

# FRIGIDAIRE

Tout sur

# l'utilisation et l'entretien

de votre Cuisinière à gaz



## TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit . . . . .	2	Avant de régler les commandes de four . . . . .	20
Consignes de sécurité importantes . . . . .	3	Réglage des commandes de four . . . . .	21
Conseils de cuisson . . . . .	11	Entretien et nettoyage . . . . .	34
Avant de régler les commandes de la surface de cuisson . . . . .	14	Avant de faire appel au service après-vente . . . . .	40
Réglage des commandes de la surface de cuisson . . . . .	17	Garantie . . . . .	44

# NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit .....	2
Consignes de sécurité importantes .....	3
Conseils de cuisson .....	11
Avant de régler les commandes de la surface de cuisson .....	14
Réglage des commandes de la surface de cuisson ..	17
Avant de régler les commandes de four .....	20
Réglage des commandes de four .....	21
Entretien et nettoyage .....	34
Avant de faire appel au service après-vente .....	40
Garantie .....	44

## 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.

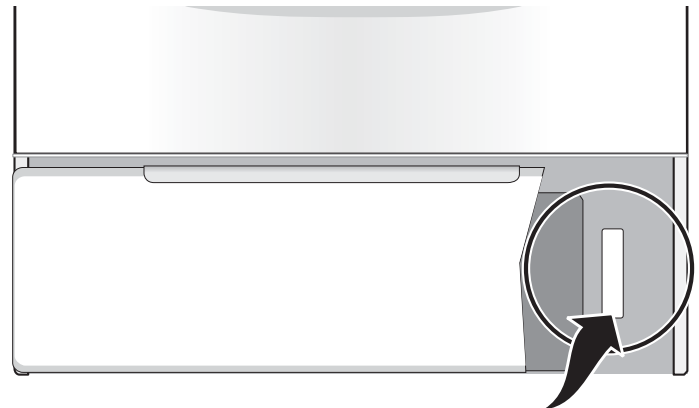
## Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

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

Le non-respect des consignes de ce manuel peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

#### POUR VOTRE SÉCURITÉ:

N'entrez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

#### QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez à aucun commutateur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
- En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### AVERTISSEMENT

#### Risque de basculement

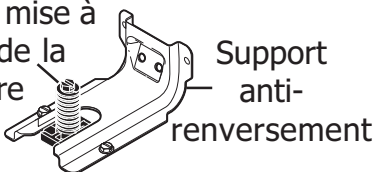


- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.

- 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.

### 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 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.

### AVERTISSEMENT

Les rideaux d'air ou hottes de cuisinières en hauteur qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas ne doivent pas être utilisés avec des tables de cuisson ou des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ou la table de cuisson ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation conjointe.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### 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

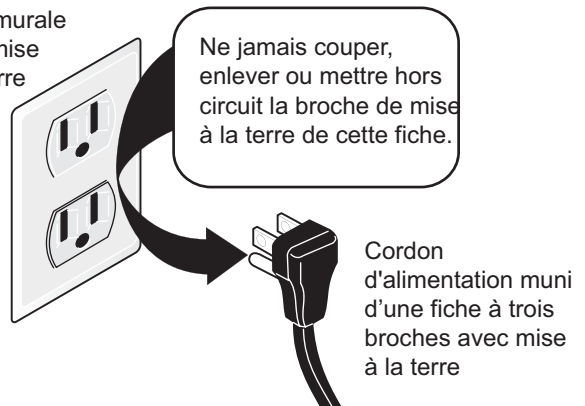
est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

Cet appareil est muni d'une fiche à trois (3 prong) broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, la fiche de l'appareil doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale à deux broches est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un technicien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Prise murale avec mise à la terre



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Conversion au GPL Cet appareil est conçu pour permettre la conversion au gaz de pétrole liquéfié (GPL).

### AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de blessure ou de mort par choc électrique, confiez la conversion au GPL à un installateur ou un électricien qualifié. Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

Si une conversion au GPL est nécessaire, communiquez avec votre fournisseur de GPL pour obtenir de l'aide

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

## 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 (le cas échéant). 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.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### AVERTISSEMENT

Ne recouvrez jamais les fentes, les trous, ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium, un revêtement de four de moindre qualité ou tout autre matériau. Le papier d'aluminium et les autres revêtements peuvent retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

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

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

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. Éteignez 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.

