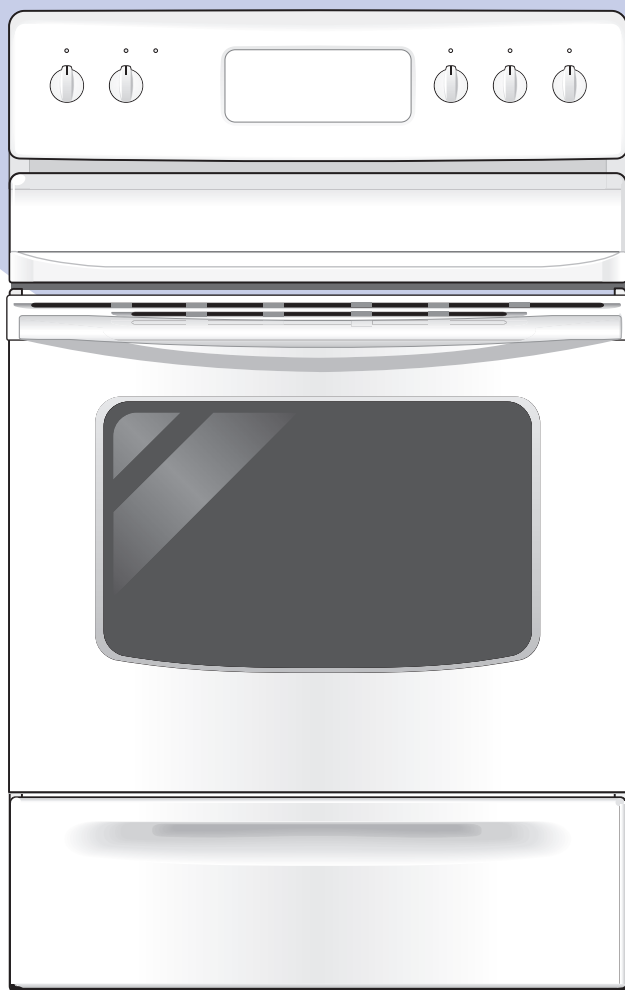














# Manuel d'utilisation et d'entretien

## Cuisinière électrique

Régulateur ES340, four autonettoyant  
avec table de cuisson en vitrocéramique



Bienvenue .....	2	
Conseils de sécurité importants ....	3-4	
Aperçu des caractéristiques .....	5	
Avant l'utilisation du four .....	6-7	
Commandes des brûleurs de surface .....	8-9	
Fonctions des touches de commande du four .....	10	
Commandes du four .....	11-15	
Autonettoyage (Speed Clean).....	16-17	
Entretien et nettoyage .....	18-21	
Ajustement de la température du four .....	21	
Avant de faire appel au service après-vente		
Solutions aux problèmes courants .....	22-23	
Garantie .....	Dernière page	

Visitez le site Web de Frigidaire au :  
<http://www.frigidaire.com>



## Bienvenue et félicitations

### Des questions?

**1-800-944-9044**

(États-Unis)

**1-866-729-5199**

(Canada)

Veillez annexer votre reçu  
ici pour vous y reporter ultérieurement.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle cuisinière! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons totalement à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous sommes confiants que vous allez être satisfait de votre nouvelle cuisinière et nous vous disons **Merçi** d'avoir choisi un de nos produits. Nous espérons vous servir à nouveau lors de vos prochains achats.

### VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER

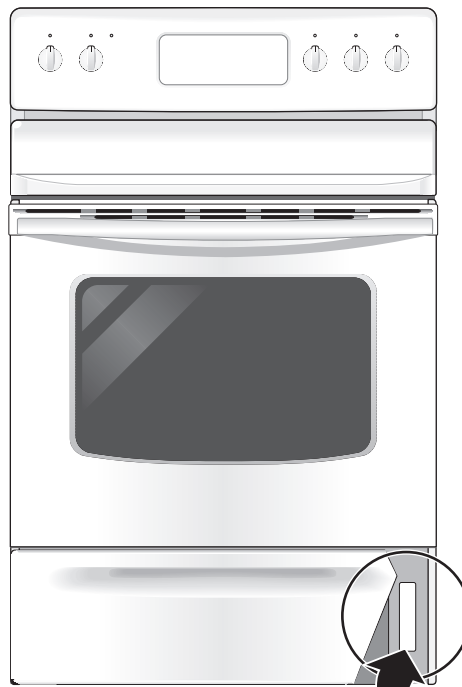
Ce manuel d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation spécifiques à votre modèle. Utilisez votre cuisinière en suivant les instructions contenues dans ce manuel seulement. Ces instructions ne répondent pas à toutes les conditions et situations possibles. Le bon sens et la prudence doivent être utilisés durant l'installation, l'emploi et l'entretien de tout électroménager.

**Veillez noter ci-dessous le modèle et le numéro de série de votre appareil pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.**

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

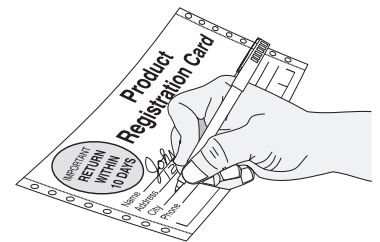


Emplacement de la plaque  
signalétique;  
Ouvrez le tiroir de rangement (certains modèles)  
ou enlevez le panneau inférieur externe (certains modèles).

## Enregistrement du produit

### Enregistrez votre produit

La **CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT** pré-adressée doit être complètement remplie, signée et retournée à Electrolux Home Products.



# Conseils de sécurité importants



Lisez toutes ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour vous y reporter éventuellement.

Le présent manuel contient des symboles et des renseignements importants sur la sécurité. Portez une attention particulière à ces symboles et respectez toutes les directives données.

**⚠ AVERTISSEMENT** Ce symbole attire l'attention sur les situations pouvant causer des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.

**⚠ ATTENTION** Ce symbole attire l'attention sur les situations pouvant causer des blessures ou des dommages matériels.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation : assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation. Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez, en cas d'urgence, comment couper le gaz au compteur et couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit.
- **Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise donnée dans ce manuel.** Toutes autres réparations devraient être effectuées par un technicien qualifié seulement. De cette manière, vous risquez moins de vous blesser ou d'endommager la cuisinière.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds, protège-fils, supports/vis anti-renversement ou toute autre pièce de l'appareil.**

## ⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Le renversement de la cuisinière peut causer des blessures.
- Installez le dispositif anti-renversement inclus avec votre cuisinière.
- Reportez-vous aux instructions d'installation.



**⚠ AVERTISSEMENT** Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée par le support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour savoir si le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement. Pour les modèles qui possèdent un tiroir chauffant, prenez la partie arrière de la cuisinière et, avec prudence, tentez de la pencher vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.

**⚠ AVERTISSEMENT** S'appuyer sur cette cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou tiroirs peut non seulement l'endommager, mais aussi entraîner des blessures graves. Ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire pencher la cuisinière, entraînant de graves brûlures ou autres blessures.

**⚠ ATTENTION** Ne rangez pas dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur son dossier des articles pouvant intéresser les enfants. En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **Rangement à l'intérieur ou sur l'électroménager : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans un four, un tiroir chauffant, près des brûleurs de surface ou dans le tiroir de rangement :** soit papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que liquides inflammables. Ne rangez pas sur ou près de la cuisinière de produits explosifs comme bombes aérosol.
- **Ne laissez pas les enfants seuls : ne les laissez pas seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS, AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les sorties d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine : étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore, avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant 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 brûleurs. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'une manique.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts : l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou jetez la cuisinière.**

**IMPORTANT :** 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.



## Conseils de sécurité importants

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** placez un plat de nourriture sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de bonne dimension** : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres brûleurs** : pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux et de renversement par suite de contact accidentel de l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des 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 bien une casserole sans liquide peut fondre.
- **Ne trempez pas les éléments de chauffage amovibles** : ne les immergez jamais. Ils se nettoient d'eux-mêmes lors d'un fonctionnement normal.
- **Ustensiles vitrifiés** : en raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Lorsque vous flambez des aliments en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.**

### FOURS À AUTONETTOYAGE

- **Nettoyez seulement au cycle d'autonettoyage les pièces indiquées dans ce manuel.** Avant l'autonettoyage du four, enlevez la lèchefrite et tout ustensile ou aliment rangé dans le four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage de four** : aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte** : le joint est essentiel à une bonne étanchéité. Faites attention à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées lors du cycle d'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

### INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez régulièrement la cuisinière pour que toutes ses pièces soient libres de graisse risquant de s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone sous chacun des éléments de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage/aérosols** : suivez toujours les recommandations du fabricant. N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer, entraînant des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation** : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou son filtre. Suivez les instructions de nettoyage du fabricant.

