

Manuel d'utilisation et d'entretien

Cuisinières électriques

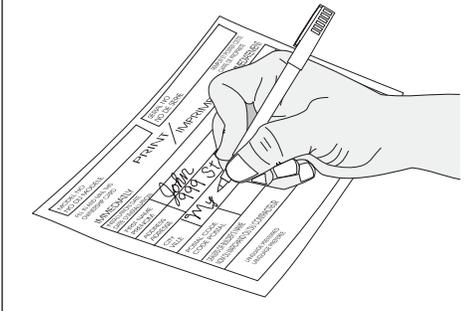
CONTENU	Page
Enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3-4
Instructions d'installation	5-6
Lampe du four	6
Lampe de surface	7
Coupe-circuit de protection	7
Voyants lumineux	7
Modèles avec minuterie à touches capacitives	7
Casseroles et sous-plats particuliers	8
Conseils et renseignements sur la mise en conserve	8
Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers	9
Surface de cuisson	
Réglage des éléments de surface (certains modèles)	9
Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) ..	10-15
Types de foyers utilisés	10
Modèles avec contrôles de surface électroniques (ESEC)	11-14
Réglage de la zone réchaud	15
Cuisson au four	16
Circulation d'air dans le four	16
Cuisson par convection (certains modèles)	17
Rôtissage par convection (certains modèles)	17
Système de cuisson rapide (certains modèles)	18
Cuisson au gril	19
Réglage du four	19
Nettoyage Général	
Nettoyage des composantes de la cuisinière	20
Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) ..	21-22
Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable (certains modèles)	22
Nettoyage de l'appareil	23-26
Enlever et réinstaller la porte	26
Porte avec vitre extérieure démontable (certains modèles) ..	27
Retirer et replacer le tiroir de rangement	27
Tiroir-Réchaud (certains modèles)	28-29
Liste des vérifications préventives	30-31
Garantie	32

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

Enregistrement du produit

Enregistrez votre appareil

La CARTE D'ENREGISTREMENT doit être remplie avec soin, puis signée et retournée à la compagnie Produits Electrolux Nord-Américains.



Merci d'avoir choisi cet appareil. Les renseignements contenus dans ce **Guide de l'utilisateur** expliquent comment utiliser et entretenir l'appareil. Lisez les documents qui accompagnent l'appareil pour en savoir davantage sur cet appareil.

Enregistrez les numéros de modèle et de série de votre appareil

Écrivez ci-dessous ces numéros que vous trouverez sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cuisinière et qui est visible lorsque le tiroir est ouvert.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Ce guide donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer identiquement les caractéristiques de votre appareil.

Note: Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

Important: Garder votre facture.

La période de la garantie débute à la date indiquée. Placez-la dans un endroit où vous la retrouverez facilement. Si vous devez faire réparer votre appareil alors qu'il est sous garantie, on pourrait exiger de voir votre facture.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- **Installation – Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

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

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

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

⚠️ AVERTISSEMENT N'utilisez pas la cuisinière pour entreposer des articles.

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

⚠️ ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier. Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil pour saisir des articles, ceci pourrait leur causer des blessures graves.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.

- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS DU FOUR, OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments de surface et ceux du four peuvent être très chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.

- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

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

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**
- **Enlevez la porte de toute cuisinière inutilisée qui doit être entreposée ou mise aux rebus.**
- **IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.** Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée** – Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversements causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les éléments sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs** – N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four ou toute autre partie de la cuisinière. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés** – En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four** – Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.

- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la surface de cuisson. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.
- **Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Nettoyants/Aérosols** – Suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation. Sachez que les résidus excessifs de nettoyeurs et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.

FOURS AUTONETTOYANTS:

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

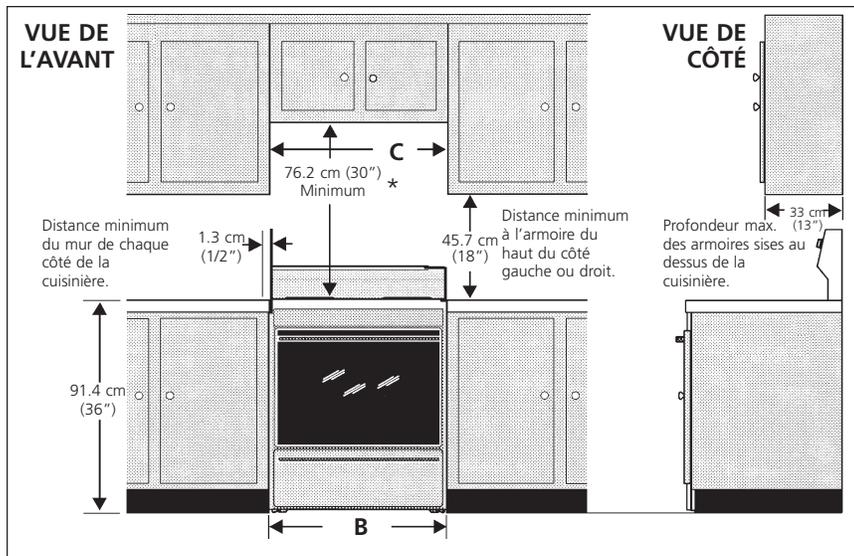
Instructions d'installation

L'installation et le service doivent être exécutés par un technicien qualifié.

Important: conservez ce document pour le présenter à l'inspecteur local d'électricité s'il le demande. Lisez et conservez ce document pour référence.

Espaces prévus et dimensions

- Laissez suffisamment d'espace entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes (1.3cm (1/2")) sur les côtés et à l'arrière).
- Endroit – Vérifiez l'endroit où la cuisinière sera installée. Assurez-vous qu'il y a une source d'alimentation électrique adéquate et que le plancher est solide.
- Les dimensions qui sont données doivent être respectées. Ces dimensions allouent un minimum de jeu. Les surfaces en contact doivent être solides et de niveau.



MODÈLES	DIMENSIONS		
	A	B	C
24"	61cm 24"	63.5 cm 25"	61 cm 24"
30"	76.2 cm 30"	78.7 cm 31"	76.2 cm 30"

Le diagramme illustre les hauteurs de la cuisinière. La hauteur maximale est de 122 cm (48"). La hauteur de la porte ouverte est de 114.3 cm (45"). La largeur de la porte ouverte est de 66 cm (26"). La hauteur de la base est de 91.4 ± 0.3 cm (36 ± 1/8").

* Espace minimum de 76,2 cm (30") entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une armoire en bois ou en métal non protégée, ou espace minimum de 61 cm (24") si le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau résistant au feu d'au moins 0.64 cm (1/4") recouvert d'une feuille d'acier doux dont l'épaisseur est au moins de 0.038 cm (0.015") si en acier inoxydable, de 0.061 cm (0.024") si en aluminium ou de 0.051cm (0.020") si en cuivre. Un espace de 1.3 cm (1/2") minimum pour l'arrière et les côtés de la cuisinière est requis. Respectez toutes les dimensions indiquées ci dessus afin d'éviter des dommages à la propriété, de créer un danger potentiel d'incendie et de faire des découpages incorrects du comptoir et de l'armoire.

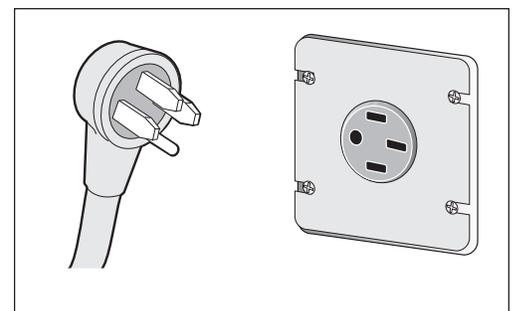
Évitez d'ajouter des espaces de rangement au-dessus de l'appareil pour éliminer tout risque de brûlures ou de feu en vous penchant au-dessus de surfaces chaudes pour prendre des objets. Si des espaces de rangement doivent être ajoutés, les risques peuvent être réduits en installant une hotte qui excède le devant de l'armoire d'au moins 12.7 cm (5").

Branchement

Cet appareil nécessite une alimentation électrique de 120/240 ou 120/208 volts correctement mise à la terre. Branchez le câble d'alimentation de la cuisinière à une prise murale. S'il n'y en a pas, faites-en installer une par un maître électricien.

Emplacement

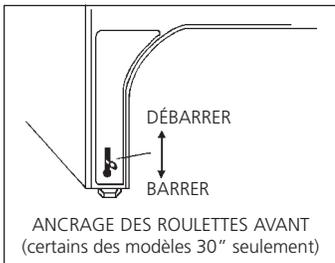
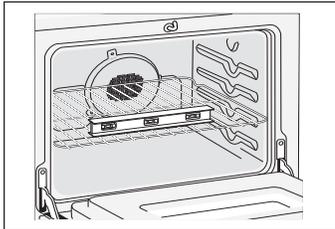
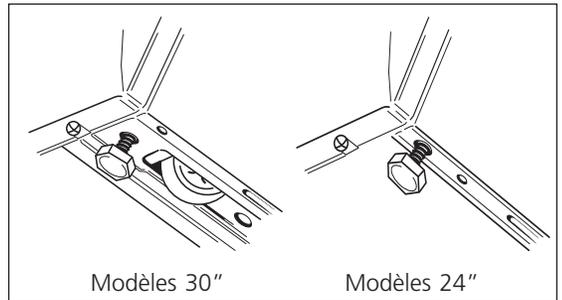
Installez votre nouvelle cuisinière à 1.3 cm (1/2") du mur arrière et alignez-la avec les comptoirs de la cuisine. Assurez-vous qu'un espace libre de 1.3 cm (1/2") est conservé entre les côtés de la cuisinière et les comptoirs. Espacez votre cuisinière d'au moins 7.6 cm (3") minimum de votre réfrigérateur s'ils sont côte à côte.



Instructions d'installation (suite)

Nivellement

Pour obtenir de bons résultats de cuisson, votre cuisinière doit être de niveau. Des vis de nivellement sont installées aux quatre coins inférieurs de la cuisinière. Pour les ajuster, retirez le tiroir de rangement. (Voir section Tiroir de rangement).

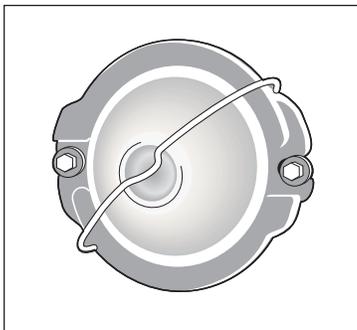


Pour mettre la cuisinière de niveau:

1. Utilisez une clé ouverte de 1-1/4" ou une clé à molette pour dévisser chacune des quatre vis de nivellement de deux à trois tours.
2. Installez une des grilles dans le centre du four.
3. Installez la cuisinière à son emplacement final et déposez le niveau à bulle sur la grille pour vérifier si le niveau est acceptable. Prenez deux lectures, une avec le niveau placé en diagonale dans le four et l'autre lecture dans l'autre diagonale.
4. Utilisez la clé 1-1/4" pour ajuster les vis de nivellement. Tournez chacune d'elles jusqu'à ce que l'appareil soit assis fermement sur le plancher sans se balancer.
5. Certains appareils sont supportés par des roulettes à roulement doux qui servent à faciliter le déplacement.

Si le plancher est d'aplomb et de niveau, ouvrez le tiroir et abaissez les leviers d'ancrage des roulettes avants pour empêcher la cuisinière de se déplacer (certains modèles).
Si le plancher n'est pas plat ou de niveau, servez-vous des vis de nivellement pour mettre l'appareil de niveau et le supporter.

Lampe du four



⚠ ATTENTION Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant le cycle d'autonettoyage. Les hautes températures réduiront sa longévité.

Pour certains modèles, la lampe à l'intérieur du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte.

La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur ou sous le panneau de commandes.

Si le four est autonettoyant, la lampe est protégée par un protège-lampe en verre retenu par une broche.

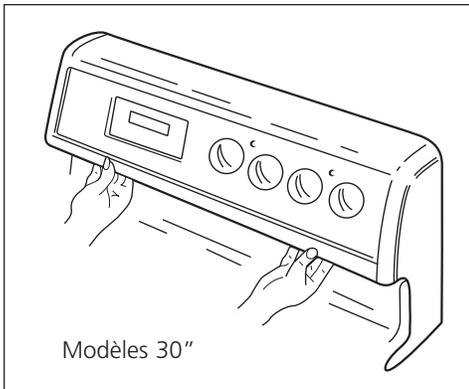
CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.

Pour remplacer la lampe:

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

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

Lampe de surface (certains modèles)



ATTENTION Assurez-vous que tous les boutons de commande des foyers de la surface de cuisson sont à la position ARRÊT "●" et froids.

Actionnez l'interrupteur situé sur ou sous le panneau de commandes, du côté droit, pour allumer ou éteindre la lampe de surface. Remplacez la lampe fluorescente si elle refuse de s'allumer après plusieurs essais.

