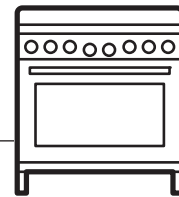

Mode d'emploi et entretien

de votre cuisinière au gaz



Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

- | | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 9 | Avant de régler les commandes de la surface de cuisson | 26 | Entretien et nettoyage |
| 13 | Réglage des brûleurs de la surface de cuisson | 31 | Avant de faire appel au service après-vente |
| 15 | Avant de régler les commandes de four | 34 | Garantie |
| 17 | Réglage des commandes de four | | |

LIRE ET CONSERVER CE GUIDE

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil électroménager Electrolux. Vous avez choisi un produit qui amène avec lui des décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu spécialement pour vous. C'est pourquoi, chaque fois que vous l'utilisez, vous pouvez dormir tranquille en sachant que vous obtiendrez d'excellents résultats.

Ce guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement envers la satisfaction du client et la qualité du produit pendant toute la durée utile de votre nouvel appareil. Nous considérons votre achat comme le début d'une relation intéressante. Utilisez cette page pour consigner des renseignements importants sur votre produit et pour assurer notre capacité de continuer à vous servir.

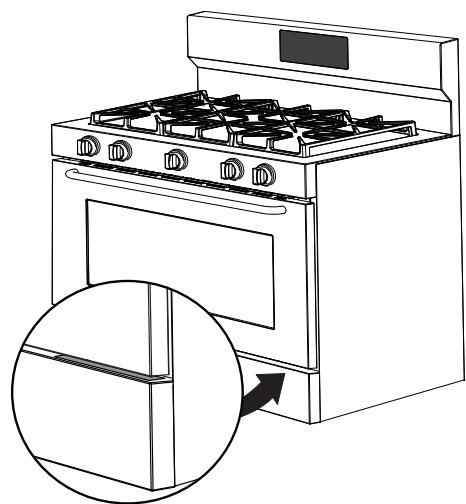
SERVICE À LA CLIENTÈLE

Tenez un registre afin de vous y référer rapidement

Date d'achat

Modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux



Assurez-vous d'avoir en main toutes les données ci-après avant de contacter le service à la clientèle. L'information peut être trouvée sur la plaque signalétique de l'électroménager. Emplacement de la plaque signalétique : ouvrir la porte du four et regarder dans le haut du panneau inférieur. Le numéro de série est visible lorsque la porte est complètement ouverte.

Nous conseillons l'utilisation de pièces de rechange d'origine. L'enregistrement de votre produit auprès d'Electrolux améliore notre capacité de répondre à vos besoins. Vous pouvez vous inscrire en ligne à www.electroluxappliances.com ou en déposant la fiche d'enregistrement de votre produit à la poste. Pour l'assistance téléphonique sans frais au Canada et aux États-Unis :

1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287).

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR VOS ACCESSOIRES, PRODUITS CONSOMMABLES ET PLUS ENCORE!

La boutique en ligne Electrolux



Dans la boutique en ligne d'Electrolux, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour garder vos appareils électroménagers Electrolux immaculés et fonctionnant. Electrolux vous propose une large gamme d'accessoires conçus et construits selon des normes de qualité supérieure dont on peut s'attendre d'un spécialiste en batterie de cuisine, paniers à cutellerie, porte-bouteilles jusqu'aux sacs à linge délicat.

Visitez notre boutique en ligne à : www.electrolux.com/shop

Sur le site Web d'Electrolux

Vous voulez en savoir plus sur votre produit ou découvrir d'autres appareils électroménagers Electrolux? Si oui, cliquez sur le lien ci-dessous pour voir notre présentation des produits, une liste des fonctionnalités, des galeries de photos, la liste complète de nos manuels de produit (guide du propriétaire, notices d'installation, schémas, fiches techniques des produits), les spécifications, les évaluations d'accessoires connexes et des guides vidéo.

Pour obtenir du soutien en ligne et la production d'informations, visitez <http://www.electroluxappliances.com> -- www.electrolux.com

1-877-435-3287

Tous droits réservés. Imprimé aux États-Unis

Consignes de sécurité importantes

Prière de lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil ménager.

Le manuel contient d'importants symboles et d'importantes consignes de sécurité. Apporter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les instructions données.

Ne pas tenter d'installer votre appareil ménager ou de le mettre en marche avant d'avoir lu et pris les précautions de sécurité exposées dans le manuel. Tout au long du manuel, les éléments portant sur la sécurité portent la mention **AVERTISSEMENT** ou **PRUDENCE** en fonction du risque encouru.

Les avertissements et les consignes importantes exposées dans le guide n'ont pas la prétention de couvrir de façon exhaustive toutes les situations qui pourraient survenir. Le bon sens, la prudence ainsi que l'attention sont également des facteurs qui sont de rigueur pour l'installation, l'entretien et l'utilisation des électroménagers.

Définitions

 Voici le symbole d'alerte de sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de lésions corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des lésions corporelles graves, voire la mort.

ATTENTION

Signale la présence d'une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut causer des blessures mineures ou moyennement graves.

IMPORTANT! Cette mention indique des renseignements importants relatifs à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien; ils n'impliquent toutefois aucune notion de danger.

 Il s'agit d'une brève référence informelle – un aide-mémoire pour consultation ultérieure.

AVERTISSEMENT

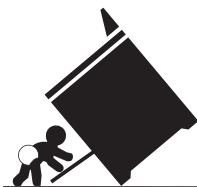
Si les directives contenues dans ce manuel ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion causant des dégâts matériels, des lésions corporelles ou la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ : Ne pas ranger ou utiliser de l'essence ni aucun autre liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.

– QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DES ODEURS DE GAZ

- Ne pas tenter d'allumer l'appareil.
- Ne pas toucher à aucun interrupteur électrique.
- Ne pas utiliser aucun téléphone qui se trouve dans votre bâtiment.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivre les consignes de votre fournisseur de gaz.
- Dans l'impossibilité de joindre votre fournisseur, appeler le service d'incendie.
- L'installation et la réparation doivent être acquittées par un installateur qualifié, un réparateur ou votre fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT Danger de basculement

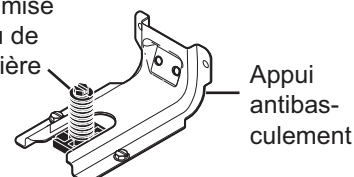


- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Valider que l'appui antibascullement est bien fixé au plancher ou sur un mur.

- Veiller à ce que l'appui antibascullement soit bien engagé au plancher ou sur un mur après le déplacement de la cuisinière.
- Ne pas mettre la cuisinière en marche sans que l'appui antibascullement soit en place et engagé.
- Le non-respect de ces directives peut entraîner la mort ou des brûlures sévères chez les enfants ou les adultes.



Pied de mise
à niveau de
la cuisinière



Appui
antibas-
cullement

Pour vérifier si l'appui est installé correctement, saisir le bord arrière de la cuisinière à deux mains. Avec précaution, tenter de basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque de l'appui est correctement installé, la cuisinière ne doit pas pencher vers l'avant.

Voir les directives d'installation fournies avec la cuisinière.

Consignes de sécurité importantes

Prière de lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil ménager.

CONSIGNES IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANT - Lire et suivre les instructions ci-dessous et les précautions de déballage, d'installation et d'entretien de votre appareil :

Retirer tous les rubans, toutes les cordes ou tout le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire la boîte en carton et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec des matériaux d'emballage. Ne pas retirer l'étiquette et les autres documents joints à l'appareil. Ne pas retirer la plaque signalétique indiquant le numéro de série et le modèle.

Les températures froides peuvent endommager l'électronique de commande. Lors de la première mise en marche de l'appareil, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, s'assurer qu'il a été maintenu à des températures supérieures à 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Ne jamais modifier ou altérer la construction de l'appareil en retirant les pieds de mise à niveau, les panneaux, cache-fils, appui antibasculement et vis, ou toute autre pièce de l'appareil.

Veiller à disposer d'un extincteur à mousse adéquat, visible, facilement accessible et situé à proximité de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser un rideau d'air ou d'autres hottes qui soufflent de l'air vers le bas sur la cuisinière ou sur la surface de cuisson avec les cuisinières au gaz ou les surfaces de cuisson, sauf ceux ou celles qui ont été conçus, mis à l'essai et homologués par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation combinée.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

⚠ AVERTISSEMENT

Éviter les risques d'incendie et de décharge électrique. Le non-respect de cet avertissement peut occasionner des lésions corporelles graves, un incendie ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

Éviter les risques d'incendie et de décharge électrique. Ne pas utiliser de fiche d'adaptation, de rallonge électrique ou cordon prolongateur; ne pas couper ou de toute façon enlever ou contourner la broche de mise à la terre. Le non-respect de cet avertissement peut occasionner des lésions corporelles graves, un incendie ou la mort.

Installation conforme – voir à ce que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Aux États-Unis – installation en conformité avec le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No 54, dernière édition et National Electrical Code NFPA no 70, dernière édition, et les exigences du code électrique local. Au Canada, l'installation conformément à la norme CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et CSA C22.1, code électrique canadien, Partie 1– dernières éditions et les exigences du code électrique local. Installer uniquement en suivant les notices d'installation fournies avec la documentation de l'appareil.

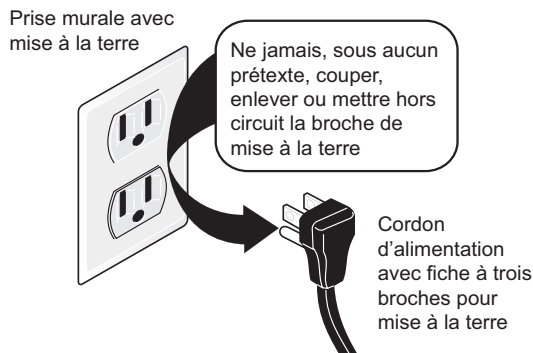
Pour des raisons de sécurité individuelle, cet électroménager doit être correctement mis à la terre. Pour garantir une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique ou relié à une boîte de jonction offrant la tension adéquate, correctement polarisée, mise adéquatement à la terre et protégée par un disjoncteur conformément aux codes locaux en vigueur.

Il incombe personnellement au client de fournir une prise électrique ou une boîte de jonction de tension adéquate, conformément mise à la terre et proprement installée par un électricien qualifié. Il incombe obligatoirement au client de contacter un installateur qualifié pour assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme à tous les codes et règlements locaux.

Conserver ces instructions aux fins de consultation ultérieure.

Consignes de sécurité importantes

Prière de lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil ménager.



Cet appareil est muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les décharges électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne pas couper ou de toute façon enlever ou contourner la broche de mise à la terre de cette prise.

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique correctement polarisée et convenablement mise à la terre.

Dans le cas d'une prise de courant murale à 2 broches, le client répond personnellement de sa responsabilité et de son obligation de la faire remplacer par une prise de courant murale conforme à 3 broches par un technicien qualifié.

Conversion au gaz de pétrole liquéfié (GPL).

Cet appareil peut être converti au gaz de pétrole liquéfié (GPL).

⚠ AVERTISSEMENT

Il peut se produire une décharge électrique ou des lésions corporelles, voire la mort, si la conversion au GPL n'est pas effectuée par un installateur qualifié ou un électricien. Tout ajout, toute modification ou toute conversion requise par l'électroménager dans le but de répondre aux exigences de l'application doit être effectuée par un technicien qualifié.

Si la conversion au GPL est nécessaire, demander l'aide de votre prestataire de services GPL.

Voir le Guide d'utilisation et d'entretien fourni avec la cuisinière pour les notices d'installation et de mise à la terre.

CONSIGNES IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'ÉLECTROMÉNAGER

⚠ AVERTISSEMENT

Rangement dans ou sur l'électroménager – les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un four micro-ondes, près de brûleurs de surface ou des éléments, dans le tiroir de rangement ou le réchaud (si équipé). Cela comprend le papier, plastique, tissu et autres éléments comme les livres de cuisine, la vaisselle en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. Ne pas ranger des matières explosives comme les aérosols sur ou près de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas laisser les enfants seuls – les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans les endroits où un appareil électroménager est en cours d'utilisation. On ne doit jamais leur permettre de s'asseoir ou à se tenir sur une partie quelconque de l'électroménager, y compris le tiroir de rangement, le tiroir de grillage inférieur, le tiroir-réchaud ou le four double inférieur.

⚠ AVERTISSEMENT

Éviter de ranger des éléments d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'électroménager ou sur le garde arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur ou près de l'électroménager pour atteindre des éléments d'intérêt peuvent se blesser gravement.

⚠ AVERTISSEMENT

Défendre aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'électroménager. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil ménager et peut causer des brûlures ou d'autres lésions corporelles graves. Un tiroir ouvert lorsqu'il est chaud peut occasionner des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

Grimper, se pencher ou s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de l'électroménager peut entraîner des blessures graves et endommager la cuisinière.

Conserver ces instructions aux fins de consultation ultérieure.

Consignes de sécurité importantes

Prière de lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil ménager.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais couvrir les fentes, les trous ou les passages d'air dans le bas du four ou couvrir l'ensemble d'un four avec tout matériel comme le papier d'aluminium ou un revêtement amovible pour intérieur de fours acheté sur le marché. Le papier d'aluminium et les autres revêtements piègent la chaleur et entraînent un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser le four ou le tiroir-réchaud (si équipé) pour le rangement.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser votre électroménager comme radiateur pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

⚠ ATTENTION

Toujours surveiller le chauffage des gras ou des huiles. Les gras peuvent s'enflammer s'ils deviennent trop chauds.

⚠ ATTENTION

Ne pas jeter d'eau ni de farine sur le feu. Éteindre les flammes ou utiliser un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone. Couvrir les flammes avec un couvercle ou utiliser du bicarbonate de soude.

⚠ ATTENTION

Toujours se servir de poignées ou de mitaines sèches. Les poignées mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent donner lieu à des brûlures occasionnées par la vapeur. Ne pas toucher les zones de cuisson chaudes avec des poignées. Ne pas utiliser des serviettes ou d'autres tissus encombrants.

⚠ ATTENTION

Ne pas chauffer les contenants d'aliments non ouverts - l'accumulation de pression peut les faire éclater et provoquer des blessures.

⚠ ATTENTION

Porter des vêtements adéquats - ne jamais porter des vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil. Ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables toucher des surfaces chaudes.

⚠ ATTENTION

Éviter de toucher les brûleurs de surface ou les éléments, les zones proches de ces brûleurs ou éléments, les surfaces intérieures du four ou le tiroir-réchaud (si équipé). Les brûleurs de surface et les éléments peuvent être toujours chauds même s'ils paraissent froids. Les zones entourant les éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation - ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables toucher ces zones avant qu'elles se refroidissent. Ces zones incluent notamment la surface de cuisson, les zones situées face à la surface de cuisson, les zones autour des événements de four, de la porte du four et de la fenêtre du four.

⚠ ATTENTION

Ne pas tenter d'allumer le four durant une panne de courant. En cas de panne de courant, toujours éteindre l'électroménager. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques reprendront leur cycle de fonctionnement. Lorsque le courant est rétabli, régler l'horloge et les fonctions du four.

CONSIGNES IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON AU GAZ

⚠ ATTENTION

Utiliser la bonne taille de la flamme - ajuster la taille de la flamme de sorte qu'elle ne s'étende pas au-delà du bord de l'ustensile. L'utilisation des ustensiles de petite taille expose une partie de la flamme du brûleur à un contact direct et peut entraîner l'inflammation de vêtements. Un bon rapport de flamme à l'ustensile saura également améliorer l'efficacité.

