

Manuel d'utilisation et d'entretien

Cuisinières encastrables

à alimentation mixte

Bienvenue 2



**Mesures de sécurité
importantes 3-5**



**Caractéristiques
de la cuisinière 6**



**Avant de régler les commandes
des brûleurs de surface 7**



**Réglage des commandes des
brûleurs de surface 8**



**Avant l'utilisation
du four 9-10**



**Réglage de la commande
du tiroir-réchaud 10-11**
Réglage de la commande du four ... 11



**Informations
de cuisson 12-13**



**Entretien et
nettoyage 14-19**



**Ajustement de la
température du four 19**



**Avant de faire appel au
service après-vente**
Solutions aux problèmes courants 20-21



Garantie 22



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



Bienvenue et félicitations

Des questions?

1-800-944-9044

(États-Unis)

1-866-294-9911

(Canada)

Apposez ici votre reçu pour toute référence future.

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

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

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

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

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série de votre appareil.

Numéro de modèle: _____

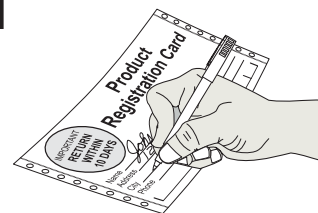
Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

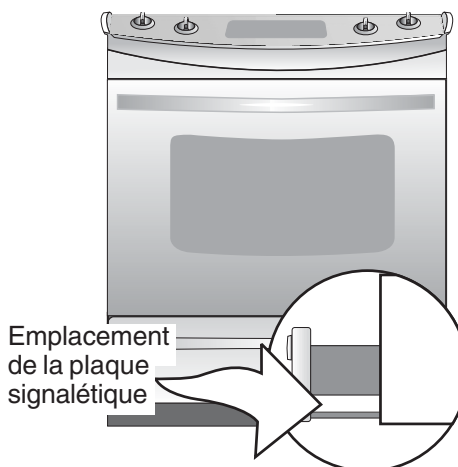
Enregistrement de l'appareil

Enregistrer l'appareil

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



Emplacement de la plaque signalétique



Versión en español

Si desea obtener una copia en español de este Manual del Usuario, sírvase escribir a la dirección que se incluye a continuación. Solicite la P/N 318203875E.

Spanish Use & Care Manual
Electrolux Home Products
P. O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Mesures de sécurité importantes



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

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

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

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

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

N'entrez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
- Allez chez le voisin et appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
- S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par des supports anti-renversement, fournis avec la cuisinière. Pour vérifier si ces supports sont correctement installés, agrippez le haut du panneau arrière de la cuisinière et penchez-la vers l'avant, lentement, afin de vous assurer que la cuisinière est retenue par les supports anti-renversement. Reportez-vous aux instructions d'installation. Pour bien connaître l'installation des supports anti-renversement.



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

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four ou le tiroir réchaud (si fourni) de la cuisinière pour entreposer des articles.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants montant sur l'appareil pour atteindre ces articles peuvent être sérieusement blessés.

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

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



Mesures de sécurité importantes

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

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

- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs chauds. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**
- **IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.** Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT Bonne dimension de la flamme—réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.

Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

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

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

Mesures de sécurité importantes



- **N'utilisez pas une grille de grillage sur la surface de cuisson.** Cette grille n'est pas conçue pour être utilisée sur la surface de cuisson. La grille utilisée ainsi pourrait causer un feu.
- **N'utilisez pas de couvercle décoratifs pour brûleurs.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que le brûleur est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe de couvercle. L'air aussi bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.

SURFACE DE CUISSON VITRIFIÉE SEULEMENT

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir-réchaud (si fourni).**—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four ou un tiroir-réchaud chaud. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four ou le tiroir-réchaud.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la surface de cuisson. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four ou des grilles du tiroir-réchaud (si fourni).** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four ou le tiroir-réchaud est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est

chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.

