

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière électrique munie d'une
table de cuisson à induction

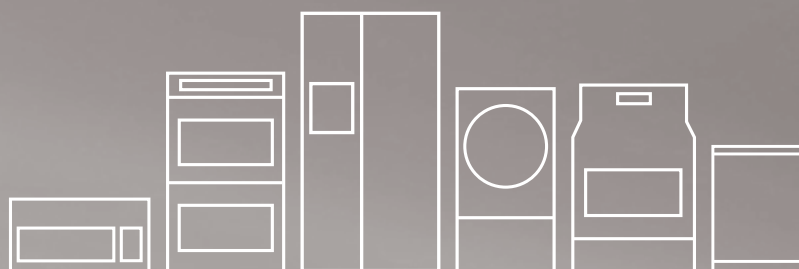


TABLE OF CONTENTS

Product Record and Registration	2
Consignes de sécurité importantes	3
Conseils de cuisson	9
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	12
Réglage des commandes de la surface de cuisson	16

Avant de régler les commandes de four	19
Réglage des commandes de four	20
Entretien et nettoyage	32
Avant de faire appel au service après-vente	38
Garantie	42

A11103203 Rev A (May 2018)

PRODUCT RECORD AND REGISTRATION

Product Record and Registration	2
Consignes de sécurité importantes	3
Conseils de cuisson	9
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	12
Réglage des commandes de la surface de cuisson ..	16
Avant de régler les commandes de four	19
Réglage des commandes de four	20
Entretien et nettoyage	32
Cuisson au four	38
Avant de faire appel au service après-vente	38
Garantie	42

Si vous avez reçu un four endommagé...

Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu le four.

Économisez temps et argent.

Si une réparation est requise, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1-800-944-9044**.

Enregistrement du produit

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

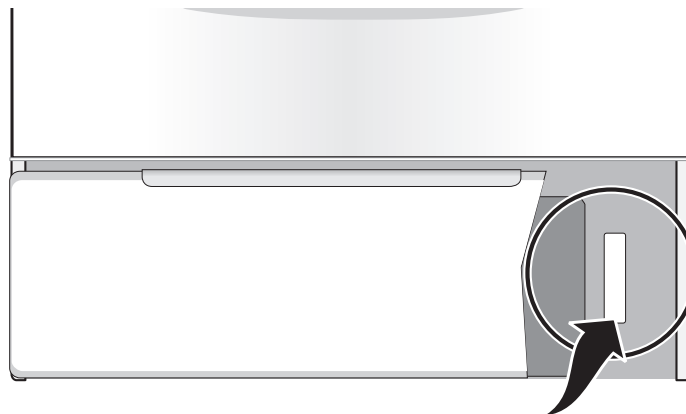
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat : _____

Numéro de modèle Frigidaire : _____

Numéro de série Frigidaire : _____

Emplacement du numéro de série



Des questions?

Pour joindre sans frais le service de soutien technique aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1-800-944-9044**

Pour une aide en ligne et des renseignements sur le produit disponibles en ligne, allez sur : **www.frigidaire.com**.

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**

Ce guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil. Nous considérons votre achat comme le début d'une relation. Pour vous assurer que nous pourrions continuer à vous servir, veuillez inscrire sur cette page les renseignements importants concernant ce produit.

Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à l'adresse **www.frigidaire.com**

Avant de contacter le service à la clientèle, il vous est possible d'effectuer un certain nombre de choses qui pourront nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien

Il contient des instructions qui vous permettent d'utiliser et d'entretenir correctement votre four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

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

Les avertissements et consignes importantes contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions potentielles. Faites preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

DÉFINITIONS

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANT

Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

REMARQUE

Indique une courte référence informelle. Sert généralement à rafraîchir la mémoire ou pour une utilisation ultérieure.

AVERTISSEMENT

Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.
- Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



Pied de mise à niveau de la cuisinière

Support anti-renversement

Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. et essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux instructions d'installation du support anti-renversement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

IMPORTANT

Enregistrez ces instructions pour une utilisation future.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANT : lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil :

Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage ni toute autre indication. And we'll have a fixée à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de série et de modèle.

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-basculement, ou toute autre pièce.

Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

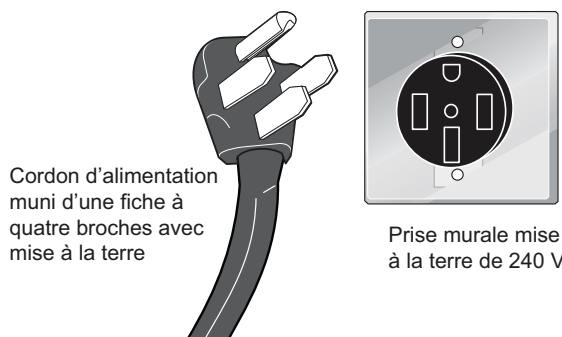
Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation : l'appareil doit être installé et mis à la terre de manière adaptée, par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54 et du National Electrical Code NFPA No. 70, et en accord avec les exigences du code électrique local. Au Canada, installez l'appareil conformément aux dernières éditions des normes CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 et CSA Standard C22.1, du Code électrique canadien Partie 1 et aux exigences du code électrique local. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation livrée avec l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de raccordement soumis à une tension adaptée, doit être correctement polarisé et mis à la terre et doit être protégé par un disjoncteur, conformément aux codes locaux.

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.



Cordon d'alimentation muni d'une fiche à quatre broches avec mise à la terre

Prise murale mise à la terre de 240 V

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

Enregistrez ces instructions pour une utilisation future.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil–

Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.

Ne pas laisser les enfants sans surveillance

– Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayer d'attraper ces objets.

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.

Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT

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

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.

Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.

ATTENTION

Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.

Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.

Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.

Enregistrez ces instructions pour une utilisation future.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

ATTENTION

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

ATTENTION

Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical semblable doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou qu'elles se trouvent près de ce type d'appareil en marche, car le champ électromagnétique de l'appareil pourrait perturber le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout autre dispositif médical du même genre. Il est recommandé de consulter votre médecin ou le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou votre dispositif médical au sujet de votre situation particulière.

Sachez quels boutons ou commandes tactiles correspondent à chaque zone de cuisson. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas être orientées au-dessus d'un autre élément de surface. Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres zones de cuisson.

Ustensiles émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec la table de cuisson et ils doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones à induction. Consultez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation sur une table de cuisson afin de vous assurer que les plats utilisés sont compatibles avec la cuisson à induction.

L'utilisation d'ustensiles inadéquats risque de briser ces derniers en raison des variations soudaines de température. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation d'ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson.

Utilisez des ustensiles de bonne dimension : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de surface. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur la zone de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent causer de la fumée et les renversements de graisse peuvent s'enflammer. Une casserole qui s'est vidée lors de la cuisson peut s'endommager et endommager la table de cuisson.

Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

Enregistrez ces instructions pour une utilisation future.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et entraîner un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez soigneusement la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Évitez de gratter la table de cuisson en vitrocéramique au moyen d'objets tranchants.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium, des revêtements de four de marché secondaire ou tout autre matériau ou dispositif sur la sole, les grilles ou toute autre pièce de l'appareil. Utilisez du papier d'aluminium uniquement pour la cuisson, selon les recommandations, par exemple pour recouvrir les aliments ou protéger les plats. Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.

Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four est en marche, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds ou les brûleurs du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.

Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un appareil chaud.

Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseux présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

Enregistrez ces instructions pour une utilisation future.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.

Évitez d'utiliser des nettoyants pour four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans l'appareil ou sur l'une de ses pièces.

Utilisez le cycle d'autonettoyage uniquement pour nettoyer les pièces indiquées dans ce manuel.

Avant de lancer l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments, les ustensiles et les plats du four, du tiroir de stockage ou du tiroir chauffant (le cas échéant). Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.

Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sur recommandation spécifique dans les manuels. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager l'appareil.

En cas de problème ou de situation que vous ne parvenez pas à résoudre, contactez le fournisseur, distributeur, technicien de maintenance ou fabricant.

Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la boîte de fusibles ou du disjoncteur.

Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.

Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

Avis de sécurité important : en vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « **Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act** », le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'avertir leurs clients des risques potentiels liés à l'exposition à ces substances.

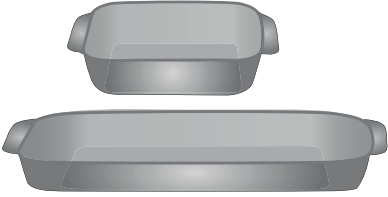
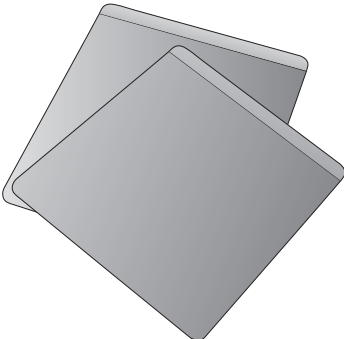
Important : Cet appareil a été vérifié et jugé conforme aux normes d'un appareil numérique de classe B, en vertu de l'article 18 des règlements de la FCC (États-Unis) et ICES-001 (Canada). Ces normes sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio, laquelle, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, peut causer des interférences nuisibles aux radiocommunications. Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences pour une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant l'appareil), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation à l'aide d'un ou de plusieurs des moyens suivants :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit autre que celui sur lequel est branché le récepteur.

Enregistrez ces instructions pour une utilisation future.

Ustensiles de pâtisserie

Le matériau de fabrication des ustensiles de pâtisserie affecte la répartition et le transfert rapide et uniforme de la chaleur du plat aux aliments.

Matériau	Caractéristiques	Recommandations
Ustensiles de pâtisserie brillants 	Les ustensiles de pâtisserie brillants en aluminium ou en matériau non revêtu sont idéals pour une cuisson uniforme. Ils conviennent à tous les produits de boulangerie et pâtisseries	Les températures et durées de cuisson recommandées sont fondées sur l'utilisation d'ustensiles de pâtisserie brillants.
Ustensiles de pâtisserie foncés 	Les ustensiles de pâtisserie foncés cuisent à plus haute température que les plats brillants.	Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles foncés.
Ustensiles en verre 	Les ustensiles de pâtisserie en verre cuisent à plus haute température que les plats brillants. Les plats en verre sont pratiques; ils permettent de cuire, de servir et de ranger les aliments.	Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles en verre.
Ustensiles de pâtisserie à isolation thermique 	Les ustensiles de pâtisserie à isolation thermique cuisent à plus haute température que les plats brillants. Ils sont conçus pour la cuisson dans les fours au gaz.	Augmenter la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles à isolation thermique.

CONSEILS DE CUISSON

Conditions de cuisson

Les conditions de votre cuisine affectent la performance de cuisson de votre électroménager.

Condition	Caractéristiques	Recommandations
Les ustensiles de pâtisserie vieillissants	Les ustensiles se décolorent en vieillissant; on devra peut-être réduire quelque peu la durée de cuisson.	Si les aliments sont trop brunis ou trop cuits, utiliser la durée minimale de cuisson de la recette ou inscrite sur l'emballage. Si les aliments ne sont pas assez brunis ou pas assez cuits, utiliser la durée maximale de cuisson de la recette ou inscrite sur l'emballage.
En haute altitude	L'air est plus sec et la pression est plus faible. L'eau bout à moindre température et les liquides s'évaporent plus rapidement. Les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire. La pâte peut lever plus rapidement.	Il est nécessaire d'ajuster la température, la durée de cuisson ou la recette selon le besoin. Augmenter la quantité de liquide de la recette. Augmenter la durée de cuisson. Couvrir le plat pour empêcher l'évaporation. Augmenter la durée de cuisson ou la température du four. Réduire la quantité de bicarbonate ou de poudre à lever. Réduire le temps de levée ou dégonfler la pâte et laisser lever deux fois.

Résultats de cuisson

Des mises au point minimales peuvent solutionner les problèmes de cuisson des aliments qui ne sont pas à votre goût.

Résultats	Recommandations
Nourriture pas assez brunie	Utiliser la durée moyenne ou maximale de cuisson de la recette ou de l'emballage.
Nourriture trop brunie	Utiliser la durée minimale de cuisson de la recette ou de l'emballage.

Trucs de cuisson

Voir ces trucs supplémentaires pour obtenir de meilleurs résultats de votre électroménager.

