

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière à gaz

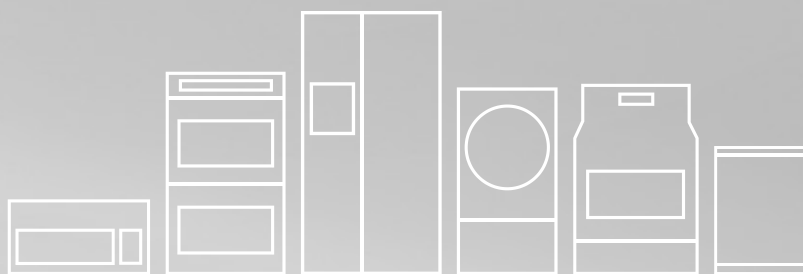


TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes	3-6
Avant l'utilisation du four	7-9
Avant l'utilisation des commandes des brûleurs de surface	10-11
Réglage des commandes des brûleurs de surface	12
Fonctions des commandes du four (330).....	13

Réglage des commandes du four.....	14-22
Autonettoyage	23-25
Entretien et nettoyage	26-29
Avant de faire appel au service après-vente ..	30-33
Garantie sur les gros appareils électroménagers	Dernière page

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 brûleurs de surface	10-11
Type de matériau des ustensiles	10
Vérification de la position du chapeau du brûleur	11
Utilisation de la plaque chauffante (certains modèles)	11
Réglage des commandes des brûleurs 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 12 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	14
Réglage du mode de fonctionnement des touches silencieux ou sonore.....	14
Réglage du verrouillage du four	15
Réglage de la minuterie	15
Cuisson au four	16
Temps de cuisson	16
Heure de départ	17
Cuisson rapide.....	18
Easy probe (sonde facile)	19-20
Gril	21
Ajustement de la température du four.....	22
Utilisation de l'éclairage du four	22
Autonettoyage.....	23-25
Entretien et nettoyage	26-29
Recommandations de nettoyage	26
Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface	27-28
Remplacement de l'ampoule du four	28
Retrait et remise en place de la porte du four	29
Avant de faire appel au service après-vente -	
Solutions aux problèmes courants	30-33
Garantie sur les appareils.....	dernière de couverture

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**.

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

Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à www.frigidaire.com. Avant de nous contacter, vous pouvez faire plusieurs choses pour nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien. Il contient des instructions qui vous permettent d'utiliser et d'entretenir correctement votre cuisinière.

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée. Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu la cuisinière.

Économies de temps et d'argent. Consulter la section « Avant de faire appel au service après-vente ». L'information contenue dans cette section vous aidera à résoudre les problèmes qui pourraient survenir. Si une réparation est requise, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1 800 944-9044**.

Enregistrement du produit

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

Emplacement du numéro de série



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

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

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

Définitions

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

⚠️ AVERTISSEMENT

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

⚠️ ATTENTION

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

➡️ IMPORTANT

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

Mesures de sécurité importantes

- **Enlevez tout le ruban adhésif et le matériel d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau 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 manuel 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 et essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant. Reportez-vous aux **instructions d'installation** du support anti-renversement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

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 brûleurs 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 dossier.** 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 ou d'autres produits inflammables entrer en contact avec elles, 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 protége-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'une extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril.**
- **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- **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 manuel. 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 surface 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 manuel.** 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



Vous ne devez en aucun cas couper, enlever ou mettre hors circuit la broche de mise à la terre.

Cordon d'alimentation électrique muni d'une fiche à trois broches.

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.

emplacement de l'évent du four

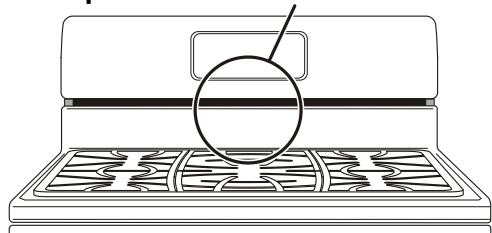


Fig. 1

Grilles du four



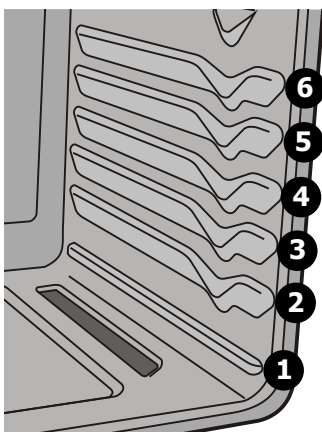
ATTENTION

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



IMPORTANT

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



Positions des grilles du four -
Fig. 2

Positions recommandées des grilles par type d'aliment

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

Position d'arrêt des grilles

La plupart des grilles plates et surbaissées du four glissent sur les guides de grille situés le long des parois internes 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 avant de vérifier le niveau de cuisson de vos plats ou de sortir des ustensiles du four (fig. 3).

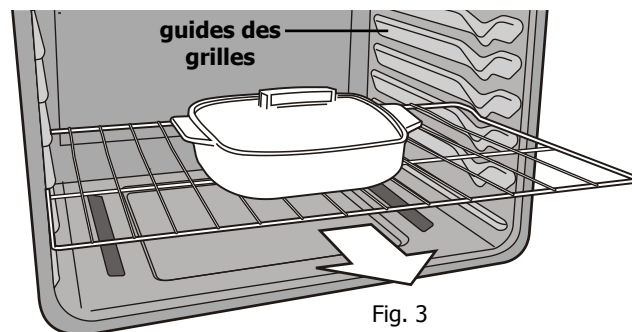


Fig. 3

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.