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.

### ATTENTION

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.

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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À GAZ

#### ATTENTION

Utilisez une flamme de dimension appropriée : réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Si vous utilisez des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera à découvert et pourrait enflammer les vêtements qui entrent en contact avec la flamme. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité du brûleur.

Sachez 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.

Utilisez des ustensiles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de cuisson de l'appareil. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de la flamme sera à découvert, ce qui risque de provoquer l'inflammation des vêtements ou autres objets. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur les zones de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Tournez toujours le bouton sur la position « LITE » pour allumer les brûleurs de surface. Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.

Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres brûleurs de surface.

Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.

Ustensiles émaillés : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

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

### 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.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.

### 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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.

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.

## 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.



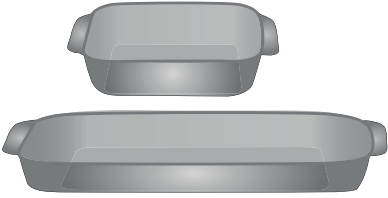
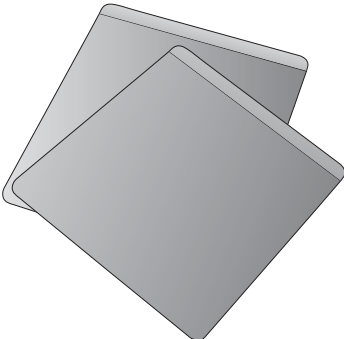
Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la boîte de fusibles ou du disjoncteur.

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.

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

## 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
<p>Ustensiles de pâtisserie brillants</p> 	<p>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</p>	<p>Les températures et durées de cuisson recommandées sont fondées sur l'utilisation d'ustensiles de pâtisserie brillants.</p>
<p>Ustensiles de pâtisserie foncés</p> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie foncés cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p>	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles foncés.</p>
<p>Ustensiles en verre</p> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie en verre cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p> <p>Les plats en verre sont pratiques; ils permettent de cuire, de servir et de ranger les aliments.</p>	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles en verre.</p>
<p>Ustensiles de pâtisserie à isolation thermique</p> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie à isolation thermique cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p> <p>Ils sont conçus pour la cuisson dans les fours au gaz.</p>	<p>Augmenter la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles à isolation thermique.</p>

## 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
<b>Cuisson</b>	
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans " <a href="#">Réglage des commandes de four</a> " commençant à <a href="#">page 21</a> . 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 25.
Disposition des aliments	Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.
<b>Griller ou rôtir</b>	
Lèche-frite	Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèche-frite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèche-frite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures.  Si la lèche-frite et la grille ne sont pas fournies avec l'appareil ménager, ils peuvent être achetés sur <a href="http://frigidaire.com">frigidaire.com</a> .
<b>Cuisson par convection</b>	
Caractéristiques de la cuisson par convection	La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments de façon plus uniforme et réduit les « points chauds » dans le four.  La convection épargne vous fait gagner du temps si vous utilisez plusieurs grilles pour cuire plusieurs aliments à la fois.
Cuisson pâtissière par convection	Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) de celle de la recette sauf si elle est écrite pour la cuisson par convection.  Préchauffer le four pour obtenir les meilleurs résultats.
Cuisson au grilloir par convection	Il n'est pas conseillé de réduire la température de cuisson au grilloir par convection.  L'utilisation de la salamandre représente une exposition directe à une source de chaleur et va produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloigner les aliments de la salamandre.
Rôtir par convection	Rôtir par convection est idéal pour la viande et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et volailles.  Il n'est pas conseillé de réduire la température de cuisson pour rôtir par convection. Respecter soigneusement les recommandations de votre recette en ce qui a trait à la température et à la durée de cuisson; ajuster la durée de cuisson si la recette ne mentionne pas la convection.  Puisque rôtir par convection cuit plus rapidement, la durée de cuisson peut être réduite de 25 à 40 % selon le type de nourriture. Il est possible de réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 % de la période conseillée dans une recette normale; vérifier les aliments à ce point. Le cas échéant, augmenter la durée de cuisson jusqu'à l'obtention des résultats attendus.  Utiliser une sonde de cuisson si disponible. Les sondes sont disponibles dans la plupart des épiceries et des quincailleries.  Disposer les grilles de façon à ce que les gros morceaux de viande et la volaille soient placés sur la plus basse grille du four.  Ne pas couvrir les aliments pour la cuisson à sec; cela empêche la viande de brunir convenablement.  Utiliser une lèche-frite et une grille ou une grille à rôtir pour la cuisson des viandes. La lèche-frite attrape les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse. Si vous ne possédez pas ces accessoires, on peut les acheter chez <a href="http://Frigidaire.com">Frigidaire.com</a>

## AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

### Montage des capuchons de brûleur

S'assurer que tous les capuchons et les grilles des brûleurs sont installés correctement et au bon endroit.

1. Retirer tous les emballages de la surface de cuisson.
2. S'assurer que les capuchons des brûleurs sont correctement installés.
3. Déballer les grilles des brûleurs et les positionner sur la surface de cuisson.
4. Jeter tout le matériel d'emballage.

La lèvre des capuchons de brûleur ronds (Figure 1) doit bien s'ajuster et s'asseoir de niveau au centre de la tête de brûleur. Voir Figure 2 pour valider l'installation du capuchon de brûleur.

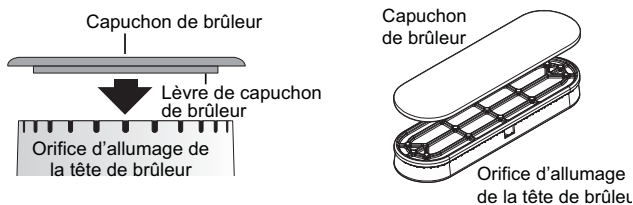


Figure 1 : Têtes de brûleur et capuchons

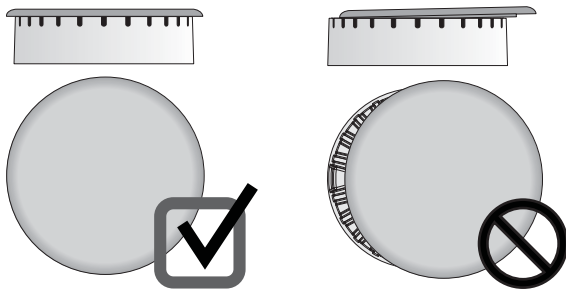


Figure 2 : Positionnement adéquat d'un capuchon de brûleur

### ATTENTION

- Éviter que les renversements, de la nourriture, agents nettoyants ou tout autre matériau pénètrent dans les orifices de gaz du brûleur.
- Valider que toutes les têtes de brûleur et tous les capuchons sont bien en place lorsque les brûleurs sont en fonction.
- Ne jamais placer d'objets inflammables sur la surface de cuisson.

Une fois en place, il est possible de vérifier l'ajustement du capuchon en le tournant avec précaution d'un côté à l'autre (Figure 3) pour confirmer qu'il est centré et bien assis. Lorsque la lèvre de capuchon de brûleur vient en contact avec l'intérieur de la tête de brûleur, le capuchon fait entendre un léger déclic.

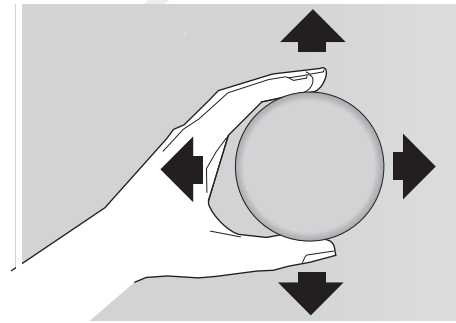


Figure 3 : Tourner légèrement le capuchon pour bien l'ajuster.

### IMPORTANT

Prendre note que le capuchon de brûleur ne doit pas se décentrer de la tête de brûleur lorsqu'il est tourné d'un côté à l'autre.