Lampe de surface installée sous le panneau de commande (certains modèles)

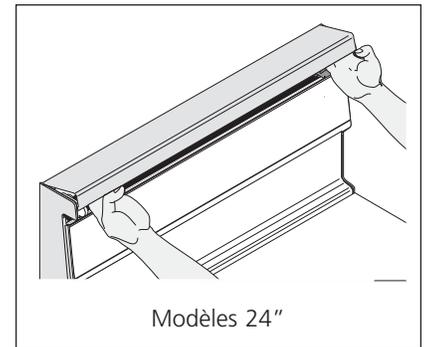
Pour la remplacer:

1. Placez vos doigts sous la lampe à environ 20.3 cm (8") des deux extrémités.
2. Faites tourner le tube de 90° et le tirer vers le bas hors des réceptacles.
3. Installez le nouveau tube en l'insérant dans les guides des réceptacles et tournez-le pour l'engager en position de fonctionnement; vérifiez si la lampe fonctionne correctement.

Lampe de surface installée sur le panneau de commande (certains modèles)

Pour la remplacer:

1. Soulevez le panneau de commande.
2. Placez vos doigts sous la lampe à environ 20.3 cm (8") des deux extrémités.
3. Faites tourner le tube de 90° et le tirer vers le bas hors des réceptacles.
4. Installez le nouveau tube en l'insérant dans les guides des réceptacles et tournez-le pour l'engager en position de fonctionnement; vérifiez si la lampe fonctionne correctement.



Coupe-circuit de protection

Comme protection en cas de surcharge, chacune des prises de courant (2 max.) qui se trouvent au dessus du panneau de commandes est protégée par un fusible de 15 ampères, 120 volts. Pour les apercevoir, soulevez le couvercle qui se trouve au dessus du panneau de commandes. Aucun fusible ne sera fourni si l'appareil ne comprend pas de prise de courant.

Voyants lumineux

Certains modèles possèdent un voyant pour chacun des foyers, d'autres en possède un pour chaque paire de foyers. D'autres n'en ont que pour la zone de réchaud et le tiroir réchaud.

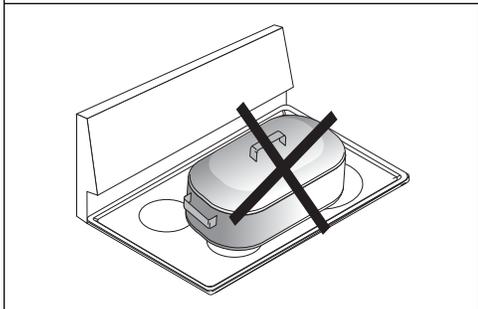
Le voyant devient lumineux aussitôt qu'un foyer est allumé. Vérifiez si le voyant devient lumineux aussitôt que vous tournez chacun des boutons des commandes de foyer. Si le bouton est réglé à un très faible réglage de chaleur, le voyant peut s'allumer même si aucune chaleur n'est produite par le foyer. Si cela se produit, tournez le bouton à un réglage plus élevé, jusqu'à ce que le foyer commence à chauffer.

Quand la cuisson est terminée, jetez un coup d'oeil rapide aux voyants; c'est un moyen facile de vous assurer que tous les boutons de commande ont été tournés au repère **ARRÊT "●"**.

Modèles avec minuterie à touches capacitives (seulement)

NOTE: Lorsque que le four est en fonction soit: pour la cuisson au four, la cuisson par convection, le grillage ou pour le cycle autonettoyant, un ventilateur démarre et arrête automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. C'est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.

Casseroles et sous-plats particuliers

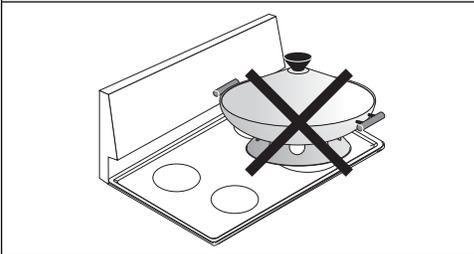


La plupart des boutiques d'articles de cuisine et des quincailleries offrent des **woks** à fond plat qui conviennent à cette surface de cuisson. Les woks à fond rond (pourvus d'un anneau de support qui ne dépasse pas le contour de l'élément chauffant) peuvent également être utilisés. L'anneau métallique est conçu pour soutenir le wok de façon sécuritaire lorsqu'il contient une grande quantité de liquide (soupe) ou de graisse (friture).

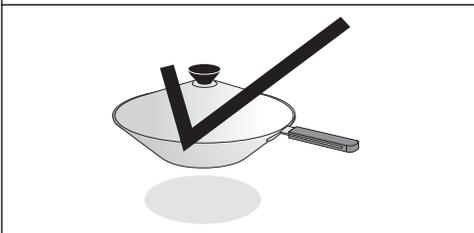
ATTENTION NE PAS utiliser deux éléments (sauf si la table de cuisson est munie d'un élément allongé) à la fois pour chauffer une grande casserole comme une rôtissoire ou une plaque chauffante, ni laisser chauffer l'ustensile jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore. Dans ces deux cas, le fond de la casserole risquerait de décolorer ou de craqueler la surface émaillée de l'appareil et d'endommager les éléments de surface ou la cuvette de l'élément (s'il y a lieu).

Sous-plats métalliques : Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec les éléments de surface.

NE PAS utiliser un wok pourvu d'un anneau métallique de support qui dépasse le contour de l'élément de surface. Étant donné que cet anneau retient la chaleur, il pourrait endommager l'élément de surface ou la surface de cuisson.



Dans le cas des surfaces lisses en verre, seuls les woks à fond plat (sans anneau de support) peuvent être utilisés.



Conseils et renseignements sur la mise en conserve

ATTENTION La mise en conserve peut générer une grande quantité de vapeur. User d'une grande prudence pour prévenir les blessures. Toujours soulever le couvercle de façon à diriger la vapeur à l'opposé des personnes.



1. Utiliser des recettes éprouvées et suivre les directives attentivement. Consulter un service de vulgarisation agricole ou un fabricant de bocaux en verre pour les données les plus récentes sur la mise en conserve.
2. Utiliser uniquement des casseroles de mise en conserve à fond plat. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la casserole est plat.
3. Centrer la casserole de mise en conserve sur l'élément de surface.
4. Verser de l'eau chaude dans la casserole et régler l'élément à une température élevée pour accélérer l'ébullition; réduire la température le plus possible tout en maintenant une ébullition constante.
5. Il est préférable de mettre de petites quantités d'aliments en conserve à la fois.

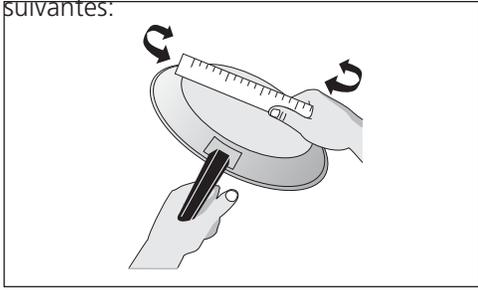
ATTENTION Pour ne pas endommager la surface de cuisson :

1. Ne pas utiliser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve qui dépassent de plus de 2,5 cm (1") le contour de l'élément de surface.
2. Ne pas laisser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve à une température élevée trop longtemps.
3. Utiliser un élément différent pour chaque nouvelle charge de mise en conserve pour permettre à l'élément et à la surface avoisinante de refroidir. Éviter d'utiliser le même élément pendant toute une journée pour la mise en conserve.

ATTENTION Pour que la mise en conserve soit sécuritaire, les micro-organismes dangereux doivent être détruits et les pots bien scellés. Lorsqu'une grande casserole de mise en conserve est utilisée, il faut maintenir une ébullition légère mais constante pendant toute la durée requise.

Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers

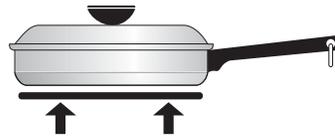
Pour obtenir de bons résultats et conserver l'énergie, choisissez des ustensiles de cuisine possédant les caractéristiques suivantes:



Le fond des casseroles doit être plat. Vérifiez que le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle.

Utilisez toujours les ustensiles pour l'usage auquel ils ont été conçus. Suivez les instructions du fabricant. Certains ustensiles de cuisine ne peuvent être utilisés au four ou sur les foyers.

*BON



- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.

* Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine spéciaux comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs en s'assurant toutefois, qu'ils sont conformes aux exigences ci-dessus.

MAUVAIS

- Fonds incurvés et déformés.



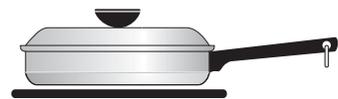
- La casserole déborde du brûleur de plus de 2.5 cm (1").



- Manche trop lourd qui fait basculer la casserole.



- Le foyer déborde des bords de la casserole.



Surface de Cuisson

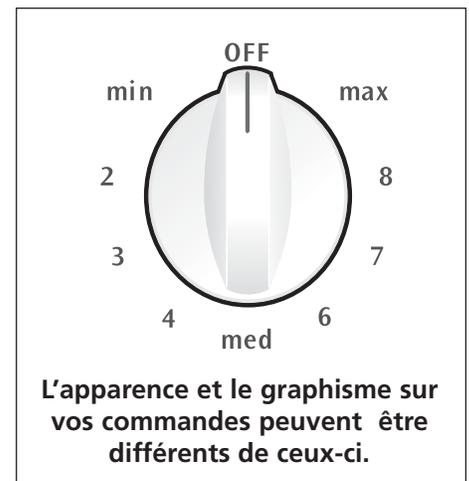
Réglage des éléments de surface (certains modèles)

1. Placez le plat sur le foyer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande du foyer au réglage désiré.
3. La/les lampes témoins des foyers s'allument lorsqu'un ou plusieurs foyers sont utilisés. Éteignez toujours le foyer avant d'en retirer le plat.

Les réglages suggérés dans le tableau ci-dessous ont été obtenus en utilisant des plats en aluminium d'épaisseur moyenne ou élevée pour la cuisson, avec leur couvercle en place. Ces réglages peuvent être différents lorsque d'autres types de plats sont utilisés.

Remarque: La grosseur et le type d'ustensile utilisé, en plus de la quantité et du type d'aliment à cuire influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

Réglage	Type de cuisson
Haut (MAX)	Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
Moyen (MED)	Pour garder l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen à faible	Pour compléter la cuisson, faire cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Faible (MIN)	Pour garder chaud, fondre ou faire mijoter.



ATTENTION Ne déposez pas d'objets en plastique tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballages en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces items peuvent prendre en feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre en feu s'ils sont trop près des foyers.

ATTENTION NE PAS utiliser les éléments de surface pendant le cycle d'autonettoyage.

Les éléments de surface sont exposés à des températures élevées s'ils sont utilisés alors que le four fonctionne en mode autonettoyant. Pour maximiser la durée de vie des éléments de surface, ne pas utiliser la surface de cuisson durant le cycle d'autonettoyage.

Surface de cuisson (suite)

Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles)

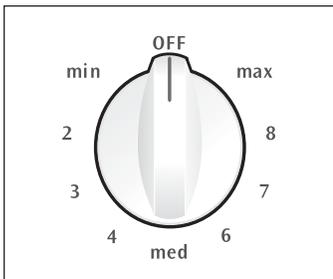
Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design. Vous devez surtout vous assurer que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments. La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la plaque de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments, sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

La surface de cuisson vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou table de travail. Si vous laissez tomber des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson, vous risquez de la faire éclater. Les casseroles avec des fonds rugueux peuvent égratigner la plaque de cuisson. Il est recommandé de ne pas déposer d'aliments directement sur la plaque de cuisson (sans les mettre dans des ustensiles de cuisine), car le nettoyage sera plus difficile et les aliments pourraient générer de la fumée et entraîner un risque potentiel d'incendie. N'utilisez jamais de plaque chauffante ou d'ustensiles similaires sur la surface en vitrocéramique.

Types de foyers utilisés (certains modèles)

Trois types de foyers chauffants peuvent être utilisés tout dépendant du modèle; ce sont ceux qui ont:

- des **éléments radiants réguliers** (à une seule zone) de divers diamètres ou configurations.
- des **éléments radiants à surface variable** (à deux zones) de divers diamètres ou configurations.
- des **éléments radiants allongés** (à trois zones) de divers diamètres ou configurations.

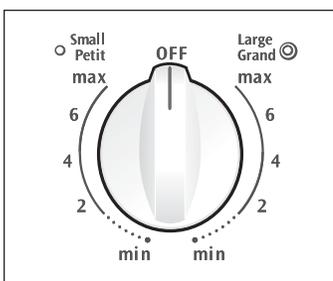


Éléments radiants réguliers (certains modèles)

Un motif épousant la forme du foyer radiant apparaît sur la surface vitrocéramique et vous permet de le situer.

Le niveau de chaleur est ajusté à l'aide d'un bouton de commande que vous devez enfoncer à fond en premier, s'il est à la position ARRÊT. Tournez ensuite le bouton au niveau de chaleur désiré.

Si la surface chauffante de l'élément dépasse le contour de la casserole, l'ustensile est trop petit pour l'élément. Il n'est pas nécessaire d'aligner le bouton de commande sur une marque particulière. Servez-vous des marques comme points de repère, et ajustez le bouton de commande en conséquence. Les voyants lumineux de fonctionnement et de surface chaude s'allumeront.