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).

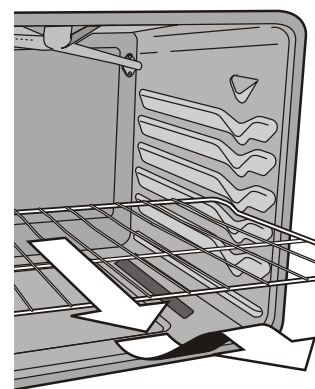


Fig. 4

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. Assurez-vous de disposer la grille en utilisant des guides de grille gauche et droite qui maintiendront la grille de niveau. Inclinez le devant de la grille vers le haut et glissez la grille hors de la position d'arrêt. Remettez la grille en position horizontale et glissez-la complètement à l'intérieur du four (fig. 5).

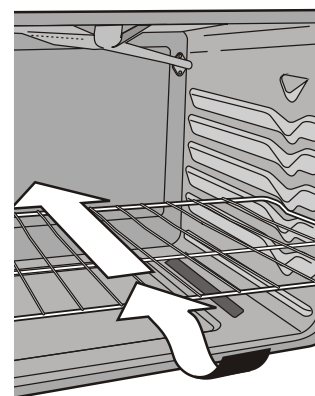
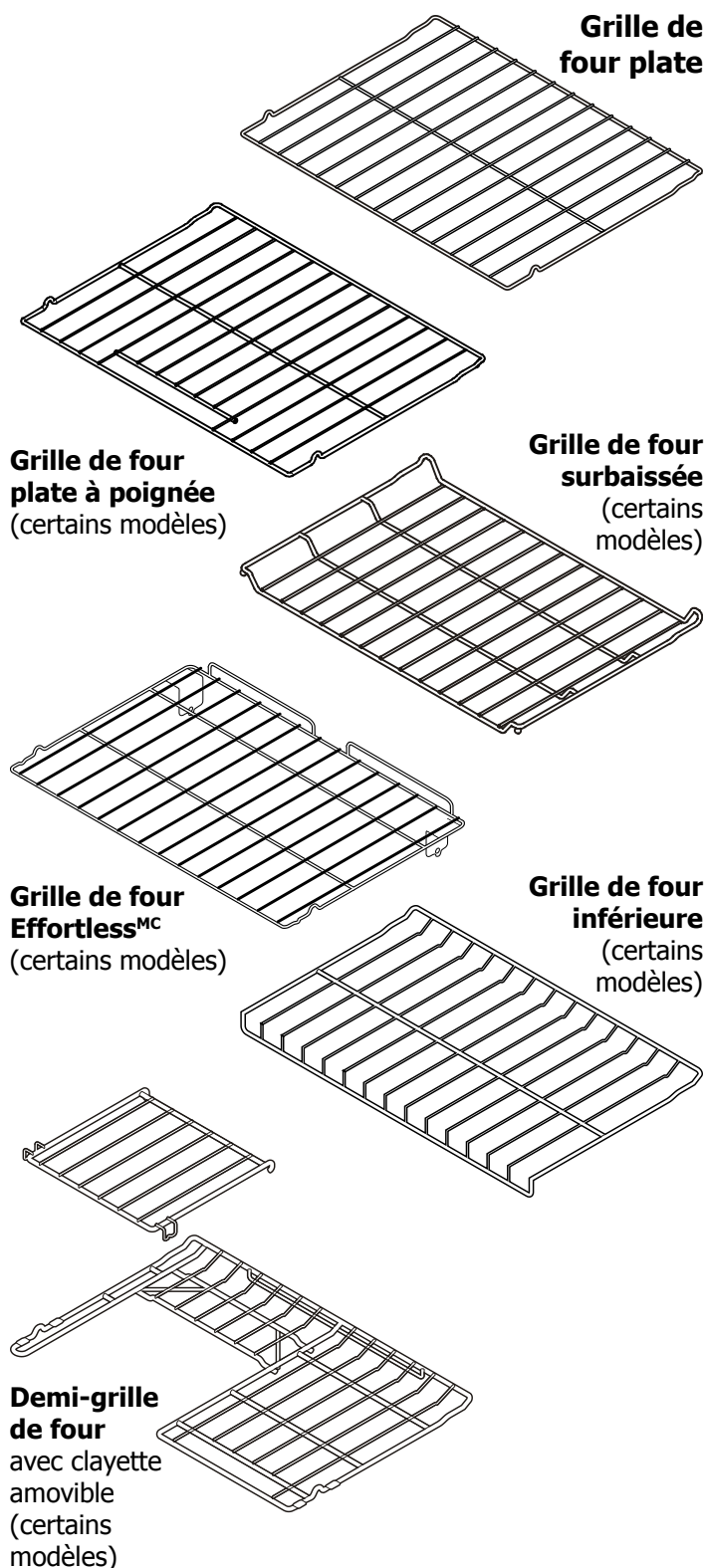


Fig. 5

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 toutes les positions de grille et peut être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

La **grille de four plate à poignée** (certains modèles) peut être placée dans toutes* les positions de grille et peut 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. Reportez-vous aux Remarques importantes ci-dessous.

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

Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les 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 le fond du four. Pour un chauffage uniforme, l'air chaud doit être en mesure de circuler librement autour des casseroles et des ustensiles de cuisson (fig. 1).

