

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière à gaz

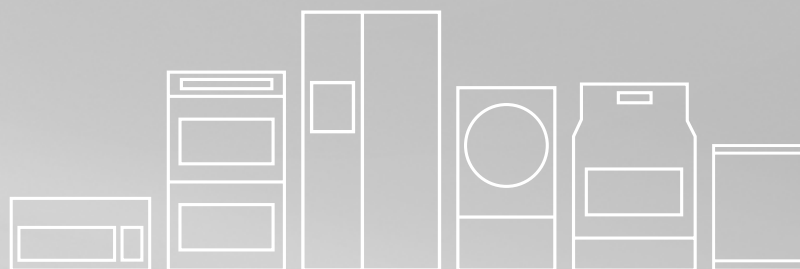


TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes	3-6	Réglage des commandes du four	14-28
Avant l'utilisation du four	7-9	Autonettoyage	29-31
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	10-11	Entretien et nettoyage	32-35
Réglage des commandes des éléments de surface	12	Avant de faire appel au service après-vente.....	36-39
Fonctions des commandes du four (540).....	13	Garantie sur les gros appareils électroménagers	dernière de couverture

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Table des matières

Enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3-6
Avant l'utilisation du four.....	7-9
Grilles du four.....	7-8
Système et montage de la grille de four Effortless ^{MC}	9
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface.....	10-11
Type de matériau des ustensiles	11
Vérification de la position du chapeau du brûleur	11
Utilisation de la plaque chauffante (certains modèles)	10
Réglage des commandes des éléments de surface	12
Réglage d'un brûleur de surface.....	12
Mise en conserve.....	12
Fonctions des commandes du four.....	13
Réglage des commandes du four	14-28
Réglage de l'horloge	14
Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 6 heures.....	14
Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures.....	14
Modification du mode d'affichage de la température du four.....	15
Réglage du mode de fonctionnement des touches silencieux ou sonore.....	15
Réglage du verrouillage du four	15
Réglage de la minuterie.....	16
Ajouter une minute.....	16
Préchauffage rapide	16
Cuisson au four	17
Temps de cuisson	17
Mise en marche différée	18
Cuisson à convection.....	19
Rôtissage à convection.....	19
Conversion à la convection	20
Sonde.....	20-23
Gril	24
Réglage de la fonction Pizza	25
Réglage de la fonction de maintien au chaud	25
Ajustement de la température du four	26
Rétablir les réglages par défaut.....	26
Utilisation de l'éclairage du four	26
Réglage de la fonction Sabbath	27-28
Autonettoyage.....	29-31
Entretien et nettoyage	32-35
Recommandations de nettoyage	32
Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface	33-34
Remplacement de l'ampoule du four	34
Retrait et remise en place de la porte du four	35
Avant de faire appel au service après-vente - Solutions aux problèmes courants	36-39
Garantie sur les gros appareils électroménagers.....	dernière de couverture

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

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.

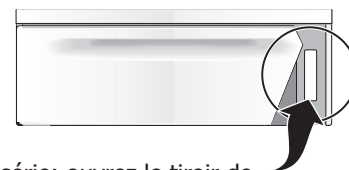
Économies de temps et d'argent.

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

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 les matériaux 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 correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 aux États-Unis ou aux normes CAN/ACG B149.1 et CAN/ACG B149.2 au Canada, et conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA N° 70 aux États-Unis ou à la norme C22.1 de la CSA, Code canadien de l'électricité, partie 1, au Canada, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil. 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

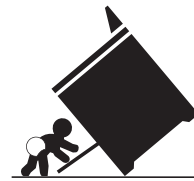
Si l'information de ce guide n'est pas suivie à la lettre, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne mettez pas d'appareil en marche.
 - Ne touchez à aucun commutateur électrique; n'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
 - En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.



AVERTISSEMENT

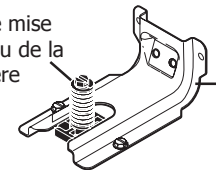


Risque de basculement

- 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. 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.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

- **S'appuyer sur la cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou ses tiroirs pourrait entraîner des blessures graves 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.
- **N'UTILISEZ JAMAIS cet appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.** Le non-respect de cette directive peut causer une intoxication par monoxyde de carbone.
- **NE RECOUVREZ JAMAIS les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium.** Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présente un risque d'incendie.
- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil: pour éviter tout risque 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.
- **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.



ATTENTION

- **Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dosseret.** En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.
- **Ne touchez pas aux brûleurs de surface, aux zones entourant les brûleurs, aux brûleurs du four ni aux parois internes du four.** Les brûleurs du four et les brûleurs de surface peuvent être chauds même si aucune flamme n'est visible. Les zones situées près des brûleurs de surface 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.



ATTENTION

- **Portez des vêtements appropriés: ne portez jamais de vêtements amples ni 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 peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
 - **N'utilisez que des maniques sèches: des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.
 - **Ne chauffez pas de contenants fermés: l'augmentation de la pression pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- Ayez toujours un **extincteur à poudre sèche** à la vue et facilement accessible 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.**
 - **Entretien par l'utilisateur: ne réparez pas ou ne remplacez pas 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. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.



IMPORTANT

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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:** 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 l'évent du four.** Un orifice de ventilation est situé sous le dossier. 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 de four.** Ne manipulez les grilles du four que lorsque le four est froid. Faites preuve d'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 de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- **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.

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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON



AVERTISSEMENT

Utilisez une flamme de dimension appropriée : réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Si vous utilisez des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera à découvert et pourrait enflammer les vêtements qui entrent en contact avec la flamme. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité du brûleur.

- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Placez un ustensile contenant de la nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
- **Tournez toujours le bouton à la position «LITE» (allumage) pour allumer les brûleurs de surface.** Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'un autre brûleur:** 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 brûleurs de surface.
- **Ne laissez jamais les brûleurs 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.
- **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.**
- **Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières en hauteur,** qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas, ne doivent pas être utilisés avec des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essais indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.

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 commencer l'autonettoyage du four, enlevez la lèchefrite ainsi que tout ustensile ou aliment se trouvant dans le four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours :** aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Évitez de nettoyer le joint de la porte :** le joint de la porte 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 de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre.** Suivez les instructions de nettoyage de la hotte du fabricant.

Conversion au gaz de pétrole liquéfié

AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures ou même la mort causées par un choc électrique, l'installation de la cuisinière doit être effectuée par un installateur ou un électricien qualifié. Les ajouts, modifications ou conversions requis **doivent être faits par un technicien qualifié afin de répondre aux exigences d'utilisation.**

Si votre cuisinière à gaz est conçue pour permettre une conversion au gaz de pétrole liquéfié, il est possible d'obtenir un ensemble de conversion au GPL auprès de votre marchand d'électroménagers local. L'ensemble doit être installé par un technicien qualifié. Avant l'installation du nécessaire de conversion au GPL, assurez-vous de lire attentivement et de bien comprendre les instructions d'installation. Lors de l'installation, suivez ces instructions à la lettre.

Instructions de mise à la terre

AVERTISSEMENT

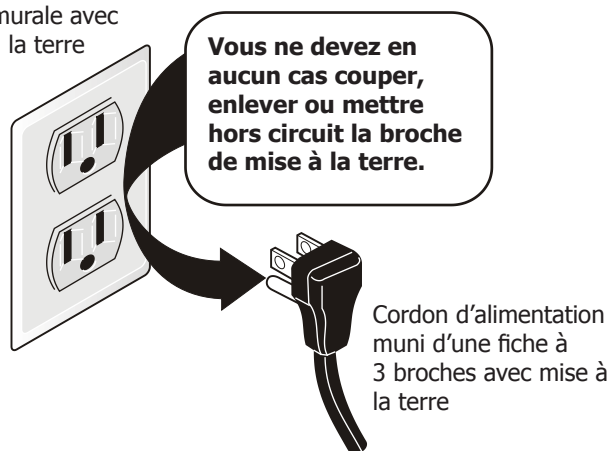
Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **N'ENLEVEZ PAS** la broche de mise à la terre de cette fiche.

Pour des raisons de sécurité, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. Pour un maximum de sécurité, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Prise murale avec mise à la terre

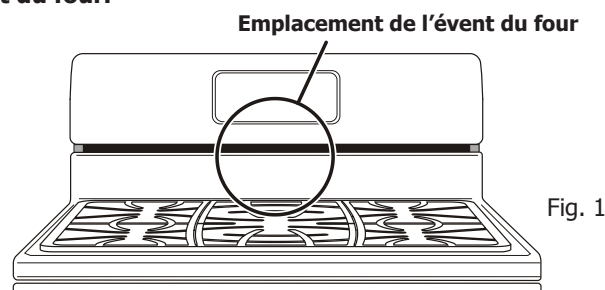


Reportez-vous aux **instructions d'installation** fournies avec cette cuisinière pour trouver les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé sous le panneau 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.**



Grilles du four



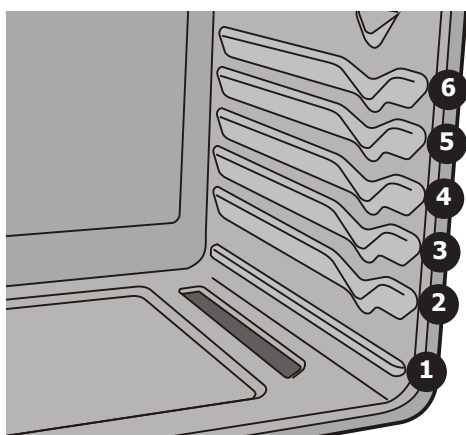
ATTENTION

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.



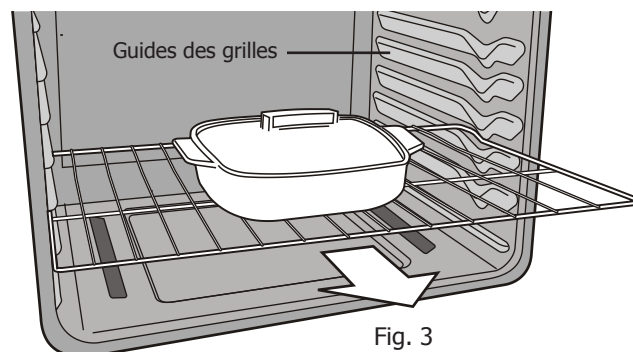
Positions recommandées des grilles par type d'aliment

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

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.

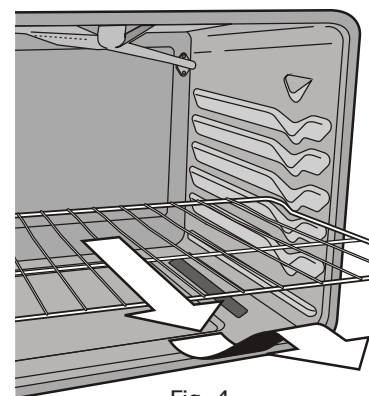
Pour faciliter l'accès aux aliments qui se trouvent à l'intérieur du four, tirez **lentement** la grille du four en ligne droite jusqu'à la position d'arrêt (fig. 3) avant de vérifier le niveau de cuisson de vos plats ou de sortir des ustensiles du four.



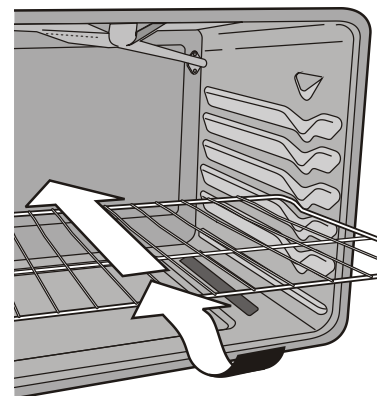
Retrait, remise en place et disposition des grilles du four