Apprendre quel bouton ou quelle touche commande chaque surface de chauffage. Placer le plat contenant les aliments sur le brûleur avant de l'allumer. Éteindre le brûleur avant d'enlever le plat.

Conserver ces instructions aux fins de consultation ultérieure.

Consignes de sécurité importantes

Prière de lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil ménager.

Utiliser des plats de cuisson de taille adéquate. Cet électroménager est équipé d'un ou de plusieurs brûleurs de surface de différentes tailles. Sélectionner des plats de cuisson à fonds plats qui correspondent à la taille l'élément de chauffage de l'unité de surface. L'utilisation des ustensiles de petite taille expose une partie de la flamme du brûleur à un contact direct et peut entraîner l'inflammation de vêtements. L'utilisation de plats de cuisson de taille appropriée améliore l'efficacité de la cuisson.

Toujours tourner le bouton à fond sur la position < LITE > (allumer) pour allumer les brûleurs de surface. Valider visuellement l'allumage du brûleur. Ajuster ensuite la taille de la flamme de sorte qu'elle ne s'étende pas au-delà du bord de l'ustensile.

Pour réduire le risque de brûlures, l'inflammation de matières inflammables et les renversements accidentels en raison de contact avec l'ustensile, le manche de l'ustensile doit être placé de sorte qu'il est tourné vers l'intérieur et ne s'étend pas au-dessus des brûleurs de surface adjacents.

Ne jamais laisser les brûleurs de surface à feu vif sans surveillance - les débordements produisent de la fumée et des matières grasses qui peuvent s'enflammer; une casserole qui a bouilli à sec peut fondre.

Ustensiles de cuisson émaillés - seuls certains types d'ustensiles en verre, céramique, céramique émaillée, faïence, ou autres ustensiles vitrifiés sont adaptés pour la cuisson sur les surfaces de cuisson sans se briser en raison de brusques changements de température. Voir les recommandations du fabricant avant d'utiliser la surface de cuisson.

Lorsque vous cuisez des aliments à flamme vive sous une hotte, allumer le ventilateur.

CONSIGNES IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

Écrans de protection – éviter de recouvrir les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier aluminium. Utiliser le papier d'aluminium comme revêtement pour les plats de cuisson ou comme couvercle pour l'alimentation uniquement selon les recommandations. Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut occasionner une décharge électrique, un incendie ou un court-circuit.

Faire preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte du four, de la porte du four inférieur ou du tiroir-réchaud (certains modèles). Se tenir sur le côté de l'électroménager lors de l'ouverture de la porte du four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments dans le four.

Laisser les conduits de ventilation du four bien dégagés. Toucher les surfaces dans cette zone lorsque le four est allumé peut causer des brûlures graves. Ne pas placer d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu.

Agencement des grilles de four - toujours disposer les grilles dans un four refroidi. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser la poignée contacter un brûleur chaud ou l'élément du four. Saisir la grille à deux mains à l'aide de poignées de cuisine pour la repositionner. Retirer tous les plats et ustensiles de cuisson avant de sortir la grille.

Ne pas utiliser la lèchefrite sans grille. Les lèchefrites et leurs grilles permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur vive de la salamandre. Ne pas recouvrir la grille de lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse peut s'enflammer.

Ne pas cuire les aliments directement sur la sole du four. Toujours cuire dans des plats appropriés et de toujours utiliser les grilles de four.

Conserver ces instructions aux fins de consultation ultérieure.

Consignes de sécurité importantes

Prière de lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil ménager.

CONSIGNES IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer toute partie de l'appareil à la main, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et qu'il est refroidi. Le nettoyage d'un appareil chaud peut occasionner des brûlures.

Nettoyer l'appareil régulièrement pour garder toutes les pièces libres de graisse qui peut prendre feu. Ne pas permettre à la graisse de s'accumuler. Les dépôts graisseux dans le ventilateur peuvent prendre feu.

Toujours respecter le mode d'emploi du fabricant avant d'utiliser les agents nettoyants et les aérosols de cuisine. Demeurer conscient que les résidus de produits de nettoyage et les aérosols peuvent s'enflammer et occasionner des dommages et des lésions corporelles.

Nettoyer fréquemment les hottes - éviter de laisser la graisse s'accumuler sur le filtre ou sur la hotte. Suivre les recommandations du fabricant.

CONSIGNES IMPORTANTES CONCERNANT LES FOURS AUTONETTOYANTS

Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de porte est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte.

Ne jamais utiliser de nettoyant pour les fours. Les nettoyants du commerce pour les fours ou les revêtements protecteurs de toute sorte ne doivent pas être utilisés dans ou autour de n'importe quelle partie de l'appareil ménager.

Utiliser le cycle d'autonettoyage uniquement pour les pièces répertoriées dans le manuel.

Avant de lancer un cycle d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, tous les aliments, ustensiles et plats de cuisson du four, du tiroir de rangement ou du tiroir-réchaud. Retirer les grilles de four à moins de directive contraire.

La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux vapeurs émises au cours du cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacer les oiseaux vers un endroit bien ventilé.

CONSIGNES IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA RÉPARATION

Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil sauf si le manuel vous y autorise. Toute autre réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Cela réduit les risques de lésions corporelles et de dommages à l'appareil.

Toujours consulter le revendeur, distributeur, réparateur ou le fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.

Demander à votre concessionnaire de recommander un technicien qualifié et un service de réparation agréé. Apprendre comment débrancher l'alimentation de l'appareil au niveau du disjoncteur ou des fusibles en cas d'urgence.

Retirer la porte de tout four s'il est inutilisé, destiné à l'entreposage ou à la mise au rebut.

Éviter de toucher l'ampoule chaude du four avec un chiffon humide. Cela peut occasionner le bris de l'ampoule. Manipuler les lampes halogènes (si équipé) avec un essuie-tout ou avec des gants. Débrancher l'appareil ou couper l'alimentation avant de remplacer l'ampoule.

Notice de sécurité importante - Le California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act exige que le gouverneur de Californie publie une liste des substances cancérigènes connues, des substances connues pour causer des malformations congénitales ou d'autres préjudices en matière de reproduction. La loi exige que les entreprises préviennent leurs clients des effets potentiels de l'exposition à ces substances.

Conserver ces instructions aux fins de consultation ultérieure.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Brûleurs de la surface de cuisson

Votre cuisinière est munie de brûleurs à gaz en surface à taux de BTU variés. La capacité de chauffer la nourriture plus rapidement et en plus grandes quantités s'accroît avec la taille du brûleur (Figure 1).

Peu importe l'emplacement ou la quantité, il est important de choisir des ustensiles qui conviennent à la quantité et au type d'aliments préparés. Choisir un brûleur et une flamme de taille agencée au plat de cuisson. Ne jamais laisser la flamme s'étendre au-delà du bord extérieur de la casserole.

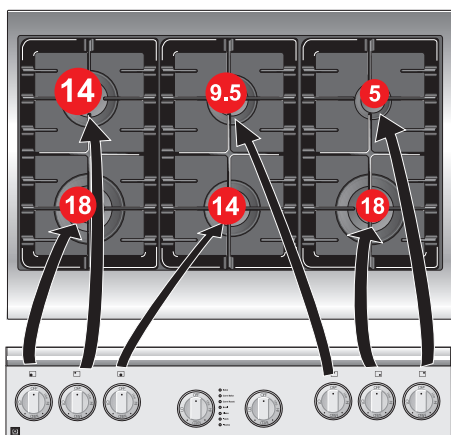


Figure 1 : Emplacement et taille des brûleurs

Assemblages de capuchons de brûleur et de grilles de brûleur

⚠ ATTENTION

Pour prévenir les poussées, veiller à ce que les capuchons de brûleur soient installés correctement avant d'utiliser la surface de cuisson.

Mise en place des capuchons de brûleur

IMPORTANT! Votre nouvelle cuisinière est livrée avec deux styles de brûleurs.

- Suivre les directives avec soin lors de la mise en place des bouchons de brûleurs comme illustré à la Figure 2.
- Placer un capuchon sur chaque tête de brûleur; il doit correspondre à la taille de brûleur. Le bouchon de chaque brûleur est muni d'une bague intérieure pour centrer correctement le capuchon sur la tête de brûleur. S'assurer que tous les capuchons et les têtes de brûleur sont correctement positionnés avant d'utiliser l'appareil.
- S'assurer que chaque capuchon est bien aligné et de niveau.
- Allumer le brûleur pour valider qu'il s'enflamme. Si le brûleur ne s'allume pas, contacter l'installateur. Ne jamais intervenir vous-même sur le brûleur scellé.

MISE EN GARDE : Ne pas faire glisser les capuchons de brûleur sur la table de cuisson; cela peut en endommager le fini.

Réglage des capuchons de brûleur standard

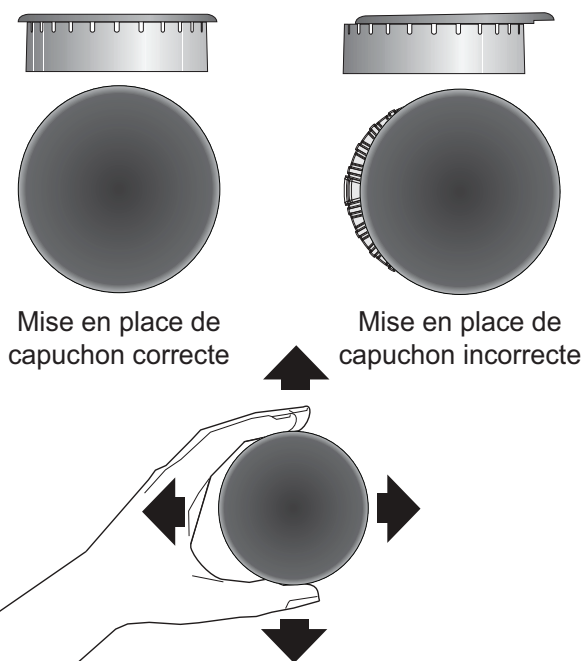
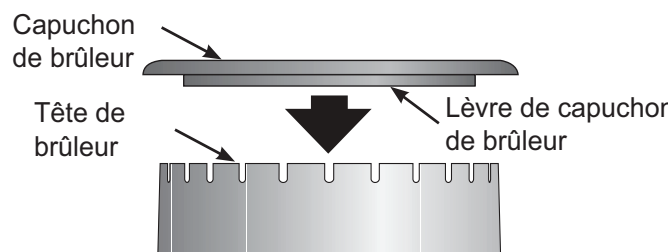


Figure 2 : Bien mettre le capuchon sur la tête de brûleur

Montage des brûleurs G5

IMPORTANT! Pour un bon allumage : La patte d'alignement de l'anneau de combustion doit s'aligner parfaitement avec la fente d'alignement de la base de brûleur.

REMARQUE: Une fois l'anneau de combustion bien installé, il cliquera en place. Une fois le capuchon de brûleur bien en place, il ne doit pas sortir de la zone surbaissée de la tête de brûleur.

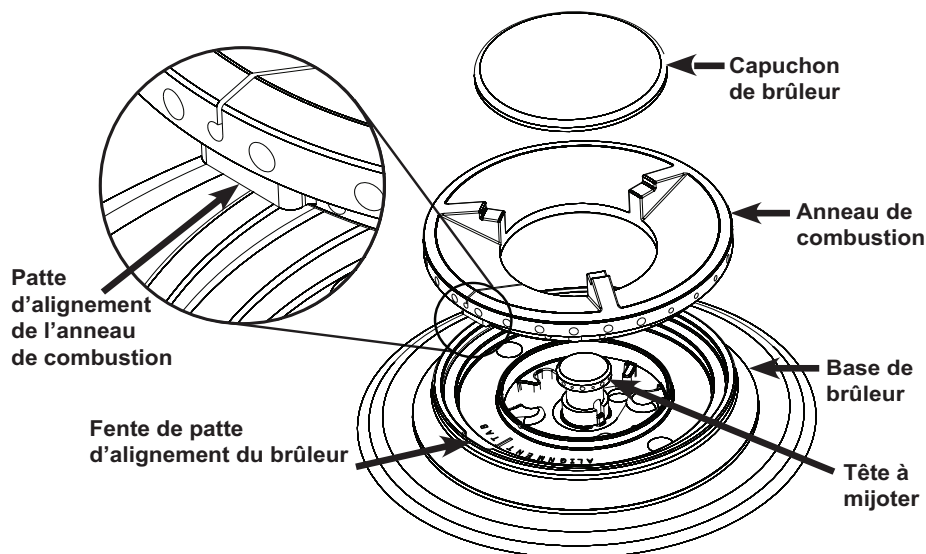


Figure 3 : Valider que l'anneau de combustion et le capuchon de brûleur sont fermement en place avant d'allumer le brûleur.

Assemblage des grilles de brûleur

⚠ ATTENTION

Ne pas allumer les brûleurs si les capuchons et les grilles sont mal installés. Des pièces manquantes ou une mauvaise installation peuvent entraîner des déversements, occasionner des brûlures ou endommager votre cuisinière et votre batterie de cuisine.

⚠ ATTENTION

Voir à ce que les grilles soient correctement positionnées sur la table de cuisson avant d'allumer les brûleurs. Les grilles sont conçues pour reposer à l'intérieur de la cavité de la surface de cuisson. Pour les installer, les placer côté plat vers le plancher et les aligner dans la cavité de la surface de cuisson. Les grilles doivent reposer à plat l'une contre l'autre et contre les bords de la cavité (See [Figure 4](#)).

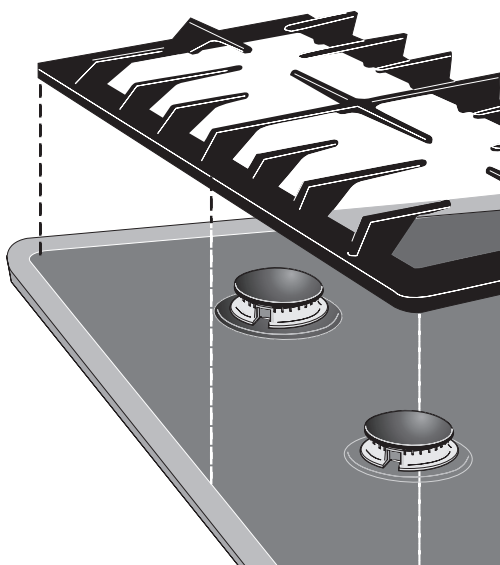


Figure 4 : Comment mettre en place les grilles de brûleur

Réglage de la taille de flamme d'un brûleur

⚠ ATTENTION

Ne jamais laisser la flamme s'étendre au-delà de l'extrémité extérieure de l'ustensile. Une flamme plus vive gaspille simplement la chaleur et l'énergie et augmente le risque de brûlure (Figure 5).

La couleur de la flamme est votre meilleur indice de réglage d'un brûleur. Une bonne flamme est claire, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être constant et net. Nettoyer le brûleur ou ajuster la flamme si elle tourne au jaune orange.