- Vérifier et s'assurer que tous les capuchons de brûleurs ovales (certains modèles) sont bien en place sur les têtes de brûleur ovales.
- Ne pas utiliser les brûleurs sans leurs capuchons correctement installés. Les capuchons mal installés peuvent empêcher l'allumage ou occasionner une flamme irrégulière et un mauvais chauffage.
- Des pièces manquantes ou une mauvaise installation peuvent entraîner des déversements, occasionner des brûlures ou endommager votre cuisinière et votre batterie de cuisine.
- Ne jamais placer d'objets inflammables sur la surface de cuisson.



## AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

### Montage des grilles de brûleur

Pour installer les grilles de brûleur, les placer côté plat vers le bas et les aligner-les dans la zone en retrait de la surface de cuisson.

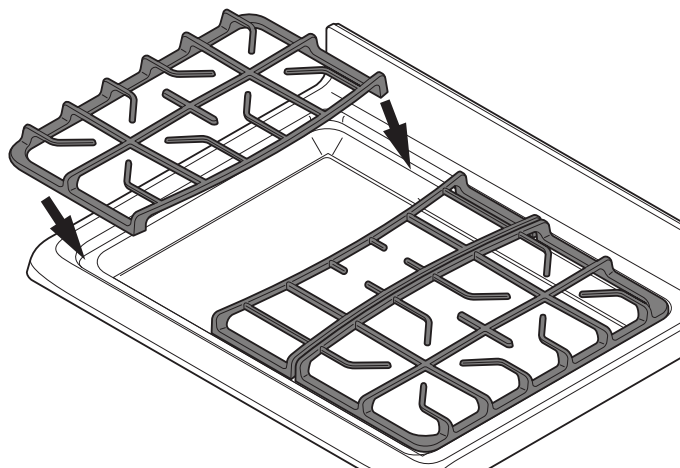


Figure 4 : Installation correcte des grilles

### ➔ IMPORTANT

- Veiller à ce que les grilles soient bien en place sur la surface de cuisson avant d'allumer les brûleurs (Figure 4). Les grilles sont conçues pour reposer à l'intérieur de la zone en retrait de la table de cuisson.
- Les grilles doivent reposer à plat l'une contre l'autre et contre les bords du renforcement
- Éviter de recouvrir les zones sous les brûleurs ou toute partie de la surface de cuisson avec du papier aluminium ou tout autre revêtement.

### Utiliser les bons ustensiles de cuisine

La taille et le type d'ustensiles de cuisine utilisés auront une influence sur la température nécessaire pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Veiller à suivre les recommandations pour l'utilisation des ustensiles de cuisine comme illustré dans Figure 5 et Figure 6.

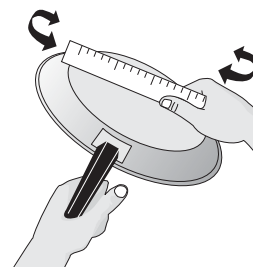


Figure 5 : Mise à l'essai des ustensiles de cuisine

En vérifier la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole (voir Figure 5). Les ustensiles de cuisine doivent avoir des fonds plats qui sont bien en contact avec toute la surface de l'élément de chauffage (voir Figure 6).