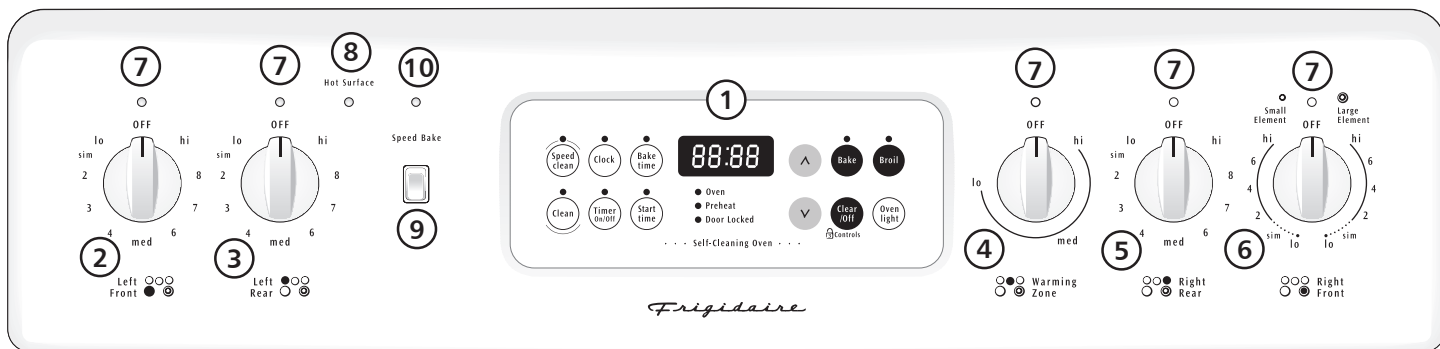
### POUR LES MODÈLES À SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

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

### Avis important

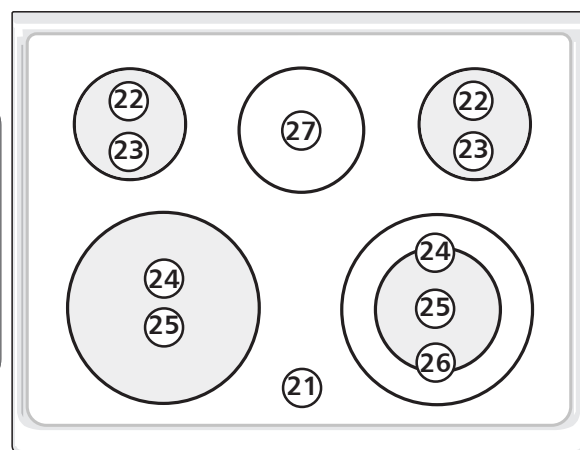
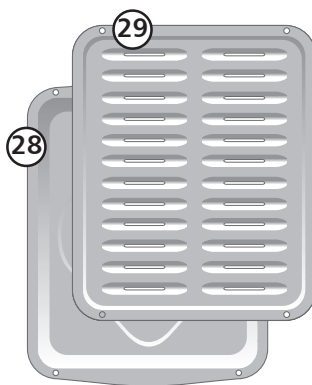
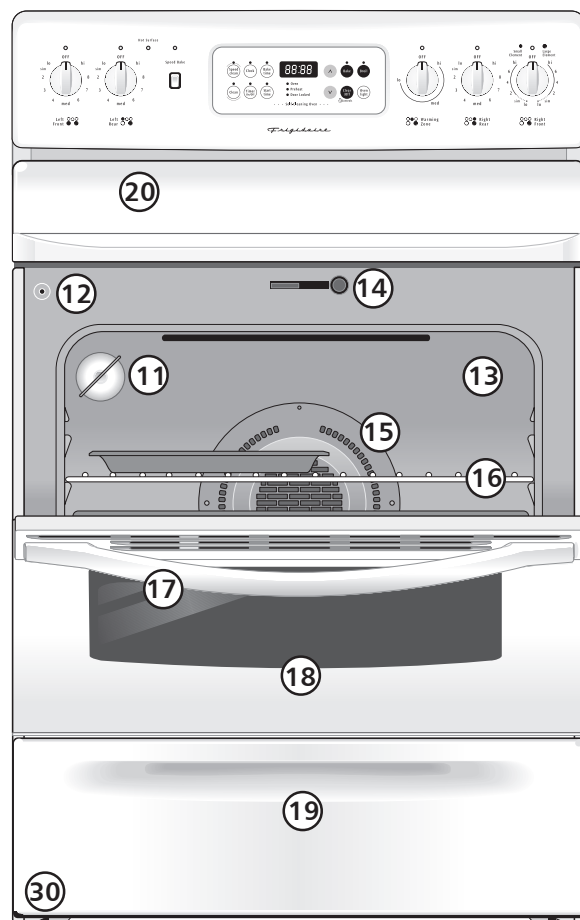
La loi de Californie « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » exige que le Gouverneur de Californie publie une liste des substances connues comme pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques à l'égard des fonctions de reproduction, et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

# Aperçu des caractéristiques



## Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes :

1. Régulateur de four électronique avec minuterie.
2. Commande de l'élément radiant simple avant gauche (certains modèles) ou commande de l'élément radiant double (certains modèles).
3. Commande de l'élément radiant simple arrière gauche (certains modèles) ou commande de l'élément radiant double (certains modèles).
4. Commande de l'élément radiant de la zone de maintien au chaud (certains modèles).
5. Commande de l'élément radiant simple arrière droit (certains modèles) ou commande de l'élément radiant double (certains modèles).
6. Commande de l'élément radiant simple avant droit (certains modèles) ou commande de l'élément radiant double (certains modèles).
7. Voyant(s) de MARCHE de l'élément.
8. Voyant(s) de SURFACE CHAUDE.
9. Interrupteur du système de cuisson Speed Bake<sup>MC</sup> (certains modèles).
10. Témoin lumineux du système de cuisson Speed Bake<sup>MC</sup> (certains modèles).
11. Lampe de four avec couvercle amovible.
12. Porte de four avec interrupteur automatique (certains modèles).
13. Four autonettoyant.
14. Loquet d'autonettoyage.
15. Ventilateur du système de cuisson Speed Bake<sup>MC</sup> (certains modèles).
16. Grille(s) de four ajustable(s).
17. Grande poignée de porte de four simple.
18. Porte de four pleine largeur avec hublot.
19. Tiroir de rangement avec poignée intégrée (certains modèles) ou panneau protecteur inférieur (certains modèles).
20. Surface de cuisson cintrée facile à nettoyer.
21. Table de cuisson en vitrocéramique (éléments, styles et couleurs varient selon le modèle).
22. Élément radiant simple de 6 po (15,2 cm) (certains modèles).
23. Élément radiant double de 5 à 7 po (12,7 à 17,8 cm) (certains modèles).
24. Élément radiant simple de 9 po (15,2 cm) (certains modèles).
25. Élément radiant double de 6 à 9 po (15,2 à 22,9 cm) (certains modèles).
26. Élément radiant simple de 12 po (15,2 cm) (certains modèles).
27. Élément radiant de la zone de maintien au chaud (certains modèles).
28. Lèche-frite (certains modèles).
29. Grille de la lèche-frite (certains modèles).
30. Pieds et support anti-renversement (inclus).



**REMARQUE :** Les caractéristiques de votre cuisinière peuvent varier selon le modèle et la couleur.

ÉVENT DU FOUR

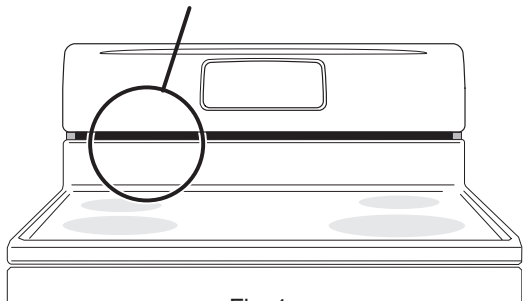


Fig. 1

## Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé **sous le côté gauche du tableau de commande** (fig. 1). Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe par l'orifice. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et de bons résultats de cuisson. **LAISSEZ TOUJOURS LIBRE L'ORIFICE DE VENTILATION.**

## Dépose et remise en place des grilles du four

**Pour enlever une grille**, tirez vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille. **Pour remettre en place une grille**, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

## Disposition des grilles du four et de la grille de rôtissage

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

### Positions de grille recommandées pour le grill, la cuisson et le rôtissage :

Aliment	Position de la grille
Hamburgers et steaks au grill	1
Viande, poulet ou poisson au grill	1, 2 ou 3
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	3 ou 4
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain, plats mijotés, petites coupes de viande ou de poulet	6
Dinde, rôti ou jambon (utilisez la grille de rôtissage)	7 (certains modèles)

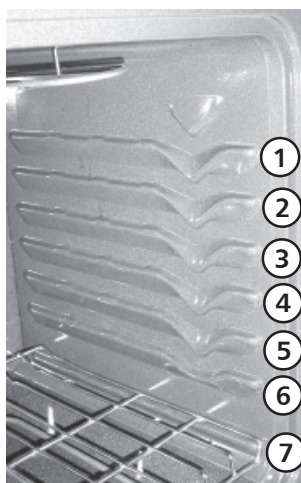
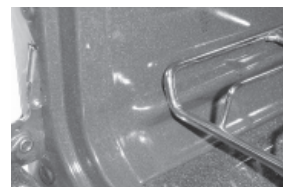


Fig. 2



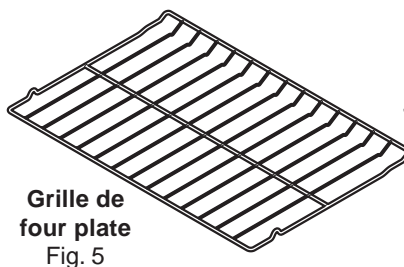
Grille de rôtissage placée incorrectement Fig.3



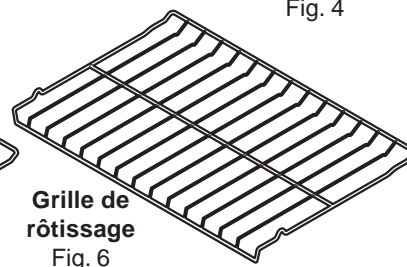
Position correcte de la grille de rôtissage Fig. 4

## Types de grilles de four et de grille de rôtissage

Votre cuisinière peut être munie d'une ou de plusieurs grilles parmi les types illustrés; **grille de four plate** (fig. 5) et **grille de rôtissage** (fig. 6; certains modèles). Pour maximiser l'espace de cuisson, la grille de rôtissage devrait être utilisée sur la grille à la position la plus basse afin de rôtir de grandes coupes de viande et de volaille (fig. 2).



Grille de four plate Fig. 5



Grille de rôtissage Fig. 6

Avec précaution, placez la grille de rôtissage sur la grille à la position 7 (fig. 2). Assurez-vous que la grille de rôtissage est de niveau et que l'avant de la grille de four est appuyée sur les bouts avant des glissières situées sur les deux côtés à l'intérieur du four. (figures 3 et 4)

## Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur les grilles à la position 3 et 6 (fig. 7). Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille de four plate, placez l'ustensile sur la grille à la position 4 (fig. 8).

### Circulation d'air dans le four

Pour assurer une bonne circulation d'air dans le four et obtenir les meilleurs résultats de cuisson, laissez 5 à 10 cm (2 à 4 po) autour des ustensiles pour que la circulation de l'air se fasse bien et vous assurer que les ustensiles ne se touchent pas les uns les autres, qu'ils ne touchent la porte, les côtés, ni le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse bien autour des aliments.