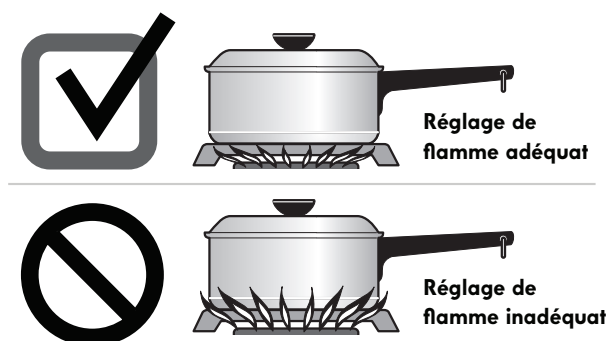


Figure 5 : Comment régler la flamme pour la cuisson efficace

Utiliser les ustensiles de cuisine appropriés

⚠ ATTENTION

Ne placez pas d'objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de la table de cuisson.

⚠ ATTENTION

Ne pas placer de papier d'aluminium ou tout autre matériel qui peut fondre sur la table de cuisson. Si ces éléments fondent, ils peuvent irrémédiablement endommager la table de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat qui reposent de niveau sur la grille du brûleur. Avant d'utiliser un ustensile, vérifier sa planéité en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole (Figure 6).

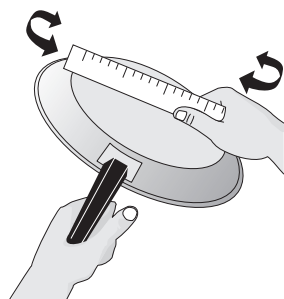


Figure 6 : Vérifier la planéité des ustensiles

Types de matériel

Les matériaux les plus populaires sont :

- Aluminium – un excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments la feront foncer (l'aluminium anodisé résiste aux taches et piqûres).
- Cuivre – un excellent conducteur de chaleur mais se décolore facilement.
- Acier inoxydable – un mauvais conducteur de chaleur avec des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer, il résiste aux taches.
- Fonte – un faible conducteur de chaleur; toutefois, elle conserve très bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte.
- Porcelaine – émail sur métal – les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base.
- Verre – un faible conducteur de chaleur.

BON



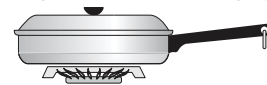
- Fond plat et côtés droits.
- Couvercle hermétique.
- Le poids de la poignée ne fait pas pencher la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- La taille de la casserole correspond à la quantité de nourriture en préparation.
- Fait d'un matériel qui transfère bien la chaleur.
- Facile à récurer.

MAUVAIS

- Fond courbé et déformé.



- La casserole dépasse l'élément de plus de 2,5 cm (1/2 po).



- Poignée trop lourde.



- Flamme dépasse le fond.



Figure 7 : Nos recommandations en matière d'ustensiles de cuisson

Veillez remarquer : La taille et le type d'ustensile utilisé et la quantité de nourriture de cuisson ont une influence sur le réglage de la flamme pour obtenir les meilleurs résultats.

L'utilisation des ustensiles de cuisson spécialisés comme les marmites à homard, les plaques à frire et les autocuiseurs est permise, mais ils doivent répondre aux critères susmentionnés des ustensiles de cuisson.

IMPORTANT! Ne jamais placer ou laisser un ustensile de cuisine chevaucher deux zones de cuisson à la fois. Cela peut provoquer un chauffage inégal.

Utiliser une plaque à frire

La plaque à frire (facultative) est destinée à la cuisson directe des aliments. Ne pas utiliser de casseroles ou d'autres ustensiles de cuisson sur la plaque à frire. Cela peut en endommager le fini. Une fois la plaque à frire en place sur les brûleurs, la placer sur les grilles de brûleur.

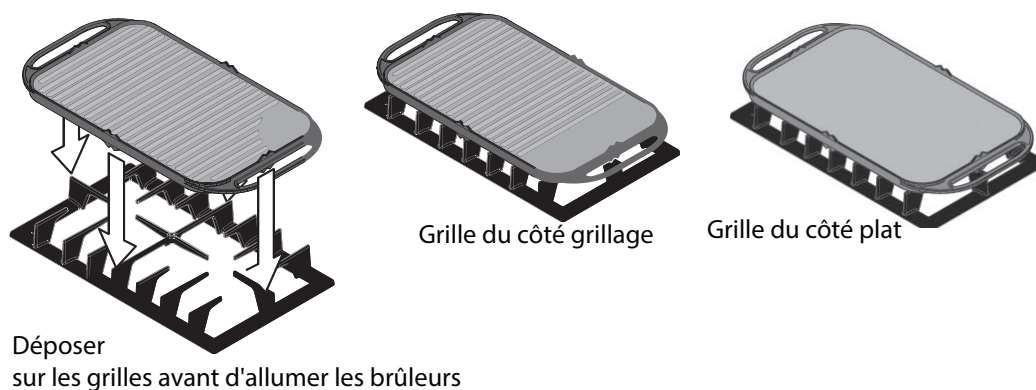
Il est possible de se procurer une plaque à frire en commandant en ligne à www.electrolux-store.com/cooking-accessories.html.

⚠ ATTENTION

Toujours déposer la plaque à frire sur la grille avant d'allumer le brûleur. Éteignez le brûleur avant de retirer la plaque. Pour prévenir les déversements et empêcher tout risque de brûlure, veiller à ce que la plaque à frire soit positionnée adéquatement et stable avant de l'utiliser.

⚠ ATTENTION

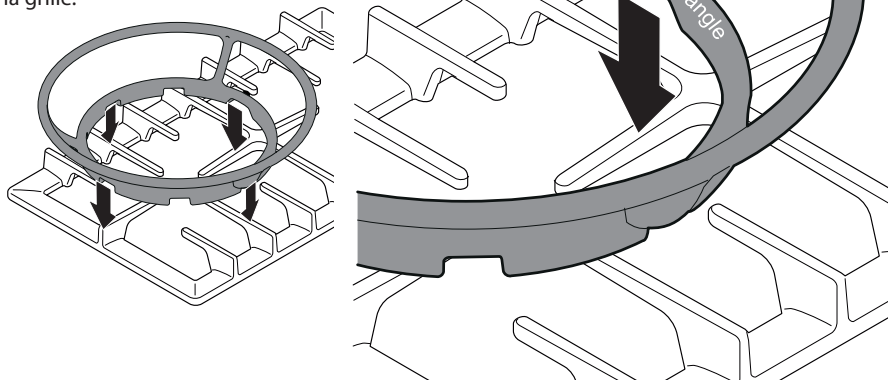
Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour retirer la plaque à frire de la grille. Laisser refroidir la plaque à frire avant de l'enlever. Ne jamais déposer une plaque à frire chaude sur une surface qui ne peut pas supporter la chaleur intense comme un comptoir de cuisine



Utiliser un wok

Figure 8 : Redoubler de prudence lors de la mise en place du socle de wok sur la grille du brûleur; en valider la stabilité avant l'utilisation.

Toujours positionner le cran d'arrêt du socle de wok vers le centre la grille du brûleur comme illustré. Abaisser sur la grille.



IMPORTANT! Ne pas utiliser un wok s'il est muni d'un anneau métallique qui s'étend au-delà des grilles de brûleur. L'anneau emprisonne la chaleur; la surface de cuisson et peut être endommagée à la suite.

- Les woks à fond plat adaptés pour une utilisation sur votre table de cuisson sont disponibles dans la plupart des magasins d'ustensiles de cuisine ou les quincailleries.
- Un wok à fond rond (avec un anneau de soutien qui ne s'étend pas au-delà des grilles de brûleur) peut également être employé. L'anneau métallique est conçu pour soutenir le wok en toute sécurité lorsqu'il est rempli de grandes quantités de liquides (soupe) ou de graisse (friture).
- **Chevrettes (trépieds) en fil métallique** : Ne pas utiliser de chevette. Le fond de l'ustensile de cuisine doit être en contact direct avec les grilles.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

Votre cuisinière est munie de brûleurs à gaz en surface à taux de BTU variés. (Figure 9). La capacité de chauffer la nourriture plus rapidement et en plus grandes quantités s'accroît à mesure que la taille du brûleur augmente. Il est important de choisir des ustensiles qui conviennent à la quantité et au type d'aliments préparés.

- Le brûleur à mijoter de plus petite taille est plus adapté pour la cuisson frémissante de sauces délicates, etc.
- Les brûleurs normaux sont utilisés pour la plupart des modes de cuisson.
- Les brûleurs à haute intensité de plus grande taille sont plus adaptés pour amener de grandes quantités de liquide à température et pour la préparation de grandes quantités de nourriture.

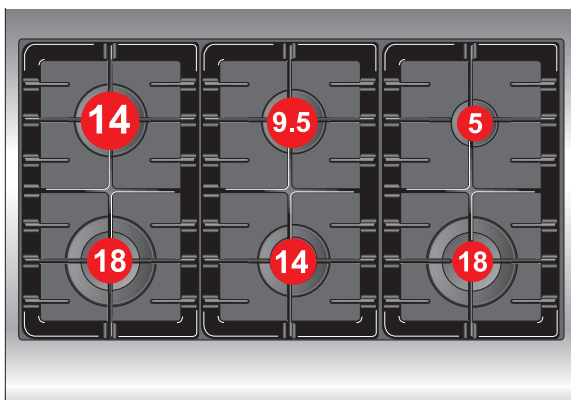


Figure 9 : Tailles normales des brûleurs

⚠ ATTENTION

Ne pas placer de papier d'aluminium ou tout autre matériel qui peut fondre sur la table de cuisson. Si ces éléments fondent, ils peuvent irrémédiablement endommager la surface de cuisson. Ne placez pas d'objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de la table de cuisson.

Pour régler les brûleurs de surface :

1. Placer un ustensile de cuisine au centre de la grille du brûleur de surface. S'assurer que l'ustensile de cuisine est stable sur la grille du brûleur.
2. Appuyer sur le bouton de commande correspondant et tourner dans le sens antihoraire hors de la position < OFF > (fermé), puis tourner le bouton sur la  position (Figure 10).
3. Valider visuellement l'allumage du brûleur.
4. Une fois le brûleur enflammé, pousser le bouton de commande et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille souhaitée. Utiliser les indications du bouton de commande pour régler la flamme au besoin.

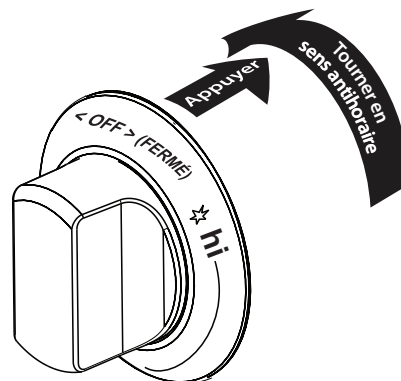


Figure 10 : Bonne façon de régler les brûleurs

IMPORTANT!

- Ne pas cuire si le bouton de commande de surface est demeuré sur la position < LITE > (allumage). L'allumage électronique continue de produire des étincelles si le réglage du bouton de commande reste sur la position  (allumer).
- Lors du réglage d'un bouton de commande sur la position  (allumer), tous les circuits d'allumage électronique produisent simultanément une étincelle. Toutefois, seul le brûleur de surface utilisé s'enflamme.
- Éviter le chevauchement des ustensiles sur deux surfaces de cuisson à moins qu'ils soient conçus à cette fin (comme les plaques à frire). Cela peut provoquer un chauffage inégal.
- Les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement dans l'éventualité de panne de courant. Faire preuve de prudence lors d'un allumage manuel des brûleurs de surface. Pour allumer manuellement un brûleur de surface, tenir une allumette allumée à la tête du brûleur, puis tourner lentement le bouton sur < LITE > (allumage). Une fois le brûleur allumé, appuyer sur le bouton et tourner sur le réglage souhaité.
- Lors de l'utilisation du four, il est possible que la chaleur résiduelle du four s'accumule et avec le temps et se transfère aux boutons de contrôle situés directement au-dessus de la porte du four.

Pour la plupart des cuissons :

Commencer par le réglage d'intensité le plus élevé, puis passer à un niveau inférieur pour terminer le processus. Utiliser les recommandations ci-dessous pour déterminer la bonne intensité de flamme pour divers types de cuisson (Table 1).

Pour la grande friture :

Utiliser un thermomètre et régler le bouton de surface en conséquence. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture va l'absorber et demeurer grasseuse. Si la graisse est trop chaude, l'aliment va brunir si rapidement que le centre ne sera pas assez cuit. Ne pas faire frire trop d'aliments à la fois; la nourriture ne brunira pas et ne cuira pas correctement.

Tableau 1 : Réglages de flamme conseillés

Taille de flamme ¹⁾	Type de cuisson
Feu vif	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, amener l'eau à ébullition, le grillage en lèchefrite
Feu moyen	Maintenir une légère ébullition, épaissir les sauces, les sauces, la cuisson à la vapeur
Feux doux	Terminer la cuisson, cuisson à l'étuvée, pocher

1) Ces réglages sont fondés sur l'utilisation d'ustensiles en aluminium ou en métal de calibre moyen avec couvercles. Les paramètres varient avec d'autres types d'ustensiles.

Mise en conserve à la maison

S'assurer de lire et de respecter l'ensemble des points suivants lors de la mise en conserve domestique avec votre appareil ménager.

Vérifier auprès du site Web du ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) et s'assurer de lire toutes les informations dont ils disposent et suivre leurs recommandations pour la mise en conserve à la maison.

- Utiliser uniquement des récipients de mise en conserve à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Vérifier le fond du récipient avec une règle.
- Utiliser uniquement un récipient de mise en conserve à fond complètement plat et sans crêtes qui rayonnent à partir du centre.
- Veiller à ce que le diamètre de la marmite de mise en conserve ne dépasse pas la largeur de la grille de plus de 25 mm (1 po).
- Commencer avec de l'eau chaude du robinet pour porter rapidement l'eau à ébullition.
- Utiliser d'abord le réglage le plus élevé pour porter l'eau à ébullition.
- Une fois l'ébullition atteinte, baisser le feu à son réglage le plus bas possible pour maintenir l'ébullition.

IMPORTANT! Ne jamais placer ou laisser un ustensile de cuisine chevaucher deux zones de cuisson en même temps. Cela peut provoquer un chauffage inégal.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE FOUR

Emplacement de l'évent de four

L'évent de four est situé à l'arrière de la surface de cuisson. Lorsque le four est en fonction, l'air chaud passe par l'évent pour favoriser la circulation d'air et les résultats de cuisson. De la vapeur ou de l'humidité peut se former près de l'évent du four. Cela est normal. Éviter de bloquer l'évent

IMPORTANT! Certains modèles sont munis d'un ventilateur de refroidissement qui tourne en cours de cuisson pour refroidir les composants électroniques internes. Il est normal que ce ventilateur continue de fonctionner pendant une période prolongée, même lorsque le four est éteint.



Figure 11 : Emplacement des événements de four

⚠ ATTENTION

Revêtement protecteur – éviter de recouvrir les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier d'aluminium. Ce geste modifie la répartition de la chaleur et peut causer des dommages permanents à l'intérieur du four.

La température du four pendant l'autonettoyage est assez chaude pour fondre l'aluminium. Utiliser du papier d'aluminium uniquement si le manuel le suggère. La mauvaise installation de ces revêtements peut occasionner une décharge électrique ou un incendie.

⚠ ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour retirer les aliments ou ajuster les grilles du four. Si possible, attendre que le four soit complètement refroidi. Le four peut être encore très chaud et occasionner des brûlures.

⚠ ATTENTION

Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle de nettoyage, la chaleur détériore la capacité de glisser des grilles; toutes les grilles vont perdre leur finition brillante. Nettoyer les grilles du four selon les directives fournies à la section « [Entretien et nettoyage](#) ».