FOURS AUTONETTOYANTS

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Conversion au propane

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

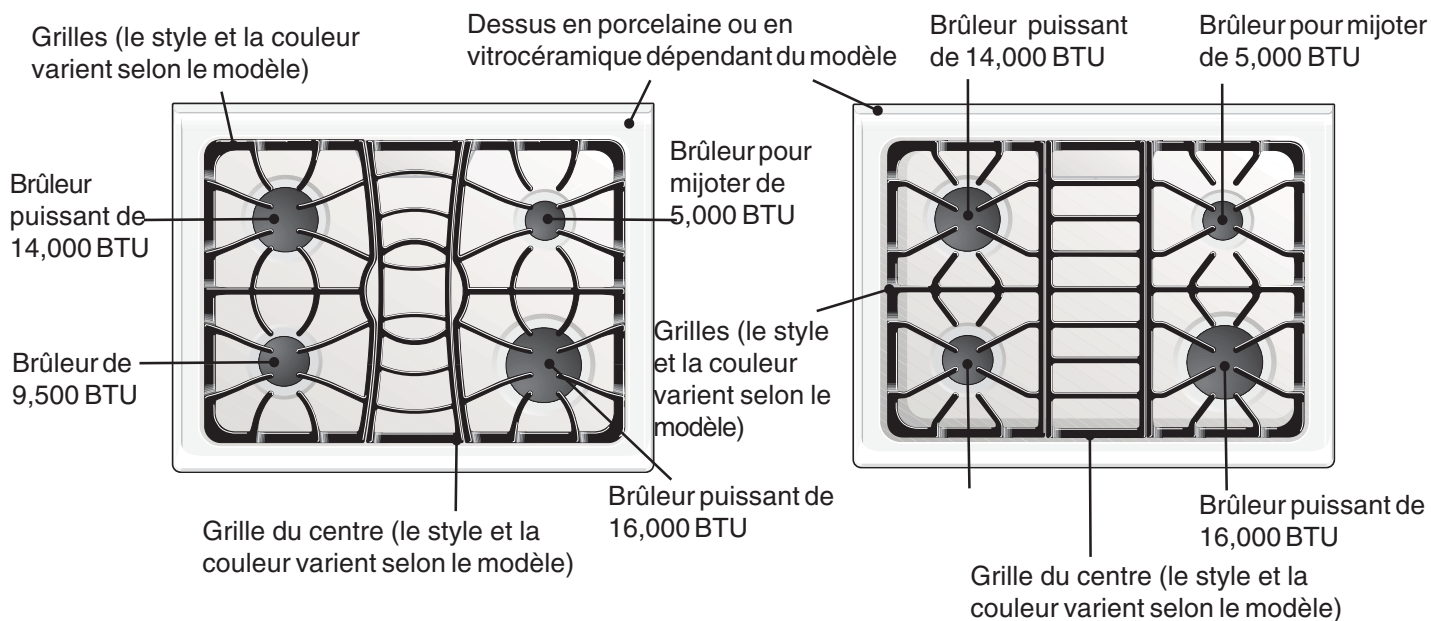
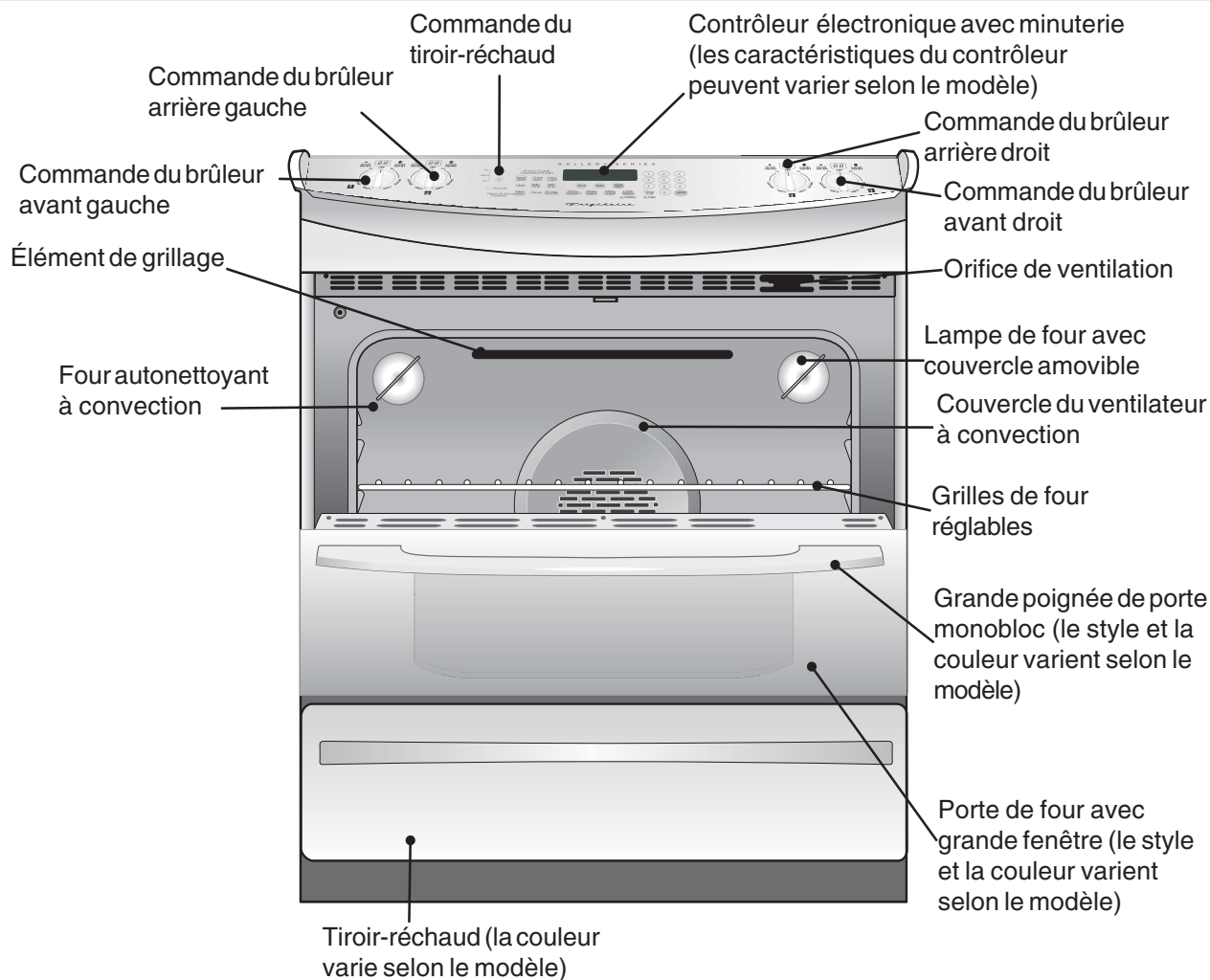
Si la conversion au gaz propane est nécessaire contactez un centre de service autorisé pour vous aider. Un kit de conversion au gaz propane est fourni avec la cuisinière et se situe sur le panneau droit (côté droit) de la cuisinière. Avant d'installer le kit assurez-vous de bien suivre attentivement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

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

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



Caractéristiques de la cuisinière



Note: Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle.

Avant de régler les commandes des brûleurs de surface

1st

Assemblage des têtes de brûleur, des couvercles de brûleur et des grilles de brûleurs

Il est très important de vous assurez que les bases, les couvercles et les grilles sont installés correctement et aux bons endroits.

1. Enlevez tout le ruban d'emballage de la surface de cuisson. Enlevez tous les couvercles de brûleur et les têtes de brûleur.
2. Jetez tous les matériaux d'emballage situés sous les têtes de brûleur (s'il y en a).
3. Pour remettre les têtes et les couvercles de brûleur, faites correspondre la lettre située sous le centre des couvercles de brûleur avec celle située à l'intérieur des têtes de brûleur (figure 1).
4. Agencez les collerettes de brûleur avec les têtes et les couvercles de brûleur (voir Figure 1). Remettez les têtes et les couvercles de brûleur sur la table de cuisson (Figure 2). Alignez soigneusement les électrodes dans la fente ou le trou de chaque tête de brûleur (Figure 3). Note: Les têtes de brûleur devraient être à plat sur les collerettes de brûleur de la table de cuisson.
5. Déballez les grilles de brûleur et placez-les sur la table de cuisson.

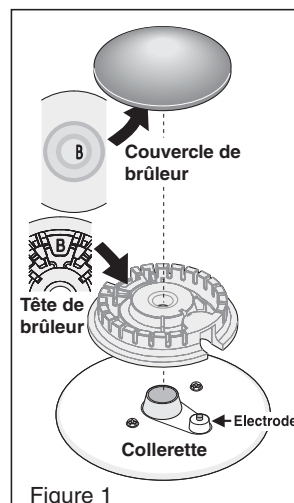


Figure 1

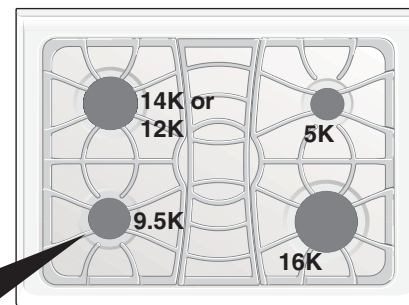


Figure 2

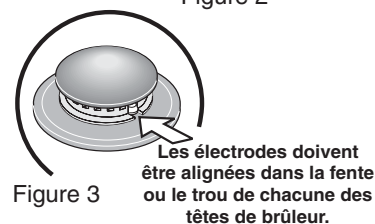


Figure 3

N'OUBLIEZ PAS — NE LAISSEZ AUCUNS RENVERSEMENTS, NOURRITURE, AGENT NETTOYANT OU TOUT AUTRES MATÉRIAUX ENTRER DANS L'OUVERTURE (ORIFICE) DU GAZ. Toujours garder les couvercles de brûleur et les bases de brûleur en place lorsque vous utilisez votre surface de cuisson.