Trucs de	cuisson
Cuisson	
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans " Réglage des commandes de four " commençant à page 20 . Placer une grille unique de façon à ce que les aliments se retrouvent au centre du four.
Préchauffer	Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain. Mettre les aliments immédiatement après le bip.
Vérifier les aliments	Allumer la lampe de four pour vérifier les aliments par la vitre. Ouvrir la porte réduit les résultats de cuisson de la cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

Trucs de	cuisson
Cuisson ou cuisson par convection	La cuisson par convection est la meilleure à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleurs résultats, voir " Réglage de < Quick Bake > (cuisson rapide) " à la page 24 .
Disposition des aliments	Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.
Griller ou rôtir	
Lèchefrite	Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèchefrite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèchefrite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures. Si la lèchefrite et la grille ne sont pas fournies avec l'appareil ménager, ils peuvent être achetés sur frigidaire.com .

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Qu'est-ce que l'induction électromagnétique?

La cuisson par induction utilise des électroaimants pour créer de la chaleur dans les ustensiles de cuisson compatibles.

Au-dessous de chaque zone de cuisson d'une table de cuisson à induction se trouve une bobine de cuivre. Lorsque la zone de cuisson est allumée, l'électricité transforme la bobine en un aimant qui chauffe les ustensiles de cuisson en métal se trouvant dans la zone de cuisson.

Caractéristiques de la cuisson par induction

Parce que la chaleur se propage dans l'ustensile de cuisson plutôt que dans la table de cuisson, l'induction offre plusieurs avantages.

Chauffage rapide : L'ustensile de cuisson chauffe plus rapidement que sur une table de cuisson électrique conventionnelle. Prenez garde de ne pas brûler les aliments lorsque vous commencez à cuisiner avec cette méthode de cuisson. Vous devrez peut-être utiliser un réglage de chaleur inférieur à celui que vous utilisez habituellement.

Contrôle précis de la chaleur : Le niveau de chaleur qui se propage dans l'ustensile de cuisson changera immédiatement lorsque vous modifierez le réglage de la zone de cuisson.

Chauffage uniforme : Les ustensiles de cuisson vont généralement chauffer plus uniformément sur une table de cuisson à induction, de sorte que vos ustensiles auront moins de risques de présenter des taches de chaleur ou de froid.

Table de cuisson moins chaude : Une table de cuisson à induction sera plus froide lorsque vous retirerez les ustensiles de cuisson qu'une table de cuisson électrique classique. La table de cuisson ne devenant pas aussi chaude, vous ne risquez pas d'être brûlé. Les déversements sont également moins susceptibles de brûler sur la surface, ce qui rend son nettoyage plus facile.

Efficacité énergétique : La cuisson par induction gaspille moins d'énergie qu'une table de cuisson conventionnelle, donc elle utilise moins d'électricité.

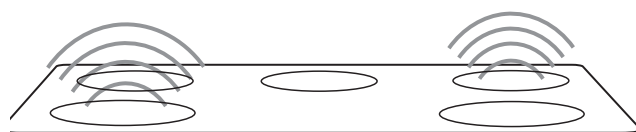
Préparation

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez sur la surface en vitrocéramique une couche de crème de nettoyage pour table de cuisson (vendue dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Nettoyez et polissez la surface à l'aide de feuilles d'essuie-tout propres. Les crèmes de nettoyage pour table de cuisson laissent un enduit protecteur qui facilite le nettoyage lorsque la surface est salie par des aliments et permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

⚠ ATTENTION

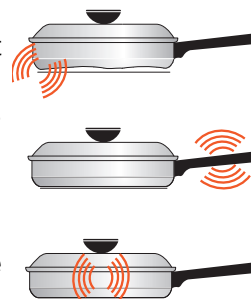
Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds**. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.

Sons



Le champ magnétique des zones de cuisson à induction peut provoquer une vibration des ustensiles de cuisson, créant un bruit de bourdonnement. Ces sons ne sont pas inhabituels, surtout avec des réglages de température élevés.

- Les ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas parfaitement plat peuvent vibrer légèrement contre la table de cuisson.
- Une poignée lâche peut vibrer dans son réceptacle.
- Les ustensiles de cuisson constitués de plusieurs matériaux peuvent produire de petites vibrations dans leur structure.



Les ustensiles de cuisine plus lourds et de meilleure qualité sont susceptibles d'émettre moins de sons.

Les commutateurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson à la température souhaitée peuvent aussi produire des sons de cliquetis.

📌 REMARQUE

Assurez-vous de lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson à induction dans la section **"Care and Cleaning"** et dans la section de la liste de vérification **"Before You Call"** du Guide d'utilisation et d'entretien.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type d'ustensile de cuisson utilisé et sa dimension influencent le réglage de la température nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur la [Figure 1](#) et la [Figure 2](#).

Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (voir [Figure 1](#)). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un dessous plat qui entre bien en contact avec toute la surface de la zone de cuisson (voir [Figure](#) à la [page 14](#)).

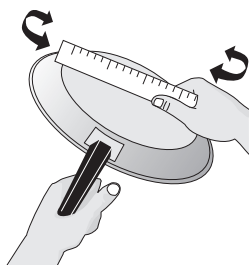


Figure 1 : Test de la règle

Choix des ustensiles de cuisson

Le choix d'un ustensile de cuisson est particulièrement important lorsque vous cuisinez avec une table de cuisson à induction. L'ustensile utilisé doit contenir du fer ou de l'acier magnétique pour fonctionner sur une table de cuisson à induction. Parmi les matériaux les plus couramment utilisés pour les ustensiles de cuisson à induction, mentionnons :

- **Acier inoxydable** – Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches. Certains types d'acier inoxydable ne fonctionneront pas sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant ([Figure 2](#)) pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en acier inoxydable.
- **Fonte** – Conducteur de chaleur lent, mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.
- **Émail vitrifié sur métal** – Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Un ustensile fait d'un métal compatible recouvert d'émail vitrifié fonctionnera sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant ([Figure 2](#)) pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en émail vitrifié.

Le test de l'aimant

Pour vérifier qu'un ustensile de cuisson fonctionnera sur votre table de cuisson à induction, essayez d'y faire coller un aimant (voir [Figure 2](#)).

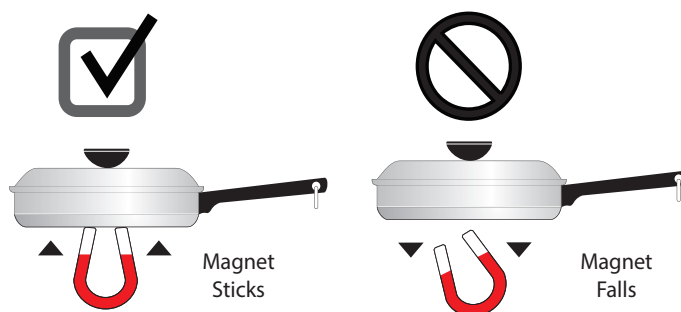


Figure 2 : Test de l'aimant

Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, ce dernier peut être utilisé sur votre table de cuisson à induction. Si l'aimant n'adhère que faiblement ou pas du tout, l'ustensile de cuisson ne chauffera pas sur votre table de cuisson à induction.

On retrouve souvent sur le fond des ustensiles de cuisson vendus comme étant compatibles à la cuisson à induction un symbole imprimé par le fabricant.

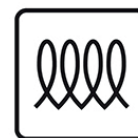


Figure 3 : Symbole de la compatibilité à la cuisson à induction

⚠ ATTENTION

Les ustensiles de cuisson appropriés se trouvant sur une zone de cuisson à induction allumée chaufferont très rapidement. La variation rapide de la température subie par un ustensile de cuisson vide laissé sur une zone de cuisson à induction allumée peut le déformer ou l'endommager.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Détecteur d'ustensile

Les capteurs situés sous la surface de cuisson doivent remplir certaines conditions spécifiques avant que les zones de cuisson à induction ne puissent fonctionner. Si une zone de cuisson est allumée et que ces conditions ne sont pas remplies, l'afficheur indiquant le réglage de puissance de la zone clignotera.

Figure 4 : Indique les situations qui entraîneront l'affichage d'un message clignotant

Dimensions minimales et maximales de l'ustensile

Les graphiques de la table de cuisson sont des guides pour la taille minimale et maximale pour chaque zone de cuisson.

Les zones de cuisson à induction requièrent une taille minimale de la casserole afin de l'activer. La bague intérieure de chaque zone de cuisson indique la plus petite taille de moule. Si une batterie appropriée est centrée correctement, mais elle est trop petite, l'affichage clignote et la casserole ne chauffe pas. Sélectionnez une casserole plus grande ou utilisez une zone de cuisson différente.

La bague extérieure sur le graphique de la table de cuisson indique la taille de panoramique maximale recommandée pour cette zone. Ne pas utiliser de casseroles avec des fonds qui s'étendent au-delà du cercle extérieur pour une zone de cuisson. Les ustensiles de cuisine doivent faire un contact complet avec la surface du verre en céramique. La cuisinière ne doit pas se reposer ou toucher les bords métalliques de la table de cuisson..

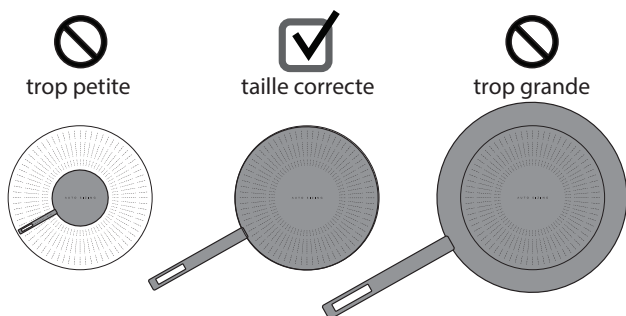


Figure 5 : trop petite (L), Taille correcte (C), trop grande (R)

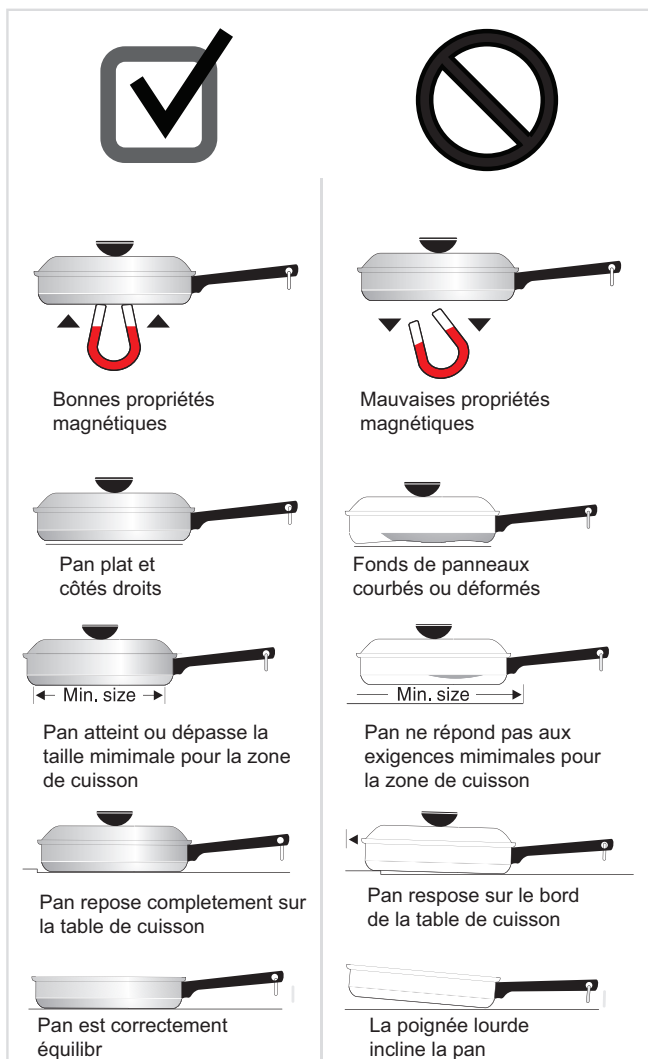


Figure 6 : Conditions de détection de panique

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Commandes de l'induction

Lorsqu'elles sont allumées, les zones de cuisson à induction ne chauffent pas. Ces zones de cuisson induisent de la chaleur dans les ustensiles de cuisson, plutôt que dans la table de cuisson. Aucune chaleur n'est produite à moins qu'il y ait un objet en fer ou en acier sur la zone de cuisson.

Affichage du réglage des zones de cuisson

L'affichage du réglage indique le réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson.

