rugueux. Utilisez des ustensiles plats, aux dessous lisses.
Marques de métal.	1) Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser des ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique pour enlever les marques. Reportez-vous aux instructions sous la rubrique "Modèles avec dessus en vitrocéramique" dans la section Nettoyage général du présent manuel.

Avant d'appeler *Solutions aux problèmes courants*



Rayures ou taches brunes.	1) Des renversements ont cuit sur la surface. Utilisez une lame de rasoir pour enlever la saleté. Reportez-vous aux instructions sous la rubrique "Modèles avec dessus en vitrocéramique" dans la section Nettoyage général du présent manuel.
Parties décolorées avec surfaces métalliques brillantes.	1) Dépôts minéraux d'eau et d'aliments. Enlevez-les avec une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles de cuisine aux dessous propres et secs.
Mauvais résultats de cuisson.	1) Plusieurs facteurs influencent les résultats de cuisson. Utilisez la position correcte des grilles du four. Préchauffez le four avant la cuisson. S'il est nécessaire, ajustez le temps de cuisson ou la température du four recommandés pour la recette. Si la température du four est trop froide ou trop chaude, consultez la section Ajustement de la température du four dans le feuillet de la commande du four.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.	1) Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée. 2) Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" dans le feuillet de la commande électronique du four.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill.	1) Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions dans le feuillet programmeur électronique ou minuterie. 2) Assurez-vous que la porte du four est ouverte à la position d'arrêt grillage. 3) La viande est trop près de l'élément. Changez la position de la grille en laissant plus d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément du grill pour saisir la viande. 4) La grille de la lèchefrite est utilisée du mauvais côté et le gras ne dégoutte pas. Placez toujours les ondulations de la grille de la lèchefrite vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de dégoutter dans la lèchefrite. 5) La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque le grill est fréquemment utilisé. La vieille graisse et les éclaboussures causent une fumée excessive.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	1) Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions dans le feuillet programmeur électronique ou minuterie. 2) Le cycle autonettoyant a été interrompu. Suivez les étapes décrites à "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" dans le feuillet programmeur électronique ou minuterie.
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	1) Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité.



Informations sur la garantie des gros électroménagers

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

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

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

Si vous avez besoin d'une réparation Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus.

Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

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

ÉTATS-UNIS

1.800.944.9044

Electrolux Major Appliances

North America

Case postale 212378

Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNIS



Canada

1.800.668.4606

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4