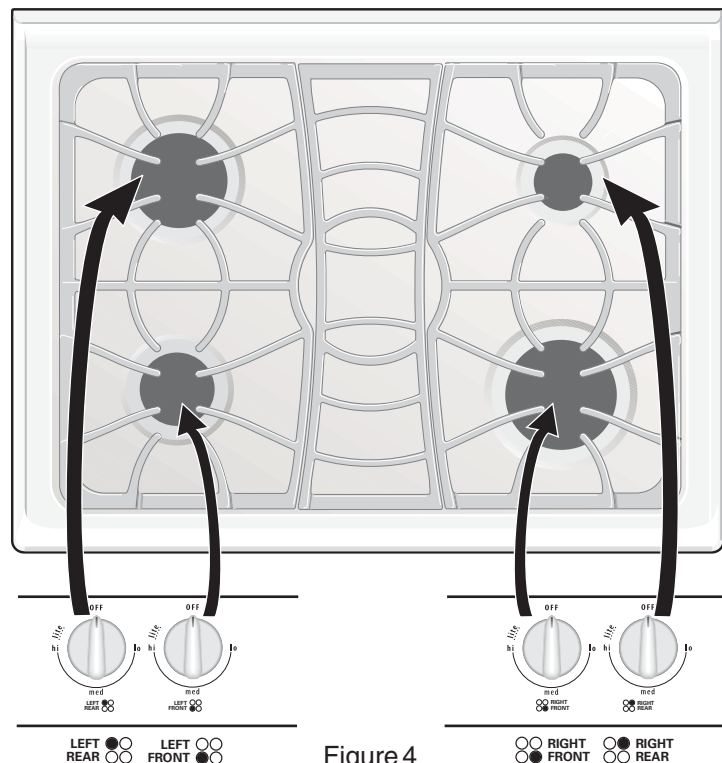


Figure 4

Emplacement des commandes des brûleurs de surface

Votre appareil est équipé de brûleurs de différentes puissances (BTU). La faculté de cuire plus d'aliments plus rapidement augmente avec la puissance du brûleur.

Le brûleur **MIJOTANT** est le plus petit des brûleurs. Il est plus souvent utilisé pour faire mijoter des sauces, etc. Il est situé à l'arrière droit sur la table de cuisson. (voir Figure 4).

Le brûleur **STANDARD** peut servir à presque tous les besoins. Ce brûleur est situé à l'avant gauche de la surface de cuisson (voir Figure 4).

Les 2 brûleurs de **PUISSANCE** sont les plus gros. Ils sont utilisés pour faire bouillir une grosse quantité de liquide rapidement ou lorsqu'il y a beaucoup de nourriture à préparer. Les 2 brûleurs de puissance sont situés à l'avant droit et l'arrière gauche de la surface de cuisson (voir Figure 4).

Utilisez toujours les ustensiles en proportion avec la quantité et le genre de nourriture à préparer. Sélectionnez le brûleur et la dimension de la flamme appropriés à l'ustensile. Ne permettez jamais à la flamme de dépasser autour de l'ustensile.



Réglage des commandes des brûleurs de surface

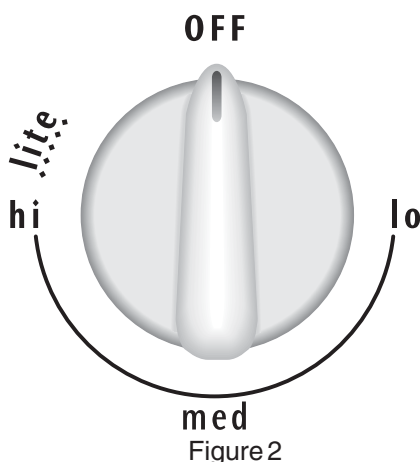


Figure 2

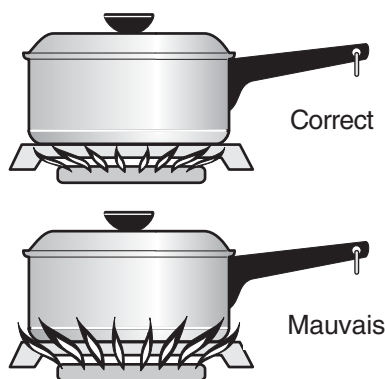
Emploi des brûleurs de surface

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** (voir figure 2)
3. Relâchez le bouton en position «LITE» (ALLUMAGE). Note: Les 4 allumeurs des brûleurs de surface produiront tous des étincelles. Cependant, seul le brûleur dont le bouton a été tourné s'allumera.
4. Vérifiez que le brûleur est bien allumé.
5. Après allumage du brûleur, tournez le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de flamme voulue. Le bouton peut alors être tourné à droite ou à gauche sans avoir à être poussé. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Servez-vous des guides et réglez la flamme au besoin. **NE** cuisez **PAS** avec le bouton à la position «LITE» (ALLUMAGE); vous risquez d'endommager l'électrode de l'allumeur.

ATTENTION Ne placez pas de salière et poivrière en plastique, de porte-cuillère ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson en cours d'utilisation. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Moufles isolantes, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour ce faire, approchez une allumette de la tête du brûleur puis tournez lentement la commande sur "LITE" (ALLUMAGE). Ensuite, tournez le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.

Dimension de la flamme



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

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

*Dimension de la flamme Type de cuisson

Flamme haute (HI)

Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.

Flamme moyenne (MED)

Maintien d'une ébullition lente; épaississement des sauces; cuisson à la vapeur.

Flamme basse (LO)

Pour Mijoter, pocher, continuer la cuisson.

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

*** Certains réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.** La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue, et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange.

Avant l'utilisation du four

1st

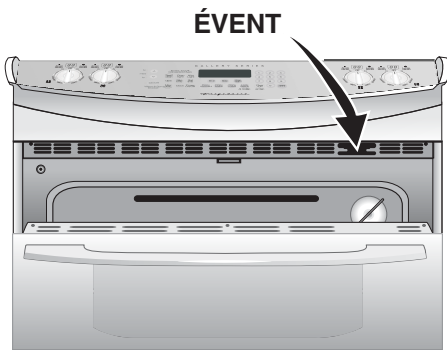
⚠ ATTENTION Ce modèle est muni d'une soufflerie qui démarre et arrête automatiquement afin de refroidir les composants internes. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l'arrêt de l'appareil. Elle peut aussi s'éteindre immédiatement après l'arrêt de l'appareil et redémarrer un peu plus tard.