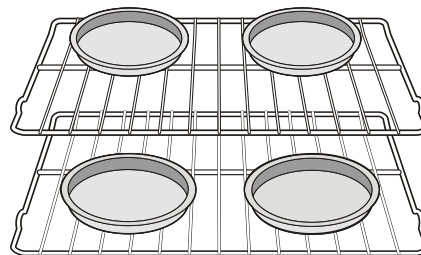


Fig. 1

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson de gâteaux sur 2 grilles, placez les ustensiles sur les grilles aux positions 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.

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Système de grille de four Effortless^{MC}

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

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

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

⚠ ATTENTION

Ne prenez jamais 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 Effortless^{MC} pourra être utilisée dans les positions 2 à 6. N'essayez pas d'utiliser cette grille en position 1.

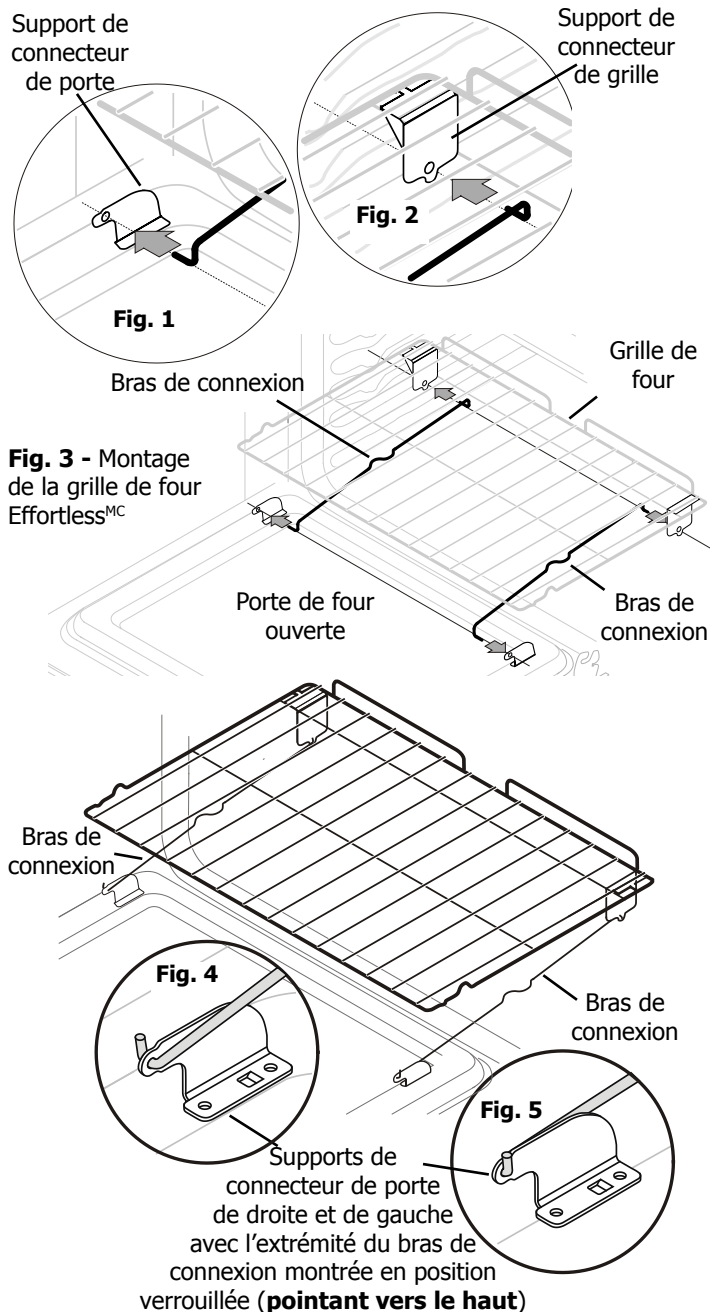


Fig. 6 - Grille de four Effortless^{MC} après le montage

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES BRÛLEURS 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.

Fente- 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).

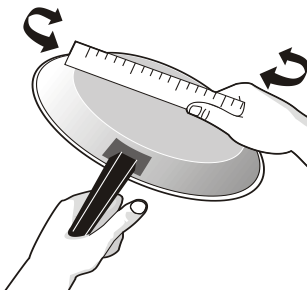


Fig. 1



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 bon 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	Pour commencer la majorité des recettes, amener l'eau à ébullition, cuire à feu vif dans une poêle.
Flamme moyenne	Pour commencer la majorité des recettes, amener l'eau à ébullition, cuire à feu vif dans une poêle.
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



ATTENTION

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



Réglage adéquat
de la flamme



Réglage incorrect
de la flamme

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES BRÛLEURS DE SURFACE

Vérification de la position du chapeau du brûleur

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 (modèles pourvus d'une plaque chauffante seulement)

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.**

RÉGLAGE DES COMMANDES DES BRÔLEURS DE SURFACE

Réglage des commandes des brûleurs 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.

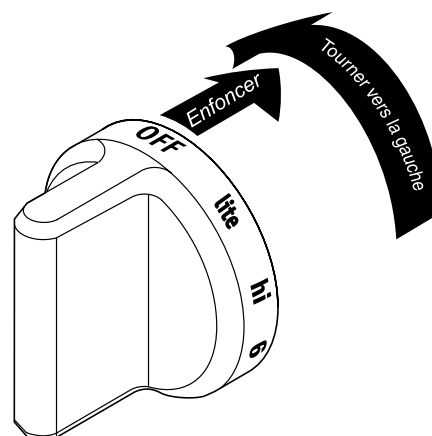
Choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer. Choisissez un brûleur et une dimension de flamme appropriés à l'ustensile.

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 des brûleurs 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.