Fig. 7

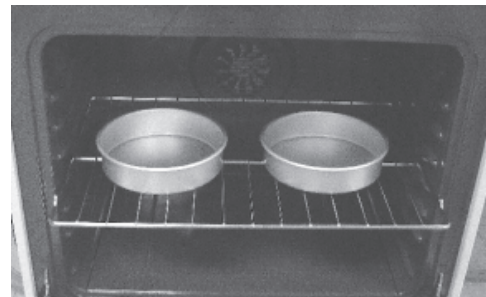


Fig. 8

## À propos de la table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants sous la surface. Le motif de la table de cuisson en vitrocéramique indique le contour des éléments de surface se trouvant en dessous. **Assurez-vous** de faire correspondre la taille de l'ustensile avec le diamètre du contour de l'élément sur la surface de cuisson. La chaleur est transmise à l'ustensile par la surface de la table de cuisson. Vous devriez utiliser des ustensiles à fond plat seulement.

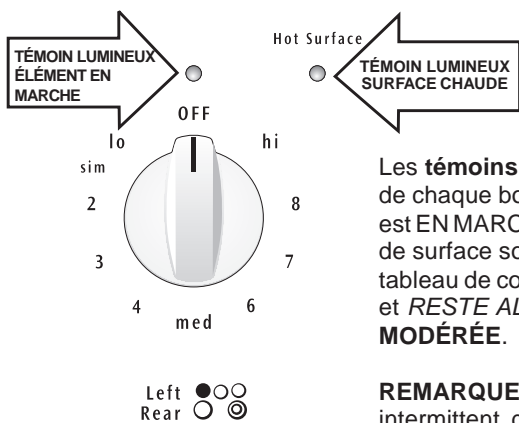
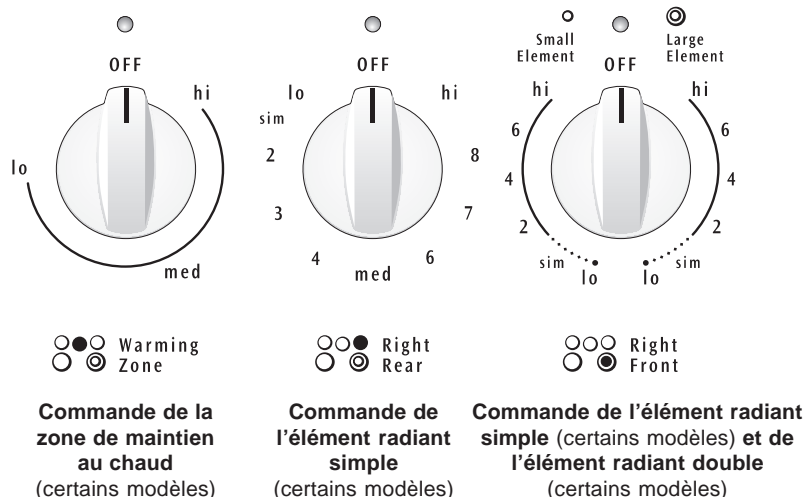
Le type et les dimensions des ustensiles ainsi que le nombre d'éléments de surface utilisés et les réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones entourant les éléments. Les surfaces entourant les éléments de surface peuvent devenir **très chaudes et brûler**.

## À propos des éléments de surface radiants

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir le réglage choisi, l'élément fonctionne par intermittence (MARCHE et ARRÊT). Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une chaleur uniforme et constante, même pendant la période de non-chauffage.

Pour une cuisson efficace, **ARRÊTEZ** l'élément plusieurs minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

**REMARQUE :** Veuillez lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans les sections **Entretien et nettoyage** et **Avant de faire appel au service après-vente** de ce manuel.



## Témoins lumineux d'élément en marche et de surface chaude

Votre cuisinière est munie de deux types de témoins de commande de l'élément radiant qui s'allument : le témoin lumineux **Élément en marche** et les témoins lumineux **Surface chaude** (voyez l'illustration à gauche).

Les **témoins lumineux d'élément en marche** sont situés sur le tableau de commande au-dessus de chaque bouton de commande de l'élément radiant et ils s'allument lorsqu'un élément de surface est **EN MARCHÉ**. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont **ÉTEINTES** en vérifiant le voyant. Le témoin lumineux **Surface chaude** situé sur le tableau de commande s'allume lorsque l'une ou l'autre des surfaces de cuisson deviennent chaudes et **RESTE ALLUMÉ** jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon **MODÉRÉE**.

**REMARQUE :** Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément (MARCHE et ARRÊT), même au réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé et est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'Élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.

## Types de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus populaires disponibles sont :

**ALUMINIUM** - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisés résistent aux taches et à la corrosion). Si les casseroles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, elles peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

**CUIVRE** - Excellent conducteur de chaleur mais il se décolore facilement. Peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (voir Aluminium plus haut).

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

**FONTE** - Faible conducteur de chaleur, par contre il est très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Elle n'est pas recommandée pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

**ÉMAIL VITRIFIÉ sur MÉTAL** - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

**VITRE** - Conducteur de chaleur lent. Elle n'est pas recommandée pour les tables de cuisson en vitrocéramique car elle peut égratigner la vitre.



# Commandes des brûleurs de surface

## Utilisation des bons ustensiles

La dimension et le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats. Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 1). Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile (fig. 2).

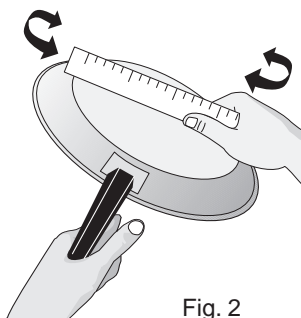
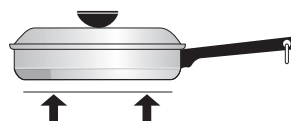


Fig. 2

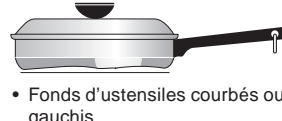
Assurez-vous de suivre les recommandations afin d'utiliser les ustensiles appropriés comme illustré aux figures 1 et 2. Pour plus d'informations sur les tables de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section **Entretien et nettoyage**.

### CORRECT



- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles bien ajustés.
- Le poids de la poignée ne fait pas pencher l'ustensile. Le poids de l'ustensile est bien réparti.
- La taille des ustensiles correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- Fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Faites toujours correspondre le diamètre de l'ustensile à celui de l'élément.

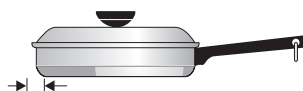
### INCORRECT



- Fonds d'ustensiles courbés ou gauchis.



- L'ustensile dépasse l'élément de plus d'un demi-pouce (1,3 cm).



- L'ustensile est plus petit que l'élément.



- Le poids de la poignée fait pencher l'ustensile.

## Éléments de surface radiants (tous les modèles)

### Emploi des éléments radiants simples :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche ou la droite selon le réglage désiré (Reportez-vous au **Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants**, aux figures 3 et 4). Débutez la plupart de vos activités de cuisson par un réglage plus élevé puis, baissez le réglage pour terminer la cuisson. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les réglages comme repère et ajustez le bouton de commande selon le besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de chauffe de couleur rouge brillante, dépassant du bord inférieur de l'ustensile, indique que l'ustensile est **trop petit** pour la zone en particulier.
3. Lorsque la cuisson est terminée, ÉTEIGNEZ l'élément de surface avant de retirer l'ustensile.

**Remarque :** Le voyant **Élément en marche** s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont ALLUMÉS. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant les voyants. Le témoin lumineux **Surface chaude** reste allumé même APRÈS avoir ÉTEINT le bouton de commande et il restera allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

Fig. 1

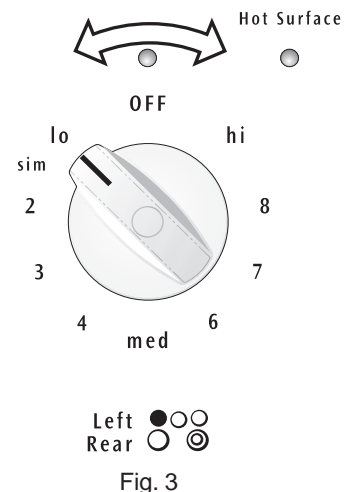


Fig. 3

## Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants

Les réglages suggérés à la figure 4 sont basés sur la cuisson effectuée à l'aide de casseroles d'aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

**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.

### ÉLÉMENTS RADIANTS SIMPLES ET DOUBLES

Réglage	Type de cuisson
ÉLEVÉ (HI - 9)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; cuisson à feu vif dans poêle
MOYEN ÉLEVÉ (7 -8)	Continuer une ébullition rapide, frire, frire à grande friture
MOYEN (5 -6)	Maintien d'une ébullition lente, épaissement des sauces ou cuisson des légumes à la vapeur
MOYEN BAS (2 -4)	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson
BAS (LO - 1)	Maintenir chaud, faire fondre, mijoter

Fig. 4

**ATTENTION** Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

**ATTENTION** Ne placez pas de salière et poivrière en plastique, de porte-cuillère ou d'emballage plastique sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'un élément de surface.



# Commandes des brûleurs de surface



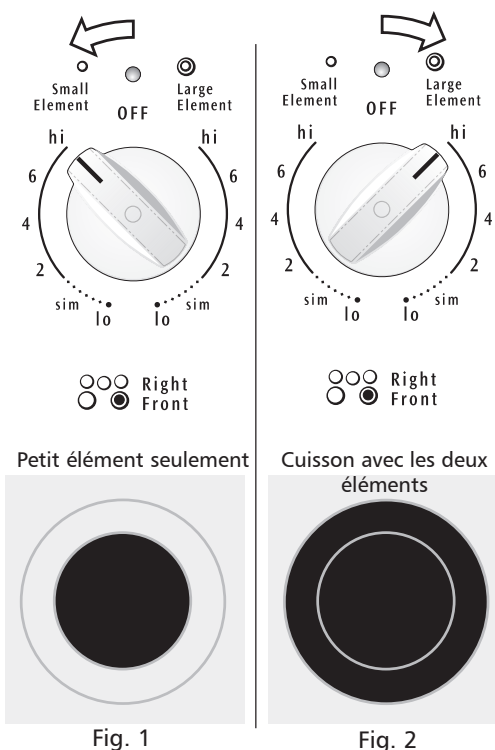
## Emploi des éléments radiants doubles (certains modèles)

Les symboles sur le dosseret servent à indiquer la spirale de l'élément radiant double qui va chauffer. Le symbole ○ montre la spirale intérieure seulement. Le symbole ⊙ indique que la spirale intérieure et extérieure chaufferont (figures 1 et 2 et le **Tableau des réglages suggérés pour les éléments radiants** à la page précédente). Vous pouvez alterner entre les réglages de spirales à tout moment durant la cuisson. Appuyez sur le bouton de commande de l'élément et tournez-le à la température voulue comme indiqué plus haut. **Remarque : Les zones chauffantes sont indiquées en noir.**

**ATTENTION** Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

**ATTENTION** Ne placez pas de salière et poivrière en plastique, de portecuillère ou d'emballage plastique sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'un élément de surface.