Installation des grilles

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

Position de l'évent

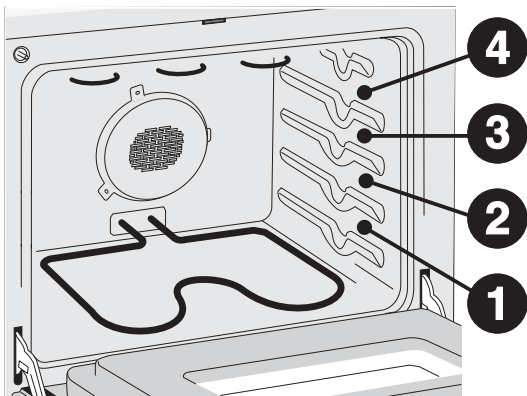
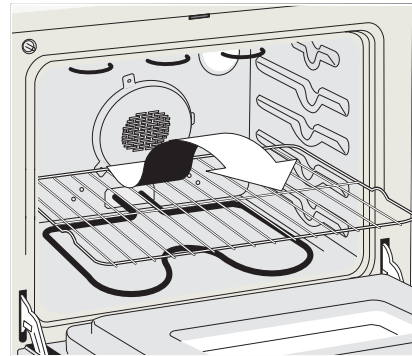
Un évent est situé **sur la moulure centrale et visible lorsque la porte du four est ouverte**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson. **NE BOUCHEZ PAS L'ÉVENT**. Ne jamais fermer l'évent avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.



Enlever et replacer les grilles de four

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

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



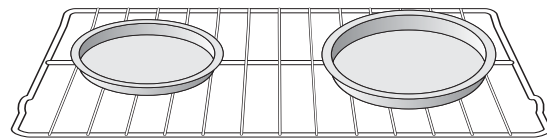
POSITIONNEMENT RECOMMANDÉ DES GRILLES POUR LA CUISSON, LE GRILLAGE ET LE RÔTISSAGE.

Aliments	Position de la grille
Viandes grillées, poulet et poisson	1 ou 2
Biscuits, gâteaux, tartes et muffins	2 ou 3
Tartes gelées, gâteaux des anges, omelettes, pains, plats en casserole, cubes de boeuf ou de poulet	4
Dinde, rôti et jambon	4

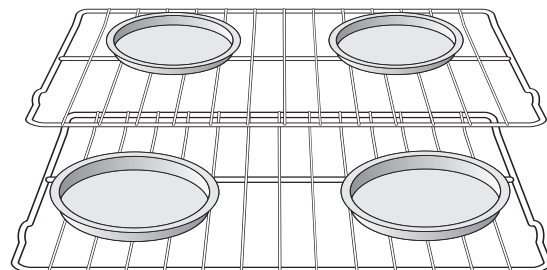
Note: Toujours faire attention lorsque vous retirez la nourriture du four.

Circulation de l'air dans le four

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 2" à 4" (5.1 à 10.2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



Cuisson sur une seule grille



Cuisson sur plusieurs grilles



Réglage de la commande du tiroir réchaud

Disposition de la grille du tiroir-réchaud

La grille peut être utilisée de 2 façons :

- Grille en **U vers le haut** (Figure 1) pour permettre de disposer des aliments de moindre dimension sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et casserole en dessous).
- Grille **à plat** (Figure 2) sur le fond pour permettre de disposer des aliments de moindre poids et la vaisselle vide (par exemple, assiettes à petits pains ou pâtisseries et assiettes à dîner).

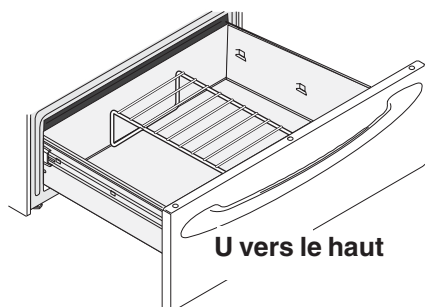


Figure 1

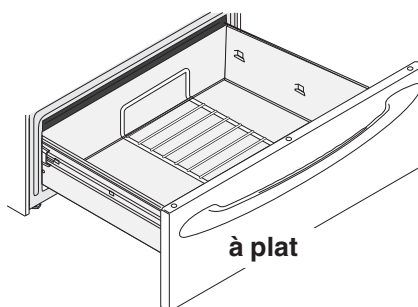


Figure 2

ATTENTION Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour four pour retirer les aliments du tiroir-réchaud car les ustensiles et plats s'y trouvant sont chauds.

Utilité du tiroir-réchaud

Le tiroir-réchaud a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours avec des mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir-réchaud.

Tous les aliments placés dans le tiroir-réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur humidité et les garder tendres. Ne couvrez pas les aliments croustillants.

N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir et d'être très difficile à nettoyer. Utilisez seulement de la vaisselle, des ustensiles et plats à cuisiner recommandés pour la cuisson au four dans le tiroir-réchaud.

Note: Le tiroir-réchaud ne peut être utilisé pendant un cycle autonettoyant.

Réglage de la commande du tiroir réchaud



Sélection du réglage de la température

Référez-vous au tableau pour les réglages recommandés. Si un aliment n'est pas énuméré, commencez par le réglage moyen. Si vous préférez que l'aliment soit plus croustillant, enlever le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage moyen. Lorsqu'une combinaison d'aliments doit être gardée au chaud, utilisez le réglage élevé (HI) (par exemple, de la viande avec 2 légumes et petits pains). Évitez d'ouvrir le tiroir-réchaud pendant qu'il fonctionne afin d'éviter la perte de chaleur.

Réglage de la commande du tiroir réchaud

Le contrôleur et les lumières indicatrices du tiroir réchaud sont situés sur le tableau de commande. Les températures sont approximatives et sont désignées par **HI** (haut), **MED** (moyen) et **LO** (bas).

1. Appuyez sur la touche  du tiroir réchaud pour l'activer (voir Figure 4). La lampe indicatrice du tiroir réchaud clignotera. Note: Si aucune autre touche n'est touchée avant 25 secondes, la commande pour allumer le tiroir réchaud sera annulée.

2. Sélectionnez la température désirée. Appuyez sur  une fois pour sélectionner

la température HI (haut) (voir Figure 1) ou sur  pour sélectionner la température LO (bas) (voir Figure 3). La lampe

indicatrice du tiroir réchaud située à côté de la touche  restera allumée.