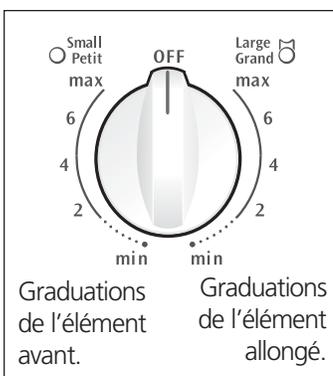


Éléments radiants à surface variable (certains modèles)

Ce foyer combine les caractéristiques d'un petit et d'un grand foyer radiant. Le principal avantage de ce foyer c'est qu'il peut être utilisé pour la cuisson avec de petits ou de grands ustensiles, ce qui augmente l'utilité de la surface de cuisson.

Les niveaux de chaleur sont ajustés à l'aide d'un bouton de commande à deux séries de graduations. Avec de petits ustensiles, utilisez les petits caractères; seule la petite surface intérieure chauffera. Pour chauffer de grands ustensiles servez-vous des graduations à gros caractères; toute la surface du foyer chauffera alors.

Les voyants lumineux de fonctionnement et de surface chaude s'allumeront lorsque l'élément chauffera.



Éléments radiants allongés (certains modèles)

Le principal avantage de ce type de foyer est qu'il permet de créer une zone de cuisson plus grande pour les casseroles de forme allongée comme les rotissoires ou les plaques chauffantes.

Pour utiliser l'élément allongé, tournez le bouton de commande vers la gauche, en direction des graduations de l'élément allongé.

Pour un élément allongé complet, activez aussi l'élément arrière.

Et pour utiliser seulement l'élément avant, tournez le bouton de commande vers la droite, en direction des graduations de l'élément avant.

L'apparence et le graphisme sur vos commandes peuvent être différents de ceux-ci.

Surface de cuisson (suite)

Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

Modèles avec contrôles de surface électroniques ESEC (certains modèles)

L'apparence et les graphiques peuvent être différents

Apparence de la table de cuisson

Emplacement des éléments chauffants

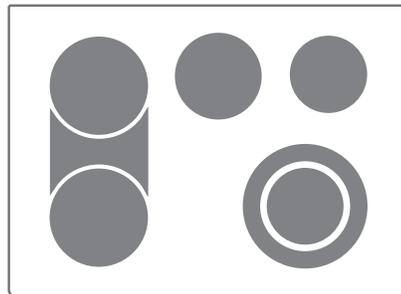
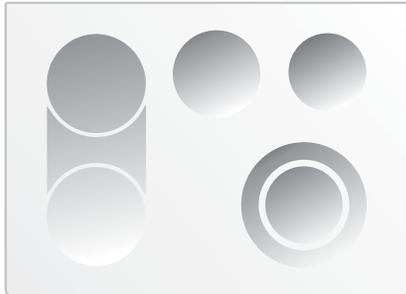


Figure 1

Surface de cuisson vitrocéramique

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique.

L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design.

Assurez-vous que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments (Figure 1).

La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la plaque de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments, sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments.

Celles-ci peuvent **devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.**

Éléments de surface radiants

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, ce dernier devient rouge.

Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'allumera et s'éteindra automatiquement. L'élément retient assez de chaleur pour continuer de fournir une température constante même lorsque ce dernier est éteint. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.



AVANT ARRIÈRE ARRIÈRE AVANT

Emplacement des éléments et des contrôles

Votre appareil possède des éléments radiants de 6 différentes puissances. Plus la puissance de l'élément est élevée plus les grandes quantités d'aliments chauffent rapidement.

L'exemple utilisé en **Figure 2** montre un modèle avec tous les types d'éléments que vous pourriez avoir. **Nous utiliserons cet exemple dans cette section, mais l'apparence et les graphiques peuvent être différents.** **Figure 2** possède un élément régulier de **6 pouces**, situé à l'arrière à droite; on retrouve un élément radiant à surface variable de **6 ou 9 pouces** à l'avant à droite; un élément radiant **Zone réchaud** se situe à l'arrière au centre; et deux éléments radiants de **8 pouces** sont situés à l'avant et à l'arrière du côté gauche. On retrouve entre l'élément avant et arrière à gauche un élément radiant **PONT**.

L'élément PONT est contrôlé par le même bouton de contrôle que l'élément radiant avant gauche.

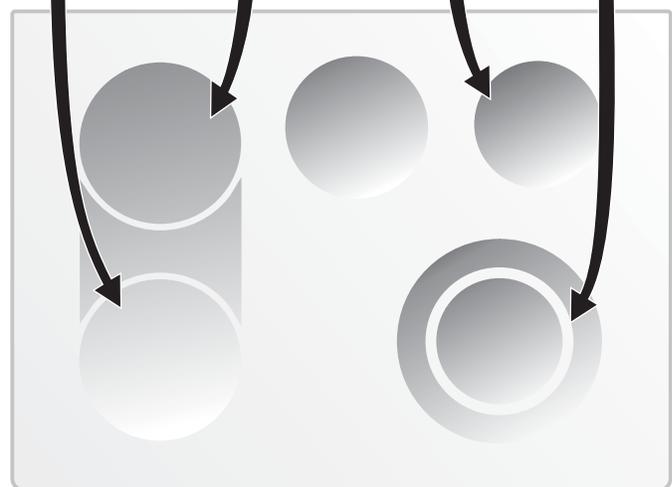


Figure 2

Surface de cuisson (suite)

Surface de cuisson vitrocéramique

(certains modèles) (suite)

Modèles avec contrôles de surface électroniques

(ESEC) Chaque commande électronique ESEC des éléments de surface possède un écran digital. La caractéristique ESEC est munie de 4 écrans digitaux numériques soit un écran par élément de surface. Une seule commande contrôle l'élément avant gauche et l'élément pont. L'élément radiant double avant droit est aussi contrôlé par un seul bouton de commande. Ce type de commande fonctionne de la même façon qu'une commande normale mais il est possédé un écran digital permettant de visionner le réglage (voir figures 1 à 4)

Réglages disponibles de la commande électronique ESEC

La commande électronique ESEC permet différents niveaux de température situés entre maximum **Hi** (Fig. 2), minimum **Lo** (Fig. 4) et arrêt **OFF** (Fig. 1). Les réglages situés entre **Hi** et **3.0** diminuent par intervalle de .5. Les réglages situés entre **3.0** et **Lo** (Mijotant, position indiqué par les pointillés sur le dosseret) diminuent par intervalle de .2 afin d'obtenir plus de précision aux niveaux les plus bas.

Utilisez le tableau (Fig. 5) pour déterminer le réglage le plus approprié dépendamment des aliments à préparer. La fonction "Mijotant" est utilisée afin de conserver chaude une grande quantité d'aliments tel que les soupes ou les ragoûts. La plus basse température de la fonction mijotant est idéale pour les aliments délicats ou pour faire fondre le chocolat ou le beurre.

Note: La grosseur ou le type d'ustensile utilisés influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

Réglages des éléments de surface recommandés

Réglage	Type de cuisson
Haut (MAX)	Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
Moyen (MED)	Pour garder l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen à faible	Pour compléter la cuisson, faire cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Faible (MIN)	Pour garder chaud, fondre ou faire mijoter.

Figure 5

Message d'erreur de la commande ESEC (Er)

Le message d'erreur s'affichera et clignotera ("**Er**", voir Figure 6) lors du branchement (ou après un interruption de courant) si UNE commande est à la position Marche (ON). Si une interruption de courant survient, assurez-vous que les 4 commandes sont à la position Arrêt. Ceci redémarrera les commandes des éléments de surface.

Assurez-vous de redémarrer l'horloge. Après avoir placé les commandes à la position Arrêt (OFF) et avoir régler l'horloge, les afficheurs devraient revenir à la normale. Si les commandes ne fonctionnent toujours pas et que "Er" demeure affiché dans un des afficheurs, contactez réparateur autorisé.

Verrouillage de la commande électronique ESEC (- -)

La fonction autonettoyante du four ne fonctionnera pas si une des commandes des éléments de surface n'est pas à la position arrêt (OFF). Les éléments de surface ne seront pas opérant durant un cycle autonettoyant ou lorsque la fonction verrouillage de la commande du four est en fonction. Lorsque la fonction verrouillage est activée, "- -" apparaîtra à l'écran. Si un des éléments de surface est encore chaud au moment où la commande de verrouillage est mise en fonction, le message "HE" apparaîtra à l'écran plutôt que "- -".

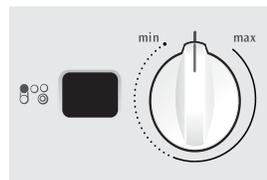


Figure 1

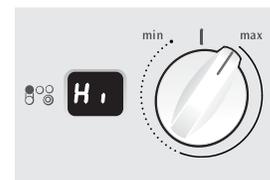


Figure 2

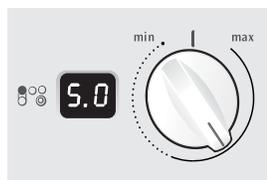


Figure 3

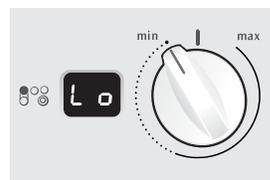


Figure 4

ATTENTION Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi. **Soyez prudent.**

ATTENTION Ne déposez pas d'objets tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballage en plastique **sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.** Ces items peuvent prendre feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont trop près des éléments.

NOTE: Veuillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **nettoyage général** et la section **avant d'appeler le service** dans ce manuel.

NOTE: Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de la chaleur demandée. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum (HI), ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat. (Référez-vous à la section Ustensiles pour la cuisson sur les élément on page 9).



Figure 6

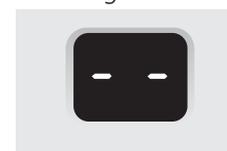


Figure 7

Surface de cuisson (suite)

Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

Modèles avec contrôles de surface électroniques (ESEC)

Message indiquant que la surface est chaude (HE)

Lors de l'utilisation d'un ou l'autre des éléments simples, doubles ou pont la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour une certaine période. La commande ESEC détecte la chaleur de la surface de cuisson et affiche le message "HE" (hot element) pour aviser que la surface est encore trop chaude pour être touchée. Même si le message HE est affiché, l'élément peut être utilisé à nouveau à ce moment.

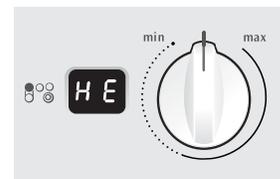


Figure 1

Réglage d'un élément radiant régulier

La table de cuisson possède des éléments simples à 2 endroits; à l'arrière à droite (Fig. 3) et à l'arrière à gauche (Fig. 4). L'élément PONT peut aussi être utilisé comme un élément simple.

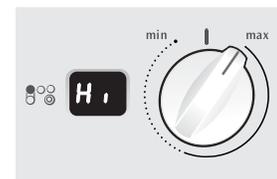


Figure 2

Pour régler les éléments radiants simples:

1. Placez un plat de dimension approprié sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre en vous référant à l'écran ESEC (Fig. 2) pour obtenir le réglage désiré. Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour l'élément utilisé.
3. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt avant de retirer l'ustensile de l'élément. Note: Le message HE apparaîtra à ce moment et demeurera à l'écran jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

L'apparence et les graphiques peuvent être différents

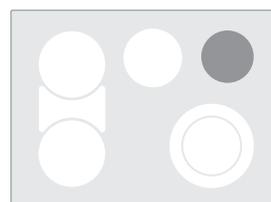


Figure 3

Élément droit arrière

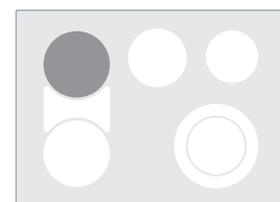


Figure 4

Élément gauche arrière

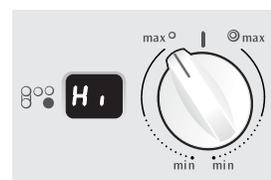


Figure 5

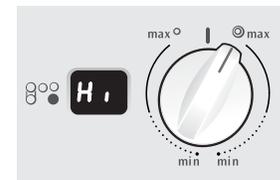


Figure 6

Réglage des éléments radiants doubles

La table de cuisson possède un élément radiant double situé à l'avant à droite (Fig. 8). La dimension des graduations sur le panneau de commande indique quelle zone de l'élément double fonctionne. Les graduations à **petits caractères** indiquent que seul la zone interne de l'élément fonctionne (Fig. 5 & 7). Les graduations à **gros caractères** indiquent que les deux zones de l'élément double fonctionnent (Fig. 6 & 8). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

Pour régler les éléments doubles:

1. Placez un plat de dimension approprié sur l'élément radiant.
2. Poussez et tournez le bouton de commande vers les graduations à petits caractères pour faire fonctionner la zone interne de l'élément double (Fig. 5) et en direction des graduations à gros caractères pour faire fonctionner l'élément double au complet (Fig. 6).
3. Référez-vous à l'écran ESEC pour obtenir le réglage désiré. Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en repositionnant le bouton à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour l'élément utilisé.
4. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt avant de retirer l'ustensile de l'élément. Note: Le message **HE** apparaîtra à ce moment et demeurera à l'écran jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

L'apparence et les graphiques peuvent être différents

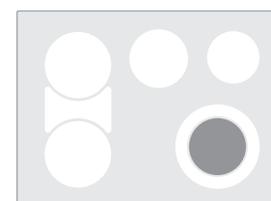


Figure 7

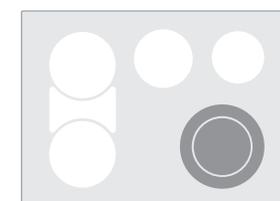


Figure 8

ATTENTION Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'est pas assez refroidi. **Soyez prudent.**

Surface de cuisson (suite)

Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

Modèles avec contrôles de surface électroniques (ESEC)

Réglage de l'élément radiant PONT

La table de cuisson est munie d'un élément "PONT" situé à avant et au centre à gauche. L'élément pont peut être utilisé pour cuire à l'aide d'ustensile rectangulaire (comme une rôtisserie) ou une casserole de forme ovale. L'élément maintiendra la température constante sur tout l'élément. Si nécessaire afin d'utiliser un ustensile standard, l'élément Pont peut fonctionner comme un élément radiant simple sans utiliser la zone pont de l'élément. Les symboles de l'élément pont sont situés sur le panneau de commande de chaque côté du bouton de commande de l'élément. Ces symboles indiquent de quel côté tourner le bouton pour faire fonctionner l'élément. Un symbole indique que seule la zone avant de l'élément pont est en fonction. Un symbole indique les deux zones de l'élément pont sont en fonction en même temps. Vous pouvez changer d'un à l'autre à n'importe quel temps lors de la cuisson.