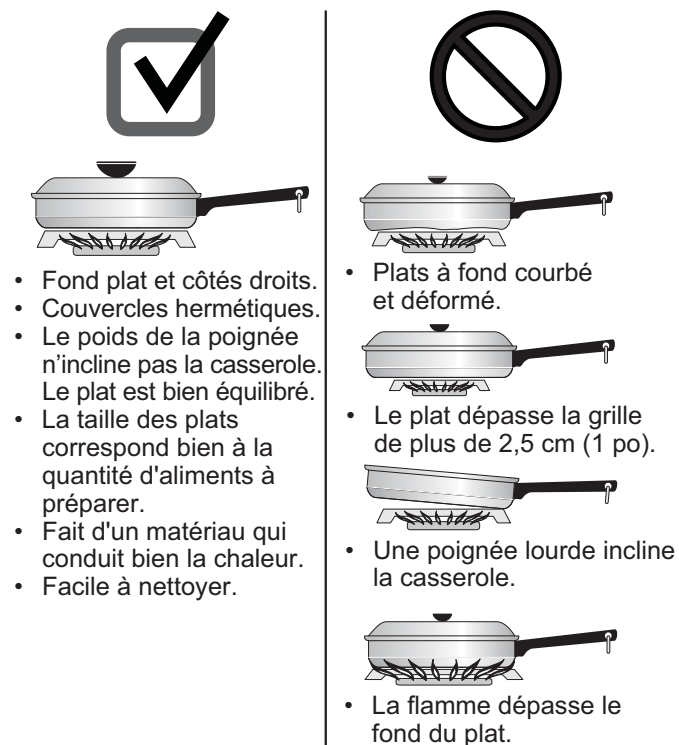


Figure 6 : Ustensiles de cuisine appropriés

## AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

### Types de matériel

Le matériel de cuisine détermine comment la chaleur est rapidement et uniformément transférée du brûleur au fond de l'ustensile. Les matériaux les plus populaires sont ;

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

### Brûleurs à gaz

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

- Les petits brûleurs conviennent mieux au chauffage à flamme faible de petites quantités de nourriture.
- Les brûleurs standard sont utilisés pour la plupart des besoins de cuisson de surface.
- Les grands brûleurs sont conseillés pour amener de grandes quantités de liquide à température et pour la préparation de grandes quantités de nourriture. Le grand brûleur est situé à l'avant droit de la surface de cuisson.

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

### ATTENTION

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

### IMPORTANT

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

### ATTENTION

Éviter le chevauchement des ustensiles sur deux surfaces de cuisson à moins que la casserole soit conçue à cette fin.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

## Réglage des commandes de la surface de cuisson

La capacité de chauffer la nourriture plus rapidement et en plus grandes quantités s'accroît avec la taille du brûleur. Votre cuisinière au gaz peut être équipée de brûleurs de surface de tailles variées.

Il est important de choisir des ustensiles qui conviennent à la quantité et au type d'aliments préparés. Choisir un brûleur et une flamme de taille adaptée au plat de cuisson.

- Les brûleurs standard sont utilisés pour la plupart des besoins de cuisson de surface.
- Les petits brûleurs conviennent mieux au chauffage à feu doux de petites quantités de nourriture.
- Les grands brûleurs sont conseillés pour amener de grandes quantités de liquide à température et pour la préparation de grandes quantités de nourriture.

### Réglage des brûleurs de la surface de cuisson :

1. Placer l'ustensile de cuisine au centre de la grille du brûleur de surface. S'assurer que l'ustensile de cuisine est stable sur la grille du brûleur.
2. Appuyer sur le bouton de commande correspondant et tourner dans le sens antihoraire hors de la position < OFF > (FERMÉ) (Figure 7).
3. Relâcher le bouton de commande et tourner sur la position < LITE > (allumage) (🔥). Valider visuellement l'allumage du brûleur et la stabilité de la flamme.
4. Une fois le brûleur allumé, pousser le bouton de commande et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille souhaitée. Ajuster la flamme au besoin selon les indications sur le bouton.

## ➔ IMPORTANT

- Ne JAMAIS placer ou laisser un ustensile de cuisine chevaucher deux zones de cuisson en même temps sauf si le plat est conçu particulièrement à cette fin.
- Ne JAMAIS cuire si le bouton de commande de surface est demeuré sur la position < LITE > (allumage) (🔥). L'allumeur électronique continue de produire des étincelles. Ramener le bouton de commande hors de la position < LITE > (allumage) et régler la flamme.
- Ne pas placer de papier d'aluminium ou tout autre matériel qui peut fondre sur la table de cuisson. Si ces éléments fondent, ils peuvent irrémédiablement endommager la surface de cuisson.