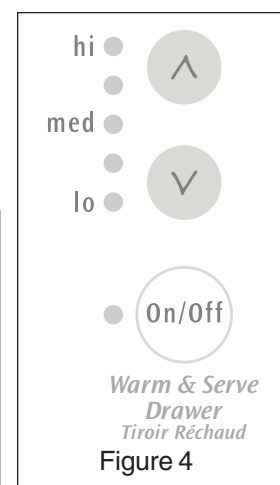
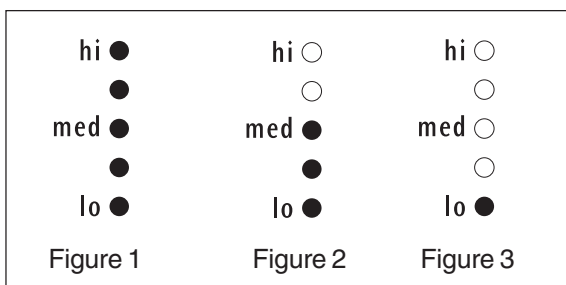
3. Chaque fois que vous appuierez sur les touches  ou  cela augmentera ou diminuera la température entre 6 niveaux de température de **HI** (haut) (voir Figure 2), **MED** (moyen) (voir Figure 3) jusqu'à **LO** (bas) (voir Figure 4). **Note:** Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir avant d'y mettre la nourriture. Un tiroir vide prendra environ 15 minutes à préchauffer.

4. Lorsque vous êtes prêt à retirer la nourriture du tiroir, appuyez sur la touche  pour éteindre le tiroir réchaud. La lampe indicatrice du tiroir réchaud s'éteindra.

Note: Le tiroir réchaud est équipé d'un loquet qui peut exiger assez d'effort pour l'ouvrir et le fermer.

Tableau des réglages recommandés pour le tiroir-réchaud

Aliments	Réglage
Bacon	élevé
Hamburger	élevé
Volaille	élevé
Côtes de porc	élevé
Aliments frits	élevé
Pizza	élevé
Sauce	moyen
Plat en casserole	moyen
Oeufs	moyen
Rôtis (Boeuf, Porc, Agneau)	moyen
Légumes	moyen
Biscuits	moyen
Petits pains, durs	moyen
Pâtisserie	moyen
Petits pains, mous	bas
Assiettes vides	bas



Réglage de la commande du four



Référez-vous au feuillet d'instructions de la commande électronique fourni avec votre appareil.



Informations de cuisson

Cuisson au four

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

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

Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions

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



Cuisson au grill

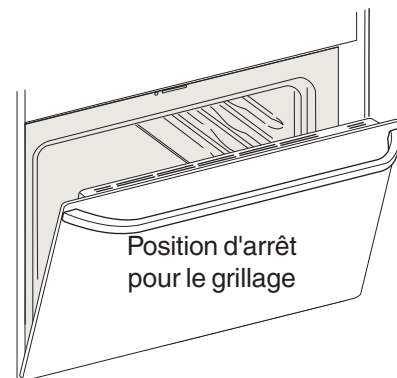
La cuisson au grill est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieur du four.

Préchauffage

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

Pour la cuisson au grill

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



Calcul des durées de cuisson au grill

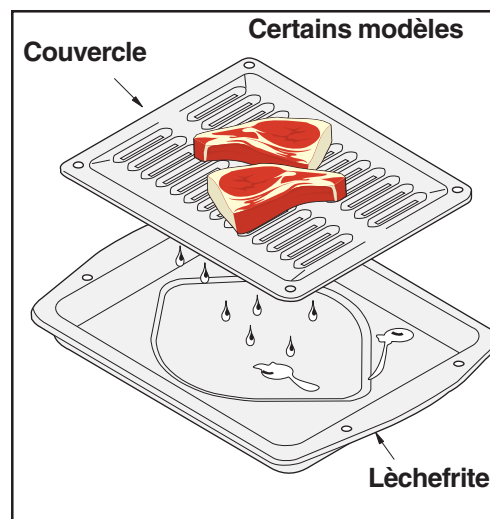
Les durées de cuisson au grill peuvent varier: surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend de la distance de l'aliment par rapport à l'élément, mais également de l'épaisseur et du vieillissement de la viande, de sa teneur en matières grasses et du degré de cuisson préféré.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

Conseils pour la cuisson au grill (certains modèles)

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

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

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



Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite (certains modèles):

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



Entretien et nettoyage

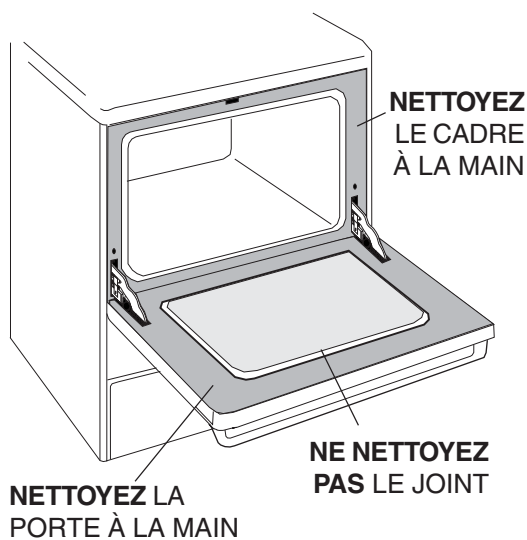
Autonettoyage

⚠ ATTENTION Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **Ne laissez pas** les enfants sans surveillance près de l'appareil.

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

⚠ ATTENTION NE tapissez PAS les parois, le fond, les grilles ou toute autre partie de papier d'aluminium. Ceci détruira la répartition de la chaleur, produira des résultats de cuisson médiocres et causera des dommages permanents à la cavité du four (le papier d'aluminium risque de fondre à l'intérieur du four).

⚠ ATTENTION NE FORCEZ PAS pour ouvrir la porte du four. Ceci pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle autonettoyant. Le four risque d'être TRÈS CHAUD.



Note: Voir les informations additionnelles concernant le nettoyage de la porte dans le tableau d'entretien et nettoyage.

Préparation au cycle autonettoyant

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

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeur commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four.
- **NE NETTOYER PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faire attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeur commerciaux sur le joint d'étanchéité. Ceci pourrait l'endommager.
- **Retirez tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.**
- Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles subissent un cycle autonettoyant, leur couleur deviendra terne. Quand le cycle de nettoyage sera terminé et que le four sera refroidi, frottez les broches sur les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un peu d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.
- **Retirez tout excès de renversements** dans la cavité du four **avant** de débiter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge trempé dans de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surface. Nettoyez avec de l'eau et du savon.