Pour régler l'élément radiant pont:

1. Placez un plat de dimension approprié sur l'élément radiant.
2. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire fonctionner la zone inférieure de l'élément double (Fig. 5) et dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire fonctionner les 2 zones de l'élément pont (Fig. 6).
3. Référez-vous à l'écran ESEC pour obtenir le réglage désiré. Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en repositionnant le bouton à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge débord de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour l'élément utilisé. Veuillez noter que pas tous les ustensiles de cuisson ne peuvent être utilisés sur l'élément pont.
4. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt avant de retirer l'ustensile de l'élément. Note: Le message **HE** apparaîtra à ce moment et demeurera à l'écran jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

L'élément PONT peut aussi être utilisé en combinaison avec l'élément radiant simple situé à l'arrière à gauche. Puisque cet élément possède 2 commandes différentes, un élément peut être utilisé pour la cuisson tandis que l'autre peut être utilisé pour garder les aliments chauds.

ATTENTION Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi. **Soyez prudent.**

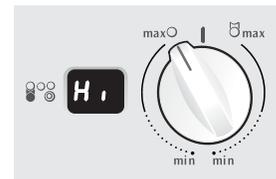


Figure 1

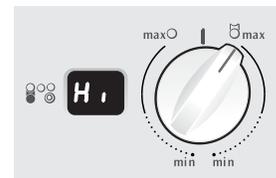


Figure 2

L'apparence et les graphiques peuvent être différents

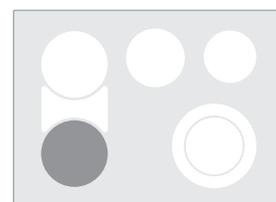


Figure 3

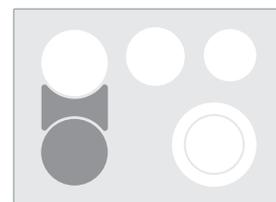


Figure 4

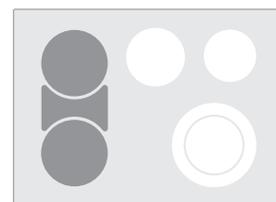


Figure 5

Surface de cuisson (suite)

Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

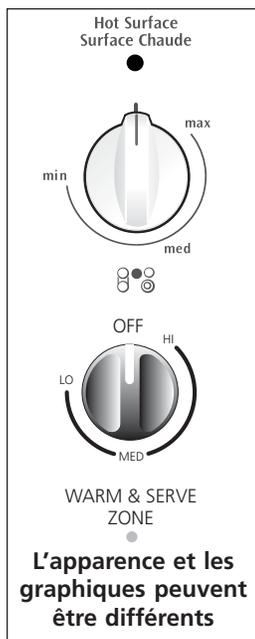
Réglage de la zone réchaud (certains modèles)

Pour faire fonctionner la zone réchaud

La surface de cuisson de votre cuisinière est munie d'une zone réchaud. Cette zone a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours par les mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids sur la zone réchaud.

Utilisez la zone réchaud pour conserver chaud certains aliments qui sont cuits tels que: les légumes, les sauces, les mets dans une casserole, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes de service utilisables au four.

Tous les aliments placés sur la zone réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier aluminium pour conserver leur qualité. Pour les meilleurs résultats, laissez le couvercle entrouvert lorsque vous désirez garder chaud des pâtisseries ou des pains. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre; il sera très difficile de l'enlever de la surface par la suite.**



Utilisez seulement la vaisselle et les ustensiles de cuisine recommandés pour le four et la zone réchaud.

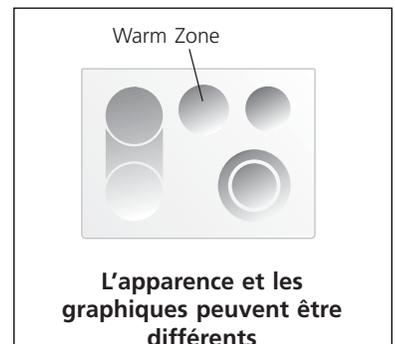
ATTENTION La zone réchaud ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude contrairement aux éléments de surface. Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour fours pour retirer les aliments de la zone réchaud, car les ustensiles et plats qui s'y trouvent sont chauds.

Témoin lumineux

La **lampe témoin de surface chaude** de la zone réchaud est située sous ou dessus la commande thermostat de la zone réchaud. Elle s'allume lorsque le bouton de la commande est réglé et continuera de briller tant que la vitre ne se sera pas refroidie à un niveau acceptable.

Réglage de la zone réchaud

1. Pour régler le thermostat, enfoncez le bouton et tournez-le au réglage désiré. Les températures sont approximatives et désignées par HAUT (MAX), MOYEN (MED) et BAS (MIN). Toutefois, le bouton peut être positionné à tout endroit entre les repères HAUT (MAX) et BAS (MIN) pour des niveaux de chaleur différents.
2. Lorsque vous aurez terminé, tournez la commande de thermostat à OFF (ARRÊT). La **lampe témoin surface chaude** s'éteint lorsque la zone réchaud s'est refroidie à un niveau sécuritaire.



Sélection de température

Référez-vous au tableau pour les réglages recommandés. Si un aliment n'est pas énuméré, commencez par le réglage moyen. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage moyen.

Tableau des réglages recommandés pour la zone réchaud			
Aliments	Réglage	Aliments	Réglage
Pains / pâtisseries	Bas (MIN)	Sauces	Moyen (MED)
Mets en casserole	Bas (MIN)	Soupes (crème)	Moyen (MED)
Assiettes de service avec aliments	Bas (MIN)	Ragoûts	Moyen (MED)
Oeufs	Bas (MIN)	Légumes	Moyen (MED)
Jus de viande	Bas (MIN)	Aliments frits	Haut (MAX)
Viandes	Moyen (MED)	Breuvages chauds	Haut (MAX)
		Soupes (liquides)	Haut (MAX)

Cuisson au four

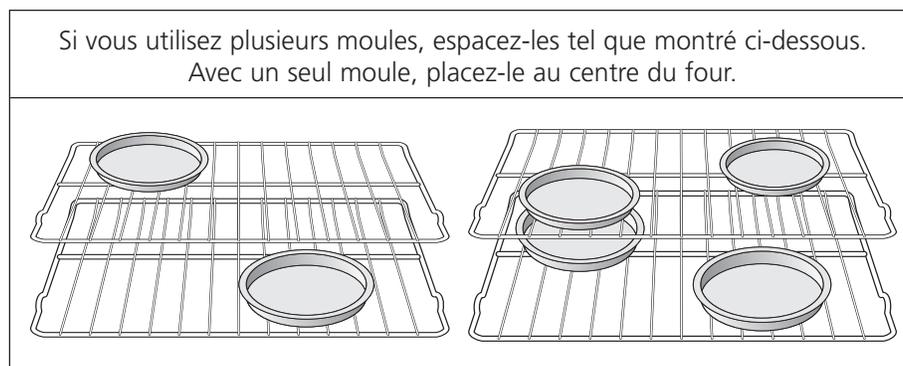
Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, réchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole.

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

Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions		
Problème de cuisson au four	Causes	Solutions
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé. 	<ul style="list-style-type: none"> Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. Grille du four surchargée. Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous. 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. Four trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre. 	<ul style="list-style-type: none"> Four trop chaud. Taille de moule incorrecte. Moule non centré dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu. Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale. 	<ul style="list-style-type: none"> La cuisinière n'est pas de niveau. Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. Moule déformé. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue. 	<ul style="list-style-type: none"> Four pas assez chaud. Four surchargé. La porte du four a été ouverte trop fréquemment 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimum de cuisson recommandée.

Circulation d'air dans le four

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



Cuisson par convection (certains modèles)

NOTE: Le moteur de la turbine convection cesse automatiquement de tourner si la porte est ouverte alors que le four fonctionne en mode convection. Elle recommence à tourner lorsque la porte est refermée.

En mode convection, un ventilateur au fond du four sert à faire circuler l'air chaud autour des aliments. Ce mouvement contrôlé d'air scelle rapidement la surface des aliments, retenant ainsi tous les jus naturels et leur saveur. Cette méthode de cuisson vous permet d'obtenir les meilleurs résultats culinaires, c'est à dire pour la cuisson, décongeler, déshydrater et rôtir des aliments.

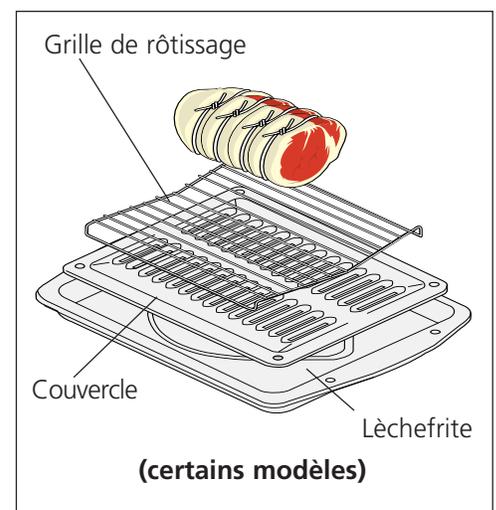
Conseils sur la convection:

1. Pour la cuisson par convection, on peut réussir presque toutes les recettes en abaissant la température du four requise pour la cuisson en mode normal par radiation de 13°C (25°F). Vérifiez le mode de fonctionnement de la commande électronique qui se trouve dans le feuillet "Programmeur électronique du four" de ce guide de l'utilisateur. Ceci peut avoir comme résultat de réduire considérablement la perte de volume des aliments, en plus de cuire les viandes plus tendres.
2. Il est plus facile de cuire des lots d'aliments et d'obtenir de meilleurs résultats.
3. Décongeler les aliments par convection est plus rapide que par la méthode normale de cuisson par radiation.
4. Souvenez-vous d'utiliser des recettes déjà connues et essayées, dont la durée de cuisson aura été ajustée pour le mode convection. La durée de la cuisson peut-être réduite jusqu'à 30% lorsque l'option convection est utilisée.

Rôtissage par convection (certains modèles)

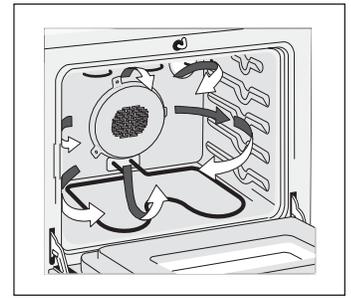
Pour le rôtissage par convection, servez-vous toujours de la lèchefrite et de son couvercle ainsi que de la grille de rôtissage convection. La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage supporte la viande.

1. Placez la grille du four sur le premier support ou le deuxième support du bas.
2. Placez le couvercle sur la lèchefrite. La grille de rôtissage convection s'imbrique dans la lèchefrite. L'air chaud circule sous l'aliment afin de procurer une cuisson uniforme. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans son couvercle ou ne la recouvrez pas de papier d'aluminium.



Système de cuisson rapide (certains modèles)

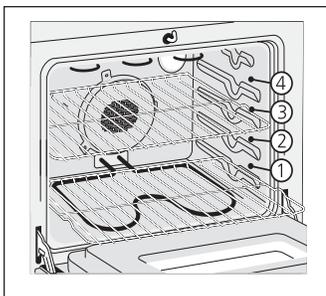
En mode de **cuisson rapide**, un ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air chaud autour des aliments. Cette circulation d'air scelle rapidement la surface des aliments, retenant ainsi les jus et leur saveur. Cette méthode permet d'obtenir de meilleures performances, aussi bien pour cuire, décongeler, déshydrater que pour rôtir les aliments.



Les viandes cuites à l'aide du **système de cuisson rapide** sont plus savoureuses. Le poulet est croustillant à l'extérieur tout en étant tendre et juteux à l'intérieur. Les pains et pâtisseries cuisent plus uniformément. La plupart des aliments peuvent être préparés plus rapidement et plus efficacement en mode de **cuisson rapide**.

Les avantages du système de cuisson rapide:

- Économise du temps et de l'énergie puisque les aliments cuisent de 15 à 30% plus rapidement.
- Cuit et grille plus uniformément les aliments lorsque deux tablettes sont utilisées.
- Ne requiert pas de casseroles ou d'ustensiles de cuisson spéciaux.