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.



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.

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.

FONCTIONS DES COMMANDES DU FOUR

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.

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

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

Touche EASY PROBE (sonde facile): Appuyez cette touche pour afficher temporairement la température interne de la nourriture lorsque vous utilisez la sonde pour la cuisson.

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

Flèches vers le haut ou vers le bas: S'utilisent avec les touches de fonction pour programmer la température du four, la durée de cuisson, l'heure de mise en marche, la durée de nettoyage (lorsque vous programmez un démarrage automatique), l'horloge et la minuterie.

Touche BAKE (cuisson au four): Sert à sélectionner le mode de cuisson.

Voyants de fonction: Ces voyants indiquent quelle fonction du four est activée.

Touche OVEN LIGHT (lampe du four): Appuyez sur cette touche pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe située à l'intérieur du four.

Touche SELF-CLEAN (autonettoyage): Sert à régler un programme d'autonettoyage.

Touche TIMER/CLOCK SET (minuterie/horloge): Sert à programmer ou à annuler la minuterie ou à régler l'horloge. De plus, la touche **TIMER/CLOCK SET** (minuterie/horloge) sert à sélectionner la fonction facultative de cuisson continue.

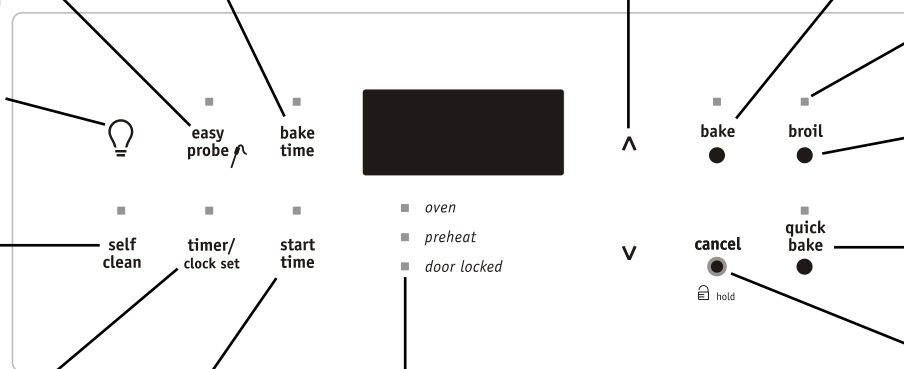
Touche START TIME (heure de départ): Sert à régler l'heure de mise en marche désirée pour la cuisson et l'autonettoyage. Cette touche peut être utilisée avec la touche **BAKE TIME** (temps de cuisson) pour programmer un cycle de cuisson différé.

Voyants «oven» (four), «preheat» (préchauffage) et «door locked» (porte verrouillée): Le voyant «oven» (four) s'allume chaque fois que le four se met en marche pour maintenir la température programmée. Le voyant «preheat» (préchauffage) s'allume lorsque le four se réchauffe et s'éteint lorsque le four a atteint la température souhaitée. Le voyant «door locked» (porte verrouillée) s'allume lorsque la porte du four est verrouillée. Ce voyant clignote lorsque la porte se verrouille ou se déverrouille.

Touche BROIL (gril): Sert à sélectionner et à régler les diverses fonctions de cuisson au gril.

Touche QUICK BAKE (cuisson rapide): Sert à sélectionner la fonction Quick Bake^{MC}.

Touche CANCEL (annuler): Appuyez sur **CANCEL** (annuler) pour arrêter la cuisson ou effacer toute fonction programmée, sauf l'heure et la minuterie. La touche **CANCEL** est également utilisée pour programmer ou annuler la fonction de verrouillage.



RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de l'horloge

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

Pour régler l'horloge lorsque l'affichage clignote :

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

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

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



REMARQUE

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

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

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

Passer à la fonction de cuisson continue:

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



REMARQUE

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

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

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

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

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



REMARQUE

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

Réglage du mode de fonctionnement des touches silencieux ou sonore

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

Pour régler la cuisinière en mode silencieux:

^{start}

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

Pour régler la cuisinière en mode sonore:

^{start}

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



REMARQUE

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de verrouillage

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

Pour régler le verrouillage:

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

Pour annuler le verrouillage:

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

REMARQUES

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

Réglage de la minuterie

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

Pour régler la minuterie:

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

- Remarque:** Si vous appuyez d'abord sur la touche , la minuterie indiquera d'abord 11 heures et 59 minutes.
3. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet 3 bips. Elle continue à émettre 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

Pour modifier la durée restante :

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

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

Appuyez une fois sur la touche .

REMARQUES

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la cuisson

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

Pour régler la cuisson au four:

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

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

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



IMPORTANT

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



REMARQUES

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

Temps de cuisson

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



ATTENTION

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

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

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



REMARQUES

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Heure de départ

Utilisez cette touche pour ajouter une heure de départ à la durée de cuisson ou à un programme d'autonettoyage.