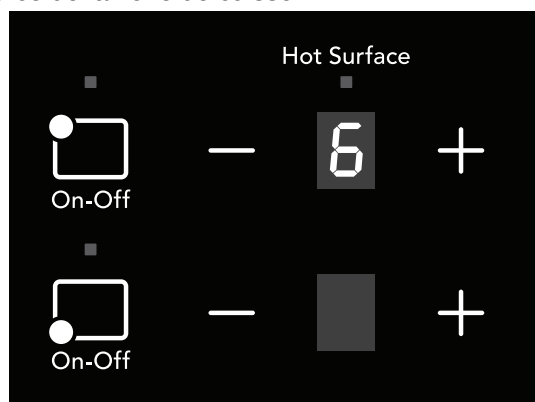


Figure 7 : Affichage du réglage (gauche)

Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve dans la zone de cuisson, l'afficheur du réglage clignotera et l'aimant ne s'allumera pas. L'afficheur clignotera également si l'ustensile de cuisson se trouvant dans la zone de cuisson n'a pas la bonne dimension, est décentré ou n'est pas magnétique.

Voyant de surface chaude

Le voyant de surface chaude (hot surface) s'allumera lorsque de la chaleur est détectée dans la table de cuisson. Il restera allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson soit suffisamment refroidie.

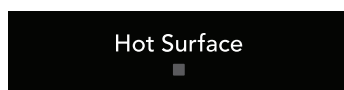


Figure 8 : Voyant de surface chaude

! ATTENTION

- Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas directement de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds**. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.
- **Ne placez pas** d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière en plastique, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation. La chaleur rayonnant des ustensiles de cuisson pourrait provoquer la fusion ou l'inflammation de ces articles. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un ustensile de cuisson chaud.
- **Ne recouvrez** de papier aluminium **aucune** des parties de la table de cuisson. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront.

➡ IMPORTANT

- Ne laissez pas d'ustensile de cuisson vide sur une zone de cuisson allumée. Cet ustensile chaufferait très rapidement et pourrait s'endommager ou se déformer s'il était laissé vide sur une zone de cuisson allumée.
- **NE PLACEZ JAMAIS** un ustensile de cuisson sur deux zones de cuisson en même temps. Une mauvaise utilisation peut endommager la table de cuisson.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Fenêtres d'affichage de la surface de cuisson

Le dosseret de la cuisinière offre un afficheur numérique pour chacune des zones de cuisson de la table de cuisson. Les niveaux de puissance et les messages sont facilement contrôlables grâce à l'utilisation de l'affichage et des contrôles de commande correspondants.

Réglages de puissance disponibles

L'afficheur indique les réglages de niveau de puissance de la surface de cuisson qui varient de P (amplification de la puissance) (Figure 10) et Hi (élevé) (Figure 13) à Lo (bas) (Figure 11). Les réglages situés entre 9 (Figure 14) et 2 (Figure 15) augmentent et diminuent par intervalles de 1.0. Si le réglage de puissance le plus bas (2) est sélectionné, « Lo » (Figure 11) s'affichera sous le nombre correspondant au réglage.

Niveau Amplification de la puissance (P)

Lorsque vous configurez une zone de cuisson à induction pour le réglage le plus élevé (à la position POWER BOOST), l'affichage affichera initialement le niveau de puissance P (Power Boost) pendant 10 minutes maximum. Après 10 minutes, la zone de cuisson retournera automatiquement au réglage Hi (Figure 15). Le réglage P n'est disponible qu'après activation d'une zone de cuisson.

Message d'erreur du tableau de commande électronique des éléments de surface (E)

Un message d'erreur s'affiche (« E » clignotant) (Figure 12) au démarrage (ou après une panne de courant) si l'un ou l'autre de commande des éléments de surface était resté à la position « ON » (marche). Si une panne de courant se produit, réglez toutes les quatre commandes de surface sur la position OFF. Cela réinitialisera les contrôles de surface.

Assurez-vous de réinitialiser l'horloge. Une fois que les contrôles de surface ont été réglés sur les positions OFF et que l'horloge a été réglée à l'heure correcte, les commandes de surface devraient revenir au fonctionnement normal. Si les contrôles de surface ne fonctionnent pas et que le message E reste dans un affichage après avoir suivi ces procédures, contactez un technicien autorisé pour obtenir de l'aide.

Affichage du message de verrouillage (-)

Le message (-) apparaîtra dans tous les affichages de contrôle de surface chaque fois que la fonction de verrouillage ou d'autonettoyage est activée (Figure 16). Reportez-vous à la rubrique « Réglage du verrouillage du four » à la page 21 pour plus de détails.



Figure 10: Amplification de la puissance



Figure 13: Réglage élevé



Figure 11: Réglage bas



Figure 14: Réglage du niveau



Figure 12: Message d'erreur



Figure 15: Réglage du niveau



Figure 16: Verrouillage de la table de cuisson

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

REMARQUE

Le réglage Power Boost (P) n'est disponible que immédiatement après avoir activé une zone de cuisson en appuyant sur la touche +. La table de cuisson reste en Power Boost pendant 10 minutes maximum. Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson se change automatiquement en haute (H).

La taille et le type d'ustensile utilisés, ainsi que la quantité et le type de nourriture en cours de cuisson influenceront le réglage nécessaire aux meilleurs résultats de cuisson.

Le voyant de la surface chaude s'allume lorsque la chaleur est détectée dans une zone de cuisson. La lumière reste allumée jusqu'à ce que la surface chauffée ait suffisamment refroidi.

Zones de cuisson à induction



Figure 17 : Réglage des zones de cuisson à induction

Important: Lorsque les commandes de surface sont activées, un ventilateur de refroidissement s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le contrôle soit éteint.

Pour faire fonctionner une zone de cuisson par induction:

1. Placez des ustensiles de cuisine de taille correcte sur la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt de la zone de cuisson. A - (tiret) apparaîtra à l'écran.
3. Appuyez sur la touche + ou - pour la zone de cuisson (Figure 17) jusqu'à ce que vous atteigniez le réglage souhaité (reportez-vous aux paramètres de la Zone d'Induction Recommandée dans le tableau ci-dessous).
4. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez la zone de cuisson à induction en appuyant sur sa touche marche-arrêt avant de retirer la batterie de cuisson.

La table de cuisson est munie d'un capteur pour détecter la présence d'ustensile dans la zone de cuisson. La zone de cuisson ne s'active pas en présence d'un ustensile de cuisson non approprié. Reportez-vous à la section « Détecteur d'ustensile » à la page 14.

Recommandations de cuisson pour les appareils à induction Frigidaire

	Plage de temp.	Niveau de puissance	Description
Maintien au chaud 63 à 71 °C (145 à 160 °F)	Bas	Bas	Permet de poursuivre la cuisson, de pocher, de cuire en ragoût
	Moyen bas	2-4	Permet de poursuivre la cuisson, de pocher, de cuire en ragoût
Mijotage 85 à 93 °C (185 à 200 °F)	Moyen	5-6	Permet de maintenir une ébullition lente, d'épaissir les sauces et les sauces, la cuisson à la vapeur
	Moyen élevé	7-8	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
	Élevé	9	Permet de commencer la cuisson de la plupart des aliments, de maintenir l'eau à ébullition, de faire sauter à la poêle et de rôtir
	Amplification de la puissance	P	Permet de commencer à faire chauffer des casseroles contenant une grande quantité d'aliments ou pour amener de grandes quantités d'eau à ébullition

IMPORTANT

Ne laissez pas d'ustensile de cuisson vide sur une zone de cuisson allumée. Cet ustensile chaufferait très rapidement et pourrait s'endommager ou se déformer s'il était laissé vide sur une zone de cuisson allumée.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Déplacement de la batterie de cuisine sur une table de cuisson lisse

Soulevez toujours l'ustensile avant de le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique. Un ustensile de cuisson dont la base est sale ou rugueuse peut rayer ou égratigner la surface en vitrocéramique. Commencez toujours la cuisson avec des ustensiles propres.

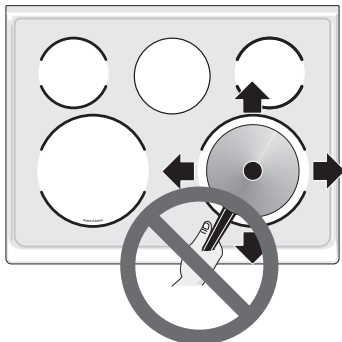
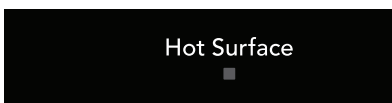


Figure 18 : Ne pas faire glisser les ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

Recommandations pour le préchauffage des casseroles

La cuisson par induction réduira le temps requis pour préchauffer un ustensile par rapport à la cuisson sur une table de cuisson à éléments radiant ou au gaz.

- Le voyant de surface chaude (hot surface) s'allumera lorsque de la chaleur est détectée dans une zone de cuisson et restera allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson soit suffisamment refroidie.



- Si un ustensile de cuisson est éloigné du centre d'une zone de cuisson active, la zone de cuisson se désactivera. L'affichage de la zone de cuisson clignotera jusqu'à ce que la casserole soit replacée au centre de la zone de cuisson. Lorsque l'ustensile de cuisson est correctement replacé au centre de la zone de cuisson, la cuisson reprendra. Si aucun ustensile de cuisson n'est placé sur la zone de cuisson pendant trois minutes, cette dernière s'éteindra automatiquement. Déplacer un ustensile de cuisson sur une table de cuisson lisse

Mise en conserve

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- Lorsque vous effectuez une mise en conserve, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la marmite est plat. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les motifs circulaires de la zone de cuisson ou du brûleur de plus de 2,5 cm (1 po).
- Il est recommandé d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentin et en vitrocéramique, et de centrer les marmites sur les grilles de brûleur.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord le réglage de température le plus élevé. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Utilisez les recettes éprouvées et suivez attentivement les instructions. Vérifiez auprès d'une coopérative en service-conseil d'agriculture de votre région ou d'un fabricant de bocaux en verre pour les derniers renseignements relatifs à la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de plus petite quantité et des quantités plus légères.
- Évitez de laisser les bains-marie et les cuiseurs sous pression à une chaleur élevée pendant une période de temps prolongée.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE FOUR

Emplacement de l'évent de four

Voir les événements de four ci-après. Quand le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour une circulation d'air adéquate dans le four et pour favoriser les résultats de cuisson. Éviter de bloquer l'évent. Ne jamais obstruer les ouvertures avec du papier aluminium ou tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut se former près de l'évent du four. Cela est normal.

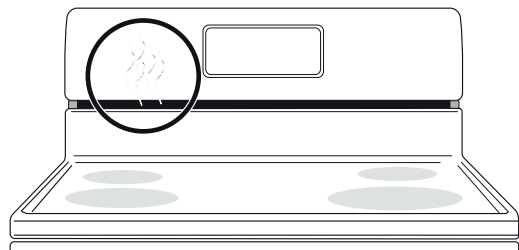


Figure 19 : Événement de four

Important: Dans une fonction de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'allume et reste allumé pendant la cuisson. Lorsque le four refroidit, le ventilateur s'éteint.

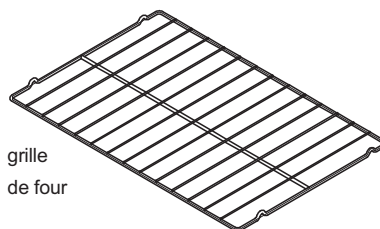
⚠ AVERTISSEMENT

Écrans de protection – **éviter** de recouvrir les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier d'aluminium.. Cette action modifie la répartition de la chaleur, peut donner des résultats de cuisson médiocres et occasionner des dommages permanents à l'intérieur du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut occasionner un décharge électrique ou un incendie. La température du four pendant l'autonettoyage est assez chaude pour fondre le papier d'aluminium.

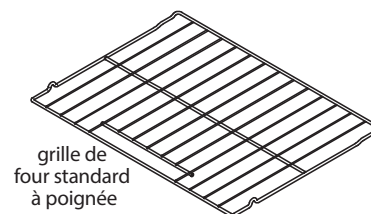
⚠ ATTENTION

- Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures.
- Enlever toutes les grilles et les échelles de support du four avant de lancer l'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle de nettoyage, la chaleur peut détériorer la capacité de glisser des grilles et elles vont perdre leur finition brillante.
- Pour éviter tout dommage, ne pas fermer la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient bien en place à l'intérieur du four.