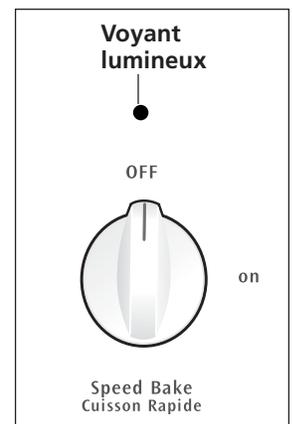


Instructions de cuisson générales:

1. Lorsque le mode de **cuisson rapide** est utilisé, le temps de cuisson est réduit considérablement. Commencez par réduire le temps de 30% et augmentez graduellement jusqu'à ce que les aliments atteignent la cuisson désirée. La réduction du temps de cuisson variera selon la quantité et le type d'aliment à cuire.
2. À l'exception de la cuisson de pains, de gâteaux, de biscuits, etc., le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsqu'il est utilisé en **cuisson rapide**.
3. La cuisson d'aliments en lots est améliorée en mode de **cuisson rapide**, lorsque l'utilisation de 2 tablettes est requise en même temps pour la cuisson, placez-les en position 1 et 3 pour obtenir de meilleurs résultats.
4. Lors de la cuisson de gâteaux en mode de **cuisson rapide**, réglez la température 25°F (13°C) degrés plus basse que la température recommandée pour les meilleurs résultats.

Réglage du système de cuisson rapide

1. Réglez le four comme pour une cuisson normale au four. Le système de cuisson rapide peut être utilisé avec les fonctions suivantes: cuisson au four, cuisson au four chronométrée et mise en marche différée.
2. Activez l'interrupteur à bascule du mode de **cuisson rapide** situé sur le panneau de commande. Le voyant lumineux s'allume et le ventilateur démarre. Ce ventilateur est en fonction lorsque la porte du four est fermée et s'éteint quand on ouvre la porte. Le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
3. Lorsque l'option **cuisson rapide** est utilisée avec le mode **cuisson chronométrée**, le ventilateur du four se met à fonctionner dès que le programmateur est réglé. Par contre, l'élément du four ne commencera pas à chauffer avant que l'heure de départ programmée ne soit atteinte.
4. Pour annuler la **cuisson rapide**, procédez de la même façon que pour annuler toutes autres modes de cuisson.

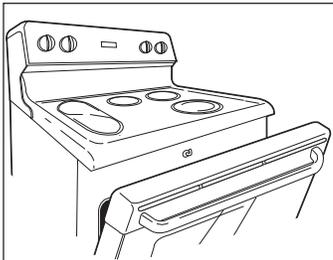


Note: Le mode de **cuisson rapide** ne fonctionne pas durant un cycle autonettoyant.

Guide pour système de cuisson rapide	
Nourriture	Réduction du temps de cuisson:
Plats en casserole	25%
Viandes	15% (ou 5 minutes/lb)
Volailles	30% (ou 10 minutes/lb)
Aliments congelés	20%
Biscuits réfrigérés	25% (ou 2 to 5 minutes)
Rouleaux/Pains/Pizza	25% (ou 5 minutes)
Légumes	25%
Pommes de terre au four	25%
Tartes/Pâtisseries	30%

Cuisson au grill

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



Ouvrez la porte à la position grillage lors de la cuisson au grill.

Tirez toujours la grille du four jusqu'à sa position d'arrêt pour retourner ou retirer les aliments.

Préchauffage

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

Pour la cuisson au grill

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

Calcul des durées de cuisson au grill

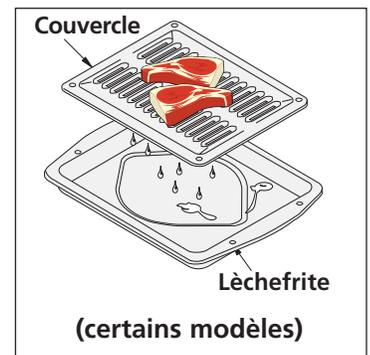
Les durées de cuisson au grill peuvent varier: surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend-elle de la distance par rapport à l'élément, mais également de l'épaisseur et du vieillissement de la viande, de sa teneur en matières grasses et du degré de cuisson préféré. Le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

Conseils pour la cuisson au grill (certains modèles)

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

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

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



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

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

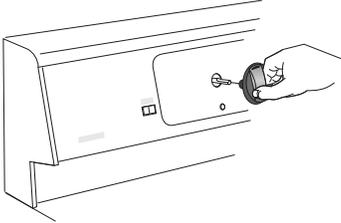
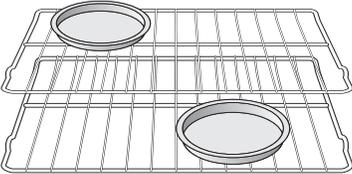
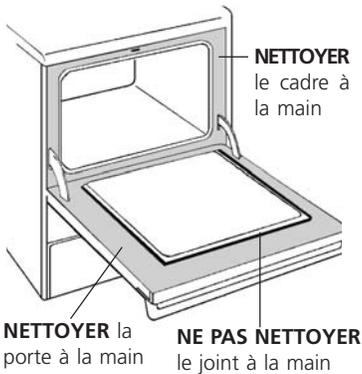
Réglage du four

Pour le réglage du four, reportez-vous à la section minuterie ou programmateur électronique.

Nettoyage général

Nettoyage des composantes de la cuisinière

Avant de nettoyer toute composante de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que la cuisinière est FROIDE. Nettoyez la nourriture renversée et la saleté excédentaire le plus rapidement possible. Un entretien régulier réduit la nécessité d'effectuer des nettoyages majeurs à l'avenir.

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Vinyle et Aluminium (Pièces de garniture)	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Panneau de commande 	<i>Avant de nettoyer le panneau de commande, réglez toutes les commandes à OFF et retirez les boutons. Pour enlever les boutons, tirez-les hors de leur axe. Nettoyez. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Essorez le chiffon avant d'essuyer le panneau (surtout pour essuyer le contour des commandes). Tout excédent d'eau à l'intérieur ou autour des commandes peut endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.</i>
Acier inoxydable Panneau de commande devant de la porte et du tiroir.	Les nettoyeurs conçus spécialement pour l'acier inoxydable tel que Stainless Steel Magic, une marque de Magic American Corp., ou des produits similaires sont recommandés. Suivez les directives indiquées sur le nettoyeur. Rincez tout résidu de nettoyeur sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur.
Grilles du four 	Enlevez les grilles. Utilisez un doux nettoyant abrasif, suivez les instructions du fabricant du produit. Rincez avec de l'eau claire et séchez. Après le nettoyage des grilles, frottez les côtés avec un papier ciré ou un linge imbibé d'une petite quantité d'huile de bébé ou d'huile à salade (ceci aidera aux grilles à mieux glisser).
Tablette de grillage (certains modèles)	Pour un nettoyage général, placez la grille de l'eau savonneuse chaude pour environ 10 minutes. Utilisez un linge de nettoyage pour enlever les taches tenaces. Rincez-les bien et séchez-les avec un linge. NE PAS utiliser de nettoyeurs ou de tampons abrasifs; ils peuvent égratigner la grille.
Table de cuisson, sous la table de cuisson, lèchefrite et son couvercle (certains modèles), contre-porte, intérieur du four auxiliaire (Pièces en émail)	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i> , couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Porte du four 	Pour l'entretien général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. NE plongez PAS la porte dans l'eau. NE PAS nettoyer le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.

Nettoyage Général

Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles)

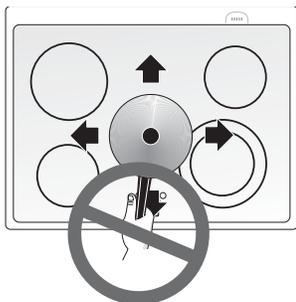
Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

1) Papier d'aluminium

L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; évitez de l'employer.

2) Récipients en aluminium

L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau du récipient s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.



Glisser des récipients avec des fonds en aluminium ou cuivre peut laisser des marques. Ces marques doivent être nettoyées avec une crème immédiatement après que la surface aie refroidie. Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées.

Les ustensils (acier, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent endommager la surface de cuisson. **Ne glissez aucun ustensils de métal ou verre sur la surface. N'utilisez pas** la surface comme comptoir de cuisine. **Ne cuisinez pas** sur la surface directe sans récipients. **N'échappez pas** d'objets lourds ou très durs sur la surface, ceci pourrait la faire craquer.

L'apparence et les graphiques peuvent être différents

Points à se rappeler

1. **Ne glissez pas d'ustensiles sur la surface de cuisson vitrocéramique, ceci pourrait égratigner ou laisser des marques métalliques permanentes sur la surface de cuisson.**
2. ÉVITEZ d'utiliser des agents de blanchissage et ne vous servez pas d'ammoniaque pour nettoyer la surface vitrocéramique.
3. Ne placez pas d'articles en matière plastique sur la surface de cuisson si elle est chaude.
4. Ne placez pas les grilles du four sur la surface de cuisson vitrifiée, car elles peuvent l'endommager.
5. **Si la vitre venait à se briser, ne vous servez pas de la surface de cuisson et n'essayez pas de la nettoyer. Appelez immédiatement un technicien du service autorisé.**
6. Ne placez pas de supports métalliques entre les casseroles et la surface de cuisson vitrifiée. Ces supports risquent de tacher, d'égratigner ou même de marquer la surface de cuisson vitrifiée.
7. Les renversements sucrés peuvent attaquer la surface de votre plaque de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud. Suivez prudemment les étapes qui suivent.
 - a) Éteignez tous les foyers et retirez immédiatement toutes les casseroles.
 - b) Protégez votre main avec une moufle et grattez le débordement encore chaud de la surface du foyer à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant les résidus vers la partie plus froide de la surface de cuisson.
 - c) Laissez refroidir l'appareil.



Entretien de la surface de cuisson

Problème	Causes	Pour prévenir	Pour enlever
Lignes brunes très fines (légères égratignures, dans lesquelles se sont logées des impuretés).	Présence de grains de sel, sucre, résidus de cuisson, ou même sable entre les récipients et la surface de cuisson. Utilisation d'agents de nettoyage non recommandés.	Essuyez la surface de cuisson après chaque usage. Utilisez quotidiennement la crème nettoyante.	Enlever les égratignures s'avère impossible. Celles-ci peuvent être réduites au minimum en vous servant régulièrement d'une crème nettoyante. Ces égratignures n'affectent pas pour autant la cuisson.
Marques métalliques, grises ou noires.	Frottement de récipients de métal ou tablettes du four sur la surface de cuisson.	Évitez de déplacer les récipients en les glissant sur la surface de cuisson.	Appliquer sur la surface froide une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.
Rayures brunâtres et petites taches.	Nettoyage avec une éponge ou un linge à vaisselle destiné à d'autres tâches dans la cuisine.	Utilisez la crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier propre et humide.	Appliquez une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.

NOTE : La vitre de la surface de cuisson deviendra verte lorsque les éléments de surface seront éteints après avoir été utilisés à haute intensité. Ce phénomène est normal et la vitre redeviendra à sa couleur blanche originale lorsqu'elle sera complètement refroidie. (Vitres blanches seulement).

Nettoyage Général (suite)

Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

Entretien de la surface de cuisson (suite)

Comment nettoyer la surface de cuisson vitrocéramique

Certains nettoyants pour les vitres contiennent des ingrédients qui endommageront votre surface de cuisson. Nous vous suggérons de vous servir de nettoyants approuvés, énumérés plus loin dans le texte. Pour nettoyer et protéger la surface de cuisson, une crème nettoyante devra être utilisée régulièrement. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante sur la surface de cuisson céramique. Ce type de produit est disponible dans les magasins.

Employez un des nettoyants recommandés et terminez avec la crème nettoyante. Suivez les recommandations suivantes:

1. AVANT DE VOUS SERVIR DE L'APPAREIL, nettoyez à fond et saturez la surface de cuisson avec une crème nettoyante.
 - a) Humectez une serviette de papier et nettoyez la surface souillée.
 - b) Essuyez avec une autre serviette de papier imbibée d'eau; après quoi polissez avec une serviette de papier sèche.
2. Pour le nettoyage quotidien, appliquez un peu de crème nettoyante au centre de chaque foyer. Appliquez environ 1/8 de cuillère à thé (appliquez-en plus si nécessaire), puis procédez de la façon spécifiée plus haut pour le nettoyage (a et b).
3. Assurez-vous que le dessous des récipients et la surface de cuisson sont propres et secs.
4. Réglez le bouton de commande et choisissez des récipients suffisamment grands pour éviter des renversements et éclaboussures.
5. Essuyez les aliments qui se sont renversés ainsi que les éclaboussures avant qu'ils ne brûlent sur la surface.

IMPORTANT Utilisez la crème nettoyante à intervalles réguliers. Assurez-vous de toujours avoir de la crème nettoyante à la portée de la main. Si vous ne disposez pas de crème nettoyante, utilisez un des nettoyants approuvés.

ATTENTION Ne mélangez jamais les agents nettoyants. Les mélanges peuvent être nocifs, dommageables, et possiblement dangereux.

Nettoyants approuvés pour la surface de cuisson vitrocéramique

1. BICARBONATE DE SOUDE (Soda à pâte).
2. Tampons de plastique et de nylon non-imprégnés.
3. Dans le cas d'aliments brûlés sur la surface, grattez légèrement à un angle de 30° avec une lame de rasoir à tranchant unique.
4. Crème pour nettoyer les vitres céramique.
5. Crème nettoyante **CERAMA BRYTE®**.