NOTE: Avant de programmer un cycle autonettoyant, enlevez toute saleté de la sole du four.

Ce qui peut survenir durant le cycle autonettoyant

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

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

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

Réglage des commandes du four pour un cycle autonettoyant

Pour le réglage d'un cycle autonettoyant, référez-vous au feuillet d'instructions de la commande électronique fourni avec votre appareil.

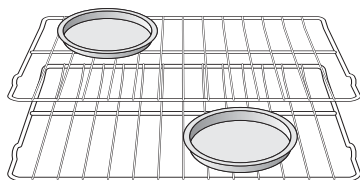
Entretien et nettoyage

(Tableau de nettoyage)



Surfaces	Méthode de nettoyage
Aluminium (pièces de garniture) & Vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Pièces du châssis en verre, peintes et en plastique, boutons de commande et pièces décoratives	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou avec une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Poursuivez en rinçant la surface avec de l'eau clair; séchez et polir avec un chiffon propre et doux. Un détergent pour les vitres peut être utilisé si il est appliqué sur le chiffon avant de frotter. NE giclez PAS directement sur le panneau de contrôle et l'afficheur. N'utilisez pas une grande quantité d'eau sur le panneau de contrôle-tout excédent d'eau peut endommager l'appareil. N'utilisez pas de détergent liquide, nettoyeur abrasif, éponge à récurer ou serviette de papier, ils peuvent endommager le fini. Pour enlever les boutons de commande, réglez-les à OFF et tirez-les hors de leur axe. Pour replacer les boutons de commande, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.
Panneau de commande	<i>Avant de nettoyer le panneau de commande</i> , réglez toutes les commandes à OFF et retirez les boutons. Pour enlever les boutons, tirez-les hors de leur axe. Nettoyez tel que décrit ci haut. Essorez le chiffon avant d'essuyer le panneau (surtout pour essuyer le contour des commandes). Tout excédent d'eau à l'intérieur ou autour des commandes peut endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.
Finis porcelaine Grilles de brûleurs, table de cuisson, surface sous la table de cuisson, lèchefrite et couvercle (certains modèles), contre-porte, fond du four et cuvettes des brûleurs	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i> , couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Acier inoxydable Easy Care™ (certains modèles) Porte de four, devant de tiroir et moulures décoratives.	Votre appareil possède des pièces en acier inoxydable avec le fini Easy Care™ (certains modèles) . Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un linge ou une éponge propre et de l'eau tiède savonneuse. Rincez avec de l'eau propre et essuyez avec un linge propre et doux. N'utilisez pas de produits spécialisés pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ni des produits de nettoyage contenant des concentrations élevées de chlore, de chlorures, d'abrasifs ou d'ammoniaque sur ces surfaces. N'utilisez pas des produits de récurage agressif. Il est recommandé d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.

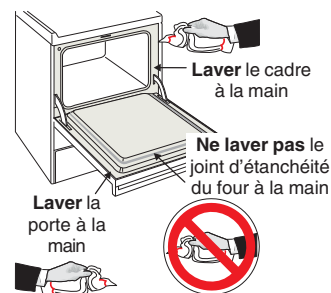
Grilles du four



Les grilles doivent être enlevées du four lors du cycle autonettoyant. Une fois enlevées, elles seront nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage doux et abrasif en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.

Si les grilles sont laissées dans le four lors du cycle autonettoyant, elles vont devenir ternes et bleuâtres. À la fin du cycle autonettoyant, lorsque le four a refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade. Ceci fera mieux glisser les grilles.

Porte du four



Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon pour nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour les vitres sur l'extérieure de la porte. **N'IMMERGEZ PAS** la porte dans l'eau. **NE GICLÉZ PAS ou NE LAISSEZ PAS** l'eau ou le nettoyant pour vitre entrer dans les orifices de ventilation de la porte. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyant pour le four, de nettoyant en poudre ou tout autre nettoyant abrasif sur l'extérieur de la porte.

NE NETTOYEZ PAS le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Fait très attention à ne pas frotter, ni endommager ou enlever le joint d'étanchéité.



Entretien et nettoyage

Nettoyage de la surface de cuisson, des têtes de brûleur, des couvercles de brûleur & des grilles

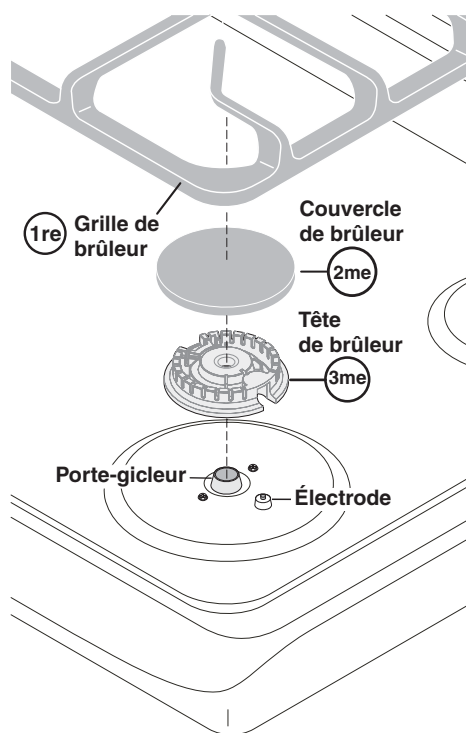
La table de cuisson est conçue pour faciliter le nettoyage. Les brûleurs à gaz étant scellés, les nettoyages sont faciles si vous essuyez les renversements immédiatement.

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

LA TABLE DE CUISSON NE S'ENLÈVE PAS. N'essayez pas de la retirer de l'appareil.

⚠ ATTENTION Faites attention de ne jamais endommager les électrodes. Des électrodes endommagées peuvent ralentir l'allumage ou même rendre l'allumage impossible.

⚠ ATTENTION Toutes additions, changements ou conversions requises qui permettrait à cet appareil de performer de façon satisfaisante doit être faites par un Centre de Service autorisé).



Pour enlever et remplacer les couvercles de brûleur et les têtes de brûleur - Enlevez dans l'ordre suivant : (1) grilles des brûleurs de surface, (2) couvercles de brûleur et (3) têtes de brûleur. Effectuez la procédure ci-dessus en ordre inverse pour remettre les têtes, les couvercles et les grilles de brûleur.

Ne procédez à l'enlèvement d'aucun composant de la table de cuisson avant qu'ils aient refroidi complètement et qu'ils puissent être manipulés en toute sécurité. Ne faites pas fonctionner les brûleurs de surface sans que le chapeau et la tête de brûleur ne soient correctement en place.