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

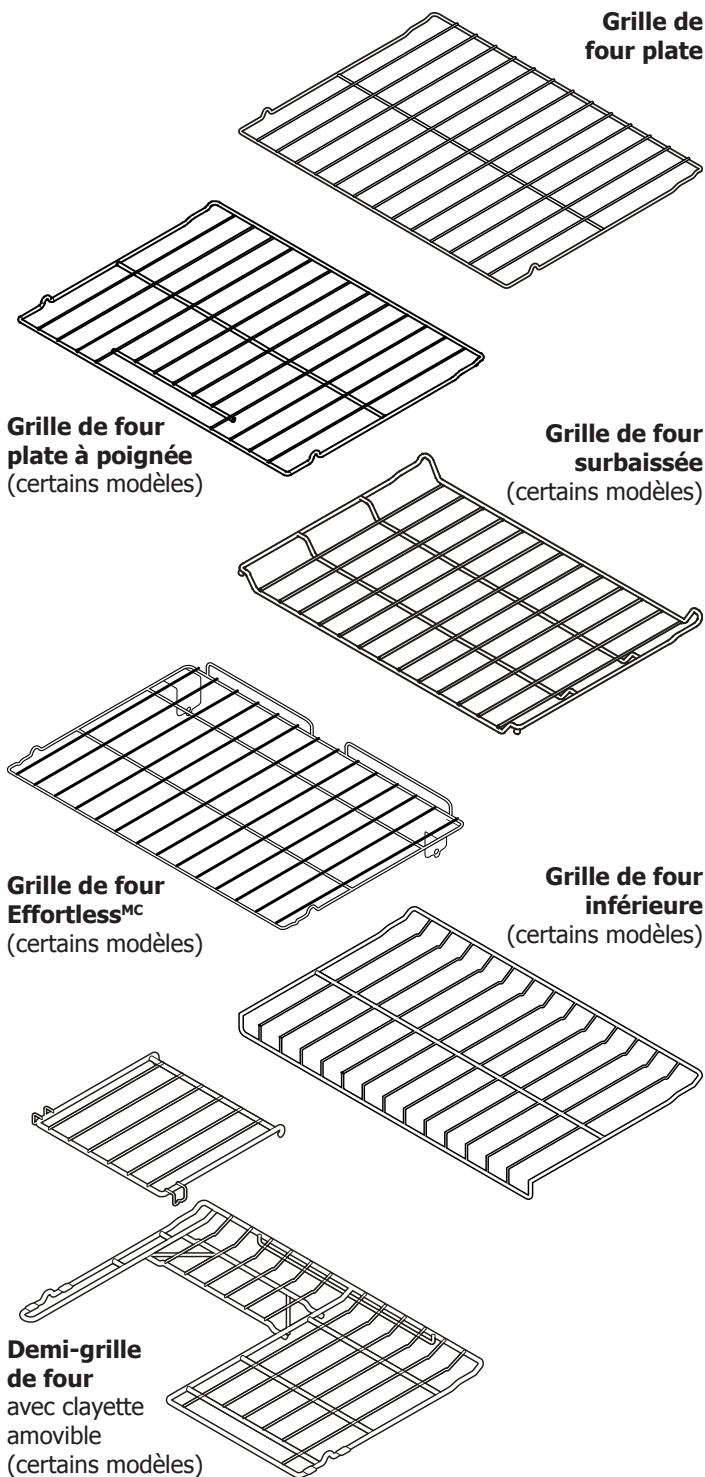
Pour enlever une grille : tirez la grille en ligne droite jusqu'à la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille pour permettre de la faire glisser hors de la position d'arrêt, puis tirez-la pour la retirer de la cavité du four (fig. 4).



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 de four (fig. 5).



AVANT L'UTILISATION DU FOUR



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** 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 placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons. Cette grille est similaire à une grille de four plate, mais elle est munie d'une poignée.

La **grille de four surbaissée** (certains modèles) offre des positions supplémentaires comparativement à une grille de four plate standard. La forme surbaissée de cette grille permet de la positionner à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate.

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 utilisé comme une grille de four plate.

La **grille de four Effortless^{MC}** (certains modèles) est décrite plus loin dans cette section. Assurez-vous de lire ces renseignements importants.

La **grille de four inférieure** (certains modèles) ne doit être utilisée qu'à la position de grille la plus basse. Cette grille peut être utilisée lorsque vous devez faire cuire de grosses pièces de viande.

Circulation d'air dans le four

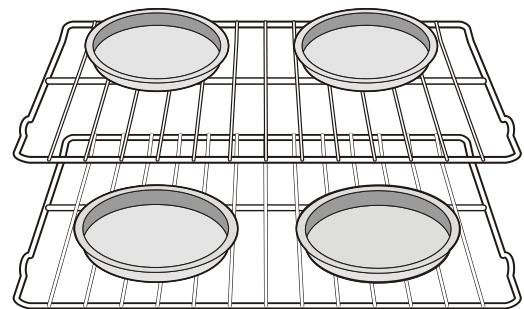


Fig. 1

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).

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 3 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.

Système de grille de four Effortless^{MC}

(certains modèles)

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 de four aux positions **2, 3 ou 4 uniquement**. Assurez-vous que les supports de connecteur de grille sont placés à l'arrière du four et qu'ils pointent vers le bas (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 de grilles de four chaudes à mains nues. 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 avec vos mains sans danger.

➔ IMPORTANT

Enlevez TOUTES les grilles et TOUS les 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 brillance 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 de four 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 de four Effortless^{MC} pourra être utilisée dans les positions 2 à 6. N'essayez pas d'utiliser cette grille en position 1.

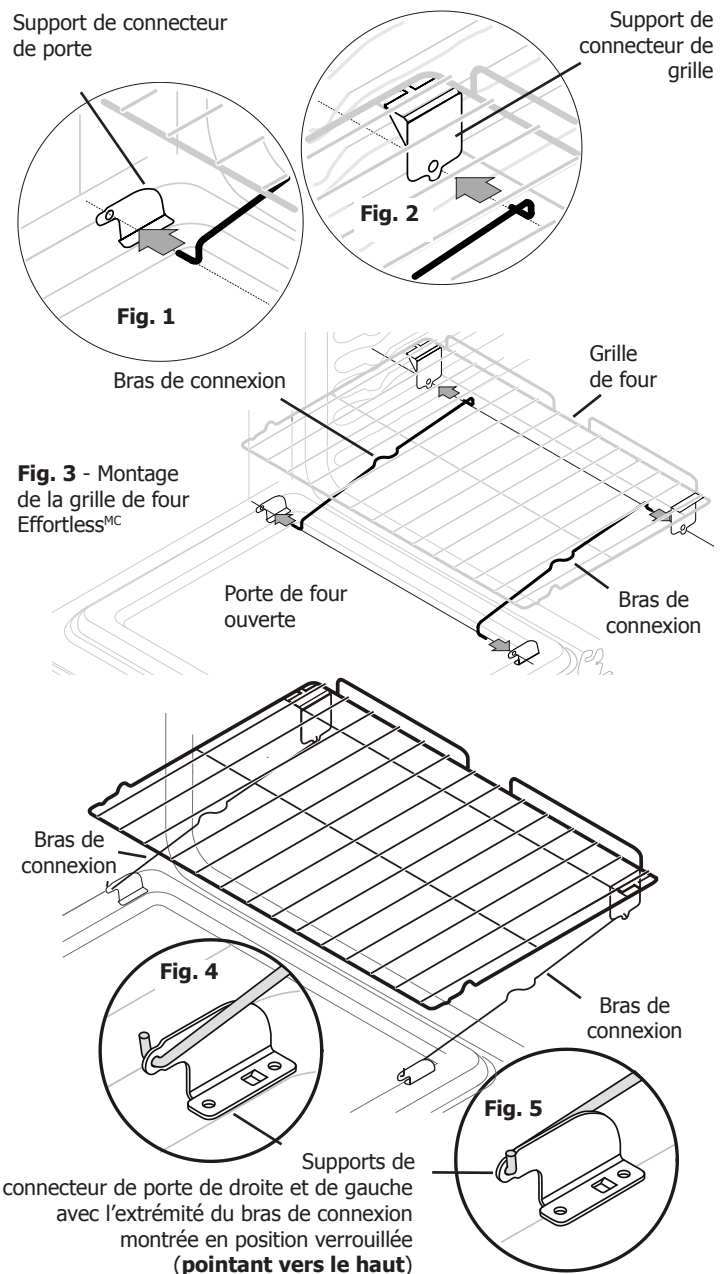


Fig. 6- Grille de four Effortless^{MC} après le montage

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Avant de faire fonctionner la table de cuisson, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont positionnés correctement

Avant d'utiliser un brûleur de surface, vérifiez que son chapeau est installé correctement (fig. 1).



AVERTISSEMENT

Pour éviter les poussées de flammes ou la formation de sous-produits dangereux, **n'utilisez pas** la surface de cuisson si tous les chapeaux des brûleurs ne sont pas bien installés, ceci afin d'assurer un allumage adéquat et une bonne dimension de la flamme.



ATTENTION

Pour éviter les brûlures, **NE TOUCHEZ PAS** aux chapeaux ou aux grilles des brûleurs après avoir utilisé les brûleurs de surface. Les grilles et les chapeaux des brûleurs ainsi que les surfaces qui entourent ces derniers **peuvent être encore très chauds**. Laissez ces pièces et ces surfaces refroidir complètement avant d'y toucher.

Si le chapeau de l'un des brûleurs de surface ne semble pas de niveau ou bien centré sur la tête du brûleur (fig. 2), assurez-vous de le placer dans la bonne position **avant** d'allumer le brûleur.

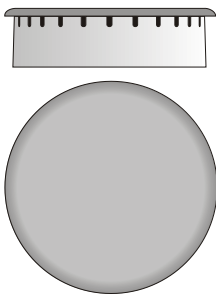


Fig. 1 - chapeau de brûleur placé correctement

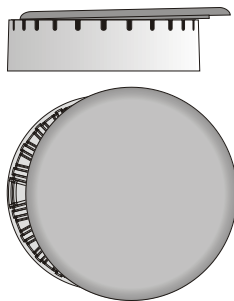


Fig. 2 - chapeau de brûleur mal placé

Assurez-vous de consulter la section **Entretien et nettoyage** pour obtenir toute l'information concernant le nettoyage des chapeaux de brûleur et la façon de les placer sur les brûleurs.

Utilisation de la plaque chauffante

(certains modèles)

Avant la première utilisation:

- Lavez la plaque chauffante à l'eau chaude savonneuse.
- Rincez et séchez complètement.

Utilisation de la plaque chauffante:

Retirez la grille du brûleur central (certains modèles) et remplacez-la délicatement par la plaque chauffante.

Pour des résultats optimaux, préchauffez la grille pendant 5 minutes au réglage **moyen** ou **moyen bas**. Un préchauffage lent assure une meilleure répartition de la chaleur durant la cuisson. **Ne préchauffez pas** la plaque chauffante à feu élevé (HI). Le préchauffage à feu élevé peut faire gauchir la plaque et empêcher la répartition égale de la chaleur.

Après chaque utilisation:

- Pour prévenir l'apparition de rouille, rangez la plaque dans un endroit sec, sans la couvrir.
- Après chaque utilisation, nettoyez la plaque avec une brosse dure et de l'eau chaude seulement, puis rincez.
- Séchez immédiatement.
- **Ne lavez pas la plaque chauffante dans le lave-vaisselle.**

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Type de matériau des ustensiles

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).

Cuivre- Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement.

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

Fonde- Conducteur de chaleur lent mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.

Émail vitrifié sur métal- Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base.

Verre - Conducteur de chaleur lent.

Utilisez des ustensiles de qualité en bon état

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles sur la table de cuisson, utilisez toujours des ustensiles de bonne qualité et en bon état. Les casseroles doivent être munies d'un fond plat qui permet de les déposer bien à plat sur la grille des brûleurs. Avant d'utiliser les ustensiles, vérifiez que leur fond est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 1).

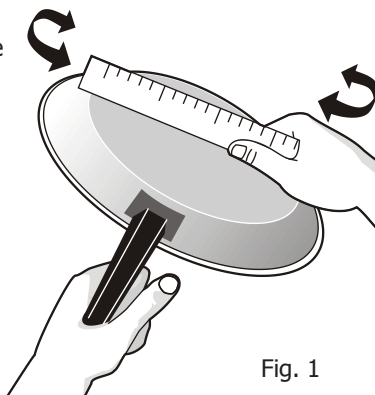


Fig. 1

⚠ ATTENTION

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière en plastique, 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 de la table de cuisson de la cuisinière.

➔ IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson de la cuisinière. S'ils fondent, ces articles peuvent endommager la table de cuisson.

📌 REMARQUE

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

Régler la dimension de la flamme

La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. Une flamme bien réglée est transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être uniforme et précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orangé.

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé, puis choisissez un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez les recommandations ci-dessous pour déterminer la dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson (fig. 2).

Pour la grande friture, servez-vous d'un thermomètre et réglez le bouton de commande en conséquence. Si l'huile est trop froide, les aliments l'absorberont et seront gras. Si l'huile est trop chaude, la nourriture brunira si rapidement que le centre ne cuira pas. N'essayez pas de cuire à grande friture une trop grande quantité d'aliments à la fois. Ils risquent de ne pas brunir ou de ne pas cuire correctement.

Dimension de la flamme*	Type de cuisson
Flamme haute	Permet de commencer la majorité des recettes, d'amener l'eau à ébullition et de cuire à feu vif dans une poêle.
Flamme moyenne	Pour maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire à la vapeur.
Flamme basse	Sert à faire mijoter, à pocher et à poursuivre la cuisson.

* Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium ou en métal de poids moyen avec couvercle. Ces réglages peuvent varier selon le type de casseroles.

Fig. 2

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Réglage des commandes des éléments de surface

La capacité des brûleurs à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à leur taille. Votre cuisinière à gaz peut être munie de brûleurs de surface de différentes tailles.

Choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer. Choisissez un brûleur et une dimension de flamme appropriés à l'ustensile.

Les brûleurs de dimensions standard peuvent être utilisés pour la plupart des types de cuisson. Utilisez le petit brûleur de **mijotage** (certains modèles) lorsque vous désirez faire mijoter des sauces délicates, etc.

Le ou les grands brûleurs à **ébullition rapide** (certains modèles) sont très utiles pour chauffer de grandes quantités de liquides et préparer de grandes quantités de nourriture.