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



## Réglage de la zone de maintien au chaud (certains modèles)

La zone de maintien au chaud est destinée à *maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis*. Commencez toujours par des aliments chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des plats froids sur la zone de maintien au chaud.

Tous les aliments placés dans la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour préserver leur qualité. Pour de meilleurs résultats, lors de réchauffage de pâtisseries ou de pains, le couvercle doit pouvoir laisser échapper l'humidité. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et d'être très difficile à enlever.**

Sur la zone de maintien au chaud, n'utilisez que de la vaisselle, des ustensiles et des casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson.

## Réglage de la commande de la zone de maintien au chaud :

1. Poussez et tournez le bouton vers la gauche ou la droite (fig. 3). Les températures sont approximatives et sont identifiées par **HI (élevé)**, **MED (moyen)** et **LO (bas)**. Cependant, la commande peut être réglée à n'importe quelle position entre HI et LO pour obtenir différents niveaux de chauffage.
2. Lorsque vous êtes prêt à servir, tournez la commande jusqu'à la position OFF (arrêt). La zone de maintien au chaud reste chaude jusqu'à ce que le **témoin lumineux S'ÉTEIGNE**.

**Sélection de la température :** Reportez-vous au **Tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud** (fig. 4). Si un aliment en particulier n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez selon le besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant la température moyenne.

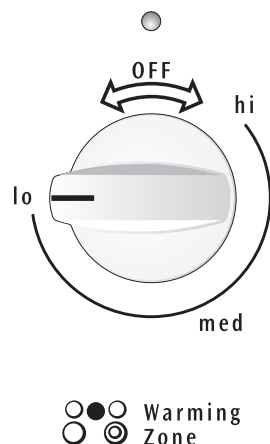


Fig. 3

Tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud	
Aliments	Température
Pains/Pâtisseries	LO (Bas)
Plats mijotés	LO (Bas)
Assiettes-dîner avec nourriture	LO (Bas)
Oeufs	LO (Bas)
Sauces	LO (Bas)
Viandes	MED (Moyen)
Compotes	MED (Moyen)
Soupes (crèmes)	MED (Moyen)
Ragoûts	MED (Moyen)
Légumes	MED (Moyen)
Aliments frits	HI (Élevé)
Boissons chaudes	HI (Élevé)
Soupes (crèmes)	HI (Élevé)

Fig. 4

**ATTENTION** Contrairement aux autres éléments de surface, la zone de maintien au chaud ne luit pas lorsqu'elle est chaude.

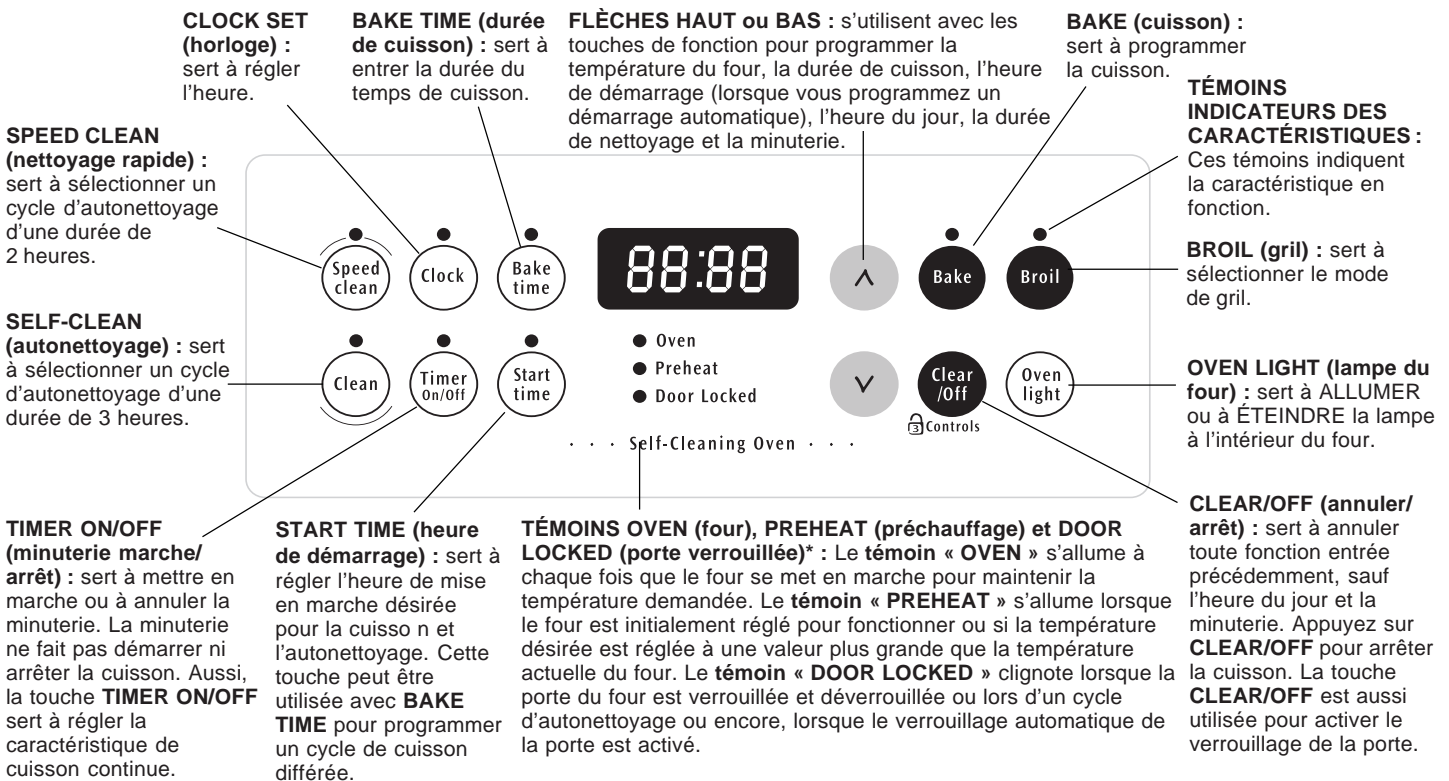
**ATTENTION** Servez-vous toujours de maniques ou de mitaines pour enlever la nourriture de la zone de maintien au chaud, les plats et ustensiles risquant d'être chauds.

Remarque : Utilisez la zone de maintien au chaud pour garder chauds les aliments cuits comme les légumes, les sauces, les plats mijotés, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes-dîner pouvant aller au four.





# Fonctions des touches de commande du four

**LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.** Pour bien utiliser votre four, habituez-vous aux différentes fonctions du four décrites ci-dessous.



\*Remarque : Le voyant du **FOUR** sur l'affichage électronique S'ALLUME et S'ÉTEINT lorsque vous utilisez la caractéristique de cuisson et durant le préchauffage. Ceci est un fonctionnement normal qui indique que le four chauffe de façon intermittente pour maintenir la température de cuisson choisie. Lorsque le voyant de préchauffage est ÉTEINT, le four est prêt.






## Pour un tableau de commande silencieux

Lorsque vous choisissez une fonction, vous entendez un bip chaque fois que vous appuyez sur une touche. Si vous le désirez, le tableau de commande peut être programmé pour fonctionner silencieusement. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. Après sept secondes, le tableau de commande émet un bip. Le tableau de commande n'émet plus de son lorsque vous appuyez sur une touche. Pour obtenir le son, appuyez de nouveau sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant sept secondes jusqu'à ce que le tableau de commande émette un bip.

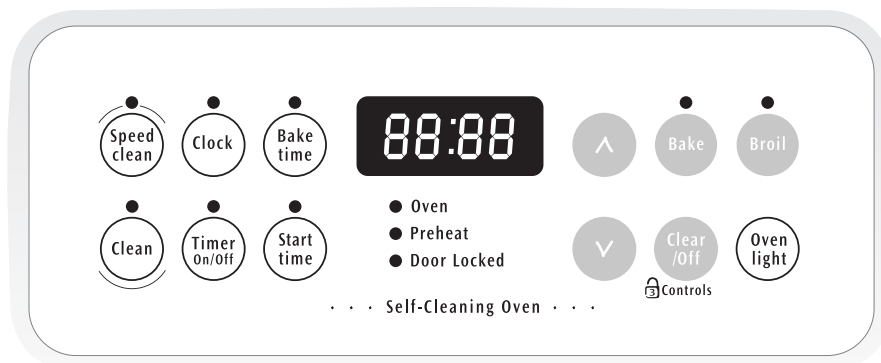
## Conversion de la température

Le régulateur électronique du four est réglé pour fonctionner en °F (Fahrenheit) lorsqu'il quitte l'usine. Le four peut être programmé pour toute température entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 287 °C).

**Changer la température en °C (Celsius) ou de °C à °F (le régulateur ne doit pas être en mode de cuisson ou de nettoyage) :**

1. Appuyez sur . « — — » paraît à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « HI » paraisse à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que °F ou °C paraisse à l'afficheur.
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.




# Commandes du four



**Remarque :** L'horloge **doit** d'abord être mise à l'heure afin de faire fonctionner le four.






## Réglage de l'horloge


Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, « 12:00 » clignote à l'afficheur.

1. Appuyez sur  une fois (ne maintenez pas la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.

**Remarque :** L'horloge ne peut pas être réglée pendant un cycle de cuisson minutée ou d'autonettoyage.



## Réglage de la minuterie

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur  pour faire avancer l'heure par intervalles d'une minute. Appuyez sur  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 11 heures et 59 minutes.
3. L'afficheur indique le compte à rebours en minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une minute. Ensuite, le compte à rebours s'affiche en secondes.
4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet trois bips. Elle continue à émettre trois bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur .



**Remarque :** Le voyant lumineux situé au-dessus de la touche  s'allume pendant que la minuterie fonctionne.

**Remarque :** La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée indépendamment ou pendant toute autre fonction du four. Lorsque la minuterie est utilisée en même temps que toute autre fonction, le décompte de la minuterie paraît à l'afficheur. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de fonction correspondante.

**Pour changer la durée de la minuterie pendant qu'elle fonctionne :**

Lorsque la minuterie est active et que la durée est affichée, appuyez continuellement sur  ou  pour augmenter ou diminuer la durée programmée.

**Pour annuler la minuterie avant que ne se soit écoulée la durée fixée :** Appuyez sur .

**Remarque :** Pour **ÉTEINDRE** ou **ALLUMER** l'affichage de l'heure, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 15 secondes (le régulateur émet un bip), puis relâchez la touche. Cette caractéristique n'efface pas l'heure actuelle de la mémoire du régulateur. Lorsque l'affichage est ÉTEINT, l'heure actuelle réapparaît pendant quelques secondes chaque fois que vous appuyez sur la touche .











## Commandes du four




### Réglage ou changement de la température de cuisson

Le four peut être programmé pour la cuisson à une température de 170 °F à 550 °F (77 °C à 287 °C).

#### Pour programmer la cuisson au four :

1. Appuyez sur . « — — — » paraît à l'afficheur.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur  ou . L'afficheur indique « 350 °F (177 °C) ». En appuyant sur la touche  ou  et en la maintenant enfoncée, la température peut alors être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si le régulateur affiche la température en Celsius).
3. Dès que vous relâchez la touche  ou , le four se met à chauffer jusqu'à la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température affichée, le voyant lumineux de préchauffage S'ÉTEINT et le régulateur émet trois bips.
4. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyez sur .



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

1. Appuyez sur  et assurez-vous que la température de cuisson sélectionnée paraît à l'afficheur.
2. Appuyez sur  ou  pour augmenter ou réduire la température sélectionnée.

### Réglage du four pour la cuisson continue ou le mode économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une caractéristique 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 caractéristique et passer en cuisson continue.



#### Pour régler la commande de cuisson continue :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre; « — — hr » paraît à l'afficheur pour indiquer la cuisson continue. L'heure actuelle paraît à l'afficheur.
2. Pour annuler la fonction de cuisson continue, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. « 12hr » paraît à l'afficheur pour indiquer que la commande est revenue à la caractéristique d'économie d'énergie 12 heures.

### Réglage de la commande de verrouillage du four Controls

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

#### Pour régler la caractéristique de verrouillage du four :



1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. « Loc » paraît à l'afficheur, le voyant « Door locked » (porte verrouillée) clignote et le verrou motorisé de la porte commence à se fermer automatiquement. **N'ouvrez PAS la porte du four** pendant que le témoin lumineux clignote. La porte du four prend 15 secondes à se verrouiller. Une fois que la porte du four est verrouillée, l'heure actuelle paraît à l'afficheur.
2. Pour annuler la caractéristique de verrouillage du four, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.  
La commande déverrouille la porte du four et reprend le fonctionnement normal.

**Remarque :** Si vous appuyez sur une touche durant le mode de verrouillage du four, « Loc » paraît à l'afficheur jusqu'à ce que la touche soit relâchée.

# Commandes du four











## Réglage des caractéristiques de cuisson minutée et de cuisson différée












Les touches **BAKE TIME**  et **START TIME**  commandent les caractéristiques qui ALLUMENT ou ÉTEignent le four à des moments que vous avez choisis à l'avance. Le four peut être programmé pour s'allumer immédiatement et s'éteindre automatiquement (cuisson minutée) ou pour s'allumer plus tard pour une cuisson différée (cuisson minutée différée).

Remarque : Durant la cuisson minutée, le voyant lumineux de préchauffage ne fonctionne pas.


### Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement et qu'il s'éteigne automatiquement (cuisson minutée) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur . « — — — ° » paraît à l'afficheur.
4. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur  ou . L'afficheur indique « 350 °F (177 °C) ». En appuyant sur la touche  ou  et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si le régulateur est réglé pour afficher la température en Celsius).
5. Appuyez sur . « 0:00 » clignote à l'afficheur (HR:MIN).
6. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré paraisse à l'afficheur.
7. Le four S'ALLUME et commence à chauffer.



### Pour régler le four pour qu'il démarre plus tard et qu'il s'arrête automatiquement (cuisson différée) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur . « — — — ° » paraît à l'afficheur.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur  ou . L'afficheur indique « 350 °F (177 °C) ». En appuyant sur la touche  ou  et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C si le régulateur est réglé pour afficher la température en Celsius).
5. Appuyez sur . « 0:00 » clignote à l'afficheur (HR:MIN).
6. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré paraisse à l'afficheur.
7. Appuyez sur . L'heure de départ la plus rapprochée paraît à l'afficheur.
8. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré paraisse à l'afficheur.
9. Une fois que les commandes sont réglées, le régulateur calcule à quel moment la cuisson va s'arrêter afin de pouvoir commencer à l'heure que vous avez choisie.
10. Le four S'ALLUME à l'heure de départ différé et commence à chauffer.

### Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

- a. « END » (fin) paraît à l'afficheur et le four s'éteint automatiquement.
- b. Le régulateur continue à émettre trois bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

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

1. Appuyez sur la touche de la fonction que vous voulez modifier.
2. Appuyez sur  ou  pour ajuster le réglage.

**ATTENTION** Faites preuve de prudence en utilisant les caractéristiques de cuisson minutée et de cuisson différée. Les aliments qui se gâtent facilement comme lait, oeufs, poisson, viande et 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.



## Commandes du four

### Système de cuisson Speed Bake<sup>MC</sup>

#### Les avantages du système de cuisson Speed Bake<sup>MC</sup> :

- Les aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui économise temps et énergie.
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Aucun ustensile de cuisson spécial requis.

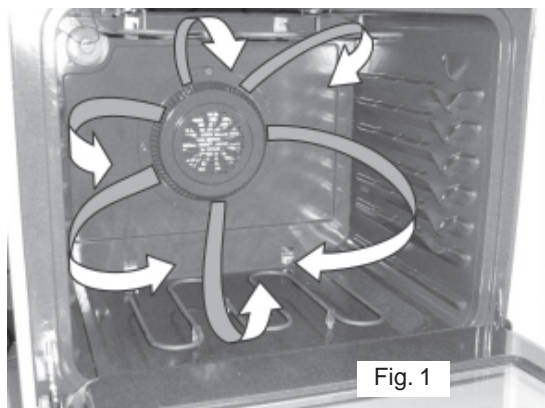
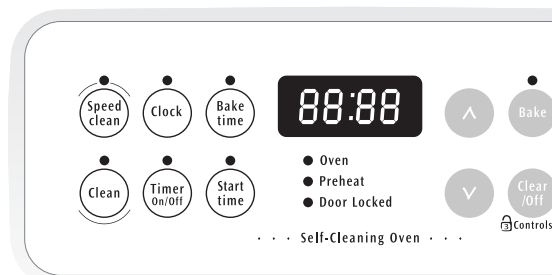


Fig. 1

### Fonctionnement du système de cuisson Speed Bake<sup>MC</sup> (certains modèles)

Le système de cuisson Speed Bake<sup>MC</sup> 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 et de façon plus uniforme. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps (fig. 1).

L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites à l'aide du système de cuisson Speed Bake<sup>MC</sup> sont plus juteuses. La volaille est croustillante à l'extérieur mais reste tendre et juteuse à l'intérieur. Le pain 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 à l'aide du système de cuisson Speed Bake<sup>MC</sup>.

### Instructions générales pour la cuisson :

#### Pour la cuisson :

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


**Remarque :** Les gâteaux étagés cuisent mieux à l'aide de la caractéristique de cuisson normale.

#### Pour rôtir :

1. Le préchauffage n'est pas nécessaire si vous faites rôtir des aliments en utilisant le système de cuisson Speed Bake<sup>MC</sup>.
2. Puisque Speed Bake cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson recommandé dans la recette de 25 %. Augmentez la durée jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.

**Remarque :** L'économie de temps varie selon la quantité et le type de nourriture préparée.

### Réglage du système de cuisson Speed Bake<sup>MC</sup>

1. Programmez le four pour la cuisson comme d'habitude. Speed Bake peut être utilisé avec les caractéristiques de cuisson ordinaire (Bake), de cuisson minutée (Timed Bake) et de cuisson différée (Delayed Time Bake).
2. Appuyez sur l'interrupteur Speed Bake et relâchez-le. Le voyant lumineux situé au-dessus de l'interrupteur Speed Bake s'allume et le ventilateur démarre. Le ventilateur est en marche lorsque la porte de four est fermée et s'éteint lorsque la porte du four est ouverte. Le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
3. Pour annuler la fonction Speed Bake, appuyez sur  sur le régulateur du four, comme vous le feriez pour arrêter toute fonction de cuisson.

**REMARQUE :** La caractéristique Speed Bake ne fonctionne pas durant un cycle de nettoyage.

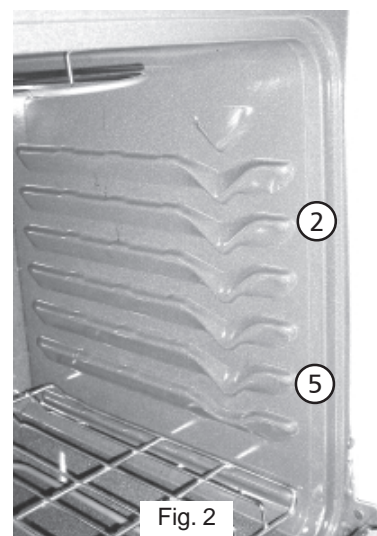








Fig. 2

# Commandes du four



## Réglage du gril

1. Disposez les grilles du four lorsque la température du four est encore basse. Placez la grille selon les suggestions du **tableau de position de la grille pour le gril** ci-dessous.
2. Appuyez sur . « — — » paraît à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le réglage du gril désiré paraisse à l'afficheur. Appuyez sur  pour le réglage élevé du gril **HI** ou sur  pour le réglage bas **LO**. 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 bien faire brunir, préchauffez l'élément du gril pendant 3 à 4 minutes avant de mettre la nourriture.**
5. Placez la grille dans la lèchefrite (le cas échéant), puis placez la nourriture sur la grille (le cas échéant; fig. 1).
6. Placez la lèchefrite sur la grille du four (le cas échéant). **Ouvrez la porte du four à la position d'arrêt durant le gril** (fig. 2).
7. Passez le premier côté au gril jusqu'à ce que l'aliment ait brun. Tournez l'aliment et passez le 2<sup>e</sup> côté au gril.  
**Remarque** :Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.
8. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur .

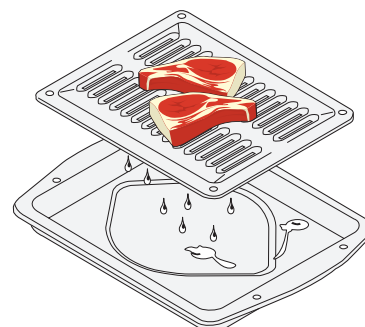


Fig.1 (certains modèles)

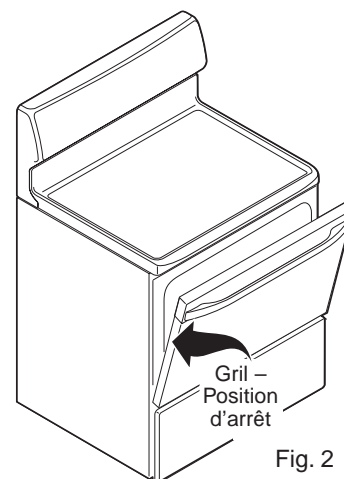


Fig. 2

## Tableau de position de la grille pour le gril (Reportez-vous à la figure 3)


Position de la grille à partir du haut	Catégorie d'aliment
1 <sup>re</sup> position de grille	Hamburgers et steaks à demi-saignant
2 <sup>e</sup> position de grille	Poisson, steaks à point et côtelettes de porc
3 <sup>e</sup> position de grille	Aliments bien cuits comme le poulet et le homard

**ATTENTION** Pour obtenir de bons résultats de cuisson au gril, utilisez SEULEMENT la lèchefrite et la grille approuvées par Electrolux Home Products, Inc.

La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE** couvrez **PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. **N'utilisez PAS** la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de **papier d'aluminium**. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

**ATTENTION** Si un feu se produit dans le four, fermez la porte du four et **ÉTEIGNEZ**-le. Si le feu continue, servez-vous d'un extincteur. **NE** lancez **PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine risque d'être explosive.

## Fonctionnement de l'éclairage du four

Sur certains modèles, la lampe du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte. Appuyez sur  pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe du four lorsque la porte est fermée.

La lampe du four est située en haut à gauche, sur le mur arrière du four et elle est protégée par un globe de verre retenu par une tige métallique. Le protecteur de verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. Pour remplacer la lampe du four, reportez-vous à « Remplacement de l'ampoule du four » dans la section **Entretien et nettoyage**.



Fig. 3



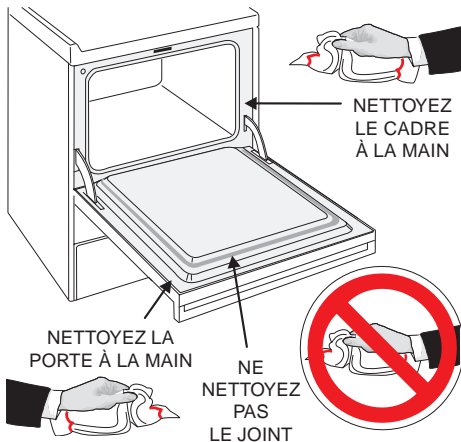
## Autonettoyage

**ATTENTION** Lors de l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE** laissez **PAS** d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

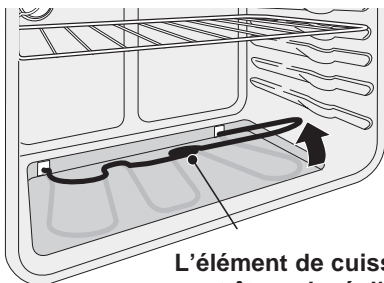
**ATTENTION** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées lors du cycle d'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

**ATTENTION** **NE** tapissez **PAS** les parois, la sole, les grilles ou toute autre partie de **papier d'aluminium**. Sinon, la répartition de la chaleur serait détruite et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommagement permanent de l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

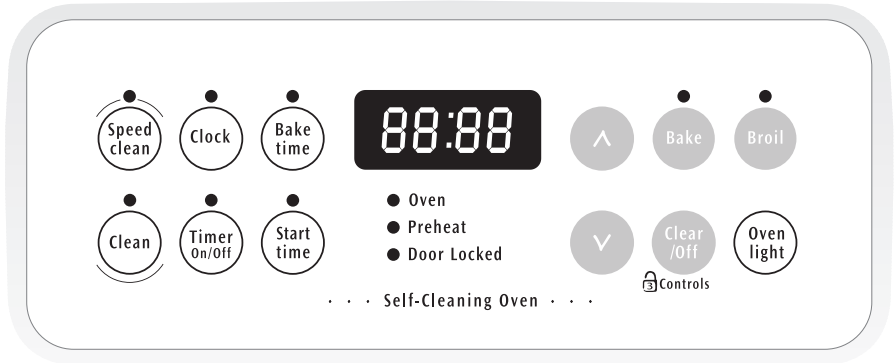
**ATTENTION** **NE** forcez **PAS** pour ouvrir la porte du four. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.



Remarque : Reportez-vous à la section **Entretien et nettoyage** pour de l'information additionnelle concernant le nettoyage.



L'élément de cuisson peut être relevé d'environ **4 ou 5 pouces (10 à 13 cm)** durant le nettoyage de la plaque de sole



### Four autonettoyant

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures de cuisson), ce qui élimine complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

### Respectez les précautions de nettoyage suivantes :

- **N'utilisez PAS** de produits de nettoyage du commerce pour le four ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces du four autonettoyant.
- **NE** nettoyez **PAS** le joint tissé de la porte. Ce joint tissé est essentiel à une bonne étanchéité du four. Faites attention à ne pas frotter le joint, l'endommager ou le retirer.
- **N'utilisez PAS** de produits de nettoyage du commerce sur ce joint. Vous risqueriez de l'endommager.
- **Enlevez la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles ainsi que le papier d'aluminium. Ces articles ne résistent pas aux hautes températures de nettoyage.**
- Vous n'avez pas à enlever les grilles du four. Si vous ne les enlevez pas durant le cycle d'autonettoyage, elles prendront une couleur bleutée et leur fini sera terne. Après le nettoyage, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade, pour les faire mieux glisser.
- **Enlevez le gros de la saleté** dans la cavité du four **avant** de mettre en marche l'autonettoyage. Enlevez cette saleté avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse chaude. De grosses saletés peuvent produire de la fumée ou s'enflammer si elles sont soumises à de hautes températures. **NE** laissez **PAS** les renversements à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruit ou garniture pour tarte) sur la surface au risque de causer des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon.

REMARQUE : Avant de régler le cycle d'autonettoyage, tout renversement au fond du four doit être enlevé.

L'élément de cuisson est situé dans la cavité inférieure du four (voyez l'illustration à gauche). L'élément de cuisson est conçu pour se relever à la main, à partir de l'avant. Vous pouvez ainsi nettoyer plus facilement la sole du four. Enlevez la grille du fond avant de relever l'élément. Ne soulevez pas l'élément à plus de 4 ou 5 po (10 à 13 cm) de sa position normale.

**ATTENTION** Les éléments de cuisson et de grill du four peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été **ÉTEINTS**. **Les éléments risquent d'être encore très chauds** et peuvent brûler si vous les touchez avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.




# Autonettoyage







## Démarrage d'un cycle d'autonettoyage ou d'un cycle d'autonettoyage différé (incluant le nettoyage rapide)

Pour obtenir de bons résultats, appuyez sur la touche  (Speed Clean) pour un cycle d'autonettoyage de deux heures (saleté légère).


Appuyez sur la touche  (Clean) pour obtenir un cycle de trois heures (saleté épaisse). **REMARQUE** : Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le 1<sup>er</sup> cycle d'autonettoyage. L'aération aide à éliminer les odeurs normales qui se dégagent lors du 1<sup>er</sup> cycle d'autonettoyage.

## Réglage d'un cycle d'autonettoyage ou d'un cycle d'autonettoyage différé :

(Remarque : Si vous ne désirez pas commencer un cycle d'autonettoyage **différé**, sautez les étapes 2 et 3.)

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Appuyez sur . Le « : » de l'heure actuelle clignote.
3. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour choisir l'heure du départ du cycle d'autonettoyage différé. Relâchez la touche lorsque l'heure voulue paraît.
4. Appuyez sur  (**pour un autonettoyage d'une durée de deux heures**) ou  (**pour un autonettoyage d'une durée de trois heures**).  
Dès que les commandes sont réglées, le verrou motorisé commence à se fermer automatiquement et le voyant lumineux « LOCK » clignote. **N'ouvrez PAS** la porte pendant que le voyant clignote (il faut environ 15 secondes à la porte de four pour se verrouiller).
5. « CLn » paraît à l'afficheur durant le cycle d'autonettoyage et le voyant « LOCK » reste allumé jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage soit terminé ou annulé et que le four ait refroidi.


## À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. L'heure actuelle ou « End » (fin) paraît à l'afficheur et les voyants « Clean » (nettoyage) et « LOCK » (verrouillage) restent allumés.
2. Une fois que le four s'est refroidi pendant environ 1 HEURE et que le voyant « LOCK » s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Si vous voyez « End » à l'afficheur et que le voyant « Clean » est toujours ALLUMÉ, appuyez sur . L'heure actuelle paraît à l'afficheur.

**REMARQUE** : Lorsque le four est froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un linge humide ou d'un papier essuie-tout.

## Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage :

Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyez sur .
2. Une fois que le four s'est refroidi pendant environ 1 HEURE et que le voyant « LOCK » s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Redémarrez le cycle d'autonettoyage lorsque les conditions sont propices.