Types de grille de four

La cuisinière est livrée avec les types de grilles ci-après (See [Figure 12](#) pour les descriptions suivantes) :

- Les grilles plates à poignée sont utilisées pour la majorité des besoins de cuisson; elles sont placées dans la plupart des positions.
- Les grilles de four entièrement extensibles permettent à l'utilisateur de sortir facilement la nourriture hors du four. Elles sont munies de glissières qui permettent de tirer les grilles hors du four sans en froter les parois.

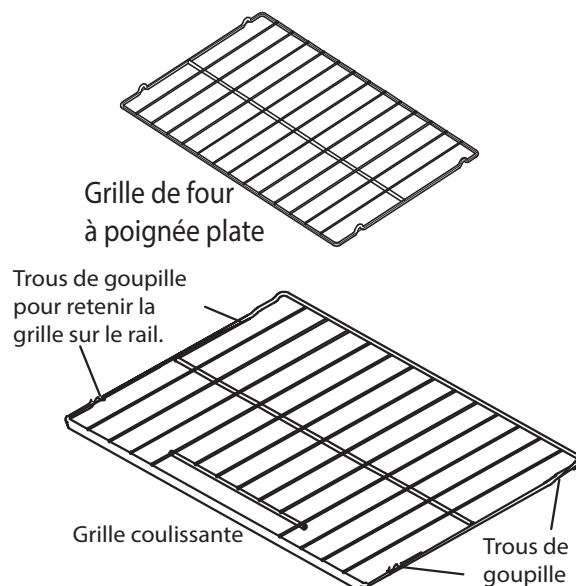


Figure 12 : Types de grille

⚠ ATTENTION

L'installation de la partie plate d'une grille coulissante sur une échelle de support ordinaire et la glisser dans le four peut offrir une certaine résistance. Éviter de les pousser fortement vers le fond du four. Il faut plutôt les pousser avec soin jusqu'à ce que le devant s'aligne avec l'échelle de support, puis fermer la porte de four.

Agencement, dépôt et repose des grilles de four

IMPORTANT! Enlever toutes les grilles, les échelles de support et les autres accessoires du four avant de lancer un cycle d'autonettoyage.

- Agencement – toujours agencer les grilles lorsque le four est froid (avant d'utiliser le four).
- Dépôt – pour en faciliter la dépôt, les grilles ne doivent pas être placées dans d'autres positions. Tirer la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulever légèrement la grille par l'avant et tirer en glissant.
- Repose – déposer la grille sur les guides situés de part et d'autre des parois du four. Soulever légèrement la grille vers le haut et la faire glisser vers le fond pour la remettre en place.

IMPORTANT!

Pour prévenir tout risque de dommage au four, ne pas tenter de fermer la porte de four avant que toutes les autres grilles soient en place.

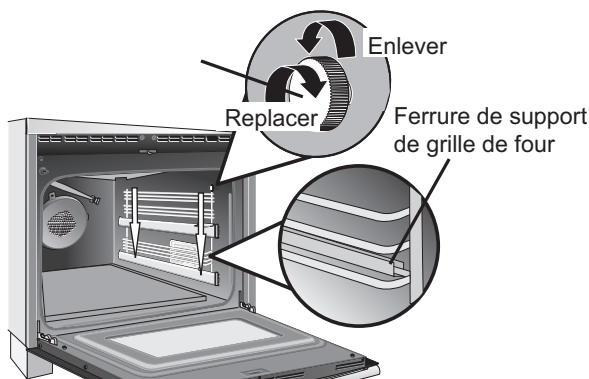
Montage des échelles de support

⚠ ATTENTION

Toujours installer les échelles de support avant d'allumer le four (tandis qu'il est froid).

Pour installer les échelles de support : Insérer les échelles dans les ferrures de support des parois du four comme indiqué et remettre les vis à leur emplacement d'origine.

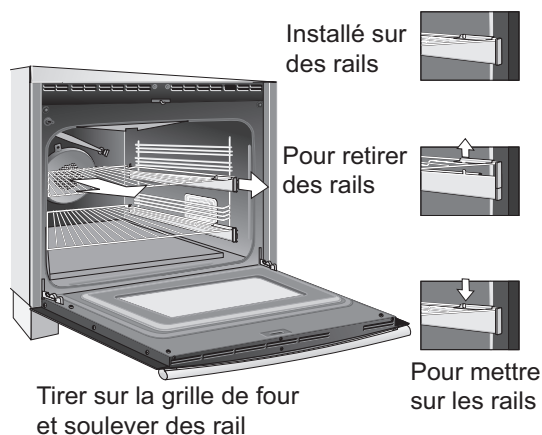
Figure 13 : Insérer les grilles dans l'échelle avant de serrer les vis.



Pour déposer l'échelle de support du four avant de lancer un cycle d'autonettoyage :

1. Enlever la vis de l'échelle de part et d'autre.
2. Désengager l'échelle des ferrures de support supports pour la retirer du four. Le cycle d'autonettoyage ne démarre pas si les échelles de support sont toujours en place.
3. Toujours déposer l'échelle de gauche en premier.

Figure 14 : Dépose et repose des grilles coulissantes



Dépose et repose des grilles de four coulissantes

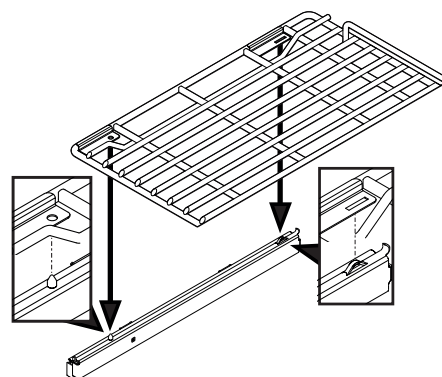
Les grilles de four coulissantes ne peuvent être utilisées que dans ces positions.

Veiller à assurer que les trous des grilles sont alignés et bien en place dans l'échelle de support avant de remettre la grille en place. (Figure 15)

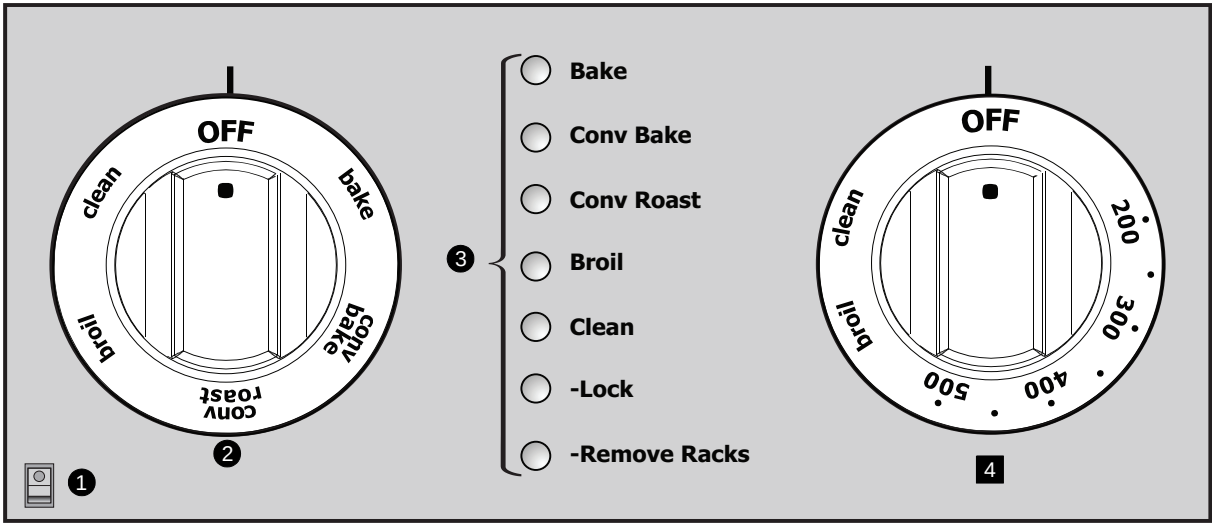
Les grilles peuvent être retirées des voies coulissantes et utilisées comme grille plate ordinaire dans toutes les autres positions.

Insérer les grilles ordinaires dans toutes les autres positions.

Figure 15 : Les trous des grilles coulissantes doivent être insérés dans les chevilles des voies coulissantes.



RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR



- Interrupteur de lampe de four** – sur le côté gauche du panneau de commande du four; pour allumer ou éteindre l'éclairage du four en cours d'utilisation.
- Bouton des fonctions**
 - < Bake > (cuire)** – pour la cuisson au four ordinaire à des températures normales ([page 18](#)).
 - < Convection bake > (cuisson par convection)** – Ce mode de cuisson utilise un ventilateur à convection pour dorer uniformément certains aliments et les cuire plus rapidement. ([page 19](#)).
 - < Convection roast > (rôtir par convection)** – utilise un ventilateur pour rôtir les aliments comme les jambons, la dinde et les rôtis ([page 20](#)).
 - < Broil > (griller)** – pour faire griller les viandes et les aliments à une température par défaut de 288°C (550°F [page 20](#)).
 - < Clean > (autonettoyage)** – pour sélectionner un cycle d'autonettoyage fixe de 3 heures ([page 24](#)).
- Témoins lumineux**
 - < Bake > (cuire)** – allumé, il indique que la fonction de cuisson est en cours d'utilisation.
 - < Convection bake > (cuisson par convection)** – allumé, il indique que la fonction de cuisson par convection est en cours d'utilisation.
 - < Convection roast > (rôtir par convection)** – allumé, il indique que la fonction rôtir par convection est en cours d'utilisation.
 - < Broil > (griller)** – allumé, il indique que la fonction Griller est en cours d'utilisation.
 - < Clean > (autonettoyage)** – allumé, il indique qu'un cycle de nettoyage est en cours.
 - < Lock > (verrouiller)** – allumé, il indique que la porte du four est bien verrouillée. Si elle clignote, cela indique que la porte se verrouille ou se déverrouille pour l'autonettoyage.

- < Remove Racks > (enlever les grilles)** – clignote pour rappeler à l'utilisateur de retirer toutes les grilles avant de lancer un cycle d'autonettoyage.
- Commande de température** – pour sélectionner la température de cuisson de 170 à 500 °F (77 à 260 °C)

Réglages de four maximums et minimums		
Fonction	Temp. min	Temp. max
< Bake > (cuire)	170°F (77°C)	500°F (260°C)
Cuisson par convection	300°F (148°C)	500°F (260°C)
< Convection Roast > (rôtir par convection)	300°F (148°C)	500°F (260°C)
Griller	550 °F (288 °C)	
< Clean > (autonettoyage)	3 heures	

Prise en main

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou lorsque l'alimentation électrique de la cuisinière a été interrompue, les témoins lumineux clignotent et le contrôleur émet un bip. Pour arrêter le clignotement, tourner le bouton de commande du sélecteur sur **< Bake > (cuire)**, puis revenir sur **< OFF > (FERMÉ)**.

Lampes de four

Votre appareil est muni d'un éclairage de four de style théâtre qui illumine progressivement l'intérieur du four jusqu'à sa pleine intensité. Le four est équipé de 2 lampes d'intérieur qui s'allument progressivement dès l'ouverture de la porte. Les lampes sont situées de part et d'autre de la cavité du four. Chacune est recouverte d'une protection en verre qui doit être en place lorsque le four est en cours d'utilisation.

Vous pouvez allumer les lampes de four à l'aide de l'interrupteur situé sur le côté gauche du panneau de commande.

Elles ne s'allument pas pendant un cycle d'autonettoyage.

Pour remplacer les ampoules du four, voir « [Remplacement des lampes de four](#) » à la page [page 29](#).

< Bake > (cuire)

Utiliser la fonction < Bake > (cuire) pour la majorité des aliments nécessitant des températures de cuisson normales. Le ventilateur tourne au démarrage de toute fonction de cuisson par convection. Cela est normal. Le ventilateur s'éteint lorsque le four atteint la température réglée et le contrôle émet un bip pour indiquer que le four est prêt. Pendant la cuisson, le four continue de se mettre en marche et arrêt pour maintenir la température pré réglée.

⚠ ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine autour d'un four chaud. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent tous très chauds; cela peut occasionner des brûlures.

⚠ ATTENTION

Ne pas cuire les aliments directement sur la sole du four. Pour éviter d'endommager l'intérieur du four et le fini, toujours cuire les aliments dans des ustensiles de cuisine positionnés sur une grille du four.

IMPORTANT! La position de l'étagère 13 est à titre indicatif seulement. N'essayez pas d'utiliser le rack 13 pour la cuisson.

Pour de meilleurs résultats :

- Laisser l'ampoule éteinte pendant la cuisson.
- Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, les galettes ou le pain.
- Lors de l'utilisation d'une seule grille pour la cuisson, la plupart des aliments devraient être insérés au niveau 7.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux sur deux grilles, voir à les placer en position 7 et 11. (Figure 16)
- Une position plus basse pour les grilles coulissantes.
- Laisser au moins 5 cm (2 po) d'écart entre les aliments pour assurer une circulation d'air adéquate.
- Les ustensiles foncés ou ternes et le verre absorbent plus de chaleur que les ustensiles brillants. Les premiers occasionnent de la surcuisson. Il sera possiblement nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour éviter la surcuisson de certains aliments. Les assiettes à tarte foncées sont conseillées pour les tartes. Les ustensiles de pâtisserie foncés sont conseillés pour les gâteaux les biscuits et les muffins.
- Ne pas ouvrir la porte du four trop souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et la cuisson peut demander plus de temps.

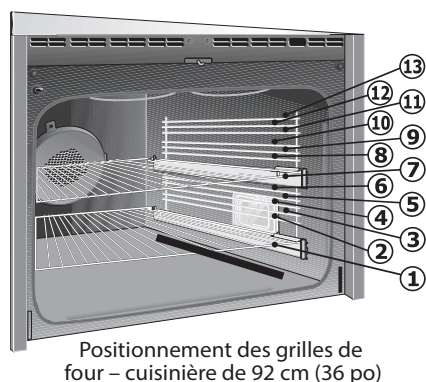


Figure 16 : Emplacement des grilles

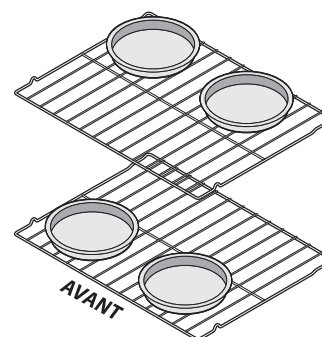


Figure 17 : Écart entre les plats de cuisson

IMPORTANT! Si le bouton de températures est réglé au-dessus de 500 °F (260 °C), le témoin lumineux < Bake > (cuire) clignote et le four ne s'allume pas.

Pour régler la cuisson au four à 350 °F (177 °C) :

1. Agencer les grilles comme souhaité avant le préchauffage.
2. Tourner le bouton du four sur < Bake > (cuire). Le témoin lumineux < Bake > (cuire) clignote (Figure 18).