Réglage d'un brûleur de surface:

1. Placez l'ustensile au centre de la grille du brûleur de surface. Assurez-vous que l'ustensile est bien stable sur la grille du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur de surface désiré et tournez-le **vers la gauche** pour le dégager de la position « OFF » (arrêt) (fig. 1).
3. Relâchez le bouton et tournez-le à la position **LITE** (allumage). Vérifiez si brûleur est allumé et que sa flamme est uniforme.
4. Une fois le brûleur allumé, enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la **gauche** pour ajuster la dimension de la flamme. Servez-vous des marques du bouton de commande et réglez la flamme à la hauteur désirée.



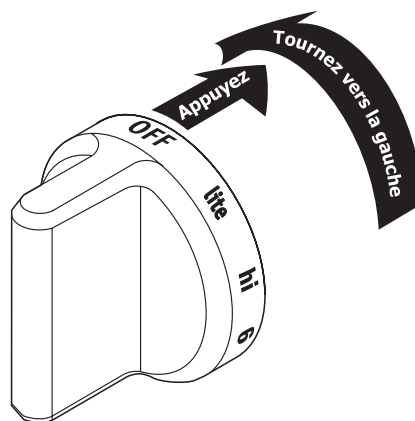
ATTENTION

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière en plastique, 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 de la table de cuisson de la cuisinière.



IMPORTANT

- **NE FAITES PAS CUIRE** d'aliments lorsque le bouton de commande du brûleur est laissé à la position **lite** (allumage). L'allumeur électronique continuera à produire une étincelle. Tournez le bouton pour le désengager de la position **lite** (allumage) et ajustez la dimension de la flamme.
- **Ne laissez pas le papier d'aluminium ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson de la cuisinière.** Si un article fond, il pourrait endommager l'apparence de la table de cuisson de façon permanente.



OFF lite hi 6 5 4 3 2 lo

Fig. 1



REMARQUES

- Lorsque vous placez le bouton de commande de l'un des brûleurs en position **lite** (allumage), tous les allumeurs électroniques produisent une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur de surface qui a été réglé s'allume.
- En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Pour ce faire, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement le bouton de commande sur **lite**(allumage). Une fois que le brûleur est allumé, enfoncez le bouton de commande, dégagez-le de la position **lite** (allumage), puis ajustez la flamme au réglage désiré. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs de surface.

Mise en conserve

Lisez et respectez les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve à l'aide de votre électroménager. Informez-vous auprès du site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre leurs recommandations pour la mise en conserve.

- 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.
- 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.
- Si vous utilisez deux marmites en même temps, disposez-les sur les brûleurs en laissant un espace entre elles. Cela permettra d'offrir un meilleur débit d'air aux brûleurs. Ne bloquez pas la circulation de l'air autour des brûleurs.
- **NE PLACEZ JAMAIS** un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela peut entraîner une cuisson non uniforme.

FNCTIONS 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.

BAKE TIME (temps de cuisson) : Sert à entrer la durée du temps de cuisson.

TIMER ON-OFF (minuterie marche/arrêt) : Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie.

BAKE (cuisson au four) : Sert à régler la fonction de cuisson au four.

BROIL (cuisson au grill) : Sert à régler la fonction de cuisson au grill.

CONVECT (cuisson à convection) : Sert à régler les fonctions de cuisson à convection ou de rôtissage à convection.

CONVECT CONVERT (conversion à la convection) : Sert à convertir une recette de cuisson standard à une recette de cuisson à convection.

Touches 0 à 9 : Permettent d'entrer la température et la durée de cuisson.

DELAY START (mise en marche différée) : Utilisez cette fonction avec les fonctions de **préchauffage rapide, de cuisson au four, de cuisson à convection, de conversion à la convection** et d'**autonettoyage** pour programmer la mise en marche différée des fonctions de cuisson minutée et d'autonettoyage.

SELF-CLEAN (autonettoyage) : Sert à sélectionner un programme d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures (certains modèles).

SET CLOCK (horloge) : Permet de régler l'heure de l'horloge.

Oven light (lampe du four) : Sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.

Oven lockout (verrouillage du four) : Sert à activer le verrouillage du four.

ADD A MINUTE (ajouter une minute) : Sert à ajouter des minutes à la minuterie.

PROBE (sonde) : Permet d'ajuster les réglages de la sonde thermique.

KEEP WARM (maintien au chaud) : Sert à régler la fonction de maintien au chaud.

PIZZA : Sert à régler la fonction de cuisson de pizza.

QUICK PREHEAT (préchauffage rapide) : Sert à préchauffer le four rapidement.

START (départ) : Sert à activer la plupart des fonctions du four (à l'exception de la lampe du four).

CANCEL (annuler) : Sert à annuler toute fonction précédemment entrée, à l'exception de l'heure et de la minuterie. Appuyez sur **cancel** (annuler) pour arrêter la cuisson.

Réglages minimal et maximal des fonctions

Les fonctions du tableau ci-contre comportent des réglages de temps ou de température maximaux et minimaux qu'il est possible d'entrer ou d'ajuster à l'aide des touches numériques du tableau de commande.

Fonction	Temp./durée min.	Temp./durée max.
Réglage de la température de préchauffage rapide	77 °C / 170 °F	288 °C / 550 °F
Réglage de la température de cuisson au four	77 °C / 170 °F	288 °C / 550 °F
Réglage de la température de cuisson au grill	205 °C / 400 °F	288 °C / 550 °F
Minuterie	1 min	11 h 59 min
Temps de cuisson	1 min	6 heures
Mise en marche différée	1 min	11 h 59 min
Durée du cycle d'autonettoyage	2 heures	4 heures
Réglage de la température de cuisson au four à convection (gaz)	149 °C / 300 °F	288 °C / 550 °F
Réglage de la température de rôtissage à convection (gaz)	149 °C / 300 °F	288 °C / 550 °F
Réglage de la température de cuisson des pizzas (gaz)	149 °C / 300 °F	288 °C / 550 °F
Lecture de la sonde	0 °C / 32 °F	116 °C / 240 °F
Réglage de la température cible de la sonde	60 °C / 140 °F	98 °C / 210 °F

Vous entendrez un **bip d'acceptation** chaque fois que vous appuierez sur une touche (le bip de la touche de verrouillage du four est retardé de 3 secondes).

Un **signal sonore d'erreur** de programmation (3 bips courts) retentit si la température ou la durée entrée est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonction choisie.

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, « 12:00 » **clignote** sur l'afficheur (fig. 1).

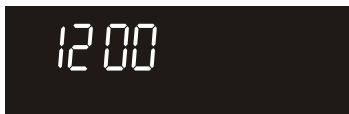


Fig. 1

Pour régler l'horloge (ex. : 1 h 30) :

- | Étape | Appuyez sur |
|---|------------------|
| 1. Appuyez sur SET CLOCK (régler l'horloge). | set clock |
| 2. Entrez 1 3 0 . | 1 3 0 |
| 3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage. | start |

REMARQUES

- Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste avant d'utiliser le four.
- 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 6 heures

Le régulateur du four est réglé par défaut en mode d'économie d'énergie 6 heures qui fait en sorte que le four s'arrête automatiquement après 6 heures de fonctionnement. Le régulateur peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson au four continue.

Pour passer du mode économie d'énergie 6 heures au mode de cuisson au four continue:

- | Étape | Appuyez sur |
|---|-----------------------|
| 1. Appuyez sur la touche TIMER ON • OFF (minuterie marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. | timer on • off |
| 2. Appuyez sur la touche SELF-CLEAN (autonettoyage) pour passer de « 6 Hr OFF » (fig. 2) à « StAY On » (fig. 3) et relâchez la touche. | self clean |
| 3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage. | start |

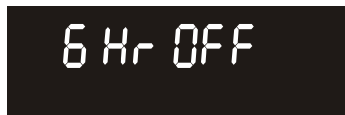


Fig. 2

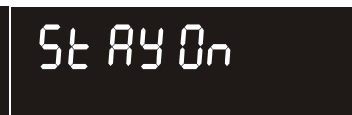


Fig. 3

REMARQUE

Le fait de passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 6 heures ne modifie pas le fonctionnement de la table de cuisson.

Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures

Par défaut, l'affichage de l'horloge est réglé en mode 12 heures. Ce mode d'affichage peut être modifié pour que l'horloge fonctionne en mode 24 heures.

Pour régler le mode de l'horloge sur 12 ou 24 heures :

- | Étape | Appuyez sur |
|--|-------------------|
| 1. Appuyez sur la touche SET CLOCK (régler l'horloge) pendant 6 secondes. | set clock |
| 2. Appuyez sur SELF-CLEAN (autonettoyage) pour passer de « 12 Hr dAY » (mode 12 heures) à « 24 Hr dAY » (mode 24 heures) ou inversement (fig. 4 et 5) et relâchez la touche lorsque le mode d'affichage désiré est affiché. | self clean |
| 3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage. | start |



Fig. 4



Fig. 5

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Modification du mode d'affichage de la température du four

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

Pour changer le mode d'affichage de la température :

- | Étape | Appuyez sur |
|--|-------------------|
| 1. Appuyez sur BROIL (cuisson au gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. | broil |
| 2. Appuyez sur SELF-CLEAN (autonettoyage) pour passer du mode (Fahrenheit) au mode (Celsius), puis relâchez la touche lorsque le mode d'affichage désiré est affiché. | self clean |
| 3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage. | start |

REMARQUE

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

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 peut être programmé pour fonctionner silencieusement.

Pour passer du mode de fonctionnement des touches silencieux ou sonore :

- | Étape | Appuyez sur |
|---|--------------------|
| 1. Appuyez sur la touche DELAY START (mise en marche différée) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. | delay start |
| 2. Appuyez sur SELF-CLEAN (autonettoyage) pour passer de « bEEP On » (mode sonore) (fig. 1) à « bEEP OFF » (mode silencieux) (fig. 2) et inversement. Relâchez la touche lorsque le mode désiré est affiché. | self clean |
| 3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage. | start |

Fig. 1

Fig. 2

REMARQUE

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

Réglage du verrouillage du four

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

Pour activer le verrouillage du four :

Étape

Appuyez sur la touche de **verrouillage** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. « **door Loc** » (verrouillage) s'affiche jusqu'à ce que la porte soit complètement verrouillée.

Appuyez sur



Pour désactiver le verrouillage du four :

Étape

Appuyez sur la touche de **verrouillage** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Lorsque la porte est déverrouillée, « **door Loc** » disparaît de l'afficheur (fig. 3).

Appuyez sur



Fig. 3

REMARQUES

- Pour éviter d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte du four, n'essayez pas d'ouvrir ou de fermer celle-ci lorsque le message **door Loc** (porte verrouillée) est affiché.
- Si une touche de commande est utilisée lorsque le verrouillage du four est activé, elle émet trois bips pour indiquer qu'aucune action n'est possible lorsque la fonction de verrouillage du four est activée.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Minuterie

La minuterie vous aide à surveiller votre temps de cuisson sans nuire au processus de cuisson. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

Pour régler la minuterie à 5 minutes :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur TIMER ON•OFF (minuterie marche/arrêt).	timer on • off
2. Entrez 5 minutes.	5
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour démarrer la minuterie.	start

Pour annuler la minuterie en tout temps, appuyez sur **TIMER ON•OFF** (minuterie marche/arrêt).

Lorsque le compte à rebours de la minuterie est terminé, «**End**» apparaît sur l'afficheur et 3 bips séparés par intervalle d'une seconde se font entendre. Ce signal sonore continuera jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **TIMER ON•OFF** (minuterie marche/arrêt).

REMARQUES

- La minuterie **ne fait pas démarrer ni arrêter** la cuisson. La minuterie peut être mise en marche seule ou avec d'autres fonctions du four.
- 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.
- Par défaut, si le four et la minuterie sont actifs en même temps, ce sera l'information de la minuterie qui sera affichée. Pour faire afficher momentanément l'information relative à une fonction du four active, appuyez une fois sur la touche de cette fonction.

Add a minute (ajouter une minute)

Utilisez la fonction d'ajout d'une minute pour programmer des minutes additionnelles à la minuterie. Lorsque la minuterie est activée, chaque pression de la touche permet d'ajouter une minute à la minuterie.

Pour ajouter deux minutes supplémentaires à la minuterie :

Étape	Appuyez sur
Appuyez deux fois sur ADD A MIN (ajouter une minute).	add a min

REMARQUE

Si vous appuyez une fois sur la touche **ADD A MINUTE** (ajouter une minute) alors que la minuterie est inactive, cette dernière s'activera et un compte à rebours d'une minute commencera.

Préchauffage rapide

Cette fonction permet de préchauffer le four rapidement. Pour des résultats optimaux, utilisez cette fonction lorsque vous cuisez avec une **seule grille**. Un bip sera émis pour indiquer le moment où il faut placer la nourriture dans le four. Le préchauffage rapide peut être réglé à des températures allant de 77 °C (170 °F) à 288 °C (550 °F). Par défaut, la température de préchauffage rapide est de 350 °F (177 °C).

ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque vous cuisinez avec un four chaud. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent assez **chauds** pour causer des brûlures.

Pour régler la température du préchauffage rapide à la température par défaut de 350 °F (177 °C) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur QUICK PREHEAT (préchauffage rapide).	quick preheat
2. Appuyez sur START (mise en marche).	start



Pour arrêter le préchauffage rapide à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

IMPORTANT

Lorsque le four a fini de préchauffer, la fonction de **préchauffage rapide** passe à la fonction de **cuisson au four** jusqu'à ce qu'elle soit annulée.