**ATTENTION** Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Restez sur le côté du four pour ouvrir la porte et permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

**ATTENTION** **NE** forcez **PAS** pour ouvrir la porte du four. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Évitez les brûlures et faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore TRÈS CHAUD.



## Entretien et nettoyage

(Tableau de nettoyage)

### Surfaces

### Comment nettoyer

Aluminium (garnitures) et vinyle

Eau chaude savonneuse et linge. Séchez avec un linge propre.

Boutons de commande peints et boutons de plastique, parties de la caisse et garnitures décoratives

Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez du détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un linge 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; tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en tirant vers vous. Pour remettre les boutons après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis remettez les boutons en place en poussant.

Acier inoxydable, tableau de commande en chrome, garniture décorative

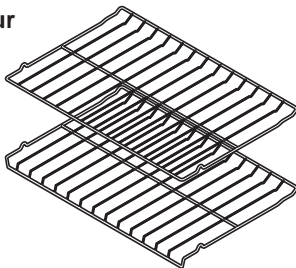
Avant de nettoyer le tableau de commande, mettez toutes les commandes à la position d'arrêt et enlevez les boutons en les tirant de leur axe. Nettoyez avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire en utilisant un linge. Essorez bien le linge avant de le passer autour du tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Pour remettre les boutons après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis remettez les boutons en place en poussant.

Nettoyez l'**acier inoxydable** avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire avec un linge. **N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures.** N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits nettoyants pour la cuisine qui sont destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.

Lèchefrite et sa grille en émail vitrifié, revêtement de porte, pièces de la caisse et intérieur du tiroir chauffant (certains modèles)

Pour enlever la majorité des taches, frottez doucement avec un tampon récurer savonneux. Rincez avec un mélange à parties égales d'eau et d'ammoniaque. *Au besoin*, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque, et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau propre et avec un linge humide, puis frottez avec un tampon récurer rempli de savon. Rincez et séchez avec un linge propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage sinon l'émail risque de s'abîmer par la suite en chauffant. **NE** pulvérisez **PAS** de produit de nettoyage pour le four sur le dessus de la table de cuisson.

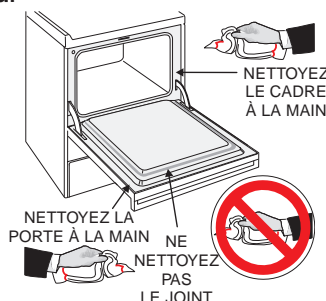
Grilles de four



Les grilles de four peuvent être enlevées ou laissées dans le four pendant l'autonettoyage. Si vous les enlevez, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.

Si les grilles sont laissées dans le four lors de l'autonettoyage, elles prendront une couleur bleutée et leur fini sera terne. Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé et que le four a refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade (pour les faire mieux glisser).

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 nettoyant pour verre sur la vitre externe de la porte de four. **NE** trempez **PAS** la porte dans l'eau. **NE** vaporisez **PAS** ou ne permettez pas à l'eau ou au nettoyant pour verre d'entrer dans les événements de la porte. N'utilisez **PAS** de produits de nettoyage de four, poudres à récurer ou d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.

**NE** nettoyez **PAS** le joint tissé de la porte. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé car il est essentiel à une fermeture étanche du four. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.

Table de cuisson en vitrocéramique

Reportez-vous à Entretien et nettoyage de la table de cuisson dans la section **Entretien et nettoyage**.

# Entretien et nettoyage

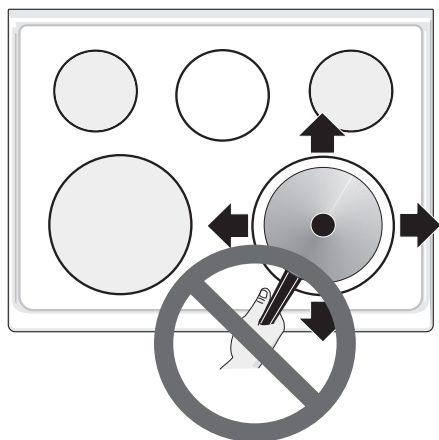


## Entretien et nettoyage de la table de cuisson

**Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre table de cuisson en vitrocéramique.**

Remarque : Vous pouvez commander de la crème de nettoyage supplémentaire sur le site Web [www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com)

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson, incluse avec votre cuisinière, sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un tampon ou un linge non abrasif (comme l'éponge bleue multi-usages qui ne raié pas 3M Scotch-Brite®). Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.



Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut entraîner des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas retirées avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser de verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond**; remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisez pas** directement, sans ustensile, les aliments sur la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas tomber d'objets lourds ou durs** sur la surface; ceci risquerait de la casser.

**ATTENTION** Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à l'**ARRÊT** et que la table de cuisson a REFROIDI.

**AVERTISSEMENT** N'utilisez **PAS** de produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées peuvent être dangereuses et peuvent endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

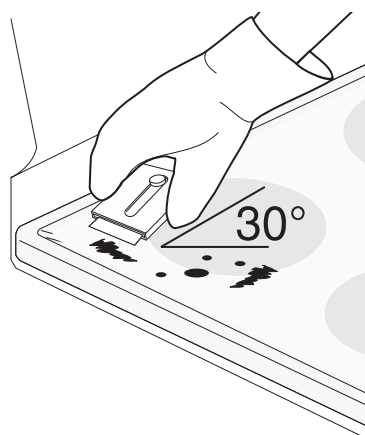
## Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson en vitrocéramique

### Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. À l'aide d'un papier essuie-tout ou d'une éponge multi-usages qui ne raié pas 3M Scotch-Brite® bleue, nettoyez toute la surface de la table de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

### Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez cette partie à l'aide d'une éponge multi-usages qui ne raié pas 3M Scotch-Brite® bleue, en appuyant selon le besoin. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.



S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.

**ATTENTION** Vous risquez d'endommager la surface de cuisson en vitrocéramique si vous utilisez un tampon récurer autre que l'éponge à récurer multi-usages qui ne raié pas 3M Scotch-Brite® de couleur bleue.

### Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre :

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme sur l'illustration). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou qui ont carbonisé.

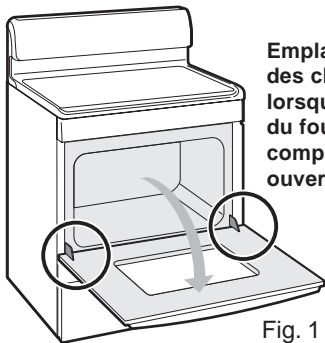


# Entretien et nettoyage

## Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson en vitrocéramique (suite)

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

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons récurveurs comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, la rendant plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage agressifs comme le javellisant, l'ammoniaque ou les produits de nettoyage pour four, car ils risquent de marquer ou décolorer la surface.
- N'utilisez pas de papier essuie-tout, de chiffons ou d'éponges encrassés, car ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration.



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

Fig. 1

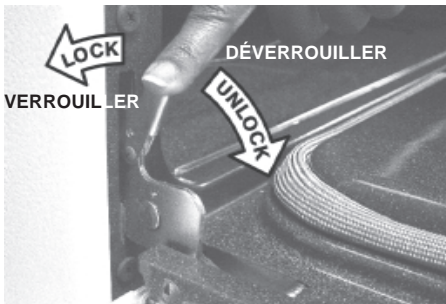


Fig. 2

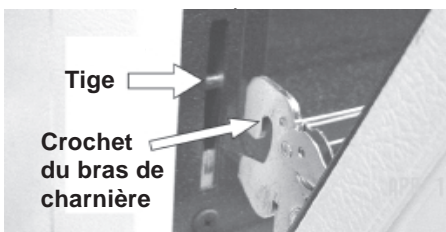
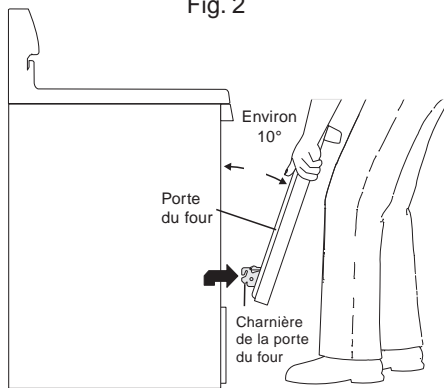


Fig. 4

## Précautions spéciales concernant l'utilisation d'aluminium sur la table de cuisson en vitrocéramique :

- **Papier d'aluminium** - L'utilisation du papier d'aluminium sur une surface de cuisson en vitrocéramique chaude peut endommager celle-ci. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en papier d'aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas le papier d'aluminium toucher la surface de cuisson en vitrocéramique.
- **Ustensiles en aluminium** - Le point de fusion de l'aluminium est très inférieur à celui des autres métaux. Il faut faire attention en utilisant des casseroles et ustensiles en aluminium sur la surface de cuisson. Si vous les laissez chauffer sans liquide à l'intérieur, non seulement l'ustensile sera détruit mais il pourrait fondre, se briser ou marquer la surface en vitrocéramique de façon permanente et l'endommager.

## Dépose et remise en place de la porte basculante du four

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

### Dépose de la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol, comme dans la fig. 1).
2. Tirez les verrous de la charnière de gauche et de droite du cadre de la cuisinière 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, voir 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. Alors que 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).

### Remise en place de la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte, voir fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la dépose, assoyez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol, comme dans la 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 verrouillés.
5. Fermez la porte.

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

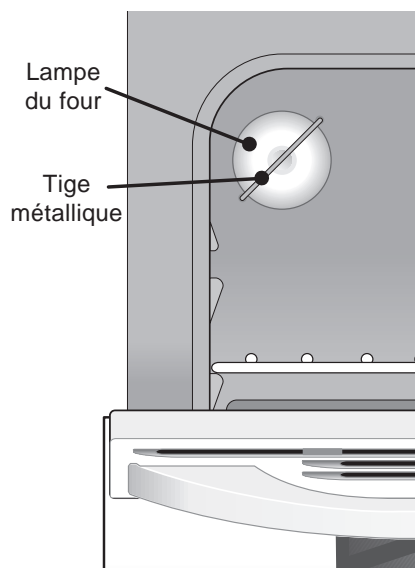
### Lisez les recommandations suivantes :

1. Ne fermez pas la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient bien en place.
2. N'accrochez pas la vitre avec les casseroles, les ustensiles ou tout autre objet.
3. Égratigner, cogner, frapper ou soumettre la vitre à des perturbations peut affaiblir sa structure et augmenter le risque qu'elle se brise dans le futur.