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

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

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

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée:

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

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

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



REMARQUES

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Cuisson rapide (certains modèles)

Avantages du mode de cuisson rapide

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

Fonctionnement de la cuisson rapide

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

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

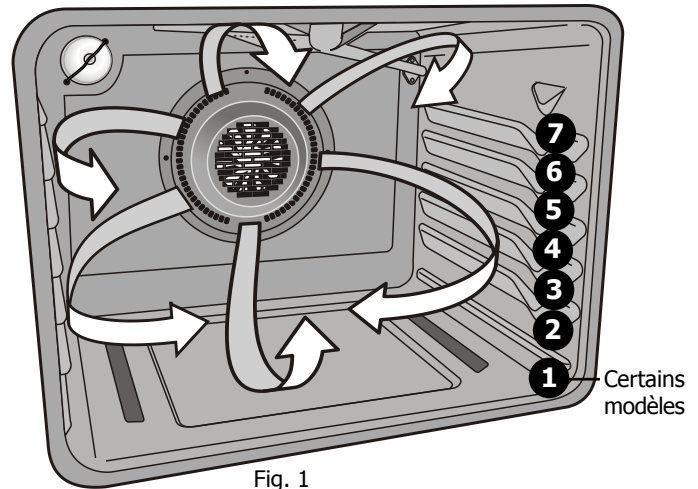
Suggestions pour la cuisson rapide

Pendant la cuisson rapide les points suivants s'appliquent:

- 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 un rôti

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



Réglage de la cuisson rapide

Le four peut être programmé pour la **cuisson rapide** à une température de 149 °C à 287 °C (300 °F à 550 °F). La température par défaut pré-réglée en usine est de 350 °F (177 °C).

Pour régler la cuisson rapide :

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

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

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

REMARQUES

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Easy probe (sonde facile)

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

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

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

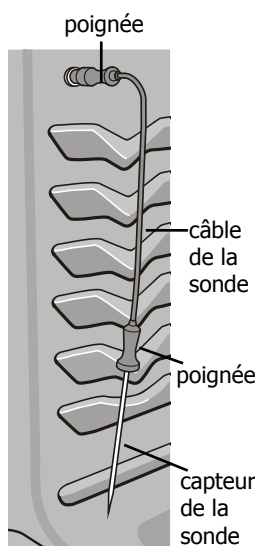


Fig. 1

! ATTENTION

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

➔ IMPORTANT

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

📌 REMARQUES

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

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

Températures de cuisson internes minimales:

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

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

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Easy probe (sonde facile) (suite)

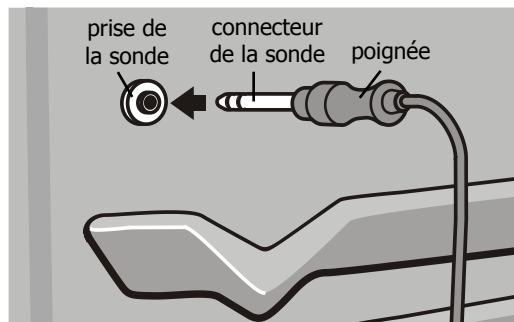


Fig. 1

Insertion correcte de la sonde :

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

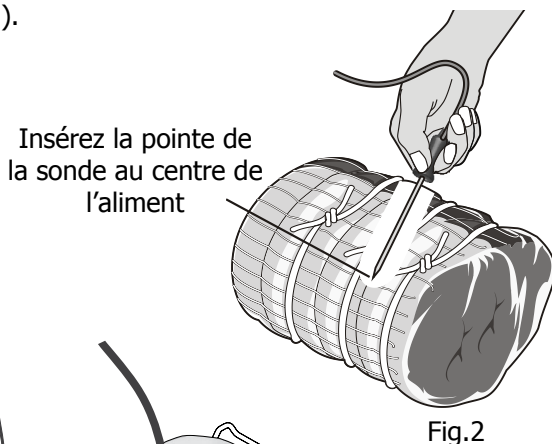


Fig.2

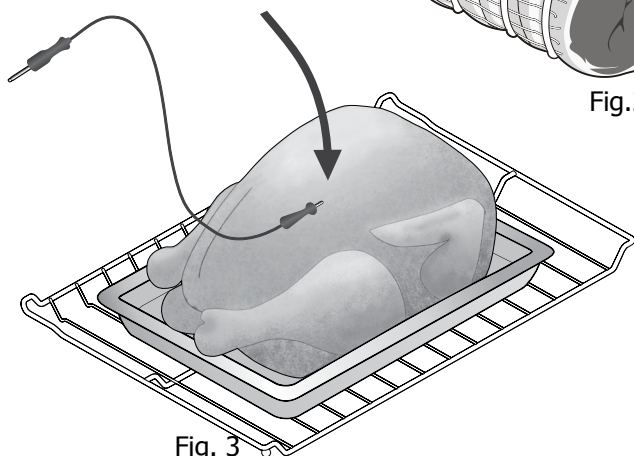


Fig. 3

Réglage de la fonction Easy probe :

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

Message d'erreur de la sonde :

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

Retirez la sonde de la prise, puis rebranchez la sonde dans la prise (vérifiez qu'elle est **entièrement insérée** dans la prise). Assurez-vous que le capteur de la sonde est recouvert par l'aliment et n'est pas exposé afin d'éviter une surchauffe. Si la sonde est branchée correctement dans la prise et disposée correctement dans l'aliment, mais que le message d'erreur demeure affiché, il est possible que la sonde soit défectueuse et doive être remplacée. Le cas échéant, retirez la sonde du four et communiquez avec un réparateur autorisé pour obtenir de l'aide. Vous pouvez continuer à utiliser le four sans la sonde.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Gril

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

Pour programmer la cuisson au gril:

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.