REMARQUE

Il est possible de programmer une **durée de cuisson** et une **mise en marche différée** à un préchauffage rapide.

Pour régler la température du préchauffage rapide à 325 °F (163 °C) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur QUICK PREHEAT (préchauffage rapide).	quick preheat
2. Entrez 3 2 5 .	3 2 5
3. Appuyez sur START (mise en marche).	start

Pour arrêter le préchauffage rapide à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Bake (cuisson au four)

Utilisez le mode de cuisson au four pour préparer la plupart des repas dont la recette exige une cuisson normale. Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage du four est terminé. La cuisson peut être réglée à toute température comprise entre 170 °F (77°C) et 550 °F (288 °C). Si la cuisson est programmée sans préciser de température, la cuisson sera effectuée à la température par défaut de 350 °F (177 °C).

ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque vous cuisinez avec un four chaud. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent assez **chauds** pour causer des brûlures.

Programmation d'une température de four de 425 °F (218 °C):

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur BAKE (cuisson au four).	bake
2. Entrez 4 2 5 .	4 2 5
3. Appuyez sur START (mise en marche).	start



Vous pouvez arrêter la cuisson au four à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

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

- Si vous effectuez une cuisson au four sans avoir programmé un **temps de cuisson** et que vous n'arrêtez pas la cuisson, le four continuera à chauffer pendant 6 heures avant de s'arrêter automatiquement.
- Il est possible de programmer un **temps de cuisson**, même lorsque la fonction de cuisson est déjà activée.

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.

Pour régler le four à la température par défaut de 350°F (177°C) et programmer une durée de cuisson de 30 minutes :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur BAKE TIME (temps de cuisson).	bake time
2. Entrez 3 0 minutes.	3 0
3. Appuyez sur START (mise en marche).	start
4. Appuyez sur BAKE (cuisson au four)	bake
5. Appuyez sur START (mise en marche) pour commencer la cuisson.	start



Vous pouvez arrêter la cuisson au four à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

1. « **End** » (fin) s'affiche et le four s'éteint automatiquement.
2. Le tableau de commande émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL** (annuler).

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.

REMARQUES

- Le réglage maximal du **temps de cuisson** est de 6 heures.
- En tout temps, lorsque vous cuisez avec la fonction temps de **bake** cuisson, appuyez sur la touche **time** une fois pour afficher momentanément le temps qu'il reste à la cuisson.
- Si vous cuisez un aliment à l'aide de la fonction temps de cuisson, il est en tout temps possible d'annuler cette fonction en programmant une nouvelle durée de cuisson de **0:00**.
- La fonction **temps de cuisson** ne peut pas être utilisée lorsque vous utilisez la cuisson au gril ou lorsque vous effectuez un cycle d'autonettoyage.
- La fonction **temps de cuisson** peut être utilisée en même temps que les fonctions de **préchauffage rapide** et de cuisson à **convection**.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Delay start (mise en marche différée)

Utilisez cette touche pour programmer une mise en marche différée pour la plupart des modes de cuisson ou pour 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 lors du réglage d'un **temps de cuisson** ou d'une **heure de mise en marche différée**. 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 des résultats de cuisson optimum, il est recommandé de préchauffer lorsque vous faites cuire des biscuits, des galettes et des pains.

Pour programmer la mise en marche différée et l'arrêt automatique du four (exemple: 375°F [191°C] pendant 50 minutes, mise en marche à 5h30):

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur BAKE TIME (temps de cuisson).	bake time
2. Entrez 50 minutes.	50
3. Appuyez sur START (mise en marche).	start
4. Appuyez sur DELAY START (mise en marche différée) (fig. 1).	delay start
5. Entrez 530 .	530
6. Appuyez sur START (mise en marche).	start
7. Appuyez sur BAKE (cuisson au four).	bake
8. Entrez 375 .	375
9. Appuyez sur START (mise en marche) pour activer la fonction.	start

Il est possible en tout temps d'arrêter une cuisson avec mise en marche différée en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé:

1. «End» (fin) s'affiche et le four s'éteint automatiquement (fig. 2).
2. Le tableau de commande émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL** (annuler).



Fig. 1



Fig. 2



REMARQUES

- Vous pouvez régler une **mise en marche différée** pour la fonction **d'autonettoyage**. Toutefois, vous ne pouvez régler un temps de cuisson pour cette fonction. Reportez-vous à la section Autonettoyage pour obtenir des détails sur la sélection des différentes durées d'autonettoyage.
- La fonction mise en marche différée peut être utilisée avec les fonctions de **préchauffage rapide**, de **cuisson à convection** et de **conversion à la convection**. La fonction de **cuisson au gril** ne peut pas être associée à une mise en marche différée.
- Lorsque la fonction de **mise en marche différée** est activée et que la cuisson a commencé, appuyez une fois sur **BAKE TIME** (temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Convect (convection)

Avantages de la cuisson à convection

- Les aliments cuisent uniformément.
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

La cuisson à **convection** permet de faire circuler uniformément l'air chaud à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. La cuisson à convection offre également de meilleurs résultats lors de la cuisson sur plusieurs grilles de four. 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 fonction de **convection**.

Cuisson à convection

Suggestions pour la cuisson à convection

- 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 3 et 5 pour obtenir de meilleurs résultats (fig. 1).

Pour programmer la cuisson à convection à la température de four par défaut de 350 °F (177 °C) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur CONVECT (cuisson à convection).	CONVECT
2. Appuyez sur START (mise en marche).	start



Vous pouvez arrêter la cuisson à convection à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

REMARQUES

- Lors de l'utilisation de la cuisson à convection, la réduction du temps de cuisson peut peut-être varier en fonction de la température du four.
- Pour la cuisson d'un gâteau étagé, utiliser le mode de **cuisson au four** permet d'obtenir de meilleurs résultats.
- Le ventilateur de convection ne commencera à fonctionner que 6 minutes après l'activation de la **cuisson à convection** ou le **rôtissage à convection**.
- Si la porte du four est ouverte lorsque la cuisson à convection est utilisée, le ventilateur de convection arrête de tourner jusqu'à ce que la porte soit refermée.

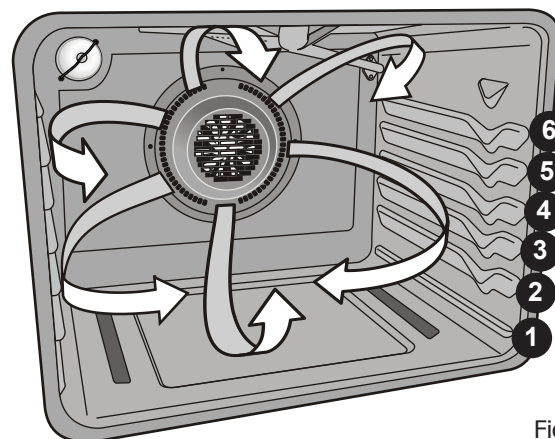


Fig. 1

Rôtissage à convection

Suggestions pour le rôtissage à convection

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous rôtissez des aliments en utilisant le **rôtissage à convection**.
- Étant donné que la fonction de **cuisson au grill à convection** cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). 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 la viande de brunir correctement.

Pour programmer le rôtissage à convection à la température de four par défaut de 350 °F (177 °C) :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur CONVECT (cuisson à convection).	convect
2. Appuyez à nouveau sur CONVECT (cuisson à convection).	convect
3. Appuyez sur START (mise en marche).	start



Pour arrêter le rôtissage à convection à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

REMARQUE

Lorsque vous sélectionnez les diverses fonctions liées à la convection, utilisez la touche **CONVECT** (convection) pour passer d'une fonction à l'autre.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Conversion à la convection

La fonction de **conversion à la convection** vous permet d'utiliser la cuisson à convection avec n'importe quelle recette destinée à la cuisson standard. Le tableau de commande utilise les réglages de cuisson standard de la recette afin de calculer une température inférieure pour la cuisson à convection. La fonction de conversion à la convection ne peut être utilisée que lorsque vous cuisez par convection.

Pour programmer la cuisson à convection à la température de four par défaut de 350 °F (177 °C) et ajouter la conversion à la convection:

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur CONVECT (cuisson à convection).	convect
2. Appuyez sur CONVECT CONVERT (conversion à la convection).	convect convert

Vous pouvez arrêter la conversion à convection à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

Lorsque la fonction de conversion à la convection est utilisée avec la fonction de cuisson minutée ou de mise en marche différée, «CF» (**check food**) s'affichera pour vous indiquer de vérifier la progression de la cuisson lorsque 75% de la durée programmée est écoulée (fig. 1). À ce moment, le tableau de commande émet un long bip à intervalles réguliers jusqu'à ce que le temps de cuisson programmé soit écoulé.



Fig. 1

REMARQUES

- Lors de l'utilisation de la cuisson à convection, la réduction du temps de cuisson peut peut-être varier en fonction de la température du four.
- Pour la cuisson d'un gâteau étagé, utiliser le mode de **cuisson au four** permet d'obtenir de meilleurs résultats.
- Le ventilateur de convection ne commencera à fonctionner que 6 minutes après l'activation de la **conversion à la convection**.
- Le **temps de cuisson** minimal permis avec la fonction de **conversion à la convection** est de 20 minutes.

Sonde

Assurez-vous d'utiliser la fonction de la **sonde** pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou une volaille. Cette fonction peut également être utilisée efficacement avec d'autres types d'aliments, comme les pains de viande et les plats mijotés.

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

Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction **probe** (sonde) vous avertira lorsque l'intérieur d'un aliment aura atteint la température « cible » désirée.

Une fois activée, la sonde affichera la température interne de l'aliment pour vous permettre d'obtenir un meilleur contrôle sur la cuisson.

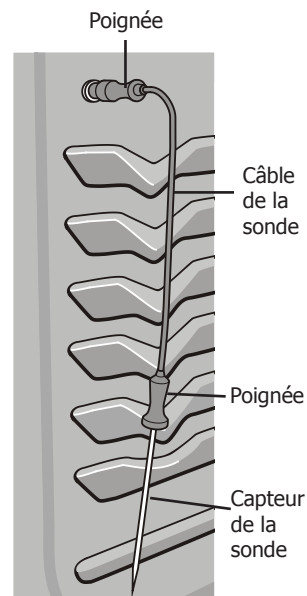


Fig. 2

ATTENTION

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

IMPORTANT

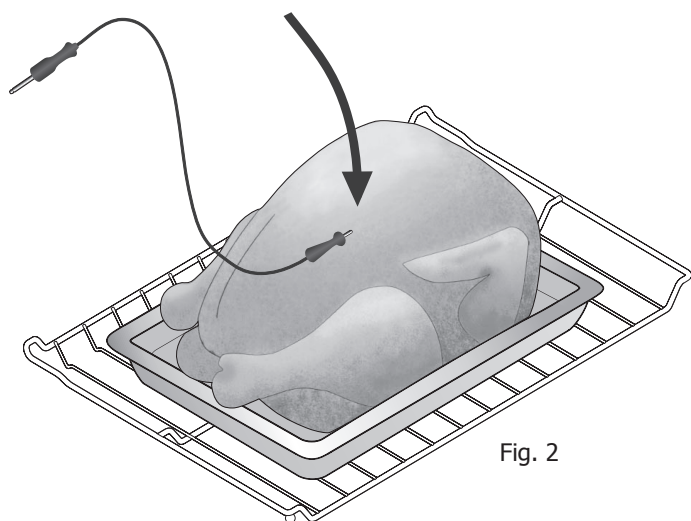
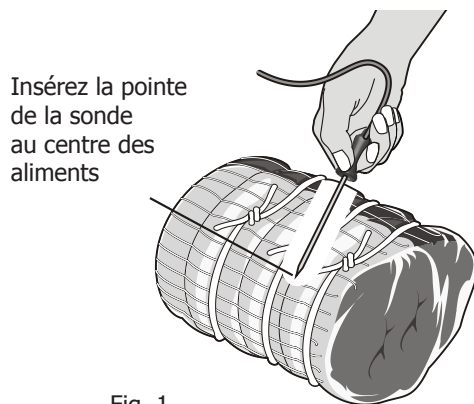
- Pour éviter d'endommager la sonde, **n'utilisez pas** d'ustensiles tels que des pinces de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. En tout temps, insérez et retirez la sonde à l'aide des ses poignées (fig. 2) et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.
- **Ne rangez pas** la sonde à l'intérieur du four. Lorsque vous avez terminé d'utiliser la sonde, retirez-la du four.
- **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.
- Avant de démarrer un cycle d'**autonettoyage**, assurez-vous que la sonde a été enlevée de l'intérieur du four. Les hautes températures atteintes lors de l'autonettoyage peuvent endommager ou détruire la sonde.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez complètement les aliments surgelés avant d'y insérer la sonde.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Sonde (suite)

Insertion correcte de la sonde :

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande ou de l'aliment (fig 1). Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.
- 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. Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour une volaille ou une dinde, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine (fig. 2).