## Entretien et nettoyage



### Remplacement de l'ampoule du four



Sur certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

La lampe de four peut aussi être allumée manuellement en appuyant sur la touche .

La lampe du four est située à l'arrière du four et elle est protégée par un protecteur de verre retenu par une tige métallique. Le protecteur de verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

#### Remplacement de l'ampoules du four :

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

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

### Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable (certains modèles)








Certains modèles sont équipés de garnitures extérieures en acier inoxydable. Un soin tout particulier **doit** être apporté à l'entretien de l'acier inoxydable. Reportez-vous au tableau **Entretien et nettoyage** pour des instructions de nettoyage détaillées.

## Ajustement de la température du four



Le régulateur de votre four a été réglé de façon précise à l'usine. Ce réglage peut différer de celui de votre ancien four. Les durées indiquées dans vos recettes peuvent donc ne pas vous donner les mêmes résultats. Si vous croyez que le four chauffe trop ou ne chauffe pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température indiquée.

#### Ajuster la température du four :

1. Appuyez sur .
2. Ajustez la température à 550 °F (287 °C) en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée.
3. Dans les deux secondes qui suivent, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur à deux chiffres paraisse. Relâchez la touche . L'afficheur indique maintenant l'écart en nombre de degrés entre le réglage d'usine original et le réglage actuel. Si le régulateur du four possède la calibration d'usine originale, l'afficheur indique « 0 ».
4. La température peut maintenant être ajustée de 35 °F (17 °C), à intervalles de 5 °F (3 °C) en appuyant sur la touche  or  et en la maintenant enfoncée. Appuyez jusqu'à ce que l'écart désiré paraisse à l'afficheur. Si vous baissez la température du four, un signe négatif (-) paraît devant le nombre pour indiquer que le four se refroidira du nombre de degrés affichés.
5. Lorsque vous avez effectué l'ajustement désiré, appuyez sur  pour retourner à l'affichage de l'heure actuelle.

**Remarque :** Les ajustements n'affectent pas la température du cycle d'autonettoyage.



## Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourra vous économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
<b>La cuisinière n'est pas de niveau.</b>	<p>Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à obtention du bon niveau.</p> <p>Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.</p> <p>Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.</p> <p>Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour la cuisinière.</p>
<b>Difficile de déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.</b>	<p>Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les rectifications nécessaires.</p> <p>La moquette gêne la cuisinière. Laissez assez d'espace pour soulever la cuisinière par-dessus la moquette.</p>
<b>Le régulateur de four émet un signal sonore et affiche un code d'anomalie avec la lettre F (par exemple, F11).</b>	<p>Le système électronique a décelé une anomalie. Appuyez sur <b>CLEAR/OFF</b> pour effacer l'afficheur et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si l'anomalie se reproduit, notez le numéro d'anomalie. Appuyez sur <b>CLEAR/OFF</b> et communiquez avec un réparateur autorisé.</p>
<b>L'élément de surface trop chaud ou pas assez chaud.</b>	<p>Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour que l'élément soit utilisé.</p>
<b>L'élément de surface ne chauffe pas.</b>	<p>Vous utilisez des ustensiles légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles affectent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent de façon égale. Parce que les ustensiles légers chauffent inégalement, la nourriture peut facilement brûler.</p> <p>L'électricité n'arrive pas à la cuisinière. Reportez-vous à « Toute la cuisinière ne fonctionne pas » dans la section <b>Avant de faire appel au service après-vente</b> sur cette page.</p> <p>Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour que l'élément soit utilisé.</p>
<b>Toute la cuisinière ne fonctionne pas.</b>	<p>Assurez-vous que la fiche du cordon électrique est bien branchée.</p> <p>Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé.</p> <p>Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.</p>
<b>La lampe du four ne fonctionne pas.</b>	<p>Remplacez ou resserrez l'ampoule. Reportez-vous à la section <b>Remplacement de l'ampoule du four</b> dans le présent manuel d'utilisation et d'entretien.</p>
<b>Le four dégage beaucoup de fumée lors du gril.</b>	<p>Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions dans la section « <b>Commandes du four</b> ».</p> <p>Assurez-vous que la porte est ouverte à la <b>position d'arrêt pour gril</b>.</p> <p>Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et le grill. Pour saisir, préchauffez l'élément du grill.</p> <p>Viande pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.</p>

# Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Le four dégage beaucoup de fumée lors du gril. (suite)	<p>La lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Placez toujours la grille sur la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles).</p> <p>La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez le gril fréquemment. La graisse accumulée et les renversements causent une fumée excessive.</p>
Mauvais résultats de cuisson.	<p>De nombreux facteurs affectent les résultats de cuisson. Assurez-vous de la bonne position des grilles. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats pour permettre une bonne circulation de l'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de mettre les aliments au four. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, reportez-vous à <b>Ajustement de la température du four</b> dans ce manuel.</p>
Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas.	<p>Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions dans la section <b>Autonettoyage</b>.</p> <p>Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Suivez les étapes dans la section « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » sous <b>Autonettoyage</b>.</p>
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	<p>L'avant de la sole du four, le haut du four ou la partie de la porte à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours du cycle d'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus alimentaires. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Faites attention de ne pas endommager le joint du four.</p>
Flamme à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<p>Renversements excessifs dans le four. Répétez l'autonettoyage pour une durée plus longue.</p> <p>Renversements excessifs dans le four. Cette situation est normale, surtout pour les hautes températures de four, les débordements de garniture pour tarte ou les grandes quantités de graisse sur la plaque de sole. Essuyez les renversements excessifs avant de débiter un cycle. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, arrêtez le cycle d'autonettoyage et suivez les étapes sous « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » dans la section <b>Autonettoyage</b>.</p>
Égratignures ou éraflures sur la table de cuisson (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	<p>Les gros granules comme le sel et le sable qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des éraflures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de l'ustensile est propre avant de les utiliser. Les petites égratignures n'affectent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps.</p> <p>Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</p> <p>Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fonds plats et lisses.</p>
Marques de métal (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	<p>Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson ou l'ont éraflée. Ne glissez pas d'ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</p>
Stries ou taches brunes (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	<p>Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section <b>Entretien et nettoyage</b>.</p>
Zones décolorées et brillantes (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	<p>Dépôts de minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture. Enlevez-les en utilisant une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles qui ont des fonds propres et secs.</p>



## GARANTIE LIMITÉE

Votre cuisinière est protégée par cette garantie.

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREMISE DE RÉPARATEURS AUTORISÉS NOUS NOUS ENGAGEONS À :	LE CONSOMMATEUR EST RESPONSABLE :
<b>GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN</b>	Un an à partir de la date d'achat originale.	Payer tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de l'appareil qui présente un défaut de fabrication ou un vice de matériau.	Des frais des appels de service qui sont énumérés dans la section <b>RESPONSABILITÉS NORMALES DU CONSOMMATEUR.*</b>
<b>GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE</b> Table de cuisson vitrocéramique, joint et éléments)	La deuxième à la cinquième année à partir de la date d'achat originale.	Remplacer tout élément chauffant de surface défectueux, joint en silicone-caoutchouc détérioré (modèles cintrés seulement), ou le dessus en vitrocéramique fissuré par suite de bris thermique ( <b>non par suite d'abus de la part du consommateur</b> ).	Des frais de diagnostic et de tous frais de transport ou de main-d'oeuvre requis pour effectuer la réparation.
<b>GARANTIE LIMITÉE (S'applique à l'État de l'Alaska)</b>	Les périodes de temps énumérées plus haut.	Toutes les conditions de la garantie complète et limitée mentionnées ci-haut et les exemptions énumérées plus bas s'appliquent.	Des coûts de déplacement du technicien pour se rendre au domicile et tous frais de ramassage et de livraison de l'appareil requis pour la réparation.

Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par nous ou par un réparateur autorisé.

### \* RESPONSABILITÉS NORMALES DU CONSOMMATEUR

**Cette garantie s'applique uniquement aux produits d'usage domestique et le consommateur est responsable de ce qui figure dans la liste suivante :**

1. L'utilisation appropriée de l'appareil selon les instructions fournies avec le produit.
2. L'installation appropriée par un technicien de service autorisé selon les instructions fournies avec l'appareil et selon tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Le branchement approprié à une source d'alimentation électrique suffisante avec mise à la terre, le remplacement des fusibles grillés, la réparation des connexions desserrées ou des défauts de câblage présents dans la maison.
4. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple, enlever des garnitures, les armoires, les étagères etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
5. Les dommages faits au fini après l'installation.
6. Le remplacement d'ampoules et/ou de tubes fluorescents (pour les modèles qui ont ces caractéristiques).

### EXEMPTIONS

**Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :**

1. LES DOMMAGES DIRECTS ET INDIRECTS COMME LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.

*Remarque : Certains États ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages directs ou indirects. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.*

2. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique. Ces appels seront aux frais du consommateur.
3. Les dommages causés par des réparations faites par des techniciens autres que ceux d'Electrolux Home Products, Inc., Electrolux Canada Corp., ou de leurs réparateurs autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux originales; qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.
4. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé ou modifié et qui n'est pas facilement déterminable.

### SI VOUS AVEZ BESOIN D'UNE RÉPARATION

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve appropriée de paiement. La date du reçu détermine la période de garantie si une réparation s'avère nécessaire. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous procure des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient selon l'État. Les réparations couvertes par cette garantie peuvent être obtenues en contactant Electrolux Home Products, Inc. or Electrolux Canada Corp.

Cette garantie s'applique seulement dans les 50 États des États-Unis, à Puerto Rico et au Canada. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis. Toutes les garanties sont fournies par Electrolux Home Products, Inc. or Electrolux Canada Corp.

2004\_02

États-Unis  
800•944•9044  
Electrolux Home Products, Inc.  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30917, États-Unis

Canada  
866•294•9911 (anglais ou français)  
Electrolux Canada Corp.  
6150 McLaughlin Road  
Mississauga, Ontario, Canada  
L5R 4C2