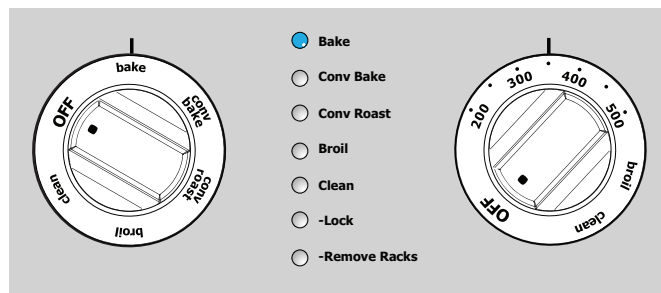


Figure 18 : Sélectionner la fonction de cuisson

3. Tourner le bouton de réglage de température sur 350. Le témoin lumineux < Bake > (cuire) cesse de clignoter, mais il demeure allumé. Le préchauffage du four est lancé.
4. Le contrôle émet une sonnerie lorsque la température de cuisson est atteinte.
5. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
6. À la fin de la cuisson ou pour l'annuler en tout temps, mettre les boutons de sélection de température et de fonction de cuisson sur < OFF > (FERMÉ).

Cuisson par convection

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de façon dans le four (Figure 19). Cette façon améliorée de répartir la chaleur permet de cuisson et de brunissement uniformes. La cuisson sur plusieurs grilles peut augmenter légèrement le temps de cuisson, mais le résultat global sera l'économie de temps. Utiliser la fonction de cuisson par convection uniquement lorsque la recette est écrite spécialement pour ce type de cuisson.

Les avantages de la cuisson à convection :

- Des rendements de cuisson avec plusieurs grilles.
- Une cuisson plus uniforme.

Pour de meilleurs résultats :

- Laisser l'ampoule éteinte pendant la cuisson.
- Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, les galettes ou le pain.
- Pour la cuisson sur une grille, placer les aliments au centre du four en position 7.
- Pour la cuisson sur deux grilles, voir à les placer en position 3 et 11 (Figure 19). Disposer les ustensiles de pâtisserie comme illustré à la Figure 20 pour la cuisson par convection avec plusieurs grilles.
- Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'écart entre les moules pour une circulation d'air adéquate.
- Faire cuire les aliments comme les galettes et les biscuits sur des plaques avec des rebords très bas ou sans côtés pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits sur des plaques à finition foncée cuiront plus rapidement.
- Les ustensiles foncés ou ternes et le verre absorbent plus de chaleur que les ustensiles brillants. Les premiers occasionnent de la surcuisson. Il sera possiblement nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour éviter la surcuisson de certains aliments. Les assiettes à tarte foncées sont conseillées pour les tartes. Les ustensiles de pâtisserie foncés sont conseillés pour les gâteaux les biscuits et les muffins.
- Ne pas ouvrir la porte du four trop souvent. Cela réduit la température du four et augmente le temps de cuisson.
- Utiliser la fonction < Convection bake > (cuisson par convection) pour les gâteaux à étage.

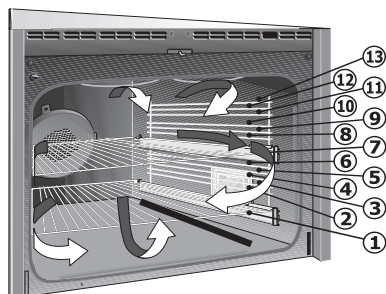


Figure 19 : Positionnement des grilles et circulation du flux de convection

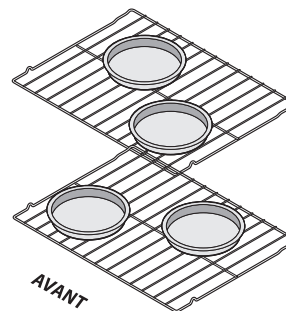


Figure 20 : Écart entre les plats de cuisson

IMPORTANT! Si le bouton de températures est réglé au-dessus de 500 °F (260 °C), ou en dessous de 300 °F (148 °C), le témoin lumineux < **Conv Bake** > (cuisson par convection) clignote et le four ne s'allume pas. Le ventilateur de convection démarre 6 minutes après l'allumage du four et demeure en marche pendant toute la durée de cuisson par convection.

Pour régler la cuisson par convection à 350 °F (177 °C) :

1. Agencer les grilles comme souhaité avant le préchauffage.
2. Tourner le bouton du four sur < **Conv Bake** > (cuisson par convection). Le témoin lumineux < Conv Bake > (cuisson par convection) clignote (Figure 21).

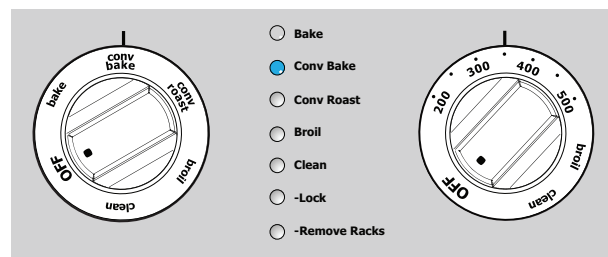


Figure 21 : Sélection de la cuisson par convection

3. Tourner le bouton de réglage de température sur **350**. Le témoin lumineux < **Conv Bake** > (cuisson par convection) cesse de clignoter, mais il demeure allumé. Le préchauffage du four est lancé. Le ventilateur de convection démarre 6 minutes après l'allumage du four et demeure en marche pendant toute la durée de cuisson.
4. Le contrôle émet une sonnerie lorsque la température de cuisson est atteinte.
5. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
6. À la fin de la cuisson ou pour l'annuler en tout temps, mettre les boutons de sélection de température et de fonction de cuisson sur < **OFF** > (FERMÉ).

IMPORTANT! La position de l'étagère 13 est à titre indicatif seulement. N'essayez pas d'utiliser le rack 13 pour la cuisson.

< Broil > (griller)

Utiliser la fonction de grillage pour cuire les aliments qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante pour optimiser les résultats du brunissement. Toujours faire griller au four avec la porte fermée.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'incendie dans le four, fermer la porte et éteindre le four. Ouvrir la porte aspire de l'oxygène pour alimenter le feu. Si l'incendie persiste, vous pouvez jeter du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur pour les feux de classe B ou C. Ne pas jeter de l'eau ou de la farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut permettre à un feu de graisse de se propager et de provoquer des lésions corporelles.

⚠ ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine autour d'un four chaud. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent tous très chauds; cela peut occasionner des brûlures. Ne pas utiliser la lèchefrite sans grille. Ne pas recouvrir la grille avec du papier d'aluminium; la graisse peut s'enflammer.

IMPORTANT! Pour éviter que les aliments viennent en contact avec la salamandre, les placer de façon à éviter les éclaboussures de graisse; toujours utiliser la lèchefrite et la grille. Ne pas utiliser la lèchefrite sans grille. La grille est fendue et permet à la graisse de s'écouler loin de la viande et de la chaleur vive de la salamandre dans la lèchefrite (Figure 22).

IMPORTANT! Arrêt automatique du grillage : Garder la porte de four fermée pour la cuisson au grilloir. Si la porte du four est laissée ouverte pendant plus d'une minute durant le grillage et que la température s'élève au-dessus de 177 °C (350 °F), le contrôleur émet un bip pour vous rappeler de fermer la porte. Le four s'éteint après 30 secondes si la porte demeure ouverte.

Pour de meilleurs résultats :

- Pour optimiser les résultats de brunissement, préchauffer le four pendant 2 minutes avant d'ajouter les aliments. Toujours surveiller attentivement les aliments pour éviter qu'ils brûlent et les tourner de temps à autre.
- Se reporter au [Table 2](#) pour le type et la quantité de viande en préparation.

IMPORTANT! La position de l'étagère 13 est à titre indicatif seulement. N'essayez pas d'utiliser le rack 13 pour la cuisson.

Pour régler la fonction < Broil > (griller) :

1. Placer la grille dans la lèchefrite. Déposer les aliments sur la grille de la lèchefrite.
2. Disposer la grille de four et y déposer la lèchefrite. Veiller à centrer la lèchefrite directement en dessous de la salamandre. S'il est nécessaire de préchauffer la salamandre, déposer la lèchefrite et les aliments après la 4e étape.
3. Tourner le bouton de commande sur < Broil > (griller). Le témoin lumineux < Broil > (griller) clignote.
4. Tourner le bouton de température sur < Broil > (griller). Le témoin lumineux reste allumé jusqu'à ce que le sélecteur ou le bouton de température soit tourné sur < OFF > (FERMÉ). Toujours faire griller au four avec la porte fermée.
5. Faire griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments brunissent; tourner, puis griller l'autre côté. Assaisonner et servir.
6. À la fin de la cuisson ou pour l'annuler en tout temps, mettre les boutons de sélection de température et de fonction de cuisson sur < OFF > (FERMÉ).

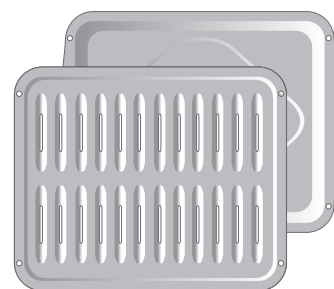
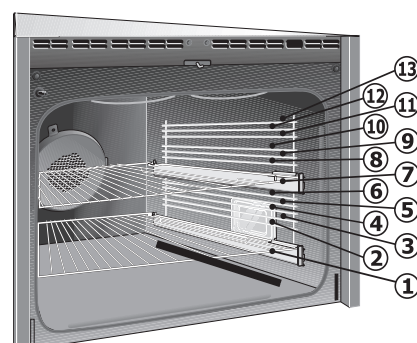


Figure 22 : Lèchefrite et grille

IMPORTANT! Ne tirez pas trop loin de la crémaillère lorsque vous tournez ou retirez les aliments.



Durées recommandées pour la cuisson au grilloir

Voir le tableau des durées recommandées pour la cuisson au grilloir et les types de viande dans la liste.

Il peut être souhaitable d'augmenter ou de diminuer les temps de grillage ou d'ajuster la position des grilles. Si les aliments que vous êtes en train de griller ne figurent pas dans le tableau, suivre les instructions de votre recette et surveiller le processus de grillage de près.

IMPORTANT! Toujours faire griller au four avec la porte fermée. **Arrêt automatique du grillage :** Garder la porte de four fermée pour la cuisson au grilloir. Si la porte du four est laissée ouverte pendant plus d'une minute durant le grillage et que la température s'élève au-dessus de 177 °C (350 °F), le contrôleur émet un bip pour vous rappeler de fermer la porte. Le four s'éteint après 30 secondes si la porte demeure ouverte.

Tableau 2 : Températures et durées recommandées pour la cuisson au grilloir

Aliments	Emplacement des grilles	Température	Durée de cuisson (minutes)		Temp. interne	Type de cuisson
			1er côté	autre côté		
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	12e	550 °F (288 °C)	7	7	140 °F (60 °C)	Saignant*
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	12e	550 °F (288 °C)	8	6	145 °F (63 °C)	Médium
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	12e	550 °F (288 °C)	9	7	160 °F (71 °C)	Cuit à point ou bien cuit
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	12e	550 °F (288 °C)	10	9	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Côtelette de porc de 1,9 cm (3/4 po)	12e	550 °F (288 °C)	10	8	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet avec os	10e ou 11e	550 °F (288 °C)	22	12	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet désossé	10e ou 11e	550 °F (288 °C)	10	8	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poisson	12e	550 °F (288 °C)	15	S. O.	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Crevettes	12e	550 °F (288 °C)	7	S. O.	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	12e	550 °F (288 °C)	11	9	145 °F (63 °C)	Médium
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	11e	550 °F (288 °C)	12	10	170 °F (77 °C)	Bien cuit

* L'U.S. Department of Agriculture déclare : «...le bœuf frais saignant est populaire, mais vous devez vous rappeler qu'une cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide USDA) – la température la plus basse recommandée par l'USDA est 63 °C (145 °F) pour la viande saignante de bœuf frais. Voir également : « Températures sécuritaires de cuisson interne » de Santé Canada sur le site <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/temperatures-securitaires-cuisson-interne.html> Bien cuit demande une cuisson à 77 °C (170 °F). Remarque : L'utilisation de la salamandre représente une exposition directe à une source de chaleur et va produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloigner les aliments des flammes. Toujours surveiller attentivement les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

< Convection Roast > (rôtir par convection)

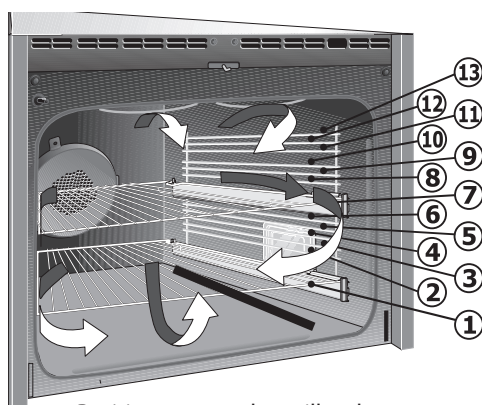
Rôtir par convection combine un cycle de cuisson normal avec le ventilateur et les éléments de convection pour rapidement faire cuire les viandes et volailles. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, l'enrobant de ses jus naturels et conservant son goût délicieux.

Les viandes cuites dans ce mode sont croustillantes et bien brunies à l'extérieur tout en restant moites à l'intérieur. En mode rôtir par convection, le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et volailles.

Voir See « [Recommandations de température et de durée de cuisson par convection](#) » à la [page 23](#).

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'incendie dans le four, fermer la porte et éteindre le four. Si l'incendie persiste, vous pouvez jeter du bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur pour les feux de classe B ou C. Ne pas jeter de l'eau ou de la farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut permettre à un feu de graisse de se propager et de provoquer des lésions corporelles.



Positionnement des grilles de four – cuisinière de 92 cm (36 po)

IMPORTANT! Si le bouton de températures est réglé au-dessus de 500 °F (260 °C), le témoin lumineux < **Conv Roast** > (rôtir par convection) clignote et le four ne s'allume pas.

Pour rôtir par convection à température de 177 °C (350 °F) :

1. Placer la grille sur la dernière ou l'avant-dernière position 3 de la sole du four.
2. Déposer la viande sur la lèchefrite avec grille.
3. S'assurer que la grille de la lèchefrite est bien en place. Ne pas utiliser la lèchefrite sans grille.
4. Placer la viande sur la grille (gras vers le haut)
5. Placer les aliments préparés sur la grille et les glisser dans le four.
6. Fermer la porte. Tourner le bouton du four sur < **Conv Roast** > (rôtir par convection). Le témoin lumineux < **Conv Roast** > (rôtir par convection) clignote ([Figure 23](#)).

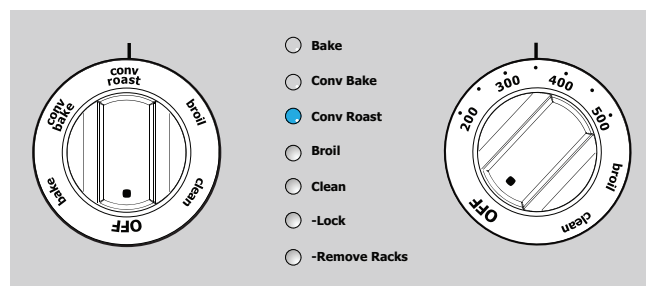


Figure 23 : Sélection rôtir par convection

7. Tourner le bouton de réglage de température sur **350**. Le témoin lumineux < **Conv Roast** > (rôtir par convection) cesse de clignoter, mais il demeure allumé. Le préchauffage du four est lancé.
8. À la fin de la cuisson ou pour l'annuler la fonction < **Conv Roast** > (rôtir par convection) en tout temps, mettre les boutons de sélection de température et de fonction de cuisson sur < **OFF** > (**FERMÉ**).