Choisir le réglage qui sera activé lorsque la température cible de la sonde sera atteinte

Votre four est réglé en usine pour arrêter la cuisson et passer automatiquement en mode de maintien au chaud lorsque le temps de cuisson est écoulé. Si désiré, ce réglage peut être changé pour que le four **continue à cuire**.

➔ IMPORTANT

Le réglage du mode de fonctionnement du four lorsque la température cible est atteinte ne peut être effectué que lorsque le four est inactif. Il n'est pas nécessaire de brancher la sonde dans sa prise lorsque l'on règle cette option.

Pour programmer le four pour qu'il continue la cuisson une fois la température cible de la sonde atteinte:

1. Appuyez sur la touche **probe** et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** jusqu'à ce que « **Continu** » apparaisse sur l'afficheur (fig. 3), puis appuyez sur **start** pour confirmer.



Fig. 3

Pour programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement et active le maintien au chaud une fois la température cible de la sonde atteinte:

1. Appuyez sur la touche **probe** et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** jusqu'à ce que « **CANCEL** » apparaisse sur l'afficheur (fig. 4), puis appuyez sur **start** pour confirmer.



Fig. 4

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Sonde (suite)

Températures internes de cuisson recommandées par l'USDA:

Type d'aliments	Temp. interne
Viande hachée et mélanges de viande	
Bœuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet	74 °C (165 °F)
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant†	63 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170°F)
Volaille	
Dinde et poulet entiers	74 °C (165 °F)
Poitrines et rôtis de volaille	74 °C (165 °F)
Cuisses et ailes de volaille	74 °C (165 °F)
Canard et oie	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Porc frais	
	71°C (160 °F)
Jambon	
Frais (non cuit)	71 °C (160 °F)
Viande précuite (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
Oeufs et plats contenant des oeufs	
Œufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.
Plats contenant des œufs	71 °C (160 °F)
Restants et mijotés	
	74 °C (165 °F)

Fig. 1

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 affirme: «**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.)

Visitez le site web du U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service au www.fsis.usda.gov.

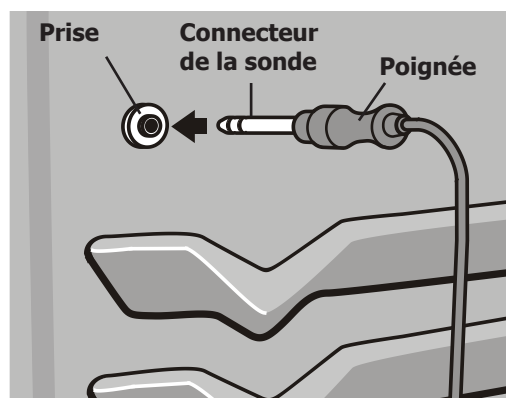


Fig. 2

Réglage de la sonde:

1. Insérez la sonde dans l'aliment.
2. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
3. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise située à l'intérieur du four (assurez-vous que le four est froid). La **prise de la sonde** est située à l'avant de la paroi interne de la cavité du four, dans le coin supérieur gauche (fig. 2).
4. Lorsque la sonde est détectée, un signal sonore de

confirmation est émis, l'icône **probe** s'allume et la température actuelle de la sonde s'affiche sur le tableau de commande fig. 3). Fermez la porte du four.



Fig. 3

5. Appuyez sur la touche **probe**.
6. Entrez la température **cible** désirée pour l'aliment à l'aide des touches numériques et réglez la température de cuisson en fonction du type d'aliment (fig. 1). La température cible minimale est 60°C/140°F et la température cible maximale est 99°C/210°F. Par défaut, la température cible est 77°C/170°F.
7. Appuyez sur **start** pour accepter la température cible.
8. Au besoin, réglez les fonctions de **préchauffage rapide, de cuisson au four, de cuisson par convection, de rôtissage par convection** ou **de conversion à la convection** et, si nécessaire, réglez la température du four en conséquence.
9. La commande du four émet 3 bips lorsque la température cible interne est atteinte. Par défaut, le four passera automatiquement en mode de **maintien au chaud** («HLD» et la température de la sonde alternera sur l'afficheur). La fonction de **maintien au chaud** maintiendra la température du four à 77°C (170°F) pendant 3 heures à moins que vous annuliez cette fonction.

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

Sonde (suite)



Fig. 1

Message d'erreur de la sonde:

Si le message d'erreur «**Prob ERR**» s'affiche (fig. 1), vérifiez que le connecteur de la sonde est inséré entièrement dans la prise. Si la sonde est insérée entièrement dans la prise et que le message d'erreur continue à s'afficher, la sonde est peut-être défectueuse et devra être remplacée.

Lorsque «**Prob ERR**» est affiché, le régulateur du four ne permettra à aucune fonction d'être activée avant que la sonde ne soit retirée. Si le message d'erreur continue de s'afficher, enlevez la sonde de sa prise et sortez-la du four.

«Probe Too Hot» (sonde trop chaude):

Le message «**Prob**» ... «**Too**»... «**Hot**» (sonde trop chaude) clignotera sur l'afficheur pour indiquer que la température du capteur de la sonde a atteint une température dépassant 121°C (250°F). Si la sonde n'est pas enlevée, ce message continuera à clignoter jusqu'à ce que le capteur atteigne une température de 149°C (300°F) ou plus. À cette température, le four s'ÉTEINDRA automatiquement et le message «**Prob ERR**» s'affichera.

Ce message peut s'afficher si le **capteur de la sonde est exposé directement à la chaleur du four** ou si la température interne de la nourriture dépasse 121°C (250°F). Assurez-vous que le capteur de la sonde est entièrement recouvert par l'aliment ou si la cuisson de ce dernier est terminée, appuyez sur **CANCEL** (annuler) et retirez la sonde ainsi que l'aliment du four.

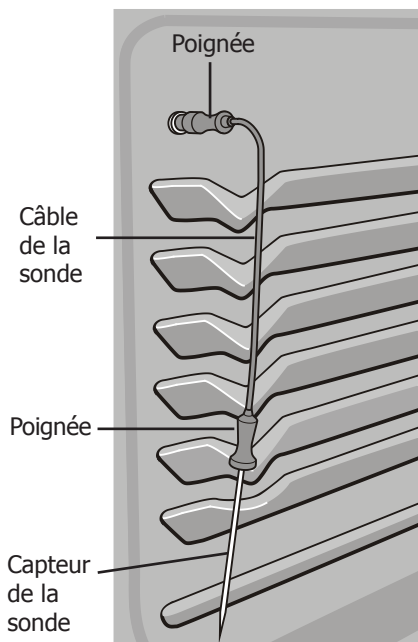


Fig. 2

REMARQUES

- Lors du processus de cuisson, la température interne de l'aliment s'affiche par défaut. Pour voir la température cible, appuyez sur la touche **probe** une fois. Après 6 secondes, la température interne de l'aliment s'affichera de nouveau.
- Pour vous assurer de la précision de la température interne de l'aliment, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise avant que la température cible n'ait été atteinte.
- Si la sonde a été activée et que vous la retirez de la prise uniquement, la fonction de la sonde sera annulée, mais le four continuera à chauffer.
- Si la sonde a été activée et que vous la retirez de l'aliment uniquement, la fonction de la sonde restera active, mais la température interne de l'aliment affichée ne sera plus la bonne et le message «**Probe Too Hot**» (sonde trop chaude) pourrait s'afficher.
- Le four s'ÉTEINDRA automatiquement si le capteur de la sonde atteint une température de 149°C (300°F) ou plus.
- La fonction de sonde ne peut pas être utilisée avec le mode de cuisson au **gril** (broil) et l'**autonettoyage**.
- Pour modifier la température cible en cours de cuisson, appuyez une fois sur la touche **probe**. Utilisez les touches numériques pour modifier la température cible. Appuyez sur la touche **START** (mise en marche) pour confirmer les modifications.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Gril

Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à une source de chaleur intense et pour obtenir de bons résultats de brunissage. Lorsque vous faites une cuisson au gril, disposez toujours les grilles pendant que le four est froid.

Pour programmer la cuisson au gril :

Étape

1. Positionnez les grilles lorsque le four est froid (fig. 2 et 4). Pour obtenir un brunissage optimal, préchauffez le four pendant environ 5 minutes avant d'ajouter de la nourriture.
2. Assurez-vous de placer les aliments directement sous le brûleur de four supérieur. **Fermez la porte du four.**
3. Appuyez sur **BROIL** (gril) (fig. 1).
4. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour activer la fonction de gril.
5. Passez le premier côté de l'aliment au gril jusqu'à ce qu'il soit bruni. Tournez l'aliment et faites griller l'autre côté.

Appuyez sur

**broil
start**

Pour arrêter la cuisson au gril à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).



Fig. 1

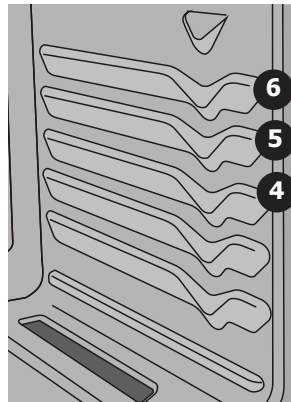


Fig. 2

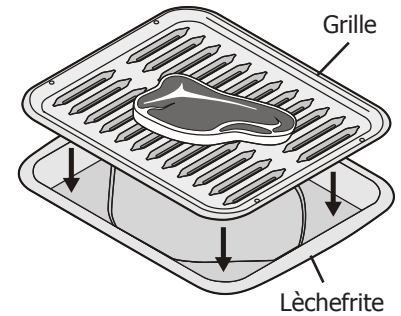


Fig. 3

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.
- Si nécessaire, diminuez la température du four pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
- Les fonctions de **temps de cuisson** et d'**heure de départ** ne peuvent être ajoutées au mode de cuisson au gril.
- Lorsque vous utilisez la cuisson au gril, le tableau de commande n'affichera pas de renseignements sur le préchauffage et n'émettra pas de signaux sonores lorsque le four aura atteint la température programmée.
- 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. 3).



AVERTISSEMENT

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.

Tableau de suggestions de paramètres pour le gril (four à gaz)

Aliments	Position grille	Réglage	Temps de cuisson (minutes)		Temp. interne	Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e	287 °C (550 °F)	5	5	52°C (125°F)	Saignant
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^{e*}	287 °C (550 °F)	8	6	63°C (145°F)	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^{e*}	287 °C (550 °F)	10	8	71°C (160°F)	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^{e*}	287 °C (550 °F)	11	10	77°C (170°F)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	5 ^e	287 °C (550 °F)	12	8	77°C (170°F)	Bien cuit
Poulet, avec os	4 ^e	232 °C (450°F)	25		77°C (170°F)	Bien cuit
Poulet, désossé	5 ^e	232 °C (450°F)	10		77°C (170°F)	Bien cuit
Poisson	5 ^e	287 °C (550 °F)	Selon les instructions		77°C (170°F)	Bien cuit
Crevettes	4 ^e	287 °C (550 °F)	Selon les instructions		77°C (170°F)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e	287 °C (550 °F)	5	5	52°C (125°F)**	Saignant
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^{e*}	287 °C (550 °F)	12	10	63°C (145°F)**	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e	287 °C (550 °F)	14	12	77°C (170°F)	Bien cuit

*Servez-vous de la grille de four surbaissée lorsque vous utilisez la position 6.

**Nous recommandons de suivre les indications de la USDA qui disent que la température interne sécuritaire pour le bœuf haché est de 71°C/160°F.

Consommer viande, volaille, fruits de mer ou crustacés crus ou insuffisamment cuits augmente votre risque de contracter une maladie d'origine alimentaire.

***La cuisson au gril est un mode de cuisson effectué par la chaleur directe et va produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloignez la nourriture de l'élément. Lors de ce mode de cuisson, soyez toujours attentif à la nourriture à cuire afin d'éviter qu'elle brûle.

Fig. 4

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction Pizza

La fonction Pizza comporte deux réglages. Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire cuire de la pizza surgelée ou fraîche.

Réglage de la fonction Pizza :

- | Étape | Appuyez sur |
|---|--------------|
| 1. Appuyez une fois sur la touche PIZZA pour faire cuire une pizza surgelée (fig. 1) ou deux fois pour une pizza fraîche (fig. 2). Il se peut que vous ayez à régler la température du four pour obtenir la cuisson désirée. | pizza |
| 2. Appuyez sur START (mise en marche). | start |

Vous pouvez arrêter la fonction de cuisson de pizza à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

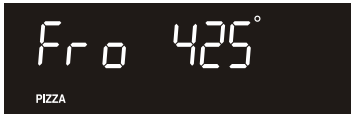


Fig. 1

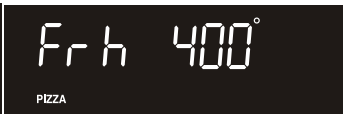


Fig. 2

REMARQUES

- Pour obtenir des résultats optimaux avec la fonction de cuisson de pizza, utilisez une seule grille de four.
- Le réglage Pizza n'est pas minuté. Assurez-vous de surveiller le temps de cuisson de la pizza. Pour le temps de cuisson, reportez-vous aux directives de l'emballage. Vérifiez la pizza après le temps de cuisson minimal recommandé.
- La température par défaut de la cuisson de pizza surgelée est de 425 °F (218 °C) et celle de la pizza fraîche est de 400 °F (205 °C).