## ⚠ ATTENTION

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

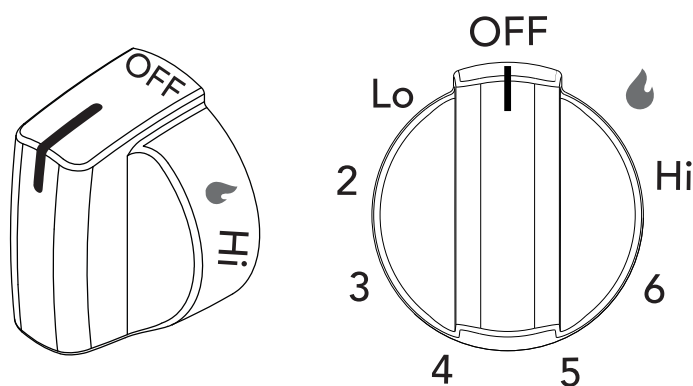


Figure 7 : Bouton de commande de la surface de cuisson

## 📌 REMARQUE

- Lors du réglage d'un bouton de commande sur la position < LITE > (allumage), tous les circuits d'allumage électronique produisent simultanément une étincelle. Toutefois, seul le brûleur de surface utilisé s'enflamme.
- Les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement dans l'éventualité de panne de courant. Pour allumer manuellement un brûleur de surface, tenir une allumette allumée à la tête du brûleur, puis tourner lentement le bouton sur < LITE > (allumage). Une fois le brûleur allumé, pousser le bouton de commande et tourner hors de la position < LITE > (allumage) et régler la flamme. Faire preuve de prudence lors d'un allumage manuel des brûleurs de surface.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

### Réglage de la taille de flamme d'un brûleur

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

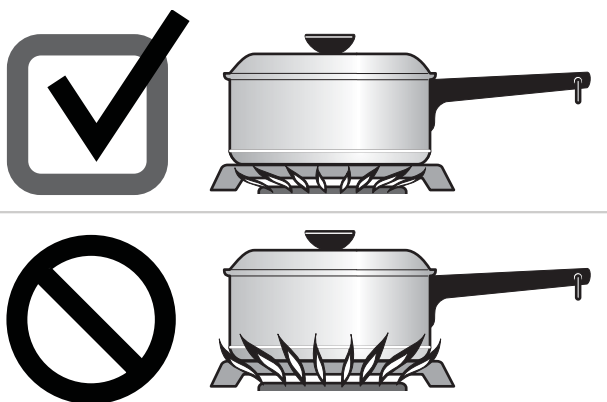
**Pour la plupart des cuissons :** Commencer par le réglage d'intensité le plus élevé, puis passer à un niveau inférieur pour terminer le processus. Utiliser les recommandations ci-dessous pour déterminer la bonne intensité de flamme pour divers types de cuisson (Figure 9).

**Pour la grande friture :** Régler le bouton de la surface de cuisson à l'aide d'un thermomètre. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture va l'absorber et demeurer grasseuse. Si la graisse est trop chaude, l'aliment va brunir si rapidement que le centre ne sera pas assez cuit. Ne pas frire trop d'aliments à la fois; la nourriture ne brunira pas et ne cuira pas correctement.

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

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

**Figure 9 :** Réglages de la flamme recommandés pour la cuisson



**Figure 8 :** Réglage de la flamme

### ! ATTENTION

Ne jamais laisser la flamme s'étendre au-delà de l'extrémité extérieure de l'ustensile. Une flamme plus vive gaspille simplement la chaleur et l'énergie et augmente le risque de brûlure (Figure 8).

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

### Cuisson avec une plaque à frire (certains modèles)

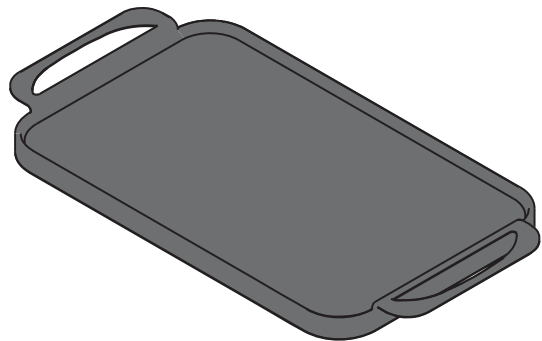


Figure 10 : Plaque à frire

La plaque à frire est un ustensile polyvalent parfait pour la cuisson des aliments qui nécessitent de grandes surfaces plates comme les crêpes, le pain doré, les sandwiches grillés, le bacon ou la cuisson de multiples aliments.

Une fois terminé, laisser la plaque à frire refroidir avant de la laver. Laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas laisser tremper. Sécher soigneusement. Éviter de mettre la plaque à frire au lave-vaisselle.