Genres de grille de four



grille
de four



grille de
four standard
à poignée

Figure 20 : Types de grilles de four

- **Grilles de four plates à poignée** utilisées pour tous les besoins de cuisson; elles sont placées dans la plupart des positions de grille du four.

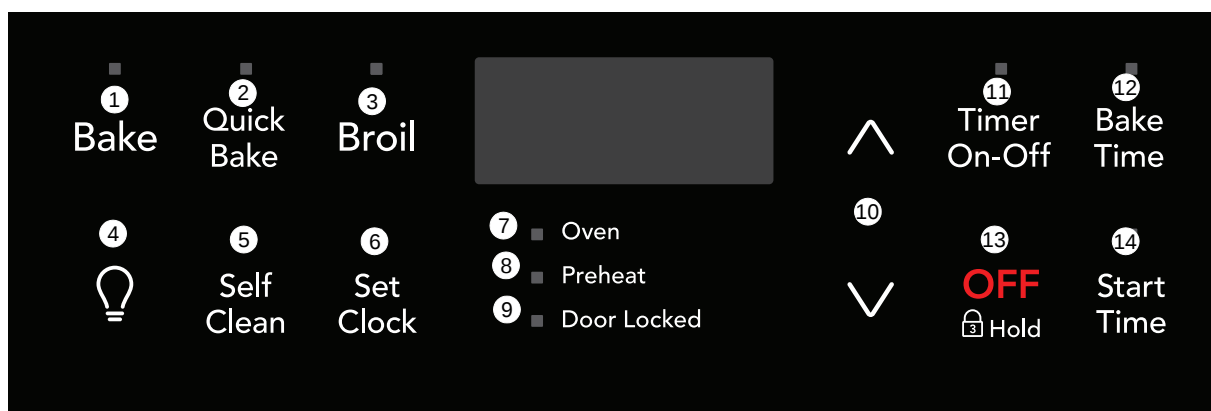
Dépose, repose et agencement des grilles de four surbaissées ou plates

Toujours disposer les grilles lorsque le four est refroidi.

Dépose - tirer tout droit jusqu'à ce qu'elles atteignent la position d'arrêt. Soulever légèrement la grille par l'avant et tirer en glissant.

Repose - placer la grille sur les guides situés de part et d'autre des murs du four. Incliner légèrement la grille vers le haut et faire glisser vers le fond pour la remettre en place. S'assurer que les grilles sont de niveau avant d'utiliser le four.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR



Fonctions du contrôleur de four

1. **< Bake > (cuire)** – pour sélectionner la cuisson conventionnelle.
2. **< Quick Bake > (cuisson rapide)** - utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four uniformément et en permanence.
3. **< Broil > (griller)** – pour sélectionner la cuisson au grilloir.
4. **< Oven Light > (éclairage du four)** - pour allumer la lampe de four. S'allume automatiquement lorsque la porte du four s'ouvre.
5. **< Self Clean > (autonettoyage)** – (certains modèles) pour régler un cycle d'autonettoyage de 2 ou 3 heures avec les touches fléchées.
6. **< Set Clock > (réglage de l'horloge)** – pour régler l'heure avec les touches fléchées.
7. **Témoin de four < Oven >** – s'allume chaque fois que le four chauffe pour garder sa température.
8. **Témoin de préchauffage < Preheat >** - s'allume durant le préchauffage ou si la température est augmentée.
9. **Témoin porte verrouillée < Door Locked >** - clignote lorsque la porte est verrouillée ou déverrouillée, lorsque la fonction verrouillage pendant la marche ou le cycle d'autonettoyage est activé.
10. **Flèches de déplacement** - à utiliser avec la fonction ou les touches de fonction pour régler la température du four, Temps de cuisson, l'heure de début, le nettoyage, et régler ou ajuster l'horloge et la minuterie.
11. **< Timer on/off > (marche/arrêt minuterie)** – pour régler et annuler la minuterie. La minuterie ne démarre pas ni n'arrête la cuisson. Utilisée pour régler la fonction de cuisson en continu.

12. **< Bake Time > (durée de cuisson)** - pour saisir la durée de cuisson.

13. **< OFF > (ARRÊT)** - pour interrompre ou annuler toute fonction sauf la minuterie. Utilisée également pour activer la fonction de « verrouillage en marche » du four.

14. **< Start Time > (démarriage)** - pour définir l'heure de lancement de la cuisson et de l'autonettoyage..

Fonction	Mode	Temp. min / durée	Temp. max / durée
Cuire au four		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson rapide		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Griller		LO - 400 °F (205 °C)	HI - 550 °F (288 °C)
Minuterie	12 h 24 h	0:01 min 0:01 min	11:59 h/min 11:59 h/min
Format d'affichage de l'heure	12 h 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
Démarrage (lancement différé de la cuisson ou cuisson rapide)	12 h 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
< Bake Time > (temps de cuisson)	12 h 24 h	0:01 min 0:01 min	05:59 h/min 05:59 h/min
Durée d'autonettoyage		2 heures	3 heures

Note: Une tonalité d'acceptation d'entrée (1beep) sonne chaque fois qu'une touche est touchée (la touche de verrouillage du four est retardée de 3 secondes). Une tonalité d'erreur d'entrée (3 bips courts) sonnera si l'entrée de la température ou de l'heure est inférieure au minimum ou au-dessus des paramètres maximaux de la fonction.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou lorsque l'alimentation électrique de la cuisinière a été interrompue, le témoin lumineux clignote et affiche le message **12:00**. Il est recommandé de toujours régler l'horloge avant d'utiliser l'appareil.

Pour régler l'horloge :

1. Appuyez une fois sur **< Clock > (réglage de l'horloge)** (ne pas maintenir la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes, maintenir la touche  ou  enfoncée jusqu'à ce que l'heure s'affiche à l'écran.

REMARQUE

L'heure ne peut pas être modifiée lorsque le four est réglé pour la cuisson ou l'autonettoyage.

Affichage de la température (Fahrenheit ou Celsius)

La commande électronique du four est réglée en usine pour afficher en Fahrenheit (°F). Le four peut être réglé pour fonctionner à n'importe quelle température de 170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C).

Pour afficher la température en degrés Celsius (°C) ou passer de °C à °F :

1. Appuyer sur **< Broil > (griller)**. — — apparaît à l'écran.
2. Maintenir enfoncée  jusqu'à ce que **HI (haute intensité)** s'affiche à l'écran.
3. Maintenir **< Broil > (griller)** enfoncée jusqu'à ce que **°F** ou **°C** apparaisse à l'écran.
4. Appuyer sur  ou  pour basculer de °F à °C ou de °C à °F. Attendre 6 secondes pour valider la modification

Basculer entre « cuisson en continu » et la fonction d'économie d'énergie de 12 heures

Le four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie de 12 heures qui va l'arrêter après 12 heures. La commande peut être programmée pour remplacer cette fonction par « cuisson en continu ».

Pour modifier le paramètre de cuisson en continu :

1. Appuyer sur **< Timer on/off > (marche/arrêt minuterie)** pendant 6 secondes jusqu'à ce qu'un bip retentisse. — — **hr** apparaît à l'écran pour confirmer la cuisson continue. L'écran revient ensuite à l'heure du jour.
2. Pour annuler la cuisson en continu, appuyer sur **< Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie)** et la maintenir enfoncée pendant 6 secondes jusqu'à la tonalité. **12 hr** apparaît à l'écran indiquant que le contrôleur revient à l'économie d'énergie de 12 heures.

IMPORTANT

Basculer vers la cuisson continue ou le mode 12 heures ne modifie pas le fonctionnement des commandes de la surface de cuisson.

Réglage d'un tableau de commande silencieux

Lors de la sélection d'une fonction, un signal sonore est émis à chaque fois qu'une touche est enfoncée. Les commandes peuvent être programmées pour un fonctionnement silencieux.

Pour configurer les commandes pour un fonctionnement silencieux :

1. Appuyer sur **< Start Time > (heure de mise en marche)** pendant 6 secondes. Relâcher la touche lorsque la commande émet un bip.
2. Les commandes sont dès lors programmées pour un fonctionnement silencieux.

Pour revenir au fonctionnement sonore :

1. Appuyer de nouveau sur **< Start Time > (heure de démarrage)** pendant 6 secondes ; relâcher la touche lorsque la commande émet un bip.
2. Les commandes sont dès lors programmées pour un fonctionnement silencieux.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage du verrouillage en marche

Le contrôleur peut être programmé pour verrouiller la porte du four et le pavé de commande.

Pour activer la fonction de verrouillage du four :

1. Appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)** et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes. **< Loc > (verrouillé)** apparaît, le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** clignote et le module de serrure motorisée commence le verrouillage. Compter environ 15 secondes pour le verrouillage intégral de la porte de four. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure s'affiche.
2. Pour annuler la fonction de verrouillage de four, maintenir **< OFF > (DÉSACTIVÉ)** enfoncée pendant 3 secondes. Le contrôleur déverrouille la porte et reprend son fonctionnement normal.

REMARQUE

Si vous appuyez sur une touche de commande alors que la fonction FOUR VERROUILLÉ est activée, **< Loc > (verrouillé)** s'affiche jusqu'au relâchement de la touche de commande. Le mode ne désactive pas l'horloge, la minuterie de cuisine ou les lampes de four.

Éclairage du four

La lumière du four est située à gauche de la commande. Appuyez sur  pour allumer ou éteindre les lumières du four quand la porte est fermée. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne laissez pas allumer le four pendant la cuisson.

Pour de meilleurs résultats, ne laissez pas allumer le four pendant la cuisson.

L'interrupteur est situé sur le haut de la paroi arrière gauche du four. Pour remplacer la lampe de four, voir « Remplacement de la lumière du four » de la section **Entretien et nettoyage**.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur **< Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie)**.
2. Appuyer  pour avancer l'heure par incréments d'une minute. Appuyer et maintenir enfoncée  pour avancer l'heure en incréments de 10 minutes. La minuterie peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 59.
3. Lorsque le temps désiré est atteint, relâchez la touche. La minuterie commencera à compter automatiquement.
4. À la fin du décompte, la minuterie émet trois bips et continue de sonner trois fois par minute jusqu'à ce qu'on appuie sur **< Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie)**.

REMARQUE

La minuterie ne démarre pas ni n'arrête le processus de cuisson. La minuterie peut être utilisée seule ou avec d'autres fonctions du four. Même si une autre fonction est active, la minuterie s'affiche à l'écran. Pour afficher des informations sur les autres fonctions actives, appuyer sur la touche destinée à cette fonction.

Pour modifier la minuterie en cours d'utilisation :

Alors que la minuterie est active et affichée, maintenir la touche  ou  enfoncée pour augmenter ou diminuer la durée restante.

Pour annuler la minuterie avant la fin de temps réglé :

- Appuyer une fois sur la touche **< Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie)**.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction < Bake > (cuire)

Le four peut être réglé pour cuire à une température de 170 à 550 °F (77 à 288 °C). La température de cuisson automatique préréglée en usine est de 350 °F (177 °C).

Le voyant du four s'allume lorsque le four est réglé pour cuire pendant que le four chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, la commande du four émet un bip une fois indiquant le four s'il est complètement préchauffé et le temps de mettre du four dans le four. Le voyant s'allume et s'éteint lorsque le four maintient la température réglée.

Trucs de cuisson

Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Préchauffer complètement le four avant de cuire des objets comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains et utiliser la fonction Quick Bake.
- Les biscuits et les biscuits doivent être cuits dans des casseroles sans côtés ou des côtés très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour de la nourriture.
- Pour la cuisson des gâteaux ou des biscuits sur une grille, voir à la placer en 4e position.
- Pour la cuisson des tartes congelées, gâteaux des anges, le pain et les casseroles sur une grille, la placer en 3e position.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux ou des biscuits sur deux grilles, voir à les placer en position 3 et 5 (voir [Figure 22](#)).
- Pour la cuisson gâteaux sur deux grilles, voir à les placer en position [Figure 21](#).
- Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.