1. Disposez les grilles du four lorsque sa température est encore basse.
2. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril). «— —» s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le réglage du gril désiré s'affiche. Appuyez sur la touche **▲** pour le réglage **élevé** ou **▼** pour le réglage **bas**. La plupart des aliments peuvent être passés sous le gril au réglage élevé (**HI**). Choisissez le réglage de gril **LO** (bas) pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
4. **Pour des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter de la nourriture.**
5. Déposez les aliments préparés directement sous l'élément du haut.
6. **Fermez la porte du four** lors de la cuisson au gril.
7. Passez un premier côté au gril jusqu'à ce que l'aliment soit bruni. Tournez l'aliment et faites griller l'autre côté. Vous pouvez arrêter le mode gril à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

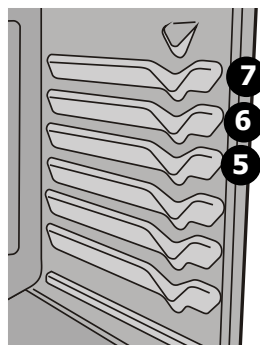


Fig. 1

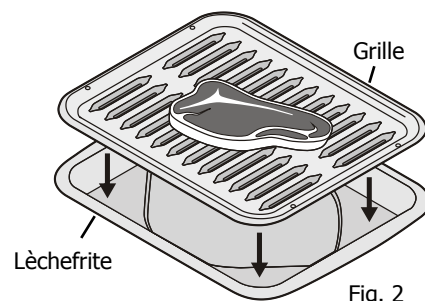


Fig. 2



REMARQUES

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



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 de la grille	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e	287 °C (550 °F)	4	4	Saignant
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^{e*}	287 °C (550 °F)	8	6	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^{e*}	287 °C (550 °F)	10	8	À point- Bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 6 ^{e*}	287 °C (550 °F)	11	10	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	5 ^e	287 °C (550 °F)	12	8	Bien cuit
Poulet, avec os	4 ^e	232 °C (450 °F)	25	15	Bien cuit
Poulet, désossé	5 ^e	232 °C (450 °F)	10	8	Bien cuit
Poisson	5 ^e	287 °C (550 °F)	- selon les instructions -		Bien cuit
Crevettes	4 ^e	287 °C (550 °F)	- selon les instructions -		Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^{e*}	287 °C (550 °F)	12	10	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e	287 °C (550 °F)	14	12	Bien cuit

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

La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer ou de **crustacés** crus ou pas assez cuits peut augmenter les risques de maladies d'origine alimentaire.

Fig. 3

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Ajustement de la température du four

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

Pour ajuster la température du four :

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

Utilisation de l'éclairage du four

La lampe du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte.

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

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

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

REMARQUES

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

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.

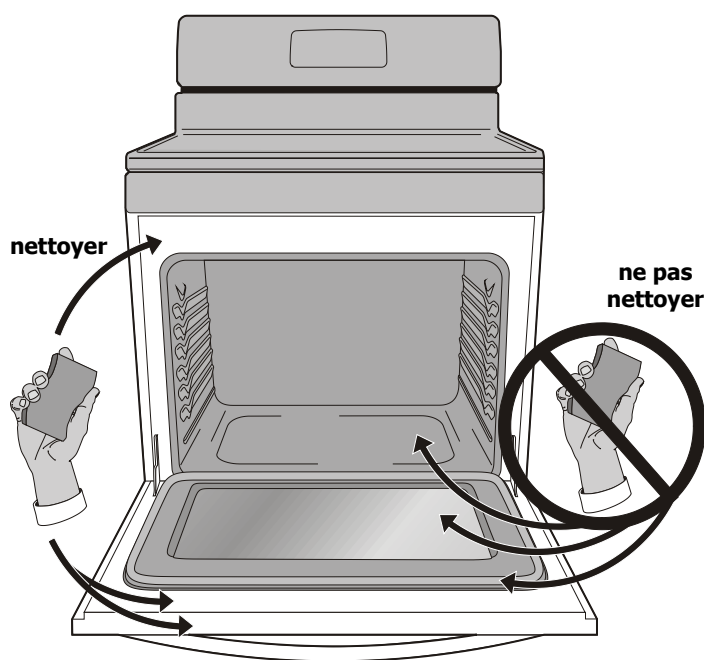


Fig. 1

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. Éteignez la lampe du four.
- **Nettoyez tout renversement excessif**. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé **avant de lancer le cycle d'autonettoyage**. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer pendant l'autonettoyage.
- Retirez du four tout renversement de nourriture contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) avant de lancer le programme d'autonettoyage. S'ils ne sont pas nettoyés, ils risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre extérieur de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four. Nettoyez à l'eau et au savon avant de lancer le programme d'autonettoyage. Ces zones (fig. 1) chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte** (fig. 1). N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Cela pourrait endommager le joint de la porte. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage commerciaux pour le four ou de revêtements protecteurs à l'intérieur du four. Les résidus des produits de nettoyage pourraient endommager la porcelaine lors du prochain cycle d'autonettoyage.

AUTONETTOYAGE

Réglage du mode de nettoyage

Pour régler le programme d'autonettoyage :

1. Retirez tous les articles du four, de la table de cuisson, du compartiment de rangement (certains modèles) ou du tiroir chauffant (certains modèles). Retirez toutes les grilles du four et assurez-vous que la porte est fermée.
self
2. Appuyez sur la touche **clean** . «---» s'affiche.
3. Pour lancer le programme, appuyez une fois sur la touche **▲** ou **▼** . «3:00» s'affiche pour indiquer qu'un cycle d'autonettoyage d'une durée de 3 heures a été programmé. Pour effectuer un autonettoyage de 2 heures, appuyez une fois sur la touche **▼** («2:00» s'affichera pour indiquer qu'un cycle d'autonettoyage d'une durée de 2 heures a été programmé).
(certains modèles) Pour effectuer un autonettoyage d'une durée de 4 heures, appuyez une fois **▲** («4:00» s'affiche). Vous pouvez arrêter l'autonettoyage en tout temps en appuyant sur la touche.