Trucs pour rôtir par convection :

- En mode rôtir par convection, le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et volailles.
- Disposer les grilles de façon à ce que les gros morceaux de viande et la volaille soient placés sur la grille. Pour les petites coupes de viande ou de volaille, utiliser une grille standard à poignée en 3e position.
- Puisque les rôtis cuisent plus rapidement en mode de convection, il est possible de réduire la durée de cuisson jusqu'à 25% de la période conseillée dans une recette normale (vérifier les aliments à ce point). Le cas échéant, augmenter alors la durée de cuisson jusqu'à l'obtention des résultats attendus.
- Respecter soigneusement les recommandations de votre recette en ce qui a trait à la température et à la durée de cuisson ou qui se reporte aux recommandations de rôtisserie par convection pour plus de détails.
- Ne pas couvrir les aliments pour la cuisson à sec; un couvercle empêche la viande de brunir convenablement.
- Utiliser une lèchefrite et une grille pour la cuisson des viandes. La lèchefrite attrape les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse.

Tableau 3 : Recommandations de température et de durée de cuisson par convection

Viande		Poids	Température du four	Temp. interne	Minutes par lb
Bœuf	Côte de bœuf*	4 à 6 lb	350 °F (177 °C)	* 160 °F (71 °C)	25-30
	Rosbif de faux-filet*	4 à 6 lb	350 °F (177 °C)	* 160 °F (71 °C)	25-30
	Filet mignon	2 à 3 lb	400 °F (204 °C)	* 160 °F (71 °C)	15-25
Volaille	Dindon entier**	12 à 16 lb	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	8-10
	Dindon entier**	16 à 20 lb	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	10-15
	Dindon entier**	20 à 24 lb	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	12-16
	Poulet	3 à 4 lb	350 à 375 °F (177 à 191 °C)*	180 °F (82 °C)	12-16
Porc	Jambon, frais	4 à 6 lb	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	30-40
	Longe	3 à 4 lb	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	20-25
	Jambon cuit	5 à 7 lb	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	30-40

* L'U.S. Department of Agriculture déclare : «...le bœuf frais saignant est populaire, mais vous devez vous rappeler qu'une cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. juin)

La température la plus basse recommandée par l'USDA est 63 °C (145 °F) pour la viande saignante de bœuf frais. Voir également : « Températures sécuritaires de cuisson interne » de Santé Canada sur le site <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/temperatures-securitaires-cuisson-interne.html> Bien cuit demande une cuisson à 77 °C (170 °F)

** Le dindon farci nécessite plus de temps de cuisson. Protéger les jarrets et les poitrines avec du papier aluminium pour éviter le brunissement et le séchage de la peau.

Nettoyage du four

Un four autonettoyant se nettoie automatiquement lui-même à l'aide des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson. La fonction autonettoyage élimine complètement la saleté ou la réduit en fine cendre qui, lorsque le four a refroidi, peut être essuyée avec un chiffon humide.

La fonction autonettoyage pourvoit une durée par défaut de 3 heures.

Lorsque le four est configuré pour exécuter un cycle d'autonettoyage, le mécanisme de verrouillage motorisé commence le verrouillage de la porte du four. Éviter d'ouvrir la porte du four tandis que le mécanisme de verrouillage motorisé est en marche ou lorsque l'un des témoins ou un écran de verrouillage s'affichent. La porte du four est complètement verrouillée après environ 15 secondes.

⚠ AVERTISSEMENT

Avant l'autonettoyage, retirer toutes les grilles et tous les accessoires du four tandis qu'il est refroidi de manière à éviter tout endommagement des grilles. Si les grilles ne sont pas retirées, elles peuvent se décolorer.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas toucher au four durant l'autonettoyage. Garder les enfants éloignés du four durant l'autonettoyage. Le non-respect de ces directives peut entraîner la mort ou des lésions corporelles sérieuses.

⚠ ATTENTION

La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux vapeurs émises au cours du cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacer les oiseaux vers un endroit bien ventilé.

⚠ ATTENTION

Éviter de recouvrir les murs du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier aluminium. Cette action modifie la répartition de la chaleur et peut causer des dommages permanents à l'intérieur du four. La température du four pendant l'autonettoyage fera fondre le papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION

Ne pas vaporiser de nettoyant pour les fours ou de revêtement protecteur dans ou autour de n'importe quelle partie de l'intérieur du four.

Le four semblera s'être refroidi après utilisation. Les éléments peuvent être encore chauds et occasionner des brûlures si les parois du four sont touchées avant d'avoir refroidi.

⚠ ATTENTION

Enlever toutes les grilles Luxury GlideMC tandis que le four est refroidi et avant de lancer l'autonettoyage pour éviter d'endommager leur propriété coulissante. Les témoins lumineux **< Clean > (autonettoyage)** et **< Remove Racks > (enlever les grilles)** clignotent pour vous rappeler d'enlever les grilles avant de lancer un cycle d'autonettoyage. Voir « [Agencement, dépose et repose des grilles de four](#) » à la page 15 pour la procédure de dépose et de remplacement des grilles.

⚠ ATTENTION

Ne pas forcer l'ouverture de la porte du four durant l'autonettoyage. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. La porte ne se déverrouille

pas jusqu'à ce que le four soit suffisamment refroidi.

Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage; il demeure toujours très chaud.

IMPORTANT! Lire et respecter toutes les consignes de sécurité et les déclarations qui suivent avant de lancer un cycle d'autonettoyage :

- Enlever tous les éléments de la surface de cuisson et du four incluant les ustensiles de cuisine ou plats de cuisson et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne peut pas résister aux températures élevées du cycle d'autonettoyage.
- Ne pas laisser des enfants sans surveillance près de l'appareil. La cuisinière devient très chaude au toucher au cours de l'autonettoyage.
- S'assurer que l'évent de four n'est pas obturé.
- S'assurer que le bouclier thermique de la lampe est bien en place.
- Nettoyer tout excédent de déversements ou débris. Tout déversement sur la sole du four doit être essuyé et complètement nettoyé avant le lancement d'un d'autonettoyage. Utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Un grand déversement d'aliments peut causer beaucoup de fumée ou un incendie durant l'autonettoyage. Les déversements d'aliments à forte teneur en sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou les garnitures pour tarte) laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
- Ne pas nettoyer le joint de porte du four ([Figure 24](#)). Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours sur le joint de porte. Cela peut endommager le joint. Le matériel tissé de la porte du four est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas frotter, endommager ou enlever le joint de porte.
- Ne pas utiliser de nettoyants à four commercial ou des revêtements de protection de toute nature à l'intérieur four. Les résidus de nettoyant peuvent endommager la porcelaine durant le prochain cycle d'autonettoyage.
- Nettoyer les salissures à l'extérieur du four. Nettoyer à l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage. Les salissures qui restent en place peuvent brûler durant le prochain autonettoyage en raison de la température élevée.

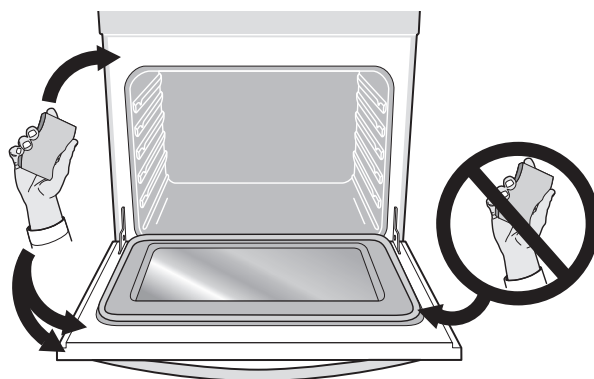


Figure 24 : Zones de la porte du four à nettoyer avec précaution

Pour lancer un cycle d'autonettoyage :

⚠ AVERTISSEMENT

Retirer toutes les grilles et tous les accessoires du four de manière à éviter tout endommagement des grilles. Si les grilles ne sont pas retirées, elles peuvent se décolorer.

⚠ ATTENTION

Enlever toutes les grilles Luxury GlideMC avant de lancer l'autonettoyage pour éviter d'endommager leur propriété coulissante. Les témoins lumineux **< Clean > (autonettoyage)** et **< Remove Racks > (enlever les grilles)** clignotent pour vous rappeler d'enlever les grilles avant de lancer un cycle d'autonettoyage. Voir « **Agencement, dépose et repose des grilles de four** » à la page 15 pour la procédure de dépose et de remplacement des grilles.

1. Tourner le bouton du four sur **< Clean > (autonettoyage)**. Les témoins lumineux **< Clean > (autonettoyage)** et **< Remove Racks > (enlever les grilles)** clignotent pour vous rappeler d'enlever les grilles avant de lancer un cycle d'autonettoyage (Figure 25).

⚠ AVERTISSEMENT

Retirer toutes les grilles, les échelles de support et tous les accessoires du four de manière à éviter tout endommagement des grilles. Si les grilles ne sont pas retirées, elles peuvent se décolorer.

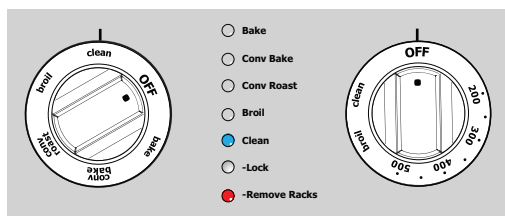


Figure 25 : Sélection de nettoyage initiale

2. Tourner le bouton du four sur **< Clean > (autonettoyage)**. Les témoins lumineux **< Clean > (autonettoyage)** et **< Lock > (verrouiller)** clignotent durant l'enclenchement du verrou (environ 15 secondes). Voir Figure 26 ci-dessous.

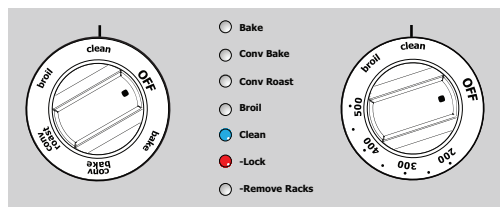


Figure 26 : Lancement du cycle d'autonettoyage

3. Une fois la porte verrouillée, le témoin **< Lock > (verrouiller)** s'allume en continu et le four lance un cycle d'autonettoyage de 3 heures par défaut. Le ventilateur de convection s'arrête pour la durée cycle d'autonettoyage.



Pour annuler l'autonettoyage, tourner les boutons de commande sur **< OFF > (FERMÉ)**. Prévoir suffisamment de temps pour que le four refroidisse et que la porte se déverrouille avant de l'ouvrir.

Pour relancer l'autonettoyage après annulation :

Si l'autonettoyage a été annulé peu de temps après son lancement, et que l'intérieur du four n'a pas atteint ses températures d'autonettoyage, le prochain cycle de nettoyage peut être réglé dès que la porte se déverrouille en réponse à une annulation. Si la température du four était assez élevée lorsque l'autonettoyage a été interrompu, le contrôleur de four vous refuse d'effectuer un autre cycle d'autonettoyage pour une période allant jusqu'à 4 heures.

Pour lancer un nouveau cycle de nettoyage après une panne de courant :

Si le cycle d'autonettoyage a été interrompu par une panne de courant, le four peut ne pas être nettoyé à fond. Un autre cycle d'autonettoyage peut être nécessaire. Une fois le courant rétabli, que le four a refroidi et la porte se déverrouille, régler un autre cycle d'autonettoyage.

⚠ ATTENTION

Pour éviter toute brûlure, faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud. Se tenir sur le côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à la vapeur chaude et à l'air de s'échapper.

⚠ ATTENTION

Ne pas forcer l'ouverture de la porte du four durant l'autonettoyage. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. La porte ne se déverrouille pas jusqu'à ce que le four soit suffisamment refroidi. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage; il demeure toujours très chaud.

Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé :

1. Le témoin lumineux **< Clean > (autonettoyage)** s'éteint et **< Lock > (verrouiller)** reste allumé tant que le four demeure chaud.
2. Le témoin lumineux **< Lock > (verrouiller)** s'éteint lorsque le four est refroidi.

⚠ ATTENTION

Pour éviter d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte du four, ne pas essayer de forcer l'ouverture de la porte du four.

3. Lorsque l'intérieur du four intérieur est complètement refroidi, retirer les résidus de cendres avec un chiffon humide ou une serviette en papier.

IMPORTANT!

- La cuisine doit être bien ventilée. Ouvrir une fenêtre ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'extraction au cours du premier cycle d'autonettoyage pour aider à éliminer les odeurs associées au cycle initial d'autonettoyage.
- Une fois le nettoyage terminé, la porte du four demeure verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière soit suffisamment refroidie. Compter environ 1 heure de refroidissement avant d'ouvrir la porte du four.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage des différentes parties de votre four

Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont fermées et que le four est froid. Nettoyer les déversements et les salissures tenaces dès que possible.

Type de surface	Recommandations
Boutons de commande composants peints de l'appareil garnitures décoratives peintes moulures en aluminium, en plastique ou en vinyle.	Utiliser un chiffon doux et nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Suivre d'un rinçage à l'eau propre; sécher et polir avec un chiffon doux. Pour utiliser un nettoyant pour vitres, vaporiser sur un chiffon doux en premier. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande. L'excès d'eau sur le tableau de commande peut causer des dommages à l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyeurs abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier. Ils risquent d'endommager le fini.
Garnitures décoratives tableau de commande)	Utiliser un chiffon doux et nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Suivre d'un rinçage à l'eau propre; sécher et polir avec un chiffon doux. Pour utiliser un nettoyant pour vitres, vaporiser sur un chiffon doux en premier. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande. L'excès d'eau sur le tableau de commande peut causer des dommages à l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyeurs abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier. Ils risquent d'endommager le fini.
Acier inoxydable	N'utiliser que des produits de nettoyage et des produits à polir spécialement conçus pour l'acier inoxydable. Toujours frotter dans le sens du grain du métal pour éviter tout dommage. Ne pas utiliser de nettoyeurs à concentrations élevées de chlore ou de chlorures. Ne pas utiliser de nettoyeurs de récurage forts ou abrasifs. Polir avec un chiffon doux et non pelucheux. Veiller à enlever l'excédent de nettoyant ou de produit à polir de la surface métallique; des taches bleuâtres peuvent se produire lors du prochain chauffage et elles seront impossibles à supprimer. Nettoyer les saletés tenaces à l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une éponge. Rincer à l'eau claire; sécher avec un chiffon.
Éléments en porcelaine émaillée grilles de lèchefrite en porcelaine émaillée garniture de porte et composants de la cuisinière	Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprimera la plupart des taches. Rincer avec une solution 1:1 d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer à l'eau avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Éliminer tout résidu de produits nettoyeurs; la porcelaine peut être endommagée pendant les cuissons ultérieures.
Intérieur du four	Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de nettoyer le four. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer l'eau claire et sécher avec un linge doux. Précautions très importantes à prendre lors du nettoyage : lire « Entretien et nettoyage » à la page page 26 .
Grilles de four Grilles coulissantes	Profiter du cycle d'autonettoyage pour retirer les grilles et les échelles de support du four et les nettoyer. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer l'eau claire et sécher avec un linge doux.
Fenêtre de porte de four (intérieur)	Utiliser une petite quantité de nettoyant pour verre céramique pour éliminer les résidus sur la vitre de four.
Porte du four	Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte. Bien rincer. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser ou permettre à l'eau ou au nettoyant pour vitre de pénétrer à l'intérieur des événements de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Il est situé autour du cadre intérieur de la porte de four et il peut être clairement vu lorsque la porte est ouverte. Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Chez les modèles à autonettoyage, le joint est fait de matière tissée. Il faut prendre garde à ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four.
Surface de cuisson, brûleurs et grilles de brûleur	Ne pas utiliser de nettoyeurs à four en aérosol sur la surface de cuisson. « Nettoyage des brûleurs scellés » directives à la page page 28 .