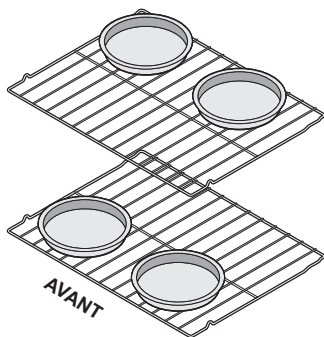


Figure 21 : Positionnement des plats de cuisson sur deux grilles

Pour régler la fonction < Bake > (cuire) :

1. Appuyer sur < Bake > (cuire). — — — apparaît à l'écran.
2. Appuyer sur  ou  dans les 5 secondes. L'écran affiche **350 °F** (177 °C). La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C).
3. Lorsqu'une touche est relâchée, le four commence à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température, le témoin de préchauffage s'éteint et le contrôleur émet trois bips.
4. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

Pour modifier la température du four après le début de la cuisson :

1. Appuyer sur < Bake > (cuire).
2. Appuyer sur  ou  pour augmenter ou diminuer à une nouvelle température. Le témoin lumineux du four voyant à l'écran électronique s'allume et s'éteint lors de l'utilisation de la fonction < Bake > (cuire) et pendant le préchauffage. Ceci est normal et indique que le four s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

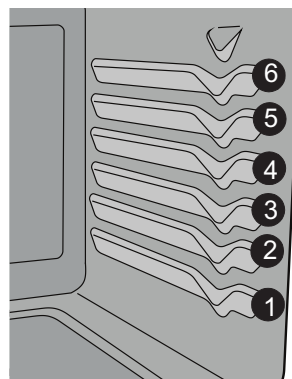


Figure 22 : Emplacement des grilles pour les fours à éléments de cuisson visibles ou dissimulés.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de < Quick Bake > (cuisson rapide)

< Quick Bake > (cuisson rapide) - utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four uniformément et en permanence. Cette façon améliorée de répartir la chaleur permet des résultats de cuisson et de brunissement uniformes. Les viandes cuites en mode < Quick Bake > (cuisson rapide) sont croustillantes et brunes à l'extérieur tout en restant tendres et moites à l'intérieur. Les pains et les pâtisseries brunissent d'une façon plus uniforme. La plupart des aliments peuvent être préparés plus rapidement et plus uniformément de cuire rapidement.

Le four peut être réglé pour la cuisson rapide à une température de 170 à 550 °F (77 à 288 °C). La température de cuisson rapide préréglée en usine est de 350 °F (177 °C).

Avantages de la cuisson rapide

- Lors de l'utilisation de Quick Bake, les réductions du temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité et du type de nourriture en cours de cuisson.

Trucs de cuisson

- Pour de meilleurs résultats, bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain.
- Les biscuits et les biscuits doivent être cuits dans des casseroles sans côtés ou des côtés très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour de la nourriture.
- Réduire la température du four de 25° F par rapport à la température recommandée. Suivre le reste des instructions de la recette en utilisant la durée de cuisson minimale recommandée.
- Pour cuire sur deux grilles voir à les placer en position 3 et 5 et disposer les plats comme indiqué dans [Figure 23](#).
- Pour cuire sur une grille, la placer en position 3.

Trucs pour rôtir

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir par < Quick Bake > (cuisson rapide). Ne pas couvrir les aliments pour la cuisson à sec.
- Pour le dindon, les rôtis et les jambons, utiliser la 2e position.
- Pour les petites coupes de viande ou de volaille, utiliser la 2e ou 3e position.

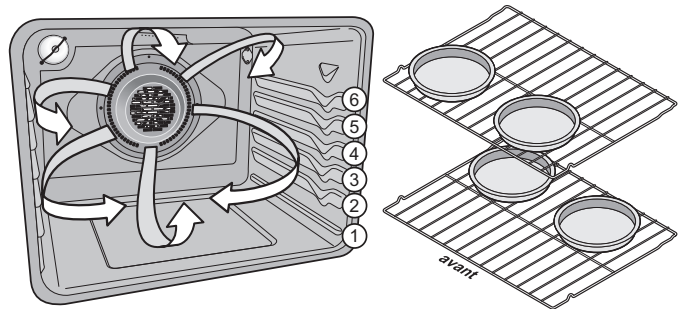


Figure 23 : Emplacement des grilles et des plats de cuisson

Réglage de < Quick Bake > (cuisson rapide)

Pour régler la fonction < Quick Bake > (cuisson rapide) :

1. Appuyer sur < Quick Bake > (cuisson rapide). — — —° apparaît à l'écran.
2. Appuyer sur  ou  dans les 5 secondes. L'écran affiche **350 °F (177 °C)**. La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C) avec les touches fléchées.
3. Lorsqu'une touche est relâchée, le four commence à chauffer pour atteindre la température sélectionnée.
4. Lorsque le four atteint la température, le témoin de préchauffage s'éteint et le contrôleur émet trois bips.
5. Pour annuler la fonction < Quick Bake > (cuisson rapide), appuyer sur < OFF > (**FERMÉ**).

Pour modifier la température du four après le début de la cuisson :

1. Appuyer sur < Quick Bake > (cuisson rapide).
2. Appuyer sur  ou  pour augmenter ou diminuer à une nouvelle température. Le témoin lumineux du four voyant à l'écran électronique s'allume et s'éteint lors de l'utilisation de la fonction < Bake > (cuire) et pendant le préchauffage. Ceci est normal et indique que le four s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson.
3. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyer sur < OFF > (**FERMÉ**).

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction < Bake Time > (durée de cuisson)

Utiliser le jeu de touches < **Bake Time** > (durée de cuisson) pour affecter un laps de temps donné à la cuisson. Le four s'allume immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin de la durée de cuisson réglée.

Pour programmer le four pour une mise en marche immédiate et son arrêt automatique (cuisson minutée) :

1. S'assurer que l'horloge est bien réglée.
2. Mettre les aliments au four
3. Appuyer sur < **Bake** > (**cuire**). — — ° apparaît à l'écran.
4. Appuyer sur  ou  dans les 5 secondes. L'écran affiche **350 °F (177 °C)**. La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C).
5. Appuyer sur < **Bake Time** > (**durée de cuisson**). **0:00** s'affiche.
6. Maintenir la touche  ou  enfoncée jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson souhaitée.
7. Le four s'allume et commence à chauffer.

À la fin de la durée réglée :

1. Le message < **END** > (**FIN**) apparaît dans la fenêtre et le four s'éteint automatiquement.
2. Le contrôleur de four émet trois bips toutes les 60 secondes comme un rappel jusqu'à ce qu'on appuie sur < **OFF** > (**FERMÉ**).

ATTENTION

Bake Time > (temps de cuisson) ne fonctionne pas lorsque la fonction < Broil > (griller) est activée.

Une fois les commandes réglées, le four commence à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. La température du four (ou l'heure) s'affiche à l'écran.

Réglage de < Start Time > (heure de démarrage) (lancement différé)

Utiliser la touche < **Start Time** > (heure de démarrage) pour retarder l'heure de lancement (cuisson différée). Le four s'allume à l'heure choisie et s'arrête automatiquement à la fin de la durée de cuisson réglée.

Pour programmer le four pour une mise en marche différée et un arrêt automatique :

ATTENTION

Risque d'empoisonnement alimentaire. Ne pas laisser les aliments à la température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner un empoisonnement alimentaire ou de la maladie.

1. S'assurer que l'horloge affiche l'heure exacte.
2. Mettre les aliments au four
3. Appuyer sur < **Bake** > (**cuire**). — — ° apparaît à l'écran. Appuyer sur  ou  dans les 5 secondes. L'écran affiche **350 °F (177 °C)**. La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C).
4. Appuyer sur < **Bake Time** > (**durée de cuisson**). < **00:00** > s'affiche à l'écran.
5. Maintenir la touche  ou  enfoncée jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson souhaitée.
6. Appuyer sur < **Start Time** > (**heure de démarrage**). L'écran revient ensuite à l'heure du jour.
7. Maintenir la touche  ou  enfoncée jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson souhaitée.
8. Une fois les commandes réglées, le contrôleur calcule l'heure d'arrêt de la cuisson. Le four démarre à l'heure programmée et commence à chauffer.

Pour modifier la température du four ou la durée de cuisson après son lancement :

1. Appuyer sur la fonction à modifier.
2. Appuyer sur  ou  pour régler le paramètre.

ATTENTION

Pendant la cuisson différée, le témoin de préchauffage ne fonctionne pas tant que l'heure réglée pour démarrer la cuisson n'est pas atteinte.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction < Broil > (griller)

La cuisson au grilloir implique une exposition directe à une source de chaleur ; elle produit de la fumée. Si la fumée est excessive, éloigner les aliments des flammes. Toujours surveiller attentivement les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

Avant de cuire au grilloir, toujours agencer les grilles tandis que le four est froid. Disposer la grille de cuisson en position suggérée à [Tableau 1](#).

! ATTENTION

Toujours porter des mitaines. Les grilles deviennent très chaudes et peuvent occasionner des brûlures.

! AVERTISSEMENT

En cas d'incendie dans le four, fermer la porte et éteindre le four. Si le feu persiste, utiliser un extincteur. Ne pas jeter de l'eau ou de la farine sur le feu. La farine peut exploser.

📌 REMARQUE

Les lèchefrites et leurs grilles (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur vive de la salamandre. Ne pas utiliser la lèchefrite sans sa grille. Ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium ; la graisse peut s'enflammer. Pour l'achat d'une lèchefrite avec grille, visiter frigidaire.com

Toujours tirer la grille du four jusqu'à ce qu'elle s'immobilise avant de tourner ou de retirer les aliments.

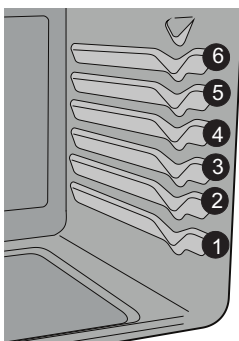


Figure 24 : Emplacement des grilles

Pour régler la fonction < Broil > (griller)

1. Avant de cuire au grilloir, toujours agencer la grille tandis que le four est froid.
2. Appuyer sur < Broil > (griller). — — apparaît à l'écran.
3. Appuyer sur  pour griller à **haute intensité (HI)** ou sur  pour **faible intensité (LO)**. La majorité des aliments peuvent être grillés avec la fonction < Broil > (griller) réglée sur < HI > (haute intensité). Sélectionner le paramètre < LO > (faible intensité) pour éviter un excès de brunissement ou le séchage des aliments qui doivent être bien cuits.
4. Pour optimiser les résultats de brunissement, préchauffer le four pendant 2 à 5 minutes avant d'ajouter les aliments.
5. Pour utiliser une lèchefrite, insérer la grille dans la lèchefrite. Disposer les aliments sur la grille
6. Déposer la lèchefrite avec grille sur la grille du four. Laisser la porte du four ouverte à la position d'arrêt durant la cuisson au grilloir ([Figure 25](#)).
7. Griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments brunissent. Tourner et faire griller l'autre côté.

Une fois la cuisson au grilloir terminée, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

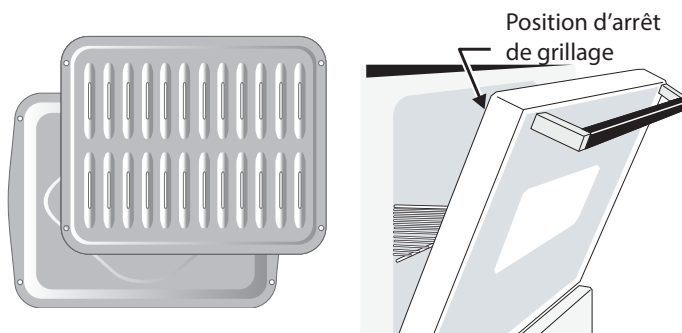


Figure 25 : Lèchefrite et grille de lèchefrite (G) ; porte ouverte à la position d'arrêt (D)

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Tableau 1 : Recommandations pour la cuisson au grilloir

Aliment	Emplacement des grilles	Temp.	Durée de cuisson (minutes)		Température interne	Cuisson
			1er et	2e côtés		
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 ou 6	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	6:00	5:00	135 °F (57 °C)	Saignant**
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 ou 6	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	7:00	5:00	145 °F (63 °C)	Cuit à point ou bien cuit
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 ou 6	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	8:00	7:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Côtelette de porc de 1,9 cm (3/4 po)	5	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	8:00	6:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet avec os	4	LO (faible intensité) 400°F (177 °C)	20:00	10:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet désossé	5	LO (faible intensité) 400°F (177 °C)	8:00	6:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poisson	5	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	13:00	--	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Crevettes	4	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	5:00	--	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	6	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	6:00	5:00	135 °F (57 °C)	Saignant**
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	6	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	9:00	7:00	145 °F (63 °C)	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	5	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	10:00	8:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit

L'U.S. Department of Agriculture déclare : ** « ...le bœuf frais saignant est populaire, mais vous devez vous rappeler qu'une cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. juin 1985.) La température la plus basse recommandée par l'USDA est 63 °C (145 °F) pour la viande saignante de bœuf frais. Bien cuit demande 77 °C (170 °F). Toutes les durées de cuisson sont précédées d'un préchauffage de 2 minutes.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction < Sabbath > (sabbat) pour le sabbat juif et les jours fériés (certains modèles)



Pour plus d'assistance, des lignes directrices pour une utilisation adéquate et une liste complète des modèles dotés de la fonction Sabbath, visiter le site Web à www.star-k.org.