Nettoyage du couvercle et de la tête de brûleur - Utilisez un tampon à récurer rempli de savon ou un produit de nettoyage légèrement abrasif pour nettoyer les couvercles et les têtes de brûleur de surface. Les orifices (ou fentes) autour de la tête des brûleurs doivent être nettoyés de façon régulière. Si des résidus ne peuvent être enlevés de ces orifices, servez-vous d'un fil fin ou d'une aiguille. Pour assurer que le débit de gaz du brûleur et son allumage sont appropriés-**NE LAISSEZ PAS DE RENVERSEMENTS, NOURRITURE, PRODUITS DE NETTOYAGE OU AUTRES PRODUITS PÉNÉTRER DANS L'OUVERTURE DU PORTE-GICLÉUR.** Ayez **TOUJOURS** le couvercle et la tête de brûleur de surface en place lorsque le brûleur est utilisé.

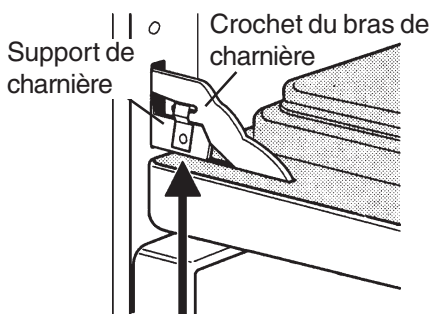
Nettoyage des grilles de brûleur - Les grilles de brûleur peuvent être nettoyées au lave-vaisselle sans danger. Enlevez l'excédent de saleté avant de les mettre au lave-vaisselle.

Nettoyage de la table de cuisson et des zones concaves de la table de cuisson - Les zones encastrées ou concaves se nettoient en épongeant les renversements avec un linge absorbant. Rincez avec un linge propre et humide et séchez. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur le dessus de la table de cuisson. Ceux-ci peuvent rayer l'émail. Pour éviter d'endommager la table de cuisson en émail, rincez complètement tous les nettoyants doux utilisés pour nettoyer la surface. **NE** pulvérisez **PAS** de produit de nettoyage pour le four sur le dessus de la table de cuisson.



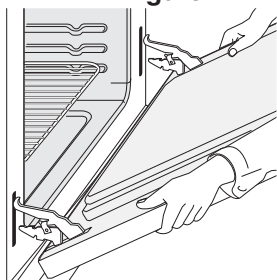
Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable (Certains modèles)

Certains modèles sont munis de pièces en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage spéciaux sont **nécessaires** pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau de nettoyage fourni au début de la section **Entretien et nettoyage** de ce manuel.

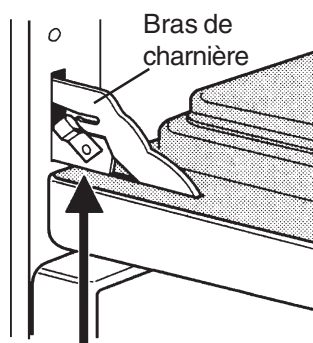


Loquet en position engagée dans le bras de la charnière

Figure 1



FENTE DES CHARNIÈRES
Porte complètement dégagée de l'appareil
Figure 2



Loquet en position normale
Figure 3

Enlever et réinstaller la porte

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

Pour enlever la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Faites pivoter vers le haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports des charnières et engagez-les dans les crochets des bras des charnières (Figure 1). Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur la porte pour que les loquets s'engagent complètement.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports des charnières. Continuez à tirer la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières (Figure 2).
4. Pour le nettoyage de la porte, suivez les instructions situées dans le **tableau de nettoyage** au début de cette section.

Pour replacer la porte du four:

1. Avec une main de chaque côté de la porte, placez les supports des charnières dans les fentes des charnières. Ouvrez la porte complètement.
2. Dégagez les deux loquets des crochets des bras des charnières (Figure 3).
Note: Assurez-vous que les supports de charnières sont bien en place avant de dégager les loquets des crochets des bras de charnières.
3. Fermez la porte.

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte-

Certaines portes de four en verre peuvent se briser.

Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Egratigner, frapper, faire subir un choc ou créer un stress sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.



Entretien et nettoyage

Enlever et replacer le tiroir-réchaud

Pour enlever le tiroir-réchaud :

1. **⚠ ATTENTION** Interrompez le courant avant d'enlever le tiroir-réchaud.
2. Ouvrez complètement le tiroir.
3. Localisez les loquets des deux côtés du tiroir-réchaud, levez vers le haut le loquet de la glissière gauche et poussez vers la bas sur le loquet de la glissière droite (voir Figure 1).
4. Enlevez le tiroir de l'appareil.

Pour replacer le tiroir-réchaud :

1. **Tirez les glissières à roulement à l'avant** du châssis (Figure 2).
2. Alignez la glissière de chaque côté du tiroir sur les ouvertures pour glissière de l'appareil.
3. Poussez le tiroir en place dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers s'enclenchent (environ 5 cm/ 2 po). Ouvrez le tiroir à nouveau pour bien asseoir les glissières à roulement en place. Si vous n'entendez pas les leviers s'enclencher ou si les glissières à roulement ne semblent pas être bien assises, enlevez le tiroir et répétez les étapes 1 à 3. Ceci réduira au minimum les risques éventuels d'endommager les glissières à roulement.

NOTE: Le tiroir chauffant **NE** fonctionne **PAS** lorsque les modes autonettoyant et de verrouillage du four sont actifs.



⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** pouvant occasionner des blessures graves ou la mort. Débranchez l'appareil du courant électrique avant le service d'entretien ou avant d'enlever ou de replacer le tiroir-réchaud.