Nettoyage général

Se reporter au tableau au début de ce chapitre pour de plus amples détails sur le nettoyage des parties particulières de la cuisinière.

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement tout composant du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. La cuisinière peut être chaude et occasionner des brûlures.

⚠ ATTENTION

Si vous avez utilisé de l'ammoniaque, l'intérieur du four doit être rincé à fond avant de l'utiliser. Assurer une ventilation adéquate.



Figure 27 : Agents de nettoyage à éviter

Papier d'aluminium, les ustensiles en aluminium et les écrans de four

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais couvrir les fentes, les trous ou les passages d'air de la sole du four ou couvrir l'ensemble d'un four avec tout matériel comme le papier d'aluminium. Cela bloque le flux d'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium et les autres revêtements piègent la chaleur et entraînent un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

Revêtement protecteur – ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. La chaleur intense peut faire fondre ces matériaux à l'intérieur du four et le ruiner. Ces types de matériaux peuvent aussi réduire l'efficacité de la circulation d'air dans le four et donner des résultats de cuisson médiocres. Utiliser du papier d'aluminium uniquement si les instructions le suggèrent. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

- **Papier d'aluminium** – l'utilisation de papier aluminium sur une surface de cuisson chaude peut l'endommager. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en aluminium et ne pas laisser de papier d'aluminium toucher les brûleurs de surface en toutes circonstances.
- **Ustensiles en aluminium** – le point de fusion de l'aluminium est beaucoup plus bas que celui des autres métaux. Ne pas laisser de casseroles en aluminium à bouillir à sec sur la surface de cuisson au risque de les endommager ou les détruire.

- **Grilles de four** – ne pas utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les grilles du four. Au cours de l'autonettoyage, la température du four peut devenir assez élevée pour faire fondre des ustensiles ou du papier d'aluminium; cela peut causer des dommages permanents à l'intérieur du four et détruire le fini en porcelaine.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre

⚠ ATTENTION

Afin d'éviter les brûlures, ne pas tenter d'effectuer l'une ou l'autre des procédures de nettoyage fournies ci-dessous avant d'éteindre tous les brûleurs de surface et les laisser refroidir.

Votre surface de cuisson est en verre et munie de brûleurs à gaz scellés. Pour nettoyer la partie vitrée de la surface de cuisson, il importe de suivre les directives qui suivent.

La saleté légère à modérée :

Appliquer quelques gouttes de crème de nettoyage pour surface de cuisson directement sur la partie vitrée. Nettoyer la surface de cuisson au complet avec un essuie-tout. S'assurer que la surface de cuisson est nettoyée à fond, sans laisser de résidu. Ne pas utiliser les essuie-tout qui ont servi au nettoyage de la surface de cuisson à d'autres fins.

Pour la crasse tenace ou brûlée sur la surface :

Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la tache. Frotter la tache avec un outil de nettoyage non abrasif, en appuyant si nécessaire. Ne pas utiliser les tampons nettoyeurs qui ont servi au nettoyage de la surface de cuisson à d'autres fins. Si la saleté persiste, gratter avec soin à l'aide d'un grattoir métallique maintenu à un angle de 30 degrés par rapport à la surface (Figure 26). Éliminer les débris délogés avec la crème de nettoyage pour surface de cuisson et polir.

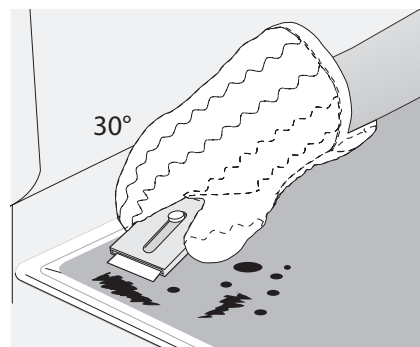


Figure 28 : Utiliser une lame de rasoir pour gratter les sédiments de la surface de verre.

Nettoyage des brûleurs scellés

⚠ ATTENTION

Afin d'éviter les brûlures, ne pas tenter d'effectuer l'une ou l'autre des procédures de nettoyage fournies ci-dessous avant d'éteindre tous les brûleurs de surface et les laisser refroidir.

- Afin d'empêcher tout risque de brûlure, éviter de nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle, ou que les têtes de brûleur sont encore chaudes.
- Afin d'éviter les brûlures, ne pas tenter d'effectuer l'une ou l'autre des procédures de nettoyage ci-après avant d'éteindre tous les brûleurs de surface et les laisser refroidir.
- Afin d'empêcher tout risque de brûlure, ne pas tenter de faire fonctionner les brûleurs de surface sans leurs capuchons.

⚠ ATTENTION

Tout ajout, toute modification ou toute conversion requise par l'électroménager dans le but de répondre aux exigences de l'application doit être effectué par un organisme qualifié.

Nettoyer régulièrement la surface de cuisson. Rincer avec un chiffon propre et humide et essuyer. Garder les orifices d'allumage des têtes de brûleur propres permet d'éviter les mauvais allumages et les flammes inadéquates. Voir le mode d'emploi détaillé à la section ci-après.

Pour nettoyer les zones de cuisson en retrait et profilées :

- Si un déversement se produit sur ou dans la partie en retrait ou profilée, éponger avec un chiffon absorbant.
- Rincer avec un chiffon propre et humide et essuyer.

Pour nettoyer les capuchons de brûleur :

- Retirer les capuchons des têtes de brûleur après qu'ils ont refroidi. Ne pas mettre les capuchons de brûleur au lave-vaisselle. Sécher soigneusement les capuchons de brûleur immédiatement après le nettoyage; cela comprend le fond et l'intérieur du capuchon. Ne pas allumer les brûleurs si les capuchons et les grilles sont mal installés.
- Soulever le capuchon de la tête de brûleur. Les têtes des brûleurs de surface sont fixées sur la surface de cuisson; **elles doivent être nettoyées en place**. Pour un bon écoulement des gaz, il peut être nécessaire de nettoyer les têtes de brûleur et les fentes.
- Nettoyer la saleté tenace avec un tampon à récurer en plastique et un chiffon absorbant. Ne jamais utiliser de nettoyant abrasif. Ils peuvent rayer la porcelaine.

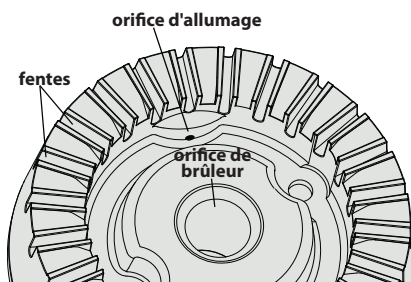


Figure 29 : Composants de brûleurs scellés

Nettoyage de l'orifice d'allumage de la tête de brûleur G5

Chaque tête de brûleur G5 comporte un petit orifice d'allumage illustré ci-après (Figure 30).

Si vous avez des problèmes d'allumage, il se peut que l'orifice soit partiellement obturé. Utiliser un fil de petit calibre, une aiguille ou un trombone pour dégager l'orifice d'allumage.

IMPORTANT! Valider que tous les capuchons sont bien en place lorsque les brûleurs sont en fonction.

Lors du remplacement des capuchons de brûleur, s'assurer qu'ils sont installés bien en place sur le dessus de la tête de brûleur. Les têtes des brûleurs de surface sont fixées sur la surface de cuisson; elles doivent être nettoyées en place sur la surface de cuisson pour permettre un débit de gaz adéquat et un bon allumage des brûleurs.

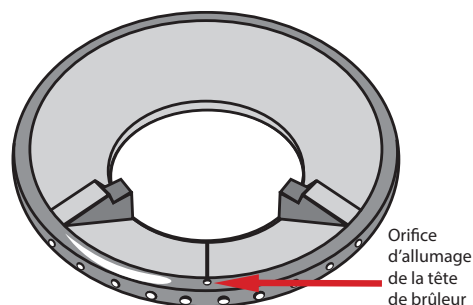


Figure 30 : Orifice d'allumage des brûleurs G5

Éviter que les renversements, de la nourriture, des agents de nettoyage ou tout autre matériau pénètrent dans l'orifice d'allumage de la tête de brûleur.

Nettoyage des têtes de brûleur G5

Capuchon de brûleur

Le couvercle à l'intérieur de l'anneau double est conçu pour être assez lâche. Nettoyer avec du nettoyant pour vitres non abrasif et sécher parfaitement avant de le remettre en place. Voir Figure 31 ci-dessous.

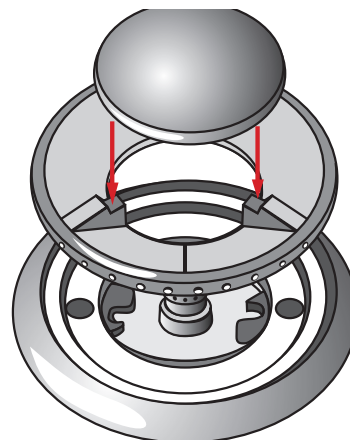


Figure 31 : Positionnement d'un capuchon de brûleur

Pour nettoyer les têtes et les orifices d'allumage des brûleurs G5 :

1. Soulever le capuchon de la tête de brûleur avant de nettoyer les têtes et les orifices d'allumage (See [Figure 32](#)).

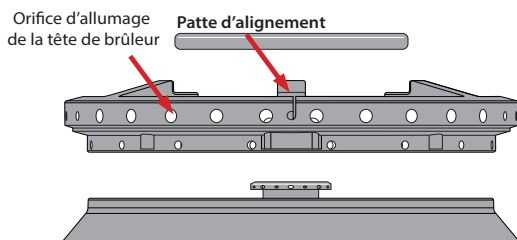


Figure 32 : Orifice d'allumage de la tête de brûleur

2. Soulever et enlever la tête de la surface de cuisson.
3. Absorber tout déversement avec un chiffon humide et propre.
4. Éliminer toute nourriture des fentes du brûleur avec une brosse non abrasive comme une brosse à dent.
5. Essuyer ensuite les dégâts à l'aide d'un chiffon humide.
6. Utiliser un fil de petit calibre, une aiguille ou un cure-dent pour déloger la saleté tenace des fentes.
7. Veiller à toujours replacer les éléments du brûleur dans la même position comme illustré à « [Assemblages de capuchons de brûleur et de grilles de brûleur](#) » à la [page 9](#).

IMPORTANT! Tout déversement sur ou autour des électrodes doit être soigneusement nettoyé. Veiller à ne pas frapper l'électrode avec un objet dur sous peine de l'endommager.

En cas de problèmes d'allumage, il se peut qu'un orifice soit partiellement obturé par de la saleté (voir les deux illustrations). Maintenir la tête de brûleur en place, puis utiliser un fil de petit calibre, une aiguille ou un trombone pour dégager le ou les orifices d'allumage.

Trucs de nettoyage pour les lèchefrites

⚠ ATTENTION

Écrans de protection – ne pas recouvrir la sole du four avec du papier d'aluminium. Une mauvaise installation peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

Le fond de la lèchefrite peut être recouvert de papier aluminium pour en faciliter le nettoyage. Ne pas couvrir la grille de lèchefrite avec du papier d'aluminium.

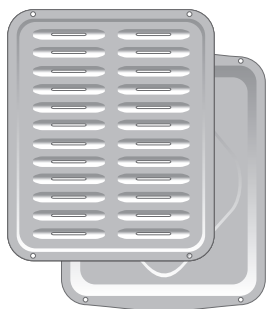


Figure 33 : Lèchefrite et grille

Pour empêcher que de la graisse cuise sur la lèchefrite, la retirer du four dès que la cuisson est terminée. Toujours porter des mitaines ou utiliser une poignée de cuisine; la lèchefrite peut devenir extrêmement chaude. Vider la graisse. Tremper la lèchefrite dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyer la lèchefrite et sa grille le plus rapidement possible après chaque utilisation. Au besoin, utiliser un tampon de laine d'acier savonneux. Un récurage lourd peut rayer la grille.

Pour nettoyer les grilles de brûleur :

- Attendre que les grilles soient refroidies. Utiliser un tampon à récurer en plastique et un nettoyant abrasif doux.
- La saleté contenant des produits acides peut endommager le fini. Nettoyer immédiatement dès que les grilles sont refroidies. Sécher soigneusement les grilles immédiatement après le nettoyage.

Remplacement des lampes de four

Votre four est équipé de lampes d'intérieur qui s'allument progressivement dès l'ouverture de la porte. Les lampes de four peuvent également être allumées lorsque la porte est fermée avec l'interrupteur du panneau de contrôle.

Pour retirer et remplacer l'ampoule :

⚠ ATTENTION

S'assurer que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont refroidies avant de remplacer l'ampoule. Porter un gant de protection en cuir contre les éclats de verre. Éviter de toucher la nouvelle ampoule durant le remplacement. Couvrir la nouvelle ampoule d'un chiffon doux et propre ou d'un essuie-tout pour l'installer.

1. Mettre l'appareil ménager hors tension à partir du panneau électrique principal ou le débrancher.
2. Pour retirer le bouclier thermique de la lampe, le soulever de l'arrière vers l'intérieur du four de manière à le tirer du côté four. Le bouclier thermique devrait sortir facilement en poussant un peu vers l'avant des parois du four ([Figure 34](#)).
3. Remplacer l'ampoule halogène de l'électroménager.
4. Poussez doucement le bouclier thermique vers la paroi du four jusqu'à ce qu'il s'appuie fermement contre la paroi du four.
5. Rebrancher l'alimentation électrique de l'appareil ou le remettre sous tension.

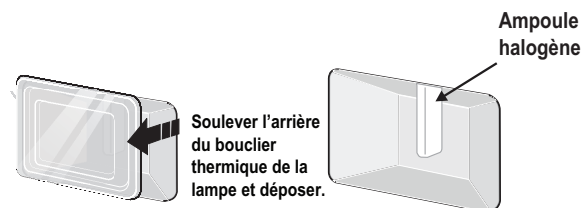


Figure 34 : Bouclier thermique et l'ampoule

Dépose et repose de la porte de four

⚠ ATTENTION

La porte est très lourde. Pour le rangement temporaire et sécuritaire, déposer la porte à plat, l'intérieur face au plancher.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'empêcher tout risque de brûlure, ne pas tenter d'enlever la porte de four avant qu'il soit complètement refroidi.

Pour enlever la porte de four :

1. Ouvrir complètement la porte du four, parallèle au plancher (Figure 35).
2. Tirer le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four. Vous devrez peut-être appliquer un peu de pression ascendante sur le verrou pour le tirer (Figure 36 et Figure 37).
3. Saisir la porte par les côtés, soulever le bas de porte en tirant vers vous pour déloger les supports des charnières.

⚠ ATTENTION

La porte est très lourde. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte. Un soulèvement inapproprié peut occasionner des lésions corporelles.

4. Continuer de tirer le bas de la porte vers vous tout en faisant tourner le haut vers l'appareil ménager pour déloger complètement les leviers de charnière (Figure 38).