Réglage de la fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud permet de conserver les aliments à une température de service jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Après 3 heures, la fonction de maintien au chaud s'arrête automatiquement.

La fonction de maintien au chaud peut être utilisée de façon autonome. Cette fonction peut également être réglée de façon à ce que le maintien au chaud démarre après une cuisson minutée.

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.

Programmation du four pour le maintien au chaud :

- | Étape | Appuyez sur |
|---|------------------|
| 1. Appuyez sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud). | keep warm |
| 2. Appuyez sur START (mise en marche). «HLd» apparaît à l'afficheur. | start |

Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

Pour régler une cuisson au four de 30 minutes à la température par défaut de 350 °F (176 °C) suivie de l'activation automatique du maintien au chaud :

- | Étape | Appuyez sur |
|---|------------------|
| 1. Appuyez sur BAKE TIME (temps de cuisson). | bake time |
| 2. Entrez 3 0 minutes. | 3 0 |
| 3. Appuyez sur START (mise en marche). | start |
| 4. Appuyez sur BAKE (cuisson au four). | bake |
| 5. Appuyez sur START (mise en marche) pour activer la fonction. | start |
| 6. Appuyez sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud). «HLd» s'affichera. | keep warm |
| 7. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage. | start |

REMARQUES

- Lorsqu'elle activée, la fonction de **maintien au chaud** arrête automatiquement le four après 3 heures.
- Si la fonction de **maintien au chaud** est ajoutée à une cuisson au four, elle doit inclure une durée de cuisson.

COMMANDES DU FOUR

TIROIR CHAUFFANT (certains modèles)

Le tiroir chauffant sert à maintenir les aliments cuits à leur température de service. Il peut servir par exemple à maintenir au chaud les légumes, les sauces, les viandes, les cocottes, les biscuits, les petits pains et les pâtisseries. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir chauffant; placez-y toujours des aliments chauds.

Le tiroir chauffant peut également être utilisé pour réchauffer des assiettes à dîner. Tous les aliments placés dans le tiroir chauffant doivent être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium pour préserver leur qualité.



AVERTISSEMENT

- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS :** les enfants ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil, notamment le tiroir chauffant.
- **RISQUE D'INTOXICATION 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.
- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil :** les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir chauffant et près des brûleurs de surface. 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.



ATTENTION

Enfilez toujours des maniques ou des gants isolants pour retirer les aliments ou les plats du tiroir chauffant, car les ustensiles et les plats qui s'y trouvent sont chauds et risquent de vous brûler.



IMPORTANT

N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Une pellicule plastique risque de fondre sur les surfaces du tiroir et peut être très difficile à nettoyer. N'utilisez dans le tiroir chauffant que des ustensiles de cuisine recommandés par le fabricant pour une utilisation avec un tiroir chauffant.



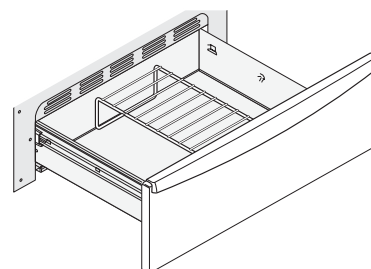
REMARQUES

- Commencez toujours l'utilisation du tiroir chauffant avec des aliments chauds. Ne réchauffez pas des aliments froids dans le tiroir chauffant.
- Le tiroir chauffant est muni d'un loquet qui requiert l'utilisation de davantage de force pour ouvrir et fermer le tiroir.
- Il est impossible de programmer l'autonettoyage lorsque le tiroir chauffant est activé.

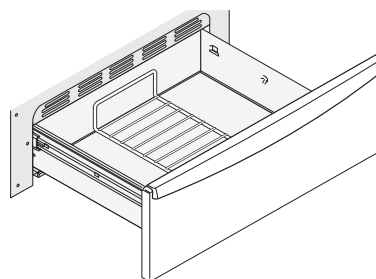
Positions de la grille du tiroir chauffant

La grille du tiroir chauffant peut être placée de deux façons dans celui-ci

- Vers le haut pour permettre de disposer des aliments peu épais sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et plat en dessous).
- Position renversée pour permettre de disposer sur la grille des aliments de moindre poids et la vaisselle vide (par exemple, petits pains ou pâtisseries et assiettes).



Position vers le haut



Position à plat

Réglages recommandés pour les aliments dans le tiroir chauffant

Vous trouverez ci-dessous les réglages recommandés pour les aliments dans le tiroir chauffant. Les réglages de chaleur indiqués doivent uniquement être utilisés à des fins de recommandation. Si un aliment ne figure pas dans la liste, commencez par le réglage Medium (moyen). Si vous désirez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre.

La plupart des aliments peuvent être maintenus à leur température de service à l'aide du réglage Medium (Moyen) (entre les réglages Hi (Élevé) et Lo (Bas)).

Réglages de chaleur recommandés dans le tiroir chauffant

Aliment	Réglage
Bacon	Hi ou High (Élevé)
Galettes de bœuf haché	Hi ou High (Élevé)
Volaille	Hi ou High (Élevé)
Côtelettes de porc	Hi ou High (Élevé)
Fritures	Hi ou High (Élevé)
Pizza	Hi ou High (Élevé)
Jus de viande	Medium (Moyen)
Plats mijotés	Medium (Moyen)
Œufs	Medium (Moyen)
Rôtis (bœuf, porc ou agneau)	Medium (Moyen)
Légumes	Medium (Moyen)
Biscuits	Medium (Moyen)
Petits pains (durs)	Medium (Moyen)
Pâtisseries	Medium (Moyen)
Petits pains (mous)	Lo ou Low (Bas)
Assiettes vides	Lo ou Low (Bas)

→ IMPORTANT

Pour de meilleurs résultats, limitez le nombre d'ouvertures du tiroir chauffant lorsqu'il fonctionne. Vous réduirez ainsi la perte de chaleur et d'humidité.

Voyant du tiroir chauffant

Le voyant se trouve au-dessus du bouton de commande de thermostat du tiroir chauffant (fig. 2). Le voyant s'allume lorsque la commande est paramétrée et il reste allumé jusqu'à ce que le réglage de température soit désactivé.

Bouton de commande du tiroir chauffant

Utilisez le bouton de commande du thermostat pour sélectionner le réglage de température de votre choix pour le tiroir chauffant. Il se trouve sur le tableau de commande. Les réglages de chaleur portent les repères OFF (Arrêt), Lo (Bas) et Hi (Élevé). Veuillez noter que le réglage moyen approximatif est représenté sur l'illustration (fig. 2).



Fig. 2

Pour paramétrer le tiroir chauffant :

- Ouvrez le tiroir chauffant lorsqu'il est froid et disposez la grille de celui-ci selon vos besoins.
- Pour de meilleurs résultats, fermez le tiroir chauffant et préchauffez-le avant d'y ajouter des aliments. Le préchauffage complet d'un tiroir chauffant vide prend environ 15 minutes.
- Enfoncez et tournez le bouton de commande du tiroir chauffant dans le sens correspondant au réglage de chaleur souhaité, puis relâchez-le (fig. 2).
- Seuls les aliments chauds ayant déjà atteint leur température de service doivent être placés dans le tiroir chauffant. Positionnez les aliments sur la grille et fermez le tiroir chauffant. Les assiettes peuvent également être chauffées.
- Une fois terminé, tournez le bouton de réglage de la chaleur du tiroir chauffant sur la position OFF (Arrêt). Ôtez délicatement les aliments et fermez le tiroir chauffant.

! ATTENTION

Enfilez toujours des maniques ou des gants isolants pour retirer les aliments ou les plats du tiroir chauffant, car les ustensiles et les plats qui s'y trouvent sont chauds et risquent de vous brûler.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Ajustement de la température du four

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

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 19 °C (35 °F) par rapport aux réglages par défaut.

Exemple : augmenter la température du four de 30 °F :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur BAKE (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	bake
2. Entrez 3 0 .	3 0
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage.	start

Exemple : réduire la température du four de 30°F :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur BAKE (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	bake
2. Entrez 3 0 .	3 0
3. Appuyez sur SELF-CLEAN (autonettoyage).	self clean
4. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage.	start

REMARQUES

- Les ajustements n'affectent pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage.
- Si l'afficheur indique un ajustement de -30 °F et que vous désirez plutôt un ajustement de +30 °F, vous pouvez passer de - à + et vice versa en appuyant sur la touche **SELF CLEAN** (autonettoyage).
- N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

Rétablir les réglages par défaut

Votre nouvel appareil dispose de réglages de commande prédéterminés. Avec le temps, l'utilisateur peut modifier ces réglages par défaut.

Les fonctions suivantes peuvent avoir été programmées ou réglées selon les besoins de l'utilisateur depuis l'achat de l'appareil :

- **Mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures.**
- **Mode économie d'énergie 6 heures ou cuisson continue.**
- **Touches silencieuses ou sonores.**
- **Mode d'affichage de la température (°F ou °C).**
- Toutes les **modifications apportées à la température du four.**
- **Options relatives à la sonde** (certains modèles).
- Toutes les **recettes favorites sauvegardées** (certains modèles).

➔ IMPORTANT


Notez que si vous décidez de rétablir les réglages, **tous les changements** que vous avez apportés aux réglages de votre appareil seront effacés lorsque vous appuierez sur la touche start (mise en marche). Cela inclut toutes les modifications que vous avez apportées à la température du four.

Pour remettre les commandes du four aux réglages par défaut :

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche 7 et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que les signaux sonores de confirmation se fassent entendre (environ 6 secondes).	7
2. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage.	start

Utilisation de l'éclairage du four

L'éclairage du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte.

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

La lampe du four est située en haut à gauche, à l'intérieur du four sur la paroi arrière. 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.

📌 REMARQUE

La lampe du four est désactivée lors de l'autonettoyage. Si la lampe du four est ALLUMÉE au moment de lancer le cycle d'autonettoyage, elle s'éteindra automatiquement.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction Sabbath

(à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives)



Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, visitez le <http://www.star-k.org>.



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.

Les touches **BAKE TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (mise en marche différée) sont utilisées pour régler la fonction Sabbath. La fonction Sabbath ne peut être utilisée qu'avec la fonction de **cuisson au four**. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température du four après avoir réglé la fonction Sabbath (la fonction de programmation de la température du four devrait être utilisée durant les fêtes juives seulement). Cependant, les changements ne paraîtront pas sur l'afficheur et il n'y aura aucun signal sonore.

Une fois le four réglé correctement pour une **cuisson au four** avec la fonction Sabbath activée, il fonctionnera tant que la commande ne sera pas annulée. Le mode Sabbath désactive la fonction d'économie d'énergie 6 heures préprogrammée à l'usine.

Si vous souhaitez utiliser l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur la touche **OVEN LIGHT** (lampe de four) **avant** d'activer la fonction Sabbath. Lorsque la lampe du four est allumée et que la fonction Sabbath est activée, la lampe du four demeure allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbath soit **DÉSACTIVÉE**. Si vous voulez éteindre la lampe du four, assurez-vous de le faire avant d'activer la fonction Sabbath.

Il est recommandé d'appuyer 2 fois sur la touche **START** (mise en marche) si vous avez changé la température du four pendant que la fonction Sabbath était activée. Vous vous assurez ainsi que le four reste **ALLUMÉ** même si vous avez tenté de régler la température au-dessous ou au-delà de ce que peut accepter le régulateur du four. Si la température du four est réglée incorrectement, elle se règle par défaut à 77 °C ou 288 °C (170 °F ou 550 °F). Essayez à nouveau de régler la température du four.

Pour programmer le four à 177 °C (350 °F) et activer la fonction Sabbath :

- | Étape | Appuyez sur |
|--|--------------------------------|
| 1. Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure. | |
| 2. Disposez les grilles de four. | |
| 3. Appuyez sur BAKE (cuisson au four). | bake |
| 4. Appuyez sur START (mise en marche). | start |
| 5. Si vous désirez utiliser une cuisson minutée ou la fonction de mise en marche différée , entrez le temps à cette étape.
Sinon, passez à l'étape 6. Reportez-vous aux instructions de cuisson minutée ou de mise en marche différée .
N'oubliez pas que le four s'éteindra après avoir terminé une cuisson minutée ou une mise en marche différée et ces fonctions ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois pendant le Sabbath et les fêtes juives.
Le délai maximal d'une cuisson différée est de 11 heures 59 minutes. | |
| 6. Appuyez sur les touches BAKE TIME (temps de cuisson) et DELAY START (mise en marche différée) et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes simultanément. Le tableau de commande émettra un bip et SAb s'affichera à sur le tableau de commande (fig. 1). Le four est correctement réglé pour le sabbat lorsque SAb s'affiche. | bake time + delay start |



Fig. 1

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de sabbat (suite)

Pour éteindre le four, mais conserver la fonction Sabbat :

Appuyez sur **CANCEL** (annuler).

cancel

Pour désactiver la fonction Sabbat:

Appuyez simultanément sur les touches **BAKE TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (mise en marche différée) et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. Le régulateur émettra un bip et **SAb** s'effacera de l'afficheur. Le four n'est plus programmé pour la fonction Sabbat.

bake delay
time + start

Que faire après une panne électrique ou une interruption de courant si la fonction de sabbat est activée?