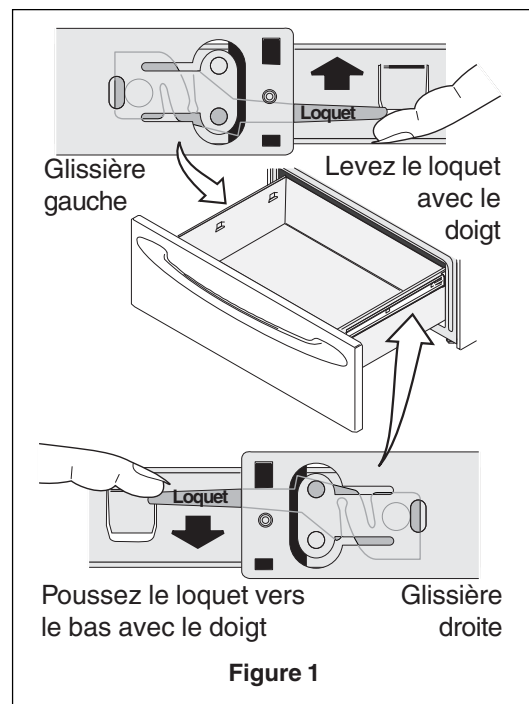


Figure 1

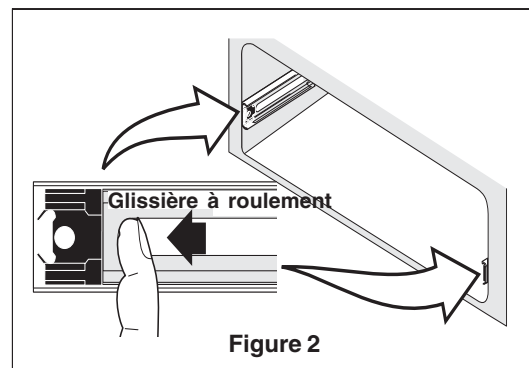


Figure 2



Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION Assurez-vous que le four est éteint et que toutes les surfaces sont FROIDES avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Ne laissez pas la lampe du four allumée lors d'un cycle autonettoyant. Les hautes températures réduisent la durée de vie de l'ampoule.

La lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur le panneau de commandes ou sur le contrôleur électronique du four. La lampe est protégée par un protège-lampe en verre retenu par une broche.

CE PROTÈGE-LAMPE DOIT TOUJOURS ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.



Pour remplacer la lampe:

⚠ ATTENTION ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT REFROIDI.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Remplacez l'ampoule par une autre de 40 watts conçue pour les appareils électroménagers.
4. Si le four est autonettoyant, poussez la broche de côté pour libérer le protège-lampe, changez la lampe tel qu'expliqué ci-haut et assurez-vous que le protège-lampe est remis en place.

Enlever le couvercle de l'"élément caché" (certains modèles)

1. Pour enlever le couvercle de l'"élément caché", tirez le bord arrière du couvercle avec une main d'environ 1/2" et ensuite soulevez le couvercle avec les deux mains (voir la photo).
2. Pour replacer le couvercle de l'"élément caché", assurez-vous de placer le couvercle complètement à l'arrière et de le déposer sur les deux vis d'épaulement. Glissez ensuite le rebord avant du couvercle sous le support.

Pour avoir accès plus facilement au couvercle de l'"élément caché", enlever la porte du four. Voir les instructions à la page précédente.

IMPORTANT: Toujours replacer le couvercle de l'"élément caché" avant d'utiliser le four.



Ajustement de la température du four



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



Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants

PROBLÈMES

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

L'appareil n'est pas de niveau.

Mauvaise installation. Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur le grille. Ajustez les pieds de mise à niveau sous le four jusqu'à ce que la grille soit à niveau.

Assurez-vous que le plancher est de niveau, et assez solide pour supporter le poids de la cuisinière sans fléchir. Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire.

L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de la cuisinière est suffisant.

On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.

Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème.

Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible.

Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

Conduite de gaz rigide en métal. Faites installer un raccord métallique souple, approuvé par C.S.A. international.

L'appareil ou le four ne fonctionne pas.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.

Le branchement n'est pas achevé. Appelez un centre de service autorisé.

Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.

*La commande du four sonne et affiche un code d'erreur F (par exemple F11)

Le programmeur électronique émet des signaux sonores et affiche le code F1 ou F3. Un vice de fonctionnement a été détecté. Appuyez sur la **touche ANNULER (CANCEL)** pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Reprogrammez le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la **touche ANNULER (CANCEL)** et communiquez avec un service d'entretien autorisé.

L'ampoule du four ne fonctionne pas.

Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le **remplacement de l'ampoule du four** dans ce guide de l'utilisateur. Si l'ampoule est brisée, la remplacer.

Les brûleurs de surface ne s'allument pas.

Le bouton de commande n'est pas correctement tourné à LITE (ALLUMAGE). Poussez et tournez le bouton de commande à la position LITE (ALLUMAGE) jusqu'à ce que le brûleur s'allume et tournez-le ensuite au degré désiré.

Les orifices des brûleurs sont obstrués. Nettoyez les brûleurs. Consultez les directives portant sur le nettoyage des brûleurs sous la rubrique "Nettoyage et entretien" dans ce manuel. Fermez les brûleurs, laissez-les refroidir et nettoyez les orifices à l'aide d'un petit fil métallique ou d'une aiguille.

L'appareil est débranché. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à la prise de courant.

Il y a une panne de courant dans le secteur.

L'alimentation en gaz est fermée. Ouvrez-la.

La flamme forme un demi cercle autour de brûleur.

Les orifices des brûleurs sont obstrués. Une fois les brûleurs éteints et refroidis, utilisez une broche de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les petits orifices ou trous.

Il reste de l'humidité après le nettoyage. Attendez délicatement la flamme et laissez fonctionner le brûleur jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez les brûleurs à fond en suivant les directives données dans la section "Entretien et nettoyage".

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants



La flamme est orange.

Des particules de poussières se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce la flamme devienne bleue.

Air salé dans zones côtières: une flamme légèrement orange est inévitable.

Mauvais résultats de cuisson au four.

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

Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.

Un ventilateur démarrera et arrêtera automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.

Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.

Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.

Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section **"Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant"** du feuillet Programmeur électronique ou minuterie.

Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril.

La viande est trop proche de l'élément de grillage. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et le grilloir.

La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.

Votre lèchefrite est utilisée sans sa grille ou la grille est recouverte de papier d'aluminium. N'utilisez PAS votre lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.

Votre lèchefrite ou sa grille doivent être nettoyées. Une fumée excessive est causée par l'accumulation de graisse ou de projections alimentaires. Si votre lèchefrite et sa grille sont utilisées souvent, nettoyez-les régulièrement.

La porte du four est fermée. La porte du four doit être ouverte à la position de grillage lors de la cuisson au gril.

Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.

Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les étapes dans le feuillet **"Commande électronique du four"**.

Le cycle autonettoyant a été interrompu. L'heure d'arrêt doit être postérieure à l'heure de départ de 2 ou 4 heures. Suivez les étapes dans le feuillet **"Commande électronique du four"**.

La saleté n'est pas complètement enlevée.

Réglez le cycle autonettoyant pour une période plus longue.

L'avant de la sole du four, le haut du four ou la partie à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours du cycle, mais deviennent assez chaud pour cuire les résidus alimentaires. Nettoyez-les avant le cycle autonettoyant. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. N'endommagez pas le joint du four.

Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.

Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Essayez l'excès d'éclaboussures.



Informations sur la garantie des gros électroménagers

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

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

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

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

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

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

ÉTATS-UNIS

1.800.944.9044

Electrolux Major Appliances

North America

Case postale 212378

Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNIS



Canada

1.800.668.4606

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4