➔ IMPORTANT

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

➔ IMPORTANT

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

À la fin du cycle d'autonettoyage:

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

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

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

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

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

📌 REMARQUE

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

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

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

➔ IMPORTANT

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

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

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

Pour régler un programme d'autonettoyage différé :

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

⚠ ATTENTION

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

À la fin du cycle d'autonettoyage:

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

📌 REMARQUES

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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'**ETEINDRE** 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 linge 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.

Vérification de la position du chapeau du brûleur

⚠ 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.

Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont installés correctement **avant d'utiliser les brûleurs de surface**. Vérifiez également que les chapeaux des brûleurs ont été replacés correctement après les avoir enlevés pour le nettoyage de la table de cuisson.

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 linge 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 nettoyeurs abrasifs. Ceux-ci peuvent rayer l'émail.
- Ne lavez pas les chapeaux des brûleurs dans le lave-vaisselle.

➡ 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.

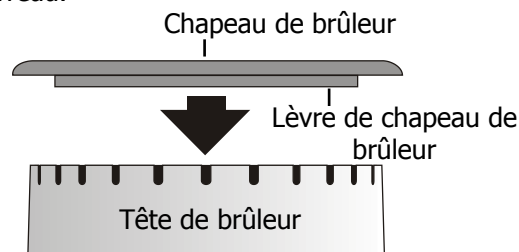


Fig. 1

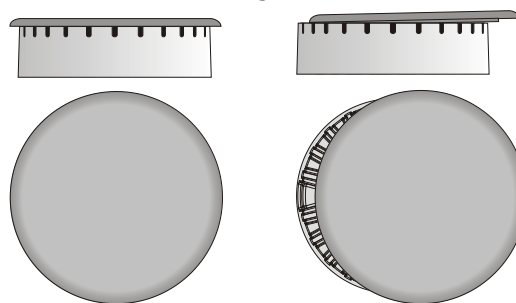


Fig. 2 Correct

Fig. 3 Incorrect

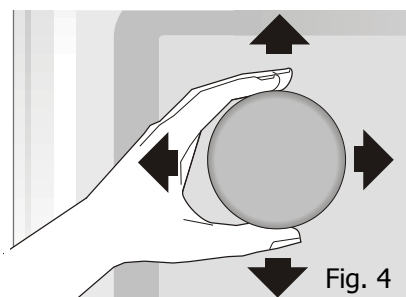


Fig. 4

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.

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. Retirez tout résidu d'aliment situé entre les fentes des brûleurs en utilisant une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un fil métallique fin ou une aiguille.

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 de gaz.**

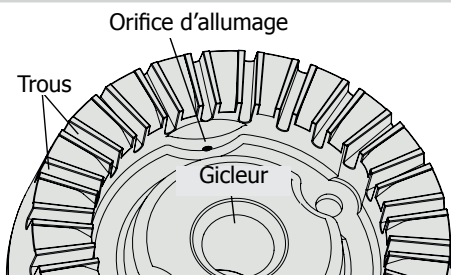


Fig. 1 - Tête de brûleur de la table de cuisson

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).

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 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 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.

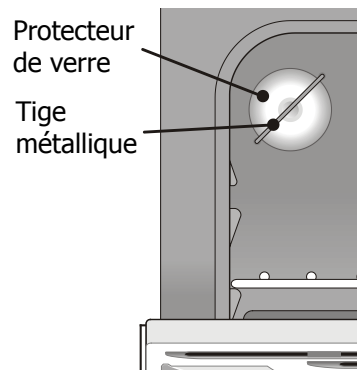
Remplacement de l'ampoule du four

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.

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:

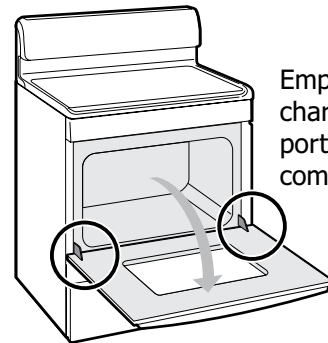
1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol- fig.1).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte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

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; fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol; fig. 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four (fig. 2) jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Lisez les recommandations suivantes :