À ne pas utiliser sur la surface de cuisson vitrocéramique

1. Des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.
2. Des poudres nettoyantes. Elles peuvent égratigner, selon leur rugosité et la pression de frottement qui est appliquée.
3. Des nettoyants chimiques pour le four. Ils peuvent marquer la surface de cuisson et sont caustiques.
4. Tous les produits capables d'enlever les taches de rouille qui contiennent de l'acide hydrofluorique.
5. Les agents de blanchissage. Ne vous servez pas d'ammoniaque.

Instructions spéciales pour le nettoyage des dépôts minéraux et décoloration

Problème: Une tache d'un gris brunâtre qui ne s'enlève pas avec la crème nettoyante.

Cause: La condensation, provenant de la cuisson, s'accumule et dégoutte du couvercle du récipient. Les minéraux qui se trouvent dans l'eau et dans les aliments peuvent causer la formation d'un dépôt grisâtre ou brunâtre sur la surface de cuisson. Ce dépôt est si mince qu'il ne peut être décelé au toucher et semble être situé sous la surface de cuisson.

Pour prévenir: Servez-vous chaque jour de la crème nettoyante.

Pour l'enlever:

- Humectez la tache avec de l'eau et appliquez une petite quantité de crème nettoyante.
- Frottez avec une serviette de papier propre et humide, jusqu'à ce que la tache disparaisse.
- Enlevez le résidu avec une autre serviette de papier humide.
- Appliquez une petite quantité de crème nettoyante et polissez avec une serviette de papier propre.

AVERTISSEMENT

- N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie, à cause des vapeurs nocives qui seraient générées.
- N'utilisez pas de crème nettoyante pour le nettoyage et le polissage des surfaces en porcelaine, chromées ou en aluminium.

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

Certains modèles sont munis de pièces extérieures en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage spéciaux sont nécessaires pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau situé au début de la section Nettoyage général.

Nettoyage Général (suite)

Nettoyage de l'appareil

Nettoyage extérieur

Nettoyez la cuisinière après chaque usage afin d'éviter toute accumulation de saletés et prévenir ainsi qu'elles carbonisent et lavez avec de l'eau chaude et savonneuse. Essuyez avec un linge doux ou avec du papier essuie-tout.

N'utilisez pas de produits abrasifs, de laine d'acier, de nettoyeurs à base d'ammoniaque ou d'acide, ou des nettoyeurs pour fours, sur les surfaces extérieures de la cuisinière excepté pour les surfaces émaillées. Avant d'utiliser un nettoyeur ou un poli pour métal sur les garnitures métalliques, assurez-vous que l'étiquette indique qu'il peut être employé sur le chrome ou l'aluminium.

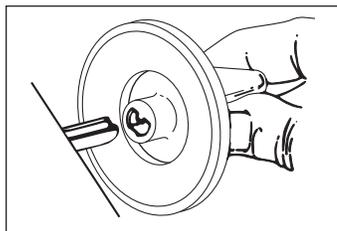


Tableau des commandes

Boutons de commande

Si le tableau de commandes a besoin d'être nettoyé, tournez les boutons de commandes à **ARRÊT "●"** et retirez-les de l'axe des commandes.

L'utilisation d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un nettoyeur ménager doux suffira pour la plupart des travaux de nettoyage du tableau de commande en acier ou en aluminium. Parfois, l'application de quelques gouttes d'une crème nettoyante ou crème de polissage (à base de silicone) recommandée viendra à bout des souillures persistantes, et laissera une couche protectrice aidant à conserver l'apparence original de votre cuisinière.

Vous pouvez vous procurer la crème nettoyante/polissante recommandée dans tous les centres de services après-vente autorisés et dans tous les grands magasins.

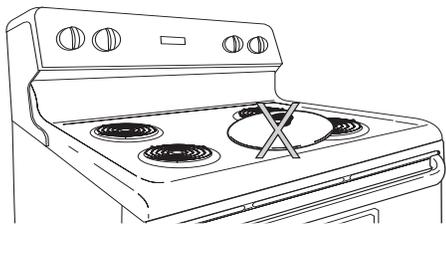
Modèles avec panneau de verre:

Nettoyez le panneau de verre à l'aide d'un chiffon/éponge imbibé d'eau chaude savonneuse ou à l'aide d'un essuie-tout et d'un nettoyeur de vitre en aérosol. Prenez des précautions pour que l'eau ou le nettoyeur n'aille pas se loger derrière le panneau de verre ou à proximité de commandes activées par des boutons.

Remplacez les boutons en prenant soin d'aligner le plat de l'axe avec le plat dans la cavité du bouton. Enfoncez les boutons sur les axes des commandes.

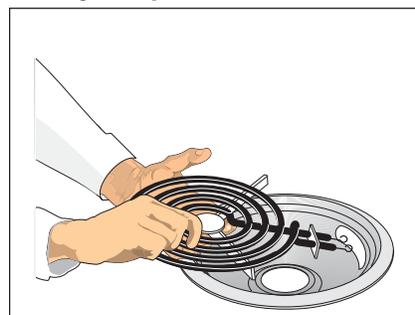
Avant de débuter le nettoyage des foyers spiralés, assurez-vous qu'ils sont froids et que les commandes sont à la position **ARRÊT "●"**.

⚠ ATTENTION Ne laissez jamais de couvercles sur les foyers spiralés, ceux-ci pourraient être endommagés en permanence si les foyers étaient allumés accidentellement.



Surface de cuisson à foyers spiralés (certains modèles)

Les foyers spiralés et cuvettes de propreté



Les foyers spiralés se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils fonctionnent.

Les foyers spiralés et les cuvettes de propreté sont amovibles et permettent ainsi de nettoyer les cuvettes de propreté. Pour enlever un foyer spiralé, poussez sur sa partie avant et relevez-la, puis tirez-le hors de sa fiche.

Pour un lavage à la main, lavez les cuvettes de propreté dans de l'eau chaude

savonneuse. Pour faire disparaître les taches résistantes, utilisez un tampon à récurer en nylon et du savon; rincez et séchez pendant que ces pièces sont encore chaudes.

⚠ ATTENTION Ne faites jamais tremper les éléments spiralés dans de l'eau.

SURFACES	AGENTS DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS
Acier émaillé (Table de cuisson; surface sous la table de cuisson)	Nettoyeurs doux ou tampons en acier saponifiés.	Utilisez une éponge mouillée ou un tampon saponifié et trempé, lavez et asséchez.
Garniture - Panneau de commandes	Eau chaude et savonneuse ou crème nettoyante.	Utilisez un linge propre ou un papier essuie-tout savonneux et mouillé, lavez et asséchez. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage Général (suite)

Nettoyage de l'appareil (suite)

⚠️ AVERTISSEMENT NE PAS utiliser de nettoyeur à plaque de cuisson sur une surface de cuisson chaude. Les émanations peuvent mettre votre santé en danger, et risquer d'endommager chimiquement la surface émaillée.

⚠️ ATTENTION Avant de nettoyer la surface émaillée, assurez-vous que tous les boutons des commandes sont tournés à OFF (ARRÊT) et que la table de cuisson est froide.

⚠️ ATTENTION NE PAS utiliser de nettoyeurs commerciaux pour les fours sur les surfaces extérieures, y compris le cadre de la porte et la surface de cuisson.

Instructions pour le nettoyage de la surface de cuisson en émail vitrifié

Nettoyage de la surface de cuisson en émail vitrifié

Un nettoyage correct et consistant est essentiel au maintien de votre surface de cuisson en émail vitrifié. Si les renversements d'aliments et les éclaboussures de graisses ne sont pas enlevés, ils brûleront sur la surface de cuisson et causeront une décoloration permanente.

Nettoyage quotidien

Pour la saleté normale:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Nettoyez les renversements et les éclaboussures à l'aide d'un chiffon et de l'eau chaude savonneuse.
3. Au besoin, l'utilisation délicate d'un tampon à récurer ou d'un nettoyeur ménager doux permettront d'enlever les taches rebelles.
4. Retirez toute trace du savon ou du nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.

Pour la saleté tenace et les taches calcinées:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Utilisez un tampon de laine d'acier savonneux avec de l'eau chaude ou humectez les taches d'un mélange d'eau et d'ammoniaque. Frottez délicatement. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre.
3. Si la saleté persiste (grosses souillures), appliquez quelques gouttes d'une crème nettoyante RECOMMANDÉE pour surface de cuisson (émail/vitrocéramique) et à l'aide d'un chiffon humide ou d'un tampon à récurer, frottez. Épongez et essuyez jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient enlevées. Un nettoyage et polissage régulier avec la crème nettoyante laisse une couche protectrice qui aide à prévenir les égratignures et les abrasions.

Pour les renversements sucrés:

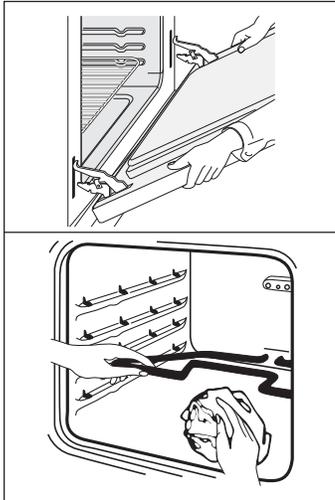
Les renversements sucrés peuvent attaquer le fini de votre surface de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud.

1. Éteignez tous les éléments de la surface de cuisson.
2. Protégez votre main avec une moufle et prudemment essuyez le débordement encore chaud avec un chiffon sans toucher aux éléments de cuisson.
3. Laissez refroidir la surface de cuisson et suivez les instructions précitées pour enlever les souillures restantes.

Vous pouvez vous procurer la CRÈME NETTOYANTE RECOMMANDÉE pour surface en émail vitrifié ou vitrocéramique chez tous les centres de services autorisés ou grands magasins.

Nettoyage Général (suite)

Nettoyage de l'appareil (suite)



Nettoyage du four régulier (four non autonettoyant)

Assurez-vous d'abord que le four est froid et que toutes les commandes sont à la position **ARRÊT "●"**. Il est plus facile de nettoyer le four lorsque la porte est retirée.

1. Enlevez la porte, voir la section "**Enlevez et réinstallez la porte du four**".
2. Videz le four de son contenu incluant les grilles.
3. La lèchefrite, le couvercle et les grilles (certains modèles) peuvent être lavés dans l'évier.
4. Nettoyez l'intérieur du four à fond avec un linge humide et savonneux, puis essuyez à sec.

Pour faciliter le nettoyage des saletés incrustées difficiles à enlever, utilisez un produit pour usage domestique à base d'ammoniaque. Suivez le mode d'emploi suggéré par le fabricant. (Ne retirez pas la porte si vous utilisez de l'ammoniaque.)

Complétez le nettoyage avec un linge mouillé, aidé d'une laine d'acier fine ou d'un agent de récurage si nécessaire.

Vous pouvez faire pivoter l'élément inférieur vers le haut pour faciliter le nettoyage du four.

5. Remplacez les grilles dans le four. Réinstallez la porte.

Nettoyage du four autonettoyant (certains modèles)

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie extérieure du four à la main.

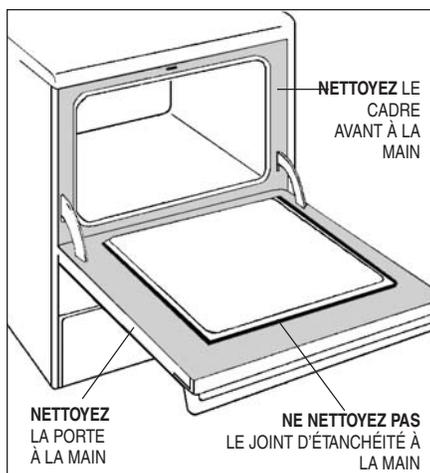
ATTENTION Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **NE laissez pas** les enfants sans surveillance près de l'appareil.

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

ATTENTION Avant de débiter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est tournée à arrêt ou appuyez sur la touche **ARRÊT (OFF)** ou **ANNULATION**. Attendez que le four se soit refroidi.

N'utilisez pas de nettoyeurs commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE nettoyez pas** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faire attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager. **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour protéger le fond du four car ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.

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



Préparation du four avant l'autonettoyage

1. Retirez tout excès de renversements dans la cavité du four avant de débiter le cycle d'autonettoyage. Utilisez un linge trempé dans de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. **Ne pas** permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface, car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle d'autonettoyage pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.
3. Retirez tous les ustensiles et tout papier d'aluminium du four. Ces produits ne supportent pas les températures élevées de l'autonettoyage.
4. Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles subissent un cycle d'autonettoyage, leur couleur deviendra terne. Quand le cycle de nettoyage sera terminé et que le four sera refroidi, frottez les broches sur les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un peu d'huile pour bébé ou d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.

Nettoyage Général (suite)

Nettoyage de l'appareil (suite)

⚠ ATTENTION NE PAS utiliser les éléments de surface pendant le cycle d'autonettoyage.

Les éléments de surface sont exposés à des températures élevées s'ils sont utilisés alors que le four fonctionne en mode autonettoyant. Pour maximiser la durée de vie des éléments de surface, ne pas utiliser la surface de cuisson durant le cycle d'autonettoyage.