Cet appareil offre des paramètres particuliers utilisés pour l'observation du sabbat ou des jours fériés. Le mode sabbat désactive tous les sons ou changements d'affichage visuel du contrôle de four. < Bake > (cuire) est la seule fonction de cuisson disponible en mode Sabbath. Les commandes du four sont verrouillées en mode Sabbath.

Régler la fonction < Bake > (cuire) en premier, puis la température, et le cas échéant, < Bake Time > (durée de cuisson). Tout réglage paramétré avant de définir le mode Sabbath demeure visible à l'écran. L'option Durée de cuisson, si elle a été définie avant le mode Sabbath, donne un avertissement sonore en fin de cuisson.

Important : Le mode Sabbath est prioritaire sur le pré-réglage en usine du mode d'économie d'énergie de 6 heures; l'appareil restera allumé jusqu'à l'annulation des fonctions de cuisson. Si l'une des caractéristiques de cuisson est annulée en mode Sabbath, aucun signal visuel ou sonore n'est disponible pour valider l'annulation.

Si l'éclairage intérieur du four est nécessaire, s'assurer de l'activer avant de définir le mode Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et le mode Sabbath activé, l'ampoule demeure allumée jusqu'à l'annulation du mode Sabbath et l'extinction de la lumière. La porte du four n'active pas la lumière lorsque la porte du four est ouverte ou fermée.

Il est recommandé que toute modification de la température exécutée en mode Sabbath soit suivie d'un appui sur l'une des touches fléchées.

Note: La température augmente ou diminue de 5 °F (1 °C) chaque fois; le changement est automatiquement validé.

Si la température du four est hors de sa plage, il passe par défaut à la température la plus proche disponible.

Réessayer de définir la température du four.

ATTENTION

Risque d'empoisonnement alimentaire. Ne pas laisser les aliments à la température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut occasionner un empoisonnement alimentaire ou une maladie. Les aliments qui peuvent se gâter facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent être refroidis dans le réfrigérateur en premier. Même lorsque réfrigérés, ils ne doivent pas demeurer au four pendant plus de 1 heure avant le démarrage de la cuisson; on doit les retirer rapidement en fin de cuisson.

Important :

- Éviter d'activer d'autres fonctions sauf < Bake > (cuire) durant le Sabbath. Les touches suivantes fonctionnent toujours durant le Sabbath : 0 à 9 du pavé numérique, les fonctions < Bake > (cuire), < **START** > (**DÉMARRER**) et < **OFF** > (**FERMÉ**). IL FAUT ÉVITER D'UTILISER toutes les autres touches une fois la fonction Sabbath activée.
- Il est possible de modifier la température du four après le début de la cuisson. Appuyer sur < **Bake** > (**cuire**), saisir la modification de température du four avec le pavé numérique : 77 à 288 °C (170 à 550 °F), puis appuyer sur < **START** > (**DÉMARRER**) (uniquement pour les fêtes juives).
- Ne pas oublier que le four ne produit plus de tonalités ou n'affiche plus aucun changement quand l'option Sabbath est active.
- Le four s'éteint automatiquement après avoir complété un cycle de cuisson, une mise en marche différée ou l'option maintenir au chaud; il ne peut donc être utilisé qu'une fois pendant le sabbat et les fêtes juives.
- Si une mise en marche différée s'étendant au-delà de 11 heures et 59 minutes est désirée, régler la commande de four en mode d'affichage de 24 heures.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Pour programmer le four pour la cuisson à la température par défaut de 177 °C (350 °F) et activer la fonctionnalité du sabbat :

1. S'assurer que l'horloge est bien réglée, puis mettre les aliments au four.
2. Appuyer sur **< Bake > (cuire)**. — — — apparaît à l'écran.
3. Appuyer sur  ou  dans les 5 secondes. L'écran affiche **350 °F (177 °C)**. La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C) en maintenant les touches fléchées enfoncées.
4. Si **< Bake Time > (durée de cuisson)** est souhaité, voir à la programmer à ce point. Voir « [Réglage de la fonction < Bake Time > \(durée de cuisson\)](#) » à la page [page 20](#) pour plus de détails. Autrement, sauter cette étape.

REMARQUE : Le four s'éteint automatiquement après avoir complété un cycle de cuisson; il ne peut donc être utilisé qu'une fois pendant le sabbat et les fêtes juives.

5. Maintenir simultanément les touches **< Bake Time > (durée de cuisson)** et **< Set Clock > (réglage de l'horloge)** enfoncées pendant environ 3 secondes. Le message **SAb** s'affiche à l'écran pour valider l'option Sabbat ([Figure 26](#)).

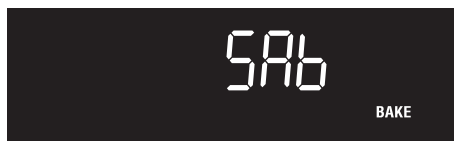


Figure 26 : Réglage du four pour le sabbat

Dès que **SAb** apparaît à l'écran, le contrôleur de four n'émet plus aucun son et n'affiche plus aucune modification.

Pour allumer le four et garder l'option Sabbat active :

1. Appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)**.

Pour désactiver l'option Sabbat :

Maintenir simultanément les touches **< Bake Time > (durée de cuisson)** et **< Set Clock > (réglage de l'horloge)** enfoncées pendant au moins 3 secondes pour annuler le mode Sabbat. Le contrôle émet une tonalité de validation et le message **SAb** disparaît de l'écran. Le four n'est plus programmé pour le Sabbat.

Que faire lors d'une panne ou interruption de courant après l'activation de l'option Sabbat :

Le four cesse de fonctionner en tout cas de panne ou d'interruption de courant. Lorsque le courant est rétabli, le four ne se remet pas en route automatiquement. Le four se rappelle qu'il est réglé pour le sabbat et il affiche le message **SF** indiquant une panne de l'option Sabbat ([Figure 27](#)).

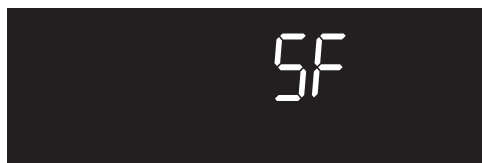


Figure 27 : L'écran affichant une panne de l'option Sabbat (SF)

Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité même s'il est toujours en option Sabbat; on ne peut toutefois pas le remettre en marche avant la fin du sabbat ou des fêtes juives. À la fin du sabbat ou des fêtes juives, annuler l'option Sabbat **< off > (arrêt)**.

Appuyer simultanément sur **< Bake Time > (durée de cuisson)** et **< Set Clock > (réglage de l'horloge) > (mise en marche différée)** pendant au moins 3 secondes pour désactiver l'option Sabbat. **SF** disparaît de l'écran, et le four retourne à toutes ses fonctions normales.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie lui-même à l'aide de températures élevées bien au-dessus de la normale des températures de cuisson ; cela permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en fines cendres que vous pouvez essuyer ensuite avec un chiffon humide.

Durant l'opération, le four chauffe à des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson normale. Les bruits de métal en expansion et en contraction sont chose commune. Les odeurs également en raison de la saleté qui brûle. De la vapeur ou de l'humidité peut se former près de l'évent du four.

⚠ ATTENTION

Au cours du cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four devient très chaud. Ne pas laisser des enfants sans surveillance près de l'appareil.

Ne laissez pas les petits enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud et provoquer des brûlures si elle est touchée.

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

Ne pas forcer l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Le four peut être toujours très chaud.

Éviter de recouvrir les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier aluminium. Cette action modifie la répartition de la chaleur, peut donner des résultats de cuisson médiocres et occasionner des dommages permanents à l'intérieur du four (la température du four pendant l'autonettoyage fera fondre le papier d'aluminium).



Figure 28 : Nettoyer autour du joint de porte du four

➡ IMPORTANT

Respecter les précautions d'autonettoyage :

- Ne pas vaporiser de nettoyant pour les fours ou de revêtement protecteur dans ou autour de n'importe quelle partie de l'intérieur du four.
- Ne pas nettoyer le joint de porte du four (Figure 28). Le matériel tissé de la porte du four est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte.
- Les éléments de cuisson au four et de grill peuvent sembler refroidis après avoir été éteints. Les éléments peuvent encore être chauds et des brûlures peuvent se produire si ces éléments sont touchés avant qu'ils ne soient refroidis.
- Retirez tous les éléments du four et de la table de cuisson, y compris les ustensiles de cuisine, tous les ustensiles et tout papier d'aluminium.
- Retirez le poêlon et insérez. Ces articles ne peuvent pas supporter des températures de nettoyage élevées et fondre. Retirer toutes les grilles et tous les accessoires. Si les grilles et les accessoires ne sont pas enlevés, ils perdront leurs propriétés de revêtement spécial et ne pourront plus glisser facilement dans et hors du four.
- Retirer tout excès de déversements. Tout déversement sur la sole du four doit être essuyé et complètement nettoyé avant le lancement d'un cycle d'autonettoyage. Utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Les déversements majeurs peuvent provoquer un incendie ou de la fumée lorsque soumis à des températures élevées.
- Ne pas laisser les déversements d'aliments à forte teneur en sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou les garnitures pour tarte) adhérer en surface ; ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
- Nettoyer toute la saleté du cadre du four, la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Ces zones reçoivent suffisamment de chaleur pour brûler les saletés. Nettoyer à l'eau savonneuse. Ces zones sont illustrées en blanc (Figure 28).

📌 REMARQUE

N'oubliez pas que la porte de la gamme ne peut pas être ouverte jusqu'à ce que la gamme ait suffisamment refroidi. Vous devrez ajouter environ 1 heure à l'heure affichée avant d'utiliser la gamme de cuisson. Lorsque le four est frais, essuyez les résidus ou les cendres en poudre avec un chiffon humide ou une serviette en papier.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Pour programmer un cycle d'autonettoyage ou un cycle d'autonettoyage différé :

1. Appuyer sur **< Self Clean > (autonettoyage)**. --- — — apparaît à l'écran.
2. Appuyer sur  jusqu'à ce que **3:00** s'affiche pour un cycle d'autonettoyage de 3 heures ; appuyer sur  jusqu'à ce que **2:00** s'affiche pour un cycle d'autonettoyage de 2 heures.
3. Une fois les commandes configurées pour exécuter un cycle d'autonettoyage, le mécanisme de verrouillage motorisé commence le verrouillage de la porte du four ; le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** clignote. Ne pas ouvrir la porte du four tandis que le témoin clignote (compter environ 15 secondes pour le verrouillage intégral de la porte de four).
4. **< CLn > (autonettoyage)** apparaît à l'écran durant le cycle d'autonettoyage ; le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** s'allume jusqu'à la fin du cycle d'autonettoyage ou son annulation et que la température du four refroidisse.

Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé :

1. L'heure s'affiche dans la fenêtre et le témoin **autonettoyage** s'allume et le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** continue de briller.
2. Une fois le four refroidi (environ 1 heure), le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** s'éteint et on peut ouvrir la porte du four.
3. Pour éviter toute brûlure, faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Se tenir sur le côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à la vapeur chaude et à l'air de s'échapper.

Pour interrompre ou annuler un cycle d'autonettoyage (une fois qu'il a été activé) :

1. Appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)**.
2. Une fois le four refroidi (environ 1 heure), le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** s'éteint et on peut ouvrir la porte du four.
3. Une fois que toutes les conditions ont été corrigées, redémarrer le cycle d'autonettoyage.

Pour démarrer un délai d'autonettoyage avec un temps de nettoyage par défaut de 3 heures et une heure de début de 9 heures :

1. Appuyez heure de démarrage  de début et sur **900** et relâchez la touche.
2. Appuyez sur Nettoyer. --- apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur  jusqu'à ce que 3:00 apparaisse sur l'affichage pour un processus d'auto-nettoyage de 3 heures, ou appuyez jusqu'à ce que 2:00 apparaisse sur l'affichage pour un processus d'auto-nettoyage de 2 heures.