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Lorsque le courant revient, le four ne se rallume pas automatiquement. Le four se rappelle que le réglage de Sabbat était activé et affiche «SF» pour signaler l'erreur de fonction Sabbat (fig. 1).



Fig. 1

La nourriture peut être enlevée du four sans danger pendant que la fonction de sabbat est toujours activée. Cependant, le four ne peut être rallumé avant la fin du sabbat.

Après le sabbat, DÉACTIVEZ la fonction de sabbat. Appuyez

simultanément sur les touches **bake delay** **time** et **start**, et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes.

SF disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent être utilisées.

REMARQUES

- Si la mise en marche différée doit être réglée plus de 12 heures à l'avance (maximum de 24 heures), l'afficheur doit être réglé en mode 24 heures. Pour des instructions détaillées, voir «Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures».
- Il est déconseillé de tenter d'utiliser une autre fonction, à l'exception de la **cuisson au four** lorsque la fonction Sabbat est activée. SEULES les touches suivantes fonctionnent normalement avec la fonction Sabbat : **les touches numériques 0-9**, les touches **BAKE** (cuisson au four), **start** (mise en marche) et **cancel** (annuler). **Aucune des autres touches** ne devrait être utilisée lorsque la fonction Sabbat est activée.
- Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four), entrez le changement de température (de 77 °C à 288 °C [170 °F à 550 °F]), puis appuyez sur **START** (mise en marche) (pour les fêtes juives seulement). Rappelez-vous que **le tableau de commande n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbat est réglée.
- Si la fonction de **maintien au chaud** est activée et que la fonction Sabbat est utilisée, la fonction de maintien au chaud éteindra automatiquement le four après 3 heures.

Avant d'utiliser l'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.

Votre four vous permet de choisir entre trois cycles d'autonettoyage. Il faut 3 heures pour un nettoyage normal; 2 heures pour de légères saletés et 4 heures pour de la saleté tenace (certains modèles)

⚠ 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.

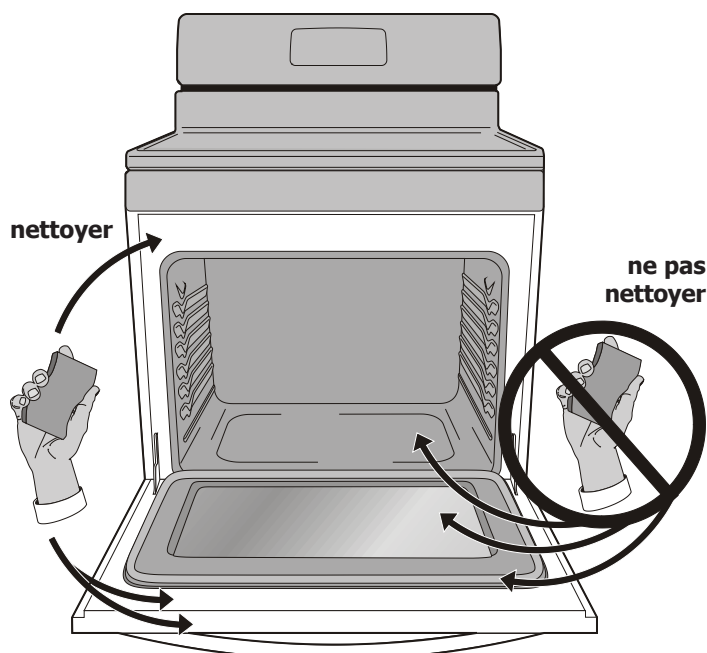


Fig. 1

À lire avant de démarrer l'autonettoyage

➔ IMPORTANT

- Retirez **tous les articles** du four et de la table de cuisson, y compris la **nourriture, les ustensiles, les pellicules en plastique, le papier d'aluminium et la sonde** (le cas échéant). 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.
- **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

À lire avant de démarrer l'autonettoyage (suite)

➔ IMPORTANT

- 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.
- La température atteinte dans le four au cours de l'autonettoyage est assez élevée pour faire fondre ou détruire certains types de matériaux, y compris les ustensiles de cuisson fabriqués avec des matériaux dotés d'un bas point de fusion et **les feuilles d'aluminium**.

Réglage d'un cycle d'autonettoyage

Exemple: Pour débiter un cycle d'autonettoyage immédiatement:

Étape

Appuyez sur

1. Le four doit être vide et **toutes les grilles** doivent être retirées. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est **complètement** fermée.

2. Appuyez une fois sur **SELF-CLEAN** (autonettoyage) pour une durée de nettoyage de 3 heures, deux fois pour 4 heures et 3 fois pour un cycle d'autonettoyage de 2 heures.

self
clean

3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.

start

Lorsque la porte est verrouillée «CLn» s'affiche pour indiquer que le four a commencé le processus d'autonettoyage (fig. 2).

Vous pouvez arrêter le cycle d'autonettoyage en tout temps en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

Fig. 1

Fig. 2

➔ IMPORTANT

Après avoir appuyé sur start (mise en marche), la porte se verrouille. **door Loc** s'affiche sur le tableau de commande (fig. 1). **N'OUVREZ PAS** la porte pendant que **door Loc** est affiché (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller). **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte.

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après un cycle d'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**. **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:

1. L'heure du jour et «Hot» (chaud) s'affichent (fig. 3).
2. Dès que le four s'est refroidi (environ 1 heure) et que «Hot» n'est plus affiché, le message «**door OPn**» s'affiche (fig. 4). Lorsque ce message disparaît, la porte est déverrouillée. Pour éviter les brûlures, faites preuve de **prudence** en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

Fig. 3

Fig. 4

📌 REMARQUES

- Lorsque la fonction d'autonettoyage est activée, vous pouvez vérifier la durée restante du cycle en appuyant une fois sur **self clean**. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. Vous devrez attendre environ **1 heure de plus** que l'heure affichée avant d'ouvrir la porte du four.
- Lorsque le four est froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un linge humide ou d'un papier essuie-tout.

Si vous devez annuler le cycle d'autonettoyage :

1. Appuyez sur la touche **cancel** (annuler).
2. Si le cycle d'autonettoyage a chauffé le four à une température élevée, «**Hot**» (chaud) (fig. 1) s'affichera. Attendez assez longtemps pour qu'il refroidisse et pour que le message «**door OPn**» (ouvrir la porte) s'affiche (fig. 2). Lorsque ce message s'affiche, la porte du four peut être ouverte.



Fig. 1

Fig. 2

Redémarrer un cycle 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.

Démarrer un nouveau cycle d'autonettoyage après l'annulation d'un cycle précédent:

Si un cycle d'autonettoyage a été annulé par l'**entremise de la touche CANCEL** (annuler) avant que le four n'ait été complètement nettoyé, vous voudrez peut-être reprogrammer un autre cycle d'autonettoyage.

Si l'autonettoyage a été annulé peu de temps après son démarrage et que l'intérieur du four n'a pas pu atteindre les températures exigées pour l'autonettoyage, le nouveau cycle d'autonettoyage pourra être programmé dès que la porte du four sera déverrouillée après l'annulation du cycle.

Si la température du four a atteint une température élevée avant l'annulation du cycle d'autonettoyage, vous devrez peut-être attendre jusqu'à 4 heures avant que l'appareil vous permette de démarrer un nouveau cycle.

REMARQUE

Si vous tentez d'effectuer «coup sur coup» des cycles d'autonettoyage, le tableau de commande pourrait afficher les messages «**CLEAn**», puis «**dELAY**», suivis par la durée d'attente qui est nécessaire pour lancer un nouveau cycle d'autonettoyage. Par exemple, si le message affiché indique «**4:00**», l'appareil ne vous permettra pas d'effectuer un autre cycle d'autonettoyage avant 4 heures.

Programmer une mise en marche différée pour le cycle d'autonettoyage**Exemple: Pour programmer un cycle d'autonettoyage avec une mise en marche à 9 h:**

- | Étape | Appuyez sur |
|---|--------------------|
| 1. Le four doit être vide et toutes les grilles doivent être retirées. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée. | |
| 2. Appuyez sur DELAY START (mise en marche différée). | delay start |
| 3. Entrez 9 0 0 . | 9 0 0 |
| 4. Appuyez sur START (mise en marche). | start |
| 5. Appuyez une fois sur SELF-CLEAN (autonettoyage) pour une durée de nettoyage de 3 heures, deux fois pour 4 heures et 3 fois pour un cycle d'autonettoyage de 2 heures. | self clean |
| 6. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage. | start |

Vous pouvez arrêter le cycle d'autonettoyage en tout temps en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

REMARQUES

- Vérifiez que le four est **vide avant** de régler un programme de nettoyage avec une **mise en marche différée**. La porte du four se verrouillera immédiatement après avoir réglé un programme d'autonettoyage avec **la mise en marche différée**. Le programme d'autonettoyage ne commencera pas à chauffer le four avant l'heure de la mise en marche différée programmée.
- Le délai maximal pour la **mise en marche différée** est de 11 heures et 59 minutes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Recommandations de nettoyage

Type de surface	Recommandation
<ul style="list-style-type: none">• Boutons de commande (certains modèles)• Pièces peintes• Garniture décorative peinte• Garnitures en aluminium, en plastique ou en vinyle	<p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Tableau de commande• Membrane du clavier de commande• Garniture décorative (certains modèles)	<p>Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à la position OFF (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.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Acier inoxydable facile à entretenir Easy Care^{MC} (certains modèles)	<p>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 claire 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.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Pièces en émail vitrifié• Lèchefrite et grille en émail vitrifié (le cas échéant)	<p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Intérieur du four	<p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Grilles du four	<p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Porte du four	<p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Surface de cuisson, surfaces encavées, chapeaux et têtes des brûleurs	<p>Consultez les instructions de nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface dans la section Entretien et nettoyage.</p>

Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface

ATTENTION

Pour éviter les brûlures, **NE TENTEZ PAS** d'effectuer l'une ou l'autre des procédures de nettoyage décrites ci-dessous avant d'ÉTEINDRE les brûleurs de surface et de laisser suffisamment de temps à la table de cuisson et à ses composants de se refroidir.

Pour nettoyer les zones encastrées et concaves de la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson régulièrement. Essuyez-la avec un chiffon propre et humide, puis séchez-la pour éviter les égratignures. Vous pouvez nettoyer les renversements sur les zones encastrées ou concaves en les épongeant avec un chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon propre et humide, puis séchez.

Nettoyage des grilles des brûleurs

- Nettoyez les grilles lorsqu'elles sont froides.
- Utilisez un tampon à récurer non abrasif en plastique et un produit de nettoyage légèrement abrasif.
- Les résidus d'aliments acides peuvent endommager le fini des grilles. Nettoyez-les immédiatement lorsque les grilles sont refroidies.
- Essuyez complètement les grilles immédiatement après le nettoyage.

Nettoyage des chapeaux des brûleurs

- Enlevez les chapeaux des têtes des brûleurs lorsque ces derniers sont froids.
- Nettoyez les saletés incrustées à l'aide d'un tampon à récurer en plastique et d'un chiffon absorbant.
- Essuyez complètement les chapeaux des brûleurs immédiatement après leur nettoyage, y compris l'intérieur et la partie inférieure des chapeaux.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Ceux-ci peuvent rayer l'émail.
- Ne lavez pas les chapeaux des brûleurs dans le lave-vaisselle.
- Vérifiez que les chapeaux des brûleurs ont été replacés correctement après les avoir enlevés pour le nettoyage de la table de cuisson.

Vérification de la position du chapeau du brûleur

Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont installés correctement **avant d'utiliser les brûleurs de surface**.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les poussées de flammes ou la formation de sous-produits dangereux, **n'utilisez pas** la surface de cuisson si tous les chapeaux des brûleurs ne sont pas bien installés, ceci afin d'assurer un allumage adéquat et une bonne dimension de la flamme.

IMPORTANT

Lorsque vous remettez les chapeaux des brûleurs en place, assurez-vous qu'ils **reposent solidement** sur les têtes des brûleurs.

Vérification de la position du chapeau du brûleur (suite)

Sur les brûleurs ronds, la lèvre du chapeau du brûleur (fig. 1) doit s'adapter au gicleur au centre de la tête de brûleur et être de niveau.