Ce qui peut survenir durant l'autonettoyage

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

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

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

Réglage des commandes du four

Pour le réglage d'un cycle de nettoyage, référez-vous à la section minuterie ou programmateur électronique.

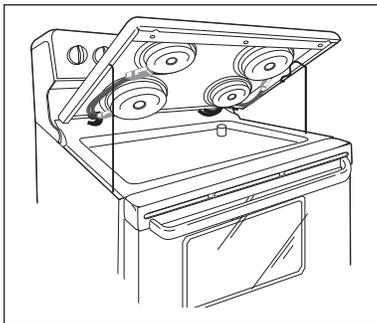


Table de cuisson levable (certains modèles)

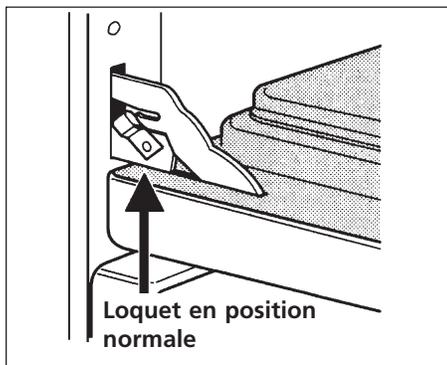
Avec certains modèles, la table de cuisson à foyers spiralés peut être soulevée pour faciliter le nettoyage.

Pour soulever la table de cuisson, prenez-la par les côtés vers l'avant et soulevez-la. Utilisez les deux broches supports et faites glisser le cran d'arrêt vers vous, pour que la table de cuisson demeure en position élevée pendant le nettoyage.

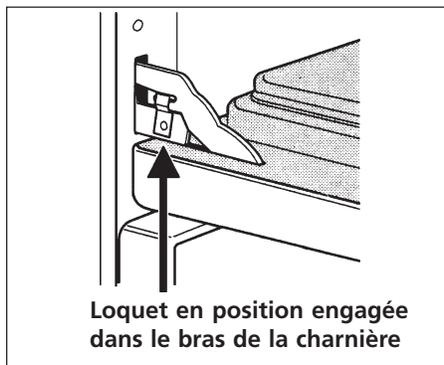
⚠ ATTENTION Abaissez la table de cuisson lentement en prenant soin de ne pas vous faire pincer les doigts. Ne la laissez pas se refermer avec force, car ceci pourrait endommager le fini émaillé.

Enlever et réinstaller la porte

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Faites pivoter vers le haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports des charnières et engagez-les dans les crochets des bras des charnières. Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur la porte pour que les loquets s'engagent complètement.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports des charnières.
Continuez à tirer la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut de la porte vers la cuisinière de façon à dégager les bras des charnières.
4. Pour remettre la porte en place, procédez à l'inverse.
Assurez-vous que les supports de la charnière sont bien engagés avant de libérer les bras de charnières.



Loquet en position normale



Loquet en position engagée dans le bras de la charnière



FENTE DES CHARNIÈRES
Porte complètement dégagée de la cuisinière

Porte avec vitre extérieure démontable (certains modèles)

Ces modèles n'ont pas la vitre extérieure de la porte retenue par un cadre enveloppant. Ce design vous permet de nettoyer la face interne de la vitre extérieure, ainsi que la partie cachée de la vitre du hublot intérieur de la porte. Il existe deux types de porte avec vitre extérieure démontable, soit: un modèle avec moulure inférieure collée sur la vitre et un autre modèle avec moulure inférieure indépendante de la vitre.

Pour retirer la vitre extérieure de la porte:

1. Retirez la porte de la cuisinière en se référant à "**Enlevez et réinstallez la porte**" à la section "Nettoyage de l'appareil" et déposez-la à plat.
2. À l'aide d'un tournevis, retirez les vis retenant l'assemblage vitre et moulure inférieure pour les modèles avec moulure inférieure collée sur la vitre; ou les vis retenant la moulure inférieure pour les modèles avec moulure inférieure indépendante de la vitre et retirez ensuite la moulure inférieure.
3. Tenez la vitre par les côtés et faites-la doucement glisser hors de la moulure supérieure avant de la porte. Déposez la vitre à plat.

⚠ ATTENTION Manipulez cette vitre avec précaution. Si la vitre est cognée sur un coin, elle peut éclater en petits morceaux et vous blesser.

⚠ ATTENTION Pour les modèles avec la moulure inférieure collée sur la vitre: **NE** décollez **PAS** la moulure de la vitre.

Pour réinstaller la vitre extérieure de la porte:

1. Soulevez la vitre par les côtés et insérez-la délicatement sous la moulure supérieure de la porte.
2. Remplacez l'assemblage vitre et moulure inférieure ou la moulure inférieure et les vis qui le retiennent en place.
3. Remplacez la porte sur la cuisinière en référant à "**Enlevez et réinstallez la porte**" à la section "Nettoyage de l'appareil".

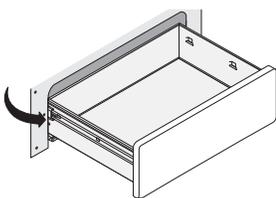
Retirer et replacer le tiroir de rangement

Pour retirer/replacer le tiroir avec glissières extensibles (certains modèles)

Utilisez le tiroir de rangement pour entreposer des ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être enlevé pour faciliter le nettoyage sous l'appareil. Faites attention en manipulant le tiroir.

Pour retirer le tiroir:

Abaissez le levier de gauche, soulevez celui de droite et sortez le tiroir.



Pour retirer le tiroir:

1. Tirez sur le tiroir vide jusqu'à ce qu'il bloque.
2. Soulevez le levier de la barrure de la glissière droite et abaissez celle de gauche.
3. Retirez le tiroir de la cuisinière.

Pour replacer le tiroir:

1. Faites glisser les guides du tiroir sur les glissières.
2. Poussez le tiroir à fond dans la cuisinière.

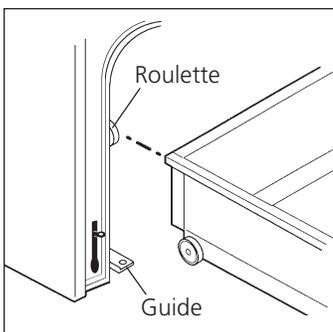
Pour retirer/replacer le tiroir de rangement avec roulettes (certains modèles)

Pour retirer le tiroir:

1. Tirez le tiroir vide jusqu'au butoir des roulettes.
2. Soulevez l'avant du tiroir vers le haut et faites-le passer par dessus les roulettes.

Pour replacer le tiroir:

1. Insérez l'arrière du tiroir dans l'ouverture.
2. Déposez les roulettes arrière du tiroir sur les guides des roulettes.
3. Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il bloque, puis soulevez-le par dessus le butoir et glissez-le au fond.



Tiroir-Réchaud (certains modèles)

Réglage des commandes du tiroir-réchaud

Pour faire fonctionner le tiroir-réchaud

Votre cuisinière est munie d'un tiroir-réchaud. Ce tiroir a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours par les mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir-réchaud.

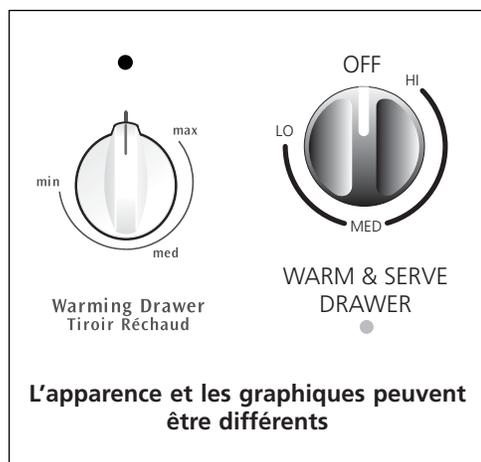
Tous les aliments placés dans le tiroir-réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'un papier en aluminium pour conserver leur qualité. **Ne couvrez pas les aliments croustillants. N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir et d'être très difficile à nettoyer.**

Utilisez seulement la vaisselle et les ustensiles de cuisine recommandés pour le four dans le tiroir-réchaud.

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

Note: Utilisez le tiroir-réchaud pour garder les aliments chauds comme : les légumes, les sauces, les viandes, les casseroles, les biscuits et les petits pains, les pâtisseries et les assiettes à dîner servies.

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



Témoin lumineux

Le témoin lumineux est situé sous le bouton de la commande thermostat. Il s'allume lorsque la commande est réglée et reste allumé jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Le tiroir-réchaud ne peut fonctionner pendant le cycle auto-nettoyant. Le témoin lumineux ne s'allumera pas pendant le cycle auto-nettoyant.

Réglage du bouton de la commande du thermostat

La commande thermostat est utilisée pour sélectionner la température du tiroir-réchaud. Elle est située derrière la porte du tiroir-réchaud. Pour régler le thermostat, appuyez sur le bouton et tournez-le au réglage désiré. Les températures sont approximatives et désignées par HAUT (HI), MOYEN (MED) et BAS (LO). Le bouton peut aussi être réglé à ces trois niveaux de chaleur ou à n'importe quel autre niveau de chaleur compris entre ces réglages.

1. Sélectionnez le réglage de température.
2. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir avant d'ajouter les aliments. Un tiroir vide prend environ 18 minutes à réchauffer au réglage MAX(Haut), 15 minutes au réglage MED (MOYEN) et 12 minutes au réglage MIN (BAS).
3. Lorsque vous aurez terminé, tournez la commande thermostat à OFF (Arrêt).

Tableau des réglages recommandés pour le tiroir-réchaud

Aliments	Réglage
Bacon	Haut (MAX)
Biscuits	Moyen (MED)
Plats en Casserole	Moyen (MED)
Oeufs	Moyen (MED)
Assiettes vides	Bas (MIN)
Poisson, fruits de mer	Moyen (MED)
Aliments frits	Haut (MAX)
Sauces	Moyen (MED)
Jambon	Moyen (MED)
Pâtés de viande	Haut (MAX)
Crêpes, gaufres	Haut (MAX)
Pâtisserie	Moyen (MED)
Tartes	Moyen (MED)
Pizza	Haut (MAX)
Côtes de porc	Haut (MAX)
Pommes de terre (au four)	Haut (MAX)
Pommes de terre (en purée)	Moyen (MED)
Poulet	Haut (MAX)
Rôtis (Boeuf, Porc, Agneau)	Moyen (MED)
Petits pains (moux)	Bas (MIN)
Petits pains (durs)	Moyen (MED)
Légumes	Moyen (MED)

Sélection de température

Référez-vous au tableau dans la colonne ci-contre pour les réglages recommandés. Si un aliment n'est pas énuméré, commencez par le réglage moyen. Si vous préférez que l'aliment soit plus croustillant, enlever le couvercle ou le papier aluminium qui le recouvre.

La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage MOYEN(MED).

Lorsqu'une combinaison d'aliments doit être gardée au chaud, utilisez le réglage élevé(HI) (par exemple, une viande avec 2 légumes et petits pains).

Évitez d'ouvrir le tiroir-réchaud pendant qu'il est utilisé afin d'éviter toute perte de chaleur.

Pour réchauffer les bols et assiettes de service

Réglez le chauffage à BAS (LO) pour réchauffer les bols et assiettes. Placez les plats vides sur la grille pour qu'ils ne touchent pas le fond du tiroir. Vérifiez auprès du fabricant pour déterminer le degré de chaleur que peuvent tolérer les articles en porcelaine.

IMPORTANT: Le tiroir-réchaud sera automatiquement mis hors de service pendant que le four fonctionne en mode autonettoyant. Il pourra être utilisé à nouveau lorsque le cycle d'autonettoyant sera terminé.

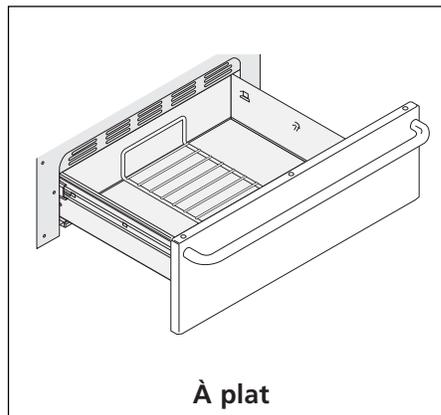
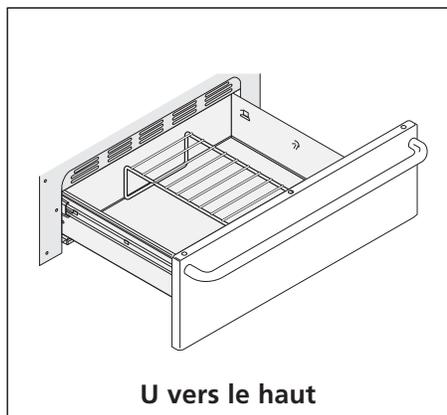
Tiroir-Réchaud (certains modèles) (suite)

Disposition de la grille du tiroir-réchaud

Disposez la grille du tiroir-réchaud comme illustré ci-dessous.