4. Le verrouillage du moteur commencera à se fermer automatiquement et le témoin lumineux de la porte clignotera. N'ouvrez pas la porte du four lorsque la lumière clignote (laisser environ 15 secondes pour verrouiller la porte du four).
5. CLn apparaîtra à l'écran pendant le cycle d'autonettoyage, et la lumière verrouillée de la porte brillera jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage soit terminé ou annulé et que la température du four ait été refroidie.

Réglage de la température du four

Votre nouveau four a été étalonné en usine et mis à l'essai pour assurer la précision de la température de cuisson. Lors de vos premiers essais, respectez attentivement les recommandations de température et de minuterie. Si vous croyez que la température du four est trop élevée ou pas assez pour votre recette, vous pouvez régler la commande pour obtenir une température plus chaude ou moins chaude que la température affichée.

Ne pas utiliser des thermomètres de four comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier les paramètres de température à l'intérieur de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés de la température réelle.

- Les ajustements de température du four ne modifient pas les fonctions **< Broil > (griller)** ou **< Self Clean > (autonettoyage)**.
- Si l'écran est réglé en degrés Celsius, les ajustements apportés apparaissent en incréments de 1 °C chaque fois qu'on appuie sur les touches fléchées.

Pour régler la température du four :

1. Appuyer sur **< Bake > (cuire)**.
2. Régler la température à 550 °F (287 °C) en maintenant  enfoncée.
3. À moins de 3 secondes, maintenir la touche **Bake** enfoncée jusqu'à ce qu'un ou des chiffres apparaissent. Relâcher la touche **< Bake > (cuire)**. L'affichage indique maintenant le nombre de degrés de décalage entre le réglage de la température en usine et la température actuelle. Si le contrôleur de four en est toujours à l'étalonnage en usine, l'écran affiche **00**.
4. La température peut maintenant être augmentée ou diminuée de 35 °F (19 °C) en incréments de 5 °F (1 °C). Maintenir  enfoncée pour augmenter la température jusqu'à ce que la valeur de décalage souhaitée s'affiche à l'écran. Pour abaisser la température du four en utilisant la touche , le signe moins (-) apparaît devant le nombre pour indiquer une réduction de température selon les degrés affichés.
5. Une fois le réglage accompli, appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)** pour reprendre l'affichage de l'heure.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyer les déversements et les salissures tenaces dès que possible. Un nettoyage régulier permet de réduire les grands travaux plus tard.

! ATTENTION

- Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi.
- Si l'ammoniaque ou des produits nettoyants pour appareils électroménagers sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant utilisation. Suivre les consignes du fabricant et assurer une ventilation adéquate.

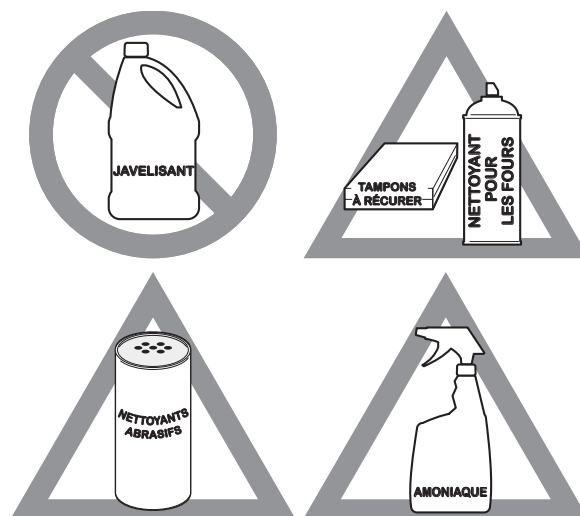


Figure 29 : Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints ou en plastique Composants peints Garnitures décoratives peintes	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés, mais ne pas appliquer directement sur la surface; vaporiser sur un chiffon humide et essuyer.
Tableau de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande - l'excès d'eau sur la zone de contrôle peut endommager l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier; ils risquent d'endommager le fini.
Acier inoxydable	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque.
Acier inoxydable Smudge Proof ^{MC} Acier inoxydable noir	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant pour électroménagers, nettoyant pour l'acier inoxydable ou de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la finition.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Revêtement de porte en porcelaine Composants en porcelaine	Rincer à l'eau claire avec un linge doux. Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprime la plupart des taches. Rincer avec une solution à base de 50 % d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Essuyer tous les nettoyants; la porcelaine peut être endommagée lors de la prochaine cuisson. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
Four autonettoyant	Avant de programmer un cycle d'autonettoyage, nettoyer toute la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Voir « Autonettoyage » à la page 30 .
Porte du four	Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur des événements de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four.
Porte-fourneaux	Les racks du four doivent être retirés de la cavité du four. Nettoyez en utilisant un nettoyant doux et abrasif suivant les instructions du fabricant. Rincer à l'eau propre et sécher.
Surface de cuisson en vitrocéramique	Voir « Entretien de la surface de cuisson » à la page 34 .

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la surface de cuisson

Il est indispensable de nettoyer et d'entretenir régulièrement la surface de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, appliquer une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique (disponible dans la majorité des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Essuyer et polir avec un essuie-tout propre. Il sera ainsi plus facile de la nettoyer lorsqu'elle sera souillée par la cuisson. Les crèmes nettoyantes laissent un fini protecteur sur la vitre qui prévient les égratignures et les abrasions.

Glisser des plats de cuisson à fond en cuivre, en aluminium ou en fonte sur la surface de cuisson peut laisser des égratignures de métal. Ces marques doivent être enlevées immédiatement à l'aide de crème nettoyante une fois la surface refroidie. Elles peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine cuisson.

Les ustensiles de cuisine à fond rugueux (cuivre, aluminium, verre ou en fonte) peuvent égratigner la surface de cuisson.

Ne jamais :

- Glisser un objet quelconque en métal ou en verre sur la surface de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de cuisine avec une accumulation de saleté ou de poussière sur le fond; toujours utiliser des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme une planche à découper ou une surface de travail pour la cuisine.
- Cuire des aliments directement sur la surface de cuisson sans casserole.

Déposer des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson en vitrocéramique; ils peuvent la fissurer.

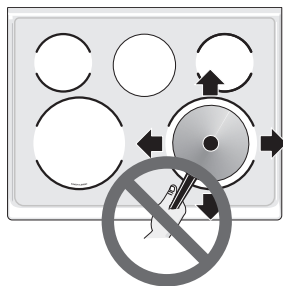


Figure 30 : Entretien de la surface de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de nettoyant pour surface de cuisson sur une surface chaude. Les émanations peuvent être dangereuses pour la santé et peuvent attaquer chimiquement la surface de cuisson en vitrocéramique.

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

⚠ ATTENTION

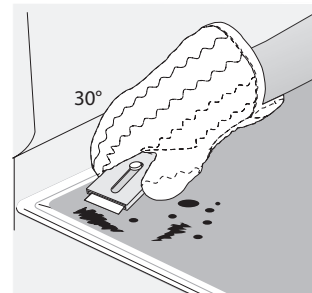
Avant de nettoyer la surface de cuisson, s'assurer que les commandes sont en position OFF et que la surface est refroidie. La surface en verre peut demeurer chaude et occasionner des brûlures si elle est touchée avant d'avoir refroidi suffisamment.

Pour la saleté légère à modérée :

Pour la saleté légère à modérée : Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utiliser un essuie-tout propre pour nettoyer l'ensemble de la surface de cuisson. S'assurer que la surface de cuisson est nettoyée à fond, ne laissant aucun résidu. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Pour la crasse tenace ou brûlée sur la surface :

Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la tache. Frotter la surface tachée à l'aide d'un outil de nettoyage non abrasif, appliquant une pression si nécessaire. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins. Si la crasse demeure, la retirer avec soin avec un grattoir métallique tenu à un angle de 30 degrés de la surface. Enlever les saletés détachées et les résidus avec de la crème nettoyante et polir la surface propre.



➡ IMPORTANT

Les tampons nettoyeurs abrasifs peuvent endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser uniquement des produits de nettoyage spécifiquement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ustensiles de cuisine et papier d'aluminium

ATTENTION

Ne jamais couvrir les fentes, les trous ou les passages d'air de la sole du four ou couvrir l'ensemble d'un four avec tout matériel comme le papier d'aluminium. Le papier d'aluminium et les autres revêtements piègent la chaleur et entraînent un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT

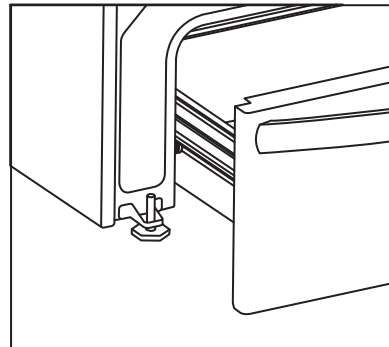
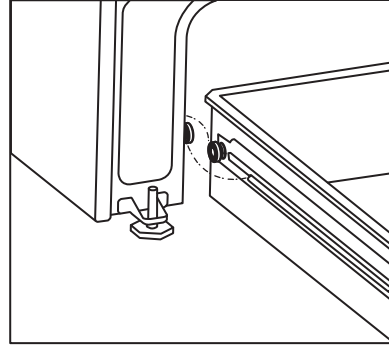
Revêtement protecteur – ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

IMPORTANT

- Papier d'aluminium – l'utilisation de papier aluminium sur une surface de cuisson chaude peut l'endommager. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en aluminium et ne pas laisser de papier d'aluminium toucher les brûleurs de surface en toutes circonstances.
- Ustensiles en aluminium – le point de fusion de l'aluminium est beaucoup plus bas que celui des autres métaux. Faire preuve de prudence lorsque des ustensiles en aluminium sont utilisés sur la surface de cuisson. Laisser des casseroles en aluminium bouillir à sec sur la surface de cuisson occasionne non seulement un risque de les endommager ou de les détruire, mais ils peuvent également fusionner, se briser, marquer ou endommager la surface de cuisson en vitrocéramique en permanence.

Pour déposer et reposer le tiroir de rangement (certains modèles)

Utiliser le tiroir de rangement pour les ustensiles de cuisson. Le tiroir est amovible pour faciliter le nettoyage sous la cuisinière. Manipuler le tiroir avec prudence.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Dépose et repose de la porte de four

Pour enlever la porte de four :

ATTENTION

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

1. Ouvrir complètement la porte du four, parallèle au plancher (voir Figure 32).
2. Tirer les verrous des charnières de gauche et de droite complètement vers le bas du cadre de four, vers la porte du four (voir Figure 33). Il peut être nécessaire d'utiliser un tournevis plat.
3. Saisir fermement les deux côtés de la porte du four. Ne pas la soulever par la poignée (voir Figure 34).
4. Ouvrir la porte à un angle d'environ 10 degrés du cadre de porte (voir Figure 34).
5. Soulever les bras articulés hors des galets situés de part et d'autre du cadre de four (voir Figure 35).

Pour remplacer la porte de four :

1. Saisir fermement les deux côtés de la porte du four. Ne pas la soulever par la poignée (voir Figure 34).
2. Tout en tenant la porte au même angle que pour la dépose, asseoir le crochet du bras articulé sur les galets situés de part et d'autre du cadre de four (voir Figure 34 et Figure 35). Le crochet du bras articulé doit s'asseoir fermement sur les galets.
3. Ouvrir complètement la porte du four, parallèle au plancher (voir Figure 32).
4. Pousser les verrous de charnière vers le haut et de part et d'autre du cadre de four à la position de verrouillage (voir Figure 33).
5. Fermer la porte du four.

IMPORTANT

Directives particulières sur les soins à apporter – la majorité des portes de four sont munies d'une vitre qui peut se briser. Éviter de frapper le verre avec des ustensiles de cuisson ou tout autre objet. Gratter, frapper, secouer, ou faire subir des contraintes au verre peut affaiblir sa structure; cela provoque une augmentation du risque de rupture plus tard. Ne pas fermer la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient correctement placées à l'intérieur.