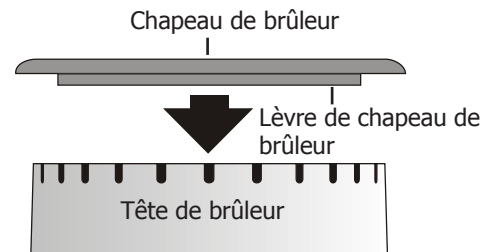


Fig. 1

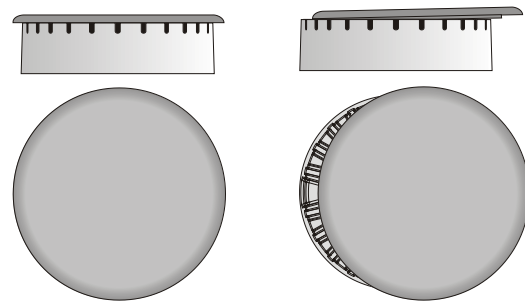


Fig. 2

Fig. 3

Correct

Incorrect

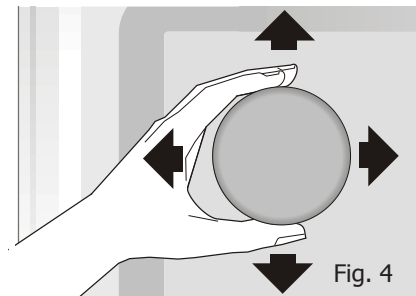


Fig. 4

Reportez-vous aux figures 2 et 3 pour le positionnement correct et incorrect du chapeau du brûleur. Vous pouvez vérifier l'installation en faisant doucement glisser latéralement le chapeau du brûleur (fig. 4) pour vous assurer qu'il est bien centré et bien assis. Lorsque la lèvre du chapeau du brûleur entre en contact avec le centre de la tête du brûleur, vous pourrez entendre un clic. Le chapeau du brûleur **NE DEVRAIT PAS** sortir hors du centre de la tête du brûleur lors du déplacement latéral. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur **ovales** (certains modèles) sont bien placés sur des têtes de brûleur ovales.

IMPORTANT

Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien autorisé et qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface

ATTENTION

Afin d'éviter les brûlures, **ÉTEIGNEZ** tous les brûleurs et laissez-les refroidir avant de suivre l'une ou l'autre des instructions de nettoyage.

IMPORTANT

- Les têtes des brûleurs de surface sont fixées à la table de cuisson et doivent être nettoyées directement sur la table de cuisson. **NE TENTEZ PAS** de les enlever de la table de cuisson.
- Pour assurer un débit de gaz et un allumage adéquats du brûleur, **NE LAISSEZ PAS de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du gicleur.**

Nettoyage des têtes de brûleurs de surface

Pour que le débit de gaz soit approprié, il peut s'avérer nécessaire de nettoyer la tête et les fentes des brûleurs. Pour le nettoyage, utilisez tout d'abord un chiffon propre et HUMIDE pour essuyer les renversements.

Enlevez les résidus de nourriture qui pourraient se trouver entre les

cavités des brûleurs à l'aide d'une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyez avec un linge humide. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un fil métallique fin ou une aiguille.

Nettoyage des orifices d'allumage des têtes de brûleur:

Chaque brûleur comporte un petit orifice d'allumage (fig. 1). Si vous éprouvez des problèmes d'allumage, il est possible que cet orifice soit partiellement obstrué par des saletés. Avec la tête de brûleur en place, utilisez un fil métallique fin, une aiguille ou l'extrémité d'un trombone pour dégager l'orifice d'allumage (brûleur central non illustré).

Après avoir nettoyé les têtes des brûleurs et les orifices d'allumage, assurez-vous de replacer les **chapeaux des brûleurs correctement** sur les têtes des brûleurs. Reportez-vous à la section «Vérification de la position du chapeau du brûleur».

Papier d'aluminium et revêtements de four

AVERTISSEMENT

NE RECOUVREZ JAMAIS les fentes, les trous ni les passages d'air situés au bas du four et ne recouvrez jamais entièrement une grille avec du papier d'aluminium. Vous bloquerez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

Papier d'aluminium et revêtements de four (suite)

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

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).



Durant un cycle d'autonettoyage, les températures du four deviennent assez élevées pour faire fondre les ustensiles et les feuilles en aluminium qui auraient été laissés dans le four. La fusion de ses éléments pourrait endommager le fini en porcelaine de la cavité du four.

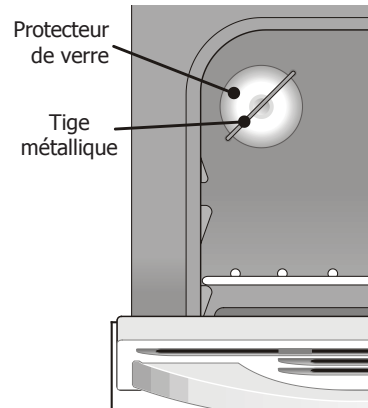
Remplacement de l'ampoule du four

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 la paroi arrière interne du four et 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 et 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 remettre l'horloge à l'heure, reportez-vous à la section «Réglage de l'horloge» de ce 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 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 (parallèle 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. Fermez la porte jusqu'à la position d'arrêt pour la cuisson au gril. La porte du four s'arrêtera à cette position juste avant qu'elle ne soit fermée complètement.
4. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
5. En maintenant la porte en position pour la cuisson au gril (fig. 3), soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (fig. 4). 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), posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol; fig. 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four 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.

Veillez lire 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 porte en verre avec un ustensile de cuisine ou d'autres objets.
- 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.

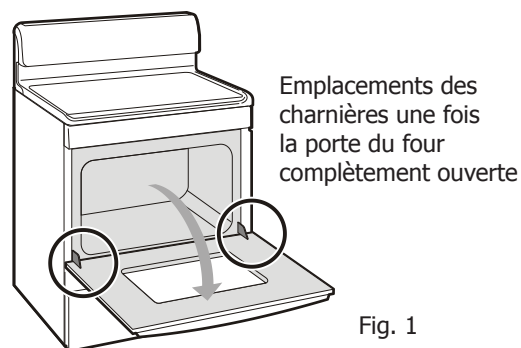


Fig. 1

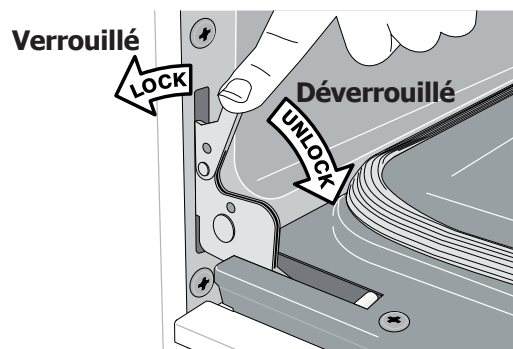


Fig. 2

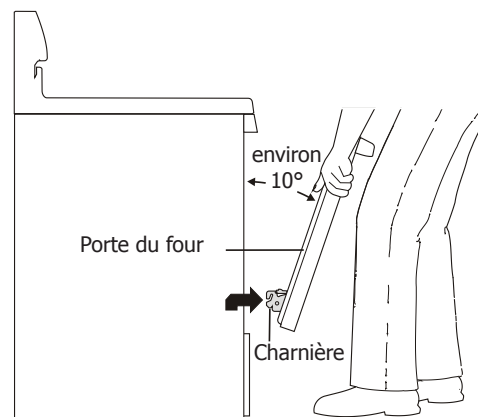


Fig. 3

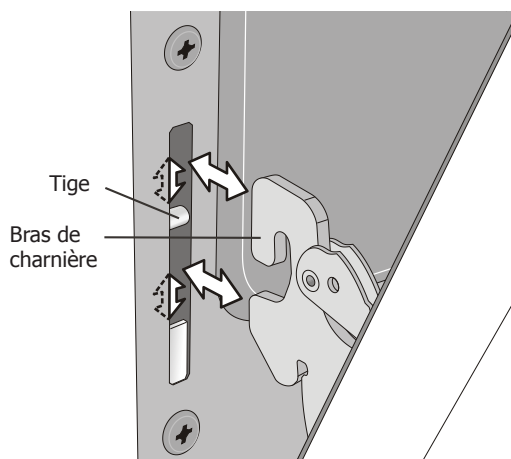


Fig. 4

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 défektivité 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.
	Les commandes du four sont peut-être verrouillées.	Annuler la fonction de verrouillage du four.
	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 ce dont vous aviez l'habitude, 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 et s'autonettoie.	Cela est tout à fait normal.
Le panneau de contrôle émet des cliquetis.	Le régulateur du four ALLUME et ÉTEINT le four de façon intermittente.	Cela est tout à fait normal.
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 la cuisson.	Cela est tout à fait 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 .

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas. Les brûleurs de la table de cuisson fonctionnent.	Le robinet de la soupape de gaz du détendeur a peut-être été fermé (position OFF) lors de l'installation.	Assurez-vous que la soupape de gaz du détendeur est en position ON (marche). Reportez-vous aux instructions d'installation.
	Mauvais réglage du four.	Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction souhaitée. 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.
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 les espaces de dégagement de l'appareil sont suffisants.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	La conduite de gaz est trop rigide.	Remplacez la conduite de gaz par un raccord flexible en métal approuvé par la CSA International .
	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 convection fait du bruit (certains modèles).	Le ventilateur de convection peut S'ALLUMER et S'ÉTEINDRE automatiquement.	Ceci est normal. Pour certaines fonctions de cuisson, le ventilateur de convection peut tourner jusqu'à la fin de la fonction ou lorsqu'on ouvre la porte du four.
Le ventilateur de convection ne démarre pas immédiatement ou S'ALLUME et S'ÉTEINT en cours de cuisson (certains modèles)	Le ventilateur de convection démarre après un certain temps.	Ceci est normal. Le ventilateur de convection prend environ 6 minutes avant de commencer à tourner après l'activation d'une fonction qui utilise la convection.
	La porte du four est ouverte.	Le ventilateur de convection S'ÉTEINT si la porte du four est ouverte lorsque qu'une fonction de convection est activée. Fermez la porte du four.
Le ventilateur de convection s'allume lorsque des fonctions qui ne comportent pas l'utilisation du ventilateur sont activées (certains modèles).	Le ventilateur de convection peut S'ALLUMER au cours du préchauffage.	Ceci est normal (certains modèles).
Le régulateur du four affiche le message « Prob ERR ». 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.
	Si le code d'erreur demeure affichée, 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.

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'heure du jour n'est pas réglée correctement.	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 .
Fort odeur provenant du four ou odeur de brûlé.	La fonction d'autonettoyage est utilisée pour la première ou deuxième fois ou l'appareil est neuf.	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. La porte du four est ouverte.	Suivez soigneusement les consignes de préparation et de programmation de la section portant sur l'autonettoyage . La porte du four doit être verrouillée avant que le cycle d'autonettoyage ne démarre. Assurez-vous que la porte du four est fermée avant de lancer le cycle d'autonettoyage.
L'autonettoyage ne démarre pas.	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 certain cas, attendre jusqu'à 4 heures avant que l'appareil vous permette d'utiliser de nouveau l'autonettoyage. Consultez les messages qui s'affichent sur le tableau de commande.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	Saleté importante. Le temps de l'autonettoyage était trop court ou des renversements avaient été laissés à l'intérieur du four. 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.	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. 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.	Cela est tout à fait normal. La température élevée atteinte pendant l'autonettoyage transforme la saleté en cendre.	Attendez que le four soit complètement refroidi. Essuyez 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 les 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.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill.	La porte du four a été laissée ouverte.	Assurez-vous que la porte du four est fermée lors de la cuisson au grill.
	La viande est placée trop proche du brûleur supérieur.	Descendez la grille pour laisser plus de place entre les aliments et le brûleur 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.
	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.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande du brûleur de surface n'a pas été placé à la position lite (allumage).	Enfoncez le bouton de commande du brûleur, tournez-le à la position lite (allumage) et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton pour régler la hauteur de la flamme.
	Les chapeaux de brûleur sont absents ou ne sont pas placés correctement.	Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs de surface. Consultez la rubrique «Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface» de la section Entretien et nettoyage .
	Les orifices des brûleurs sont obstrués.	ÉTEIGNEZ le brûleur, puis utilisez une aiguille ou un fil métallique fin pour nettoyer les fentes des têtes des brûleurs et orifices d'allumage. Pour d'autres consignes de nettoyage, reportez-vous à la rubrique «Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface» de la section Entretien et nettoyage .
	Panne d'électricité.	Si nécessaire, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Reportez-vous à la section Réglage des commandes des brûleurs de surface .
	Le cordon d'alimentation est débranché.	Branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique mise à la terre.
La flamme est inégale ou ne fait pas tout le tour du chapeau du brûleur.	Les chapeaux de brûleur ne sont pas placés correctement.	Vérifiez que tous les chapeaux des brûleurs sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs de surface. Consultez la rubrique «Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface» de la section Entretien et nettoyage .
	Il reste de l'humidité après le nettoyage.	Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez complètement les brûleurs de surface et suivez les instructions contenues dans la rubrique «Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface» de la section Entretien et nettoyage .
	Les fentes des brûleurs sont obstruées.	ÉTEIGNEZ le brûleur, puis utilisez une aiguille ou un fil métallique fin pour nettoyer les fentes des têtes des brûleurs et orifices d'allumage. Pour d'autres consignes de nettoyage, reportez-vous à la rubrique «Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface» de la section Entretien et nettoyage .
La flamme du brûleur est trop haute.	La commande du brûleur a été réglée à un niveau trop élevé.	Diminuez la hauteur de la flamme à l'aide du bouton de commande du brûleur.
	Les chapeaux de brûleur ne sont pas placés correctement.	Les chapeaux de brûleur ne sont pas placés correctement. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs de surface. Consultez la rubrique «Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface» de la section Entretien et nettoyage .
La flamme est orange.	Des particules de poussière se trouvent dans la conduite de gaz.	Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
	La cuisinière est installée dans un environnement marin.	L'air salin produit inévitablement une flamme légèrement orange.

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.

États-Unis

1 800 944-9044

Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Canada

1 800 265-8352

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