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



Emplacements des charnières une fois la porte du four complètement ouverte

Fig. 1

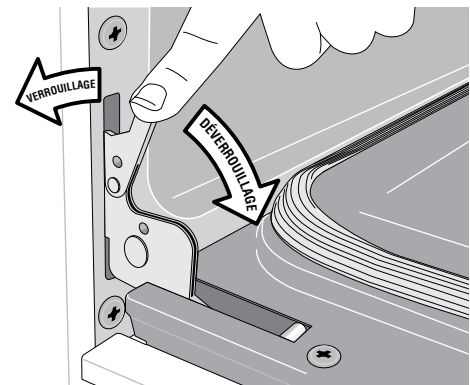


Fig. 2

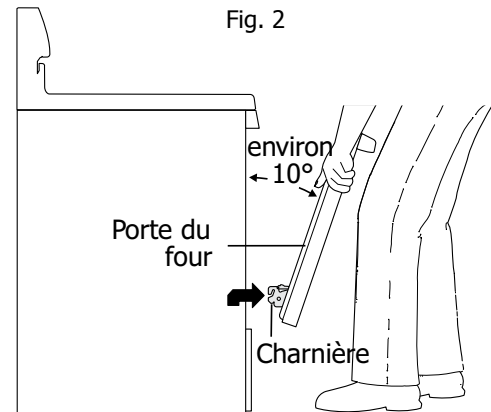


Fig. 3

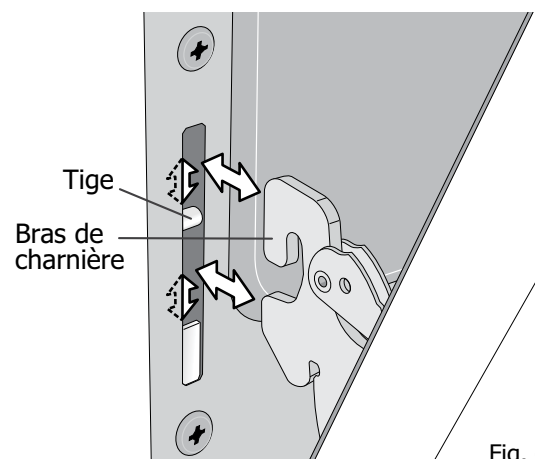


Fig. 4

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

Problème	Causes possibles	Solutions
L'heure clignote sur l'afficheur.	Panne électrique.	Appuyez sur CANCEL (annuler), puis réglez l'heure de l'horloge.
Le tableau de commande du four affiche l'icône. F (suivi d'un chiffre) et le tableau de commande émet des bips.	Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. L'anomalie se répète.	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. 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. Les commandes du four sont peut-être verrouillées. Aucune alimentation électrique.	Assurez-vous d'appuyer au centre des touches, en utilisant la partie plate du doigt. Annuler la fonction de verrouillage du four. Reportez-vous à la rubrique «La cuisinière ne fonctionne pas» dans la liste de vérification.
Le nouveau four cuit à une température plus élevée ou moins élevée que le four précédent.	Différence dans les réglages de la température du four entre votre ancienne cuisinière et la nouvelle.	Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous avez l'impression que la température du four est plus élevée ou moins élevée que lors de vos expériences de cuisine précédentes, essayez d'ajuster la température du four. Consultez la rubrique «Ajustement de la température du four» dans la section Réglage des commandes du four .
Une odeur ou de la fumée peut s'échapper du four lors de ces premières utilisations.	Nouvelle cuisinière.	Il est possible que des odeurs ou un peu de fumée se dégagent de votre nouvelle cuisinière. L'odeur s'atténuera après la première utilisation de votre four. Avant la première utilisation du four, faites-le chauffer à 204 °C (400 °F) pendant 30 à 60 minutes. Cette opération de rodage initial aidera à éliminer les odeurs. Vous pouvez également aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre.
L'appareil émet des bruits secs.	Le four prend de l'expansion et se contracte lorsqu'il chauffe 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 bouches pas l'évent du four pendant la cuisson.
Mauvais résultats de cuisson ou de rôtissage.	Mauvais réglage du four. L'évent du four est peut-être bouché. Type ou dimension de l'ustensile inadéquat.	Reportez-vous à la section Réglage des commandes du four et consultez les renseignements relatifs à la fonction de cuisson que vous désirez utiliser. Retirez l'ustensile ou les articles qui bouchent la zone de l'évent du four. 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.	Préchauffez 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 « Papier 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 (OFF) lors de l'installation. Mauvais réglage du four.	Assurez-vous que la soupape de gaz du détendeur est en position ON (marche). Reportez-vous aux instructions d'installation. 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. Le câblage n'est pas terminé.	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. 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. La table de cuisson ou les grilles du four ne sont pas de niveau. Des armoires mal alignées peuvent laisser croire que la cuisinière n'est pas de niveau.	Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. 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. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et que l'espace de dégagement est suffisant autour de la cuisinière.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	La conduite de gaz est trop rigide. La moquette gêne la cuisinière. Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre les parois de l'appareil.	Remplacez la conduite de gaz par un raccord flexible en métal approuvé par la CSA International . Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette. 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. La porte du four est ouverte.	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. 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).	Par exemple, sur certains modèles, le ventilateur de convection peut s'allumer pendant le préchauffage.	Ceci est normal (le cas échéant).
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. Si le code d'erreur demeure affiché, la sonde est peut-être endommagée ou son câble provoque peut-être un court-circuit.	Vérifiez que la sonde est bien insérée dans sa prise. N'utilisez que la sonde incluse avec la cuisinière. Enlevez la sonde de sa prise et sortez-la du four. Le four peut être utilisé normalement sans la sonde. Communiquez avec un réparateur autorisé pour remplacer la sonde.

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 .
Forte 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.	Suivez soigneusement les consignes de préparation et de programmation de la section portant sur l'autonettoyage .
	La porte du four est ouverte.	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 redémarrera pas après l'avoir annulé.	Le régulateur de l'appareil a déterminé que le four est encore trop chaud pour relancer un cycle d'autonettoyage (certains modèles).	Après avoir annulé un cycle d'autonettoyage, vous devrez, dans certains cas, attendre jusqu'à 4 heures avant que 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.	Programmez la fonction d'autonettoyage à sa durée maximale. Retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer le programme d'autonettoyage . Suivez soigneusement les consignes de préparation décrites dans la section sur l'autonettoyage.
	Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four.	Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récuser 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 gril.	La porte du four a été laissée ouverte.	Assurez-vous que la porte du four est fermée lors de la cuisson au gril.
	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 gril.	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 gril.
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 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 .
	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.

REMARQUES

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, sans en exclure d'autres, 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, Canada
L5V 3E4