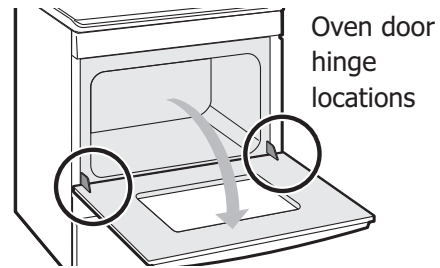


Figure 31 : Emplacement des charnières de porte

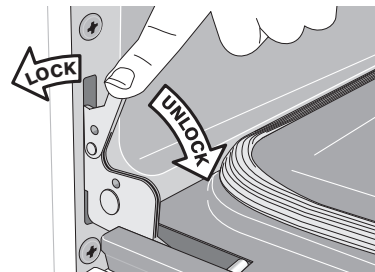


Figure 32 : Verrous des charnières de porte

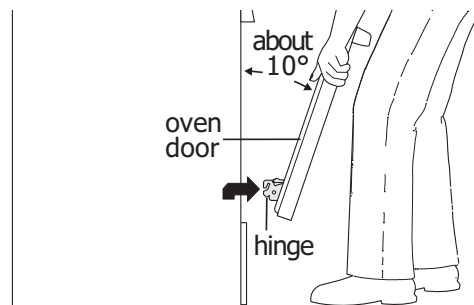


Figure 33 : Soutien de la porte pour la dépose

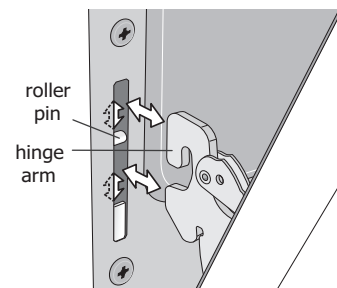


Figure 34 : Repose du bras articulé et du galet

Remplacement de la lampe de four

! ATTENTION

S'assurer que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont refroidies avant de remplacer l'ampoule.

Remplacement de la lampe intérieure de four :

La lampe du four est située sur la paroi arrière du four; elle est recouverte d'un verre de protection. La protection en verre doit être en place lorsque le four est en cours d'utilisation ([Figure 36](#)).

1. Mettre l'appareil ménager hors tension à partir du panneau électrique principal ou le débrancher.
2. Après avoir décroché la retenue en déplaçant soigneusement le fil métallique sur le côté de la vitre de protection, retirer le bouclier thermique de la lampe. La tension du fil métallique maintient le bouclier en place.
3. Retirer le bouclier tout droit. Éviter de le tordre.
4. Remplacer par une ampoule pour électroménager.
5. Remettre le bouclier thermique en place. Remettre la retenue en place.
6. Mettre l'appareil ménager sous tension à partir du panneau électrique principal (ou le rebrancher).
7. Veiller à régler l'horloge.

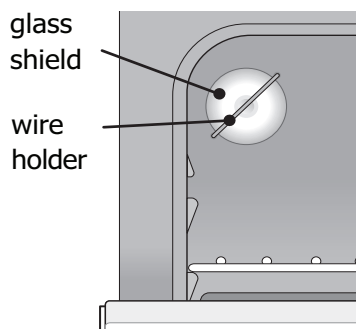


Figure 35 : Ampoule de four protégée par un bouclier thermique en verre.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffer le four avant la cuisson des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir la viande ou pour la cuisson en cocotte. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour cuire un produit peuvent varier légèrement de celles de votre ancien électroménager.

Problèmes de cuisson et solutions

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

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

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

Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.
Problèmes de four	
Résultats de cuisson médiocres.	L'effet de nombreux facteurs de cuisson. S'assurer que la grille est en bonne position. Déposer les aliments au centre du four et espacer les plats de cuisson pour permettre une bonne circulation d'air. Préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Tenter de réajuster la température ou le temps de cuisson recommandés dans la recette. Voir "Réglage de la température du four" à la page 31 si vous croyez que le four est trop chaud ou pas assez.
Flammes à l'intérieur four ou de la fumée sortant de l'évent.	Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes en mode Broil (grillage), voir "Réglage de la fonction < Broil > (griller)" sur page 26 .
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivre les "Réglage de la fonction < Broil > (griller)" instructions données à la page 26 . La viande est trop près de la salamandre ou du brûleur. Repositionner la grille pour permettre le bon écart entre la viande et la flamme. Enlever l'excédent de gras de la viande. Couper le gras des bords pour empêcher le retroussage, mais ne pas couper dans la viande maigre. Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire pour la cuisson au grilloir fréquente. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments provoquent beaucoup trop de fumée.
Le tableau de commande du four émet des bips et affiche un code d'erreur F	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour annuler l'erreur, appuyer sur la touche OFF du tableau de commande. Une fois l'état d'erreur annulé, tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (griller). Si le code d'erreur se répète, couper l'alimentation, attendre 5 minutes puis remettre l'appareil en marche. Régler l'horloge. Tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (grillage) de nouveau. Si la panne se reproduit, appuyer sur OFF pour l'annuler.
L'appareil électroménager ne fonctionne pas en partie.	L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit d'abord être réglée avant de l'utiliser. Voir "Réglage de l'horloge" sur page 21 . S'assurer que les commandes du four sont réglées pour la fonction souhaitée. Voir "Réglage des commandes de four" en commençant à page 20 et relire les instructions pour la fonction de cuisson souhaitée dans le manuel ou voir dans la "L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas." liste de contrôle.
Le bruit du ventilateur avant la cuisson, ou après la cuisson est terminée et l'appareil est éteint.	Certains modèles sont équipés de ventilateurs qui fonctionnent pendant et après un fonctionnement normal pour refroidir et ventiler l'appareil. Sur certains modèles, le ventilateur commence à fonctionner dès qu'une fonction est activée. Il est normal que ces fans continuent à fonctionner pendant toute opération. Ils peuvent également fonctionner pendant une période prolongée, même lorsque le four est éteint. Les bruits élevés des ventilateurs ne sont pas normaux et nécessitent un service.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint si la porte du four est ouverte en mode convection. Fermer la porte du four. Sur les modèles à gaz, le ventilateur de convection commence à tourner 6 minutes après le démarrage de la cuisson.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Cause et solution
Problèmes de surface de cuisson	
L'élément est trop chaud ou pas assez.	Réglage incorrect. Ajuster le niveau d'intensité. Assurez-vous que la bonne commande de surface est activée pour la zone de cuisson. Assurez-vous d'utiliser le type de matériau de cuisson approprié pour la cuisson par induction. Utilisez des ustensiles de cuisine spécifiquement identifiés par le fabricant pour une utilisation en cuisine à induction. Si vous n'êtes pas sûr, utilisez un aimant pour vérifier si le type de cuisine fonctionnera. Si un aimant colle au fond de la batterie de cuisine, le type de matériau est correct pour la cuisson par induction. Assurez-vous de lire sur la détection panoramique dans la section Induction Cooking dans la liste de contrôle fournie.
L'élément ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	S'assurer d'avoir utilisé le bon bouton pour l'élément en question. L'ustensile de cuisine est déformé ou trop léger. N'utiliser que des ustensiles de cuisine équilibrés de calibre moyen ou épais. Les casseroles à fond plat cuisent mieux que les ustensiles déformés. Le matériau de fabrication des ustensiles et leur calibre affectent la répartition de la chaleur. Les plats de calibre moyen et épais chauffent uniformément. Les aliments auront tendance à brûler dans des ustensiles de calibre léger parce qu'ils ne chauffent pas uniformément.
La zone de cuisson ne chauffe pas les ustensiles de cuisine	Assurez-vous que le contrôle correct de la surface est activé pour l'élément nécessaire. Des ustensiles de cuisine incorrects sont utilisés. Voir «Recommandations de cuisson» à la page 9. La cuisinière est de mauvaise taille ou mal positionnée dans la zone de cuisson. Voir "Pan Sensing" à la page 14.
Le contrôle de la zone de cuisson ne fonctionne pas	Plus d'une commande a été pressée à la fois. Assurez-vous que lorsque vous essayez de régler le contrôle, rien ne touche un autre contrôle. Eau ou sol sur le panneau de commande. Nettoyez le panneau de commande.
La lettre F apparaît dans un indicateur de réglage	Une erreur est survenue. Cela peut arriver parce que les ustensiles de cuisine ont été bouillis à sec. Retirez les ustensiles de cuisine et éteignez la table de cuisson. Après 30 secondes, allumez la table de cuisson. Si le cookware était le problème, F ne s'affichera plus. Une erreur peut se produire en raison de l'eau, de l'huile ou des aliments sur les témoins. Nettoyez le panneau de commande. Déconnectez la puissance de la portée pendant une minute, puis reconnectez-la. Si l'erreur persiste, appelez un revendeur agréé ou un technicien de service.
A - (tiret) apparaît dans les indicateurs de réglage	La table de cuisson est verrouillée. Voir "Réglage du verrouillage du four" à la page 22.
L'avertissement du Hot Cooktop n'est pas allumé	La table de cuisson n'a pas assez chaud pour activer l'avertissement. Si la table de cuisson fonctionnait assez longtemps pour que la surface fasse chaud, appelez un revendeur agréé ou un technicien de service.
La zone de contrôle devient chaude	La batterie de cuisine est trop grande ou trop proche des commandes. Mettez un grand ustensile de cuisine sur une zone arrière si possible.
Zones décolorées avec des reflets métalliques sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux occasionnés par l'eau et la nourriture. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge.
Rayures ou des éraflures sur la surface de cuisson.	Les grosses particules comme le sel ou les salissures durcies sur les ustensiles de cuisson provoquent des égratignures. S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Des ustensiles de cuisine avec un fond en mauvaise condition ont été utilisés. Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat et lisse.
Traces de métal sur la surface de cuisson.	Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Éviter de faire glisser des ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Pour plus de détails, voir " Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique " à la page 34.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Cause et solution
Rayures ou points bruns sur la surface de cuisson.	Débordements cuits sur la surface. Une fois la surface de cuisson refroidie, gratter avec une lame de rasoir pour enlever la saleté. Pour plus de détails voir "Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique" à la page 34 .
Problèmes d'autonettoyage	
La fonction Self Clean (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. Voir "Autonettoyage" sur page 30 .
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles de four sont demeurées à l'intérieur durant l'autonettoyage. Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer à l'eau claire, sécher et replacer dans le four.
La saleté persiste après l'autonettoyage.	L'autonettoyage a été interrompu. Revoir les instructions données "Autonettoyage" à la page 30 . Déversements excessifs sur la sole du four. Nettoyer tout excès de déversement avant de lancer l'autonettoyage. L'omission de nettoyer la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et la petite zone au centre avant de la sole du four. Ces zones ne font pas partie de la zone d'autonettoyage, mais deviennent assez chaudes pour brûler les résidus. Nettoyer manuellement ces zones avant de lancer le cycle de nettoyage. Les résidus peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse en nylon et de l'eau ou d'un tampon de récurage en nylon. Veiller à ne pas endommager le joint de four.
Autres problèmes	
La cuisinière n'est pas de niveau.	S'assurer que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour soutenir la cuisinière de manière adéquate. Si le plancher est en pente ou s'affaisse, contacter un menuisier pour corriger la situation. Une mauvaise installation. Placer une grille au centre du four. Déposer un niveau sur la grille. Ajuster les pieds de mise à niveau à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau. L'alignement de l'armoire de cuisine peut faire paraître la cuisinière hors de niveau. S'assurer que les armoires sont d'équerre et ont suffisamment de jeu pour le dégagement de l'appareil.
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées Contacter le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible. Le tapis entrave la cuisinière. Prévoir suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé par-dessus le tapis. Il n'est pas conseillé d'installer un électroménager sur un tapis. Voir les directives particulières à votre appareil ménager dans la notice d'installation.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	S'assurer que l'ampoule est bien en place dans son culot. Voir "Remplacement de la lampe de four" sur page 37 .

GARANTIE

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne 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 suite à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un établissement commercial.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais 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 visant à vérifier et corriger l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant son utilisation.
9. Les frais encourus pour accéder à des parties de l'appareil pour une réparation, par exemple, le retrait des garnitures, des armoires, des clayettes, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine. etc., which are not a part of the appliance when it is shipped from the factory.
10. Les appels de service concernant la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériaux jetables ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais ne s'y limitant pas, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'état de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux placards, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'usage abusif, le mauvais usage, l'emploi d'une alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.

EXCLUSION DES 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 DANS LA PRÉSENTE. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, 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 AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS, QUI PEUVENT VARIER D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Si vous devez faire appel au service après-vente

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie, au cas où vous auriez besoin de faire appel au service après-vente. Si une réparation est effectuée, il est recommandé d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service après-vente en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

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

États-Unis
1.800.944.9044
Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4