Pour remplacer la porte de four :

1. Saisir fermement les deux côtés de la porte du four. Ne pas la prendre par la poignée (Figure 38).
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, asseoir le crochet du bras de la charnière sur les galets situés de part et d'autre du cadre de la porte (Figure 36 et Figure 37). Le crochet du bras articulé doit être bien assis sur les galets de charnière.
3. Ouvrir complètement la porte du four, parallèle au plancher (Figure 35).
4. Pousser les verrous de charnière vers le haut et de part et d'autre dans le cadre du four à la position de verrouillage (Figure 36).
5. Fermer la porte du four.

IMPORTANT!

Consignes particulières pour les portes – la plupart des portes de four contiennent du verre qui peut se briser. Lire attentivement les recommandations qui suivent :

- Ne pas fermer la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient correctement positionnées à l'intérieur.
- Éviter de frapper le verre avec des ustensiles de cuisson ou tout autre objet.
- Gratter, frapper, secouer ou faire subir des contraintes au verre peut affaiblir sa structure; cela provoque une augmentation du risque de rupture plus tard.

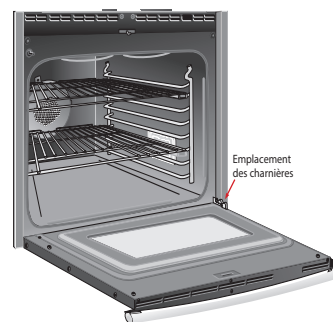


Figure 35 : Dépose de la porte



Figure 36 : Verrou en position normale

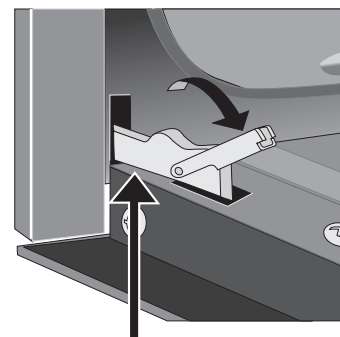


Figure 37 : Verrou désengagé pour la dépose de la porte

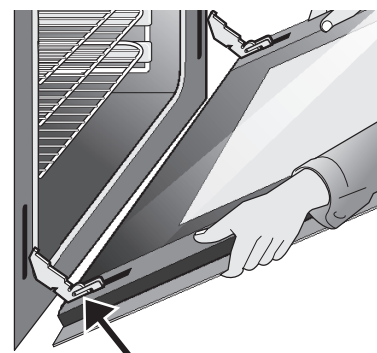


Figure 38 : Logement de charnière – porte déposée

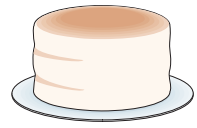
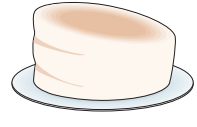
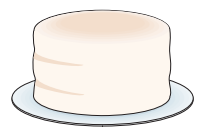
AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Cuisson au four

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffer le four avant la cuisson des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir la viande ou pour la cuisson en cocotte.

Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour cuire un produit peuvent varier légèrement de celles de votre ancien électroménager.

Problèmes de cuisson et solutions		
Problèmes de cuisson	Causes	Solutions
Dessous des biscuits et des galettes brûlé. 	- Biscuits et galettes mis au four avant la fin du préchauffage. - La grille du four est surchargée ou trop basse. - Les ustensiles sombres absorbent la chaleur trop rapidement.	- Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. - Choisir une plaque ou un moule de cuisson d'une taille qui permet un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) de part et d'autre lorsqu'il est placé dans le four. - Utiliser une plaque ou un moule de cuisson de calibre moyen.
Gâteaux trop foncés sur le dessus ou en dessous 	- Les gâteaux ont été enfournés avant la fin du préchauffage. - La grille est soit trop haute ou trop basse. - Four trop chaud.	- Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. - S'assurer que la grille est en bonne position pour la cuisson. - Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée.
Le centre des gâteaux n'est pas cuit 	- Four trop chaud. - Moule à gâteau de mauvaise taille. - Le moule n'est pas au centre du four.	- Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée. - Utiliser un moule de la taille suggérée dans la recette. - S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) sur tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four.
Les gâteaux sont déséquilibrés 	- Le four n'est pas de niveau. - Le moule est trop près des parois du four ou la grille est surchargée. - Le moule est déformé. - La lumière de four est demeurée allumée pendant la cuisson.	- Placer une tasse à mesurer en verre remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, se reporter aux instructions d'installation pour la mise de niveau de la cuisinière. - S'assurer de permettre un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) sur tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four. - Ne pas utiliser un moule bosselé ou déformé. - Laisser l'ampoule éteinte pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson. 	- Le four n'est pas assez chaud. - Le four est surchargé. - La porte du four s'ouvre trop fréquemment.	- Régler la température du four 13 °C (25 °F) supérieurs à celle indiquée et faire cuire pendant la période recommandée. - Veiller à retirer tous les plats du four sauf ceux utilisés pour la cuisson. - Ne pas ouvrir la porte du four avant la fin du plus court temps de cuisson recommandé.

Des solutions à des problèmes communs

Avant d'appeler le réparateur, consulter la liste ci-dessous. Cela peut vous faire économiser temps et argent. Des solutions possibles sont proposées selon le problème répertorié :

Problème	Solution
Résultats de cuisson médiocres	L'effet de nombreux facteurs de cuisson. S'assurer que la grille est en bonne position. Déposer les aliments au centre du four et espacer les plats de cuisson pour permettre une bonne circulation d'air. Préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Les ustensiles de pâtisserie sont possiblement déformés ou trop légers. Utiliser des ustensiles de calibre plus élevé; les aliments cuiront de façon plus égale. Tenter de réajuster la température ou le temps de cuisson recommandés dans la recette.
La cuisinière n'est pas de niveau.	- Une mauvaise installation. Placer la grille au centre du four. Déposer un niveau sur la grille. Ajuster les pieds de mise à niveau à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau. - L'alignement de l'armoire de cuisine peut faire paraître la cuisinière hors de niveau. S'assurer que les armoires sont d'équerre et ont suffisamment de jeu pour le dégagement de l'appareil. - Si les armoires ne sont pas droites et situées trop près de la cuisinière, contacter l'installateur ou le fabricant pour rendre l'appareil accessible.
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Le tapis entrave la cuisinière. Prévoir un espace suffisant pour que l'appareil puisse être soulevé par-dessus le tapis.
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas	- S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. - Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service. - L'entrepreneur n'a pas terminé le câblage. Contacter votre concessionnaire, l'installateur ou l'intermédiaire de service mandaté.
Flammes à l'intérieur four ou de la fumée sortant de l'évent.	Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes durant le grillage, voir « Températures et durées recommandées pour la cuisson au grilloir » la page page 23.
La fonction < Self Clean > (autonettoyage) ne fonctionne pas.	La commande de four est mal réglée. Confirmer que la porte du four est bien fermée. Confirmer que les grilles et les échelles de support ont été retirées du four. Revoir le tout « Nettoyage du four » à la page page 24.
La saleté persiste après l'autonettoyage.	- L'autonettoyage a été interrompu. Revoir le tout « Nettoyage du four » à la page page 24. - Déversements excessifs sur la sole du four. Nettoyer manuellement avant de lancer la fonction < Self Clean > (autonettoyage). - L'omission de nettoyer la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et la petite zone au centre avant de la sole du four. Ces zones ne font pas partie de la zone d'autonettoyage, mais deviennent assez chaudes pour brûler les résidus. Nettoyer manuellement ces zones avant de lancer le cycle de nettoyage. Les résidus peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse en nylon et de l'eau ou d'un tampon de récurage en nylon. Veiller à ne pas endommager le joint de four.
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	- Les grilles de four sont demeurées à l'intérieur durant l'autonettoyage. - Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer à l'eau propre, sécher et replacer dans le four.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	S'assurer que l'ampoule est bien en place dans la douille. Voir « Remplacement des lampes de four » à la page page 29 pour plus de détails.
Bruits de ventilateur pendant la cuisson	Le ventilateur peut s'allumer automatiquement pour refroidir les éléments internes. Cela est tout à fait normal; le ventilateur continue parfois de fonctionner même lorsque le four est éteint.

Le four fume excessivement en fonction < Broil > (grillage).	- Mauvais réglage. Suivre les instructions de cuisson au grilloir à la « < Broil > (griller) » section sur page 23. - La viande est trop près de la flamme de grillage. Repositionner la grille pour fournir le bon dégagement entre la viande et la flamme. Enlever l'excédent de gras de la viande. Couper le gras des bords pour empêcher le retroussage, mais ne pas couper dans la viande maigre. - La grille de la lèchefrite est à l'envers. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. S'assurer que la grille de la lèchefrite est toujours bien en place, nervures sur le dessus et les fentes en dessous pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. - Lèchefrite sans grille ou avec une grille recouverte de papier d'aluminium. Ne pas utiliser la lèchefrite sans grille; éviter de recouvrir la grille avec du papier d'aluminium. - Le four doit être nettoyé. Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si la cuisson au grilloir est fréquente. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments provoquent beaucoup trop de fumée.
Les brûleurs de surface ne s'enflamment pas.	- Le bouton de commande de surface n'est pas complètement tourné sur . Appuyer sur le bouton de commande correspondant et le maintenir sur  (allumage) jusqu'à ce que le brûleur s'enflamme, puis tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille souhaitée. - Les orifices du brûleur sont obstrués. Mettre le brûleur sur < Arrêt > (fermé), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager la tête du brûleur et les orifices d'allumage. Voir le mode d'emploi détaillé à la section « Entretien et nettoyage ». - Le cordon électrique de l'appareil ménager est débranché de la prise. Valider que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise de courant. - Panne de courant.
Le four ne fonctionne pas.	- L'entrepreneur n'a pas terminé le câblage. Contacter votre concessionnaire, l'installateur ou l'intermédiaire de service mandaté. - Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité. - Cordon ou fiche court-circuitée. Contacter votre concessionnaire, l'installateur ou l'intermédiaire de service mandaté pour remplacer le cordon électrique ou la fiche. - Un fusible du panneau de contrôle a brûlé ou le disjoncteur s'est déclenché immédiatement après l'installation. Le fusible est mal installé. Vérifier l'état du fusible et visser ou bien engager le disjoncteur.
Flamme du brûleur de surface inégale ou ne s'allume qu'à moitié autour du capuchon de brûleur	- Les orifices du brûleur sont obstrués. Mettre le brûleur sur < OFF > (éteint), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager les orifices d'allumage. Voir « Nettoyage des brûleurs scellés ». - Humidité présente après le nettoyage. Attiser légèrement la flamme du brûleur et le laisser en marche jusqu'à ce que la flamme soit complète. Sécher soigneusement les brûleurs et suivre les consignes à la section « Entretien et nettoyage ».
Flamme du brûleur de surface trop vive	- Le bouton de commande de surface est sur un réglage trop élevé. Régler sur une intensité plus faible. - Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir « Nettoyage des brûleurs scellés » à la page 28 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage. - Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.
Flamme orangée venant du brûleur de surface	- Particules de poussière dans la conduite principale. Laisser brûler la flamme jusqu'à ce qu'elle tourne au bleu. - Le long des côtes, une flamme quelque peu orangée est inévitable du aux embruns et à l'air salin.

GARANTIE

Votre électroménager est couvert par une garantie de un an. Pendant un an, à partir de la date d'achat, Electrolux paiera tous les coûts de réparation ou de remplacement de pièces de cet électroménager comportant des défauts de main-d'œuvre ou de matériaux lorsqu'il est correctement installé, entretenu et utilisé conformément aux instructions du fabricant ci-incluses. En outre, la surface en vitrocéramique ou l'élément radiant de votre appareil (à l'exclusion des cuisinières encastrées ou isolées) est couvert par une garantie limitée de 2 à 5 ans. Pendant de la 2e à la 5e année suivant la date d'achat originale, Electrolux remplacera la surface en vitrocéramique ou l'élément radiant de votre appareil s'il s'avère un défaut de matériau ou de fabrication lorsqu'un tel appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exclusions

La garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont le numéro de série original a été effacé, modifié ou ne peut être aisément déterminé.
2. Un produit transféré de son propriétaire original vers une tierce partie ou qui a été expédié hors des É.-U. ou du Canada.
3. De la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « comme tels » ne sont pas couverts par la garantie.
5. Les produits utilisés dans un environnement commercial.
6. Les appels de service pour une raison autre qu'un mauvais fonctionnement ou qu'un défaut de matériel ou de main-d'œuvre, ou les appareils électroménagers non utilisés à des fins domestiques ou utilisés autrement qu'en conformité avec les directives prévues.
7. Les appels de service pour corriger l'installation de votre électroménager ou pour vous apprendre comment vous servir de votre appareil.
8. Les frais encourus pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, p. ex., enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
9. Les appels de service pour réparer ou remplacer des ampoules, des filtres à air, filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
10. Les coûts de main-d'œuvre ou de service à domicile pendant la période de garantie limitée supplémentaire au-delà de la première année à partir de votre date d'achat originale.
11. Les frais de cueillette et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à domicile.
12. Les frais supplémentaires, y compris, mais non limité à toute heure supplémentaire, la fin de semaine, pendant un jour férié ou les vacances, les péages, les frais de traversier, le kilométrage ou les frais pour les appels de service dans des régions éloignées, y compris l'état de l'Alaska.
13. Les dommages causés au fini de l'électroménager ou au domicile lors du transport ou de l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, aux planchers, armoires, murs, etc.
14. Les dommages occasionnés par : des réparations effectuées par des entreprises de services non autorisées; l'utilisation de pièces détachées autres que des pièces Electrolux authentiques ou les pièces obtenues ailleurs que chez un réparateur autorisé; ou en raison de phénomènes extérieurs comme un usage excessif, le mauvais usage, un bloc d'alimentation inadéquat, un accident, incendie ou les cas de force majeure.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT DÉCOULANT DE CETTE GARANTIE LIMITÉE OU AUTRE SE LIMITE À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT DU PRODUIT SELON LES DISPOSITIONS PRÉVUES AUX PRÉSENTES. **LES RÉCLAMATIONS FONDÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, INCLUANT LES GARANTIES DE VALEUR MARCHANDE** OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER SONT VALABLES POUR UN AN OU SE LIMITENT AU PLUS COURT DÉLAI FIXÉ **PAR LA LOI, MAIS NON MOINS D'UN AN**. ELECTROLUX NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE IMMATÉRIEL OU DOMMAGE-INTÉRÊT ACCESSOIRE COMME DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES FRAIS ACCESSOIRES DÉCOULANT DE TOUT MANQUEMENT À CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS, TERRITOIRES OU CERTAINES PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES IMMATÉRIELS OU ACCESSOIRES, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE DE SORTE QUE LESDITES LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS CONFÈRE DES DROITS EXCLUSIFS. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT, TERRITOIRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

En cas de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement pour déterminer la période de garantie en cas de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt fondamental d'obtenir et de conserver tous les reçus. Les réparations à effectuer en vertu de la présente garantie doivent être approuvées en communiquant avec Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie limitée s'applique uniquement aux clients des États-Unis, de Porto-Rico et du Canada. Aux États-Unis et à Porto-Rico, votre appareil ménager est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou à ajouter des obligations en vertu de la présente garantie. Les obligations de réparation et les pièces couvertes par cette garantie doivent être effectuées par Electrolux ou un centre de service autorisé. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées sont indiquées sous réserve de modifications sans préavis.

Aux É.-U. :

1 877 435-3287

Electrolux Major Appliances North America
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262 USA

Au Canada :

1 800 265-8352

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