La grille peut être utilisée de 2 façons:

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



Nettoyage général

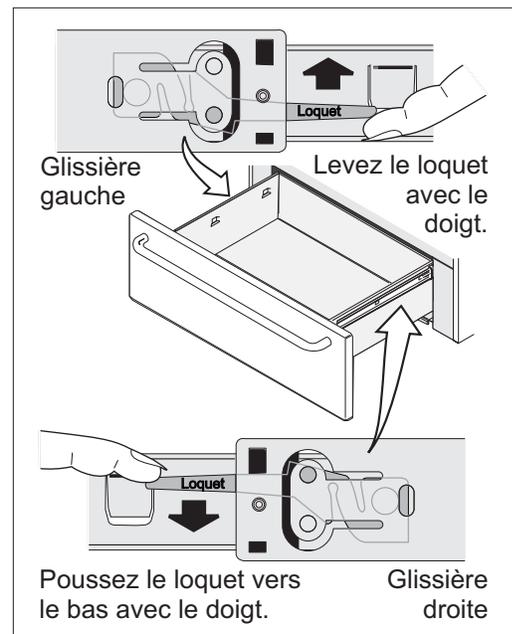
Pour retirer et replacer le tiroir-réchaud

Pour enlever le tiroir-réchaud:

1. **ATTENTION** Interrompez le courant avant d'enlever le tiroir-réchaud.
2. Ouvrez complètement le tiroir.
3. Localisez les loquets des deux côtés du tiroir-réchaud.
4. Levez le loquet de la glissière gauche et poussez vers le bas le loquet de la glissière droite.
5. Enlevez le tiroir de l'appareil.
6. Pour nettoyer le tiroir-réchaud, utilisez délicatement un tampon à récurer savonneux pour enlever les taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.

Pour replacer le tiroir-réchaud :

1. Alignez les loquets des glissières des deux côtés du tiroir avec les guides du tiroir.
2. Poussez le tiroir dans la cuisinière.



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

Liste des vérifications préventives

Avant d'appeler un technicien de service lisez ce qui suit

Dans bien des cas, vous pouvez épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien de service en consultant la liste des vérifications préventives qui suit. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction. Vous devrez défrayer les frais pour toute visite d'un technicien de service durant la période où l'appareil est couvert par la garantie si le problème n'est pas causé par un vice de construction ou une pièce défectueuse. Votre nouvel appareil ménager a été construit avec soin. Il est fréquent que ce qui semblait être une raison valable pour justifier la visite d'un technicien de service ne nécessite en fait qu'un simple réglage de votre part ou n'est qu'une conséquence normale du fonctionnement de l'appareil en certaines circonstances.

Cette liste couvre différents modèles de cuisinières et certains items ne s'appliqueront pas nécessairement à votre appareil.

PROBLÈME CAUSE POSSIBLE / SOLUTION

INSTALLATION

La cuisinière n'est pas de niveau. **1)** Référez-vous à la méthode de nivellement suggérée dans la section "Informations générales". Après avoir mis la cuisinière de niveau, la surface de cuisson pourrait sembler croche par rapport au comptoir, si ce dernier n'est pas de niveau. **2)** Assurez-vous que le plancher est de niveau et assez solide pour supporter le poids de la cuisinière sans fléchir. Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire. **3)** Assurez-vous que les armoires sont bien alignées, de niveau et qu'un dégagement suffisant a été prévu pour la cuisinière (1.3 cm (1/2") de chaque côté).

LA CUISINIÈRE NE FONCTIONNE PAS

Aucune partie de l'appareil ne fonctionne. **1)** Vérifiez les fusibles de la maison et remplacez-les s'il y a lieu ou enclenchez le disjoncteur automatique. **2)** Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil est bien branchée à la prise murale (Canada seulement). **3)** Panne de courant. Vérifiez le fonctionnement des ampoules de la maison.

Le four ne fonctionne pas. **1)** Pas de courant électrique à la cuisinière. Voir "Aucune partie de l'appareil ne fonctionne" ci-dessus. **2)** Le bouton sélecteur (certains modèles) est entre 2 repères. Réglez le bouton sélecteur sur le repère CUISSON ou CUIRE ou GRIL ou GRILLAGE, etc. jusqu'à ce que la lampe témoin du four s'allume. **3)** Assurez-vous que le bouton de la commande de température soit réglé à la température désirée. **4)** Le programmeur électronique émet des signaux sonores et affiche le code -F1-, -F3- ou -F9-. Un vice de fonctionnement a été détecté. Poussez la touche ANNULER pour effacer le message affiché et faire cesser les signaux sonores. Reprogrammez le four. Si le même code défaut réapparaît à l'affichage, note-le, poussez la touche ANNULER, et communiquez avec un service d'entretien autorisé. **5)** La fonction TEMPS DE CUISSON (cuisson chronométrée) est en marche. ANNULEZ la fonction.

Les éléments de la surface de cuisson ne chauffent pas. **1)** L'appareil n'est pas sous tension électrique. Voir "Aucune partie de l'appareil ne fonctionne" ci-dessus. **2)** Lorsque le réglage de chaleur d'un foyer de surface est très bas, son voyant lumineux peut s'allumer même si l'élément ne chauffe pas. Tournez alors le bouton de commande à un repère plus élevé jusqu'à ce que l'élément commence à chauffer. **3)** Les éléments spiralés ne sont pas insérés correctement dans les réceptacles. Tournez les boutons de commande de température à ARRÊT. Retirez les éléments, redressez les terminaux si nécessaire. Réinsérez-les à nouveau dans leur réceptacle respectif. **4)** Vous avez tourné le mauvais bouton de commande de température. Assurez-vous d'utiliser le bouton de commande qui correspond au foyer que vous désirez utiliser.

La lampe du four ne s'allume pas. **1)** L'ampoule est brûlée; remplacez-la. Voir "Lampe du four" dans la section "Informations générales".

Tableau de commandes n'allume pas (certains modèles). **1)** Le tube fluorescent n'est pas bien fixé dans les réceptacles ou est brûlé. Reportez-vous à "Lampe de surface" dans la section "Informations générales"

SURFACE DE CUISSON

Foyers trop chauds ou trop froids. **1)** Augmentez ou diminuez le réglage jusqu'à ce que vous obteniez le degré de chaleur désiré. **2)** Utilisez seulement des casseroles à fond plat, non bosselées, bien équilibrées et d'épaisseur moyenne ou élevée. Les casseroles dont le fond est plat chauffent plus rapidement que celles dont le fond est bombé. La rapidité du chauffage dépend des matériaux utilisés et du poids des casseroles. Les casseroles à paroi d'épaisseur moyenne ou élevée chauffent de façon uniforme. Les aliments risquent de brûler plus facilement dans une casserole à paroi mince.

Les liquides bouillent sur les foyers alors que le réglage de chaleur est bas. **1)** Le réglage du bouton de commande du foyer est incorrect. Tournez le bouton de réglage de la chaleur à un niveau plus faible. **2)** Lorsque le four fonctionne, de l'air chaud s'échappe par le conduit d'aération situé au centre du foyer spiralé arrière droit ce qui augmente l'apport de chaleur.

SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE (certains modèles)

Égratignures ou abrasion de la surface de cuisson. **1)** Reportez-vous à "Surface de cuisson vitrocéramique" qui se trouve dans la section "Informations générales". **NOTE:** Essayez le plus rapidement possible les débordements d'aliments sucrés sur les surfaces chauffantes vitrocéramique, car ceux-ci peuvent piquer ces surfaces s'ils sont chauds.

MAUVAIS RÉSULTATS DE CUISSON

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.	1) Les températures de cuisson au four et la durée de cuisson peuvent varier par rapport à la recette ou les instructions apparaissant sur l'emballage du produit. Pour un réglage donné, la température du four de votre nouvelle cuisinière peut être différente de celle de votre ancienne cuisinière. Avec votre ancienne cuisinière, le réglage de température était moins précis. Il est donc fort probable que vous ayez à modifier les durées de cuisson et les températures de vos recettes préférées. 2) Utilisez la grandeur de casserole recommandée dans la recette. Si vous utilisez des plats en verre, abaissez la température du four de 13°C (25°F). Ceci ne s'applique pas si vous les utilisez pour cuire des tartes ou du pain.
Les plats mis au four ne sont pas uniformément dorés ou gonflés.	1) Il ne faut pas cuire des aliments dans un plat recouvert, à moins que ce ne soit indiqué dans la recette. Les aliments cuits dans un plat recouvert ne doront pas facilement. 2) Utilisez des plats propres et brillants. Les plats noircis risquent de faire coller les aliments au fond. Utilisez des ustensiles à fond plat. Les ustensiles dont le fond est bombé peuvent causer une cuisson irrégulière. 3) Si les aliments brûlent au fond du plat, c'est que la grille du four est trop basse; déplacez-la à un niveau plus élevé. Si c'est le dessus qui est trop grillé, abaissez-la.
Durée de cuisson trop longue.	1) Quand vous ouvrez la porte du four pour vérifier le degré de cuisson, la température du four chute de 10°C (18°F) ou plus à chaque fois. Réglez pour une durée de cuisson la plus courte possible, et vérifiez le degré de cuisson seulement lorsque le temps de cuisson sera écoulé. Vérifiez la progression de la cuisson par le hublot de la porte s'il y en a un. 2) Il ne faut pas qu'une plaque à biscuits ou de cuisson recouvre toute la surface de la grille. Laissez un espace d'au moins 5.1 cm (2 po.) entre les ustensiles, les plats et les côtés du four, pour une bonne circulation d'air. Lorsque vous utilisez les deux grilles, disposez les plats de sorte que l'un ne soit pas directement au-dessus d'un autre. 3) Il faut environ 10 minutes pour que le four atteigne la température de réglage. La cuisson sera mieux réussie si le four est préchauffé avant d'y déposer des aliments.
Le four dégage de la vapeur d'eau.	1) Durant la cuisson, de la vapeur d'eau se dégage des aliments qui contiennent beaucoup d'eau. Couvrez le plat avec son couvercle si cela convient aux aliments que vous désirez faire cuire.
Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.	1) Un ventilateur démarrera et arrêtera automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.

CUISSON AU GRIL

Beaucoup de fumée se dégage du four durant la cuisson au grill.	1) Entrouvrez la porte à la position grillage. 2) Versez 3 à 4 tasses d'eau dans votre lèche-frite, afin d'en recouvrir entièrement le fond. Déposez la viande sur le couvercle de la lèche-frite et mettez le tout au four. La graisse qui s'écoule de la viande tombe sur l'eau dans la lèche-frite où elle se refroidit; ceci réduit la formation de fumée. 3) Abaissez la grille du four pour éloigner la viande de l'élément de grillage. 4) Enlevez l'excédent de gras; faites des entailles dans le suif entourant la viande pour qu'elle ne se recroqueville pas. Ne coupez pas dans le maigre. 5) Assurez-vous que le couvercle est toujours placé sur votre lèche-frite, avec les encoches vers le bas, pour que la graisse puisse s'écouler dans la lèche-frite. 6) Il y a accumulation de graisse sur les parois du four. Il faut nettoyer le four régulièrement si la cuisson au grill est souvent utilisée. La vieille graisse ou les éclaboussures peuvent dégager beaucoup de fumée.
---	--

AUTONETTOYAGE DU FOUR (certains modèles)

Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas.	1) Suivez les instructions données dans ce guide pour bien programmer le cycle de nettoyage. 2) La porte n'a pas été bien fermée. Fermez la porte et réglez le cycle de nettoyage à nouveau.
Il y a encore de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	1) Vous n'avez pas enlevé les saletés au fond du four, sur le bâti du four ou sur les surfaces de la porte à l'extérieur du joint d'étanchéité. La partie du four immédiatement sous la porte devrait être lavée. Le cycle d'autonettoyage n'agit pas sur ces surfaces, mais elles deviennent assez chaudes pour cuire les éclaboussures. Nettoyez ces surfaces à la main avant de débiter le cycle de nettoyage. Les résidus carbonisés peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon rigide et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Faites attention de ne pas endommager le joint du four. 2) Un temps de nettoyage trop court. Réglez un cycle de nettoyage supplémentaire. 3) Le courant fut interrompu durant le cycle d'autonettoyage. Vérifiez quelle fut la cause de cette panne. Réglez un cycle additionnel d'autonettoyage.
Il y a des bruits étranges au début du cycle autonettoyant	1) Ceux-ci sont normaux. Ils sont causés par le mécanisme de verrouillage de la porte du four.

Évitez d'endommager l'appareil durant son transport

Pour éviter d'endommager votre cuisinière durant son transport à l'intérieur ou à l'extérieur de votre demeure ou lors d'un déménagement, prenez les précautions suivantes :

1. Revissez à fond les vis de nivellement de l'appareil.
2. Retirez les grilles du four ainsi que les ustensiles remisés dans le tiroir de rangement.
3. Utilisez du ruban adhésif pour attacher fermement la porte et le tiroir au châssis. Attachez le câble d'alimentation à la cuisinière de la même façon.
4. Utilisez un diable et attachez-y la cuisinière solidement à l'aide de courroies. Couvrez l'appareil avec une couverture épaisse afin d'éviter tout risque d'égratignures ou de bosses à l'appareil.
5. Évitez de tirer ou de pousser sur le panneau de contrôle lorsque vous bougez l'appareil.



Informations sur la garantie des gros électroménagers

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

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

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

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

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

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

ÉTATS-UNIS

1.800.944.9044

Electrolux Major Appliances

North America

Case postale 212378

Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNIS



Canada

1.800.668.4606

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4