Il est possible de se procurer une plaque à frire en commandant en ligne à [Frigidaire.com](http://Frigidaire.com)

### Utiliser la plaque à frire :

Déposer la plaque à frire sur les grilles de brûleur de manière sûre. Préchauffer la plaque à frire pendant 5 minutes à feu moyen ou moyen doux. Le préchauffage lent assure une répartition homogène de la chaleur durant la cuisson. **NE JAMAIS** préchauffer la plaque à frire sur < Hi > (haute intensité). Cela peut déformer la plaque à frire et nuire à la répartition homogène de la chaleur.

### Mise en conserve à la maison

S'assurer de lire et de respecter l'ensemble des points suivants lors de la mise en conserve domestique avec votre appareil ménager. Vérifier auprès du site Web du ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) et s'assurer de lire toutes les informations dont ils disposent et suivre leurs recommandations pour la mise en conserve à la maison.

- Utiliser uniquement une marmite de mise en conserve à fond complètement plat et sans crêtes qui rayonnent à partir du centre. Un fond plat répartit la chaleur de façon plus uniforme. Vérifier le fond de la marmite avec une équerre.
- Veiller à ce que le diamètre de la marmite de mise en conserve ne dépasse pas la largeur de la grille de plus de 25 mm (1 po).
- Il est conseillé d'utiliser une marmite de mise en conserve de plus petit diamètre sur un serpentin électrique et sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique; veiller à bien centrer la marmite sur la grille du brûleur.
- Commencer par de l'eau chaude du robinet pour porter rapidement l'eau à ébullition.
- Utiliser d'abord le réglage le plus élevé pour porter l'eau à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, baisser le feu à son réglage le plus bas possible pour maintenir l'ébullition.
- Cuisiner uniquement des recettes éprouvées et suivre soigneusement les instructions. Les dernières informations sur la mise en conserve sont disponibles auprès du Cooperative Agricultural Extension Service américain ou chez le fabricant des pots de conserve.
- Il est préférable de mettre de petites quantités en conserve et de garder la charge réduite.
- Éviter de laisser le bac à eau ou l'autoclave de mise en conserve sur une chaleur intense pendant une période 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.

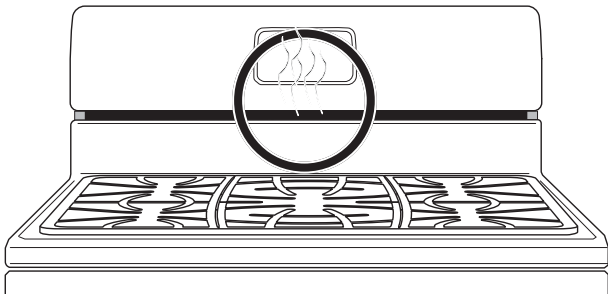


Figure 11 : Événement de four

### ! WARNING

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.

### ! CAUTION

- 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.

### ! CAUTION

- 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

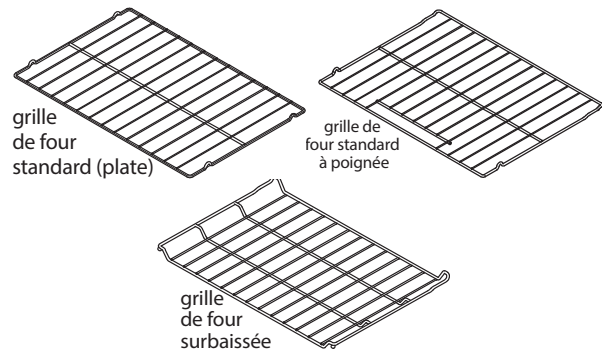


Figure 12 : Types de grilles de four

- **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.
- La **grille de four surbaissée** (certains modèles) procure une position abaissée supplémentaire comparée à une grille standard. Sa conception positionne le bas de la grille environ 1/2 grille plus basse qu'une grille standard; elle peut être utilisée dans la majorité des positions du four. Pour maximiser l'espace de cuisson, placer la grille de fond du four (surbaissée) dans la position la plus près de la sole du four pour cuire ou pour griller les grandes coupes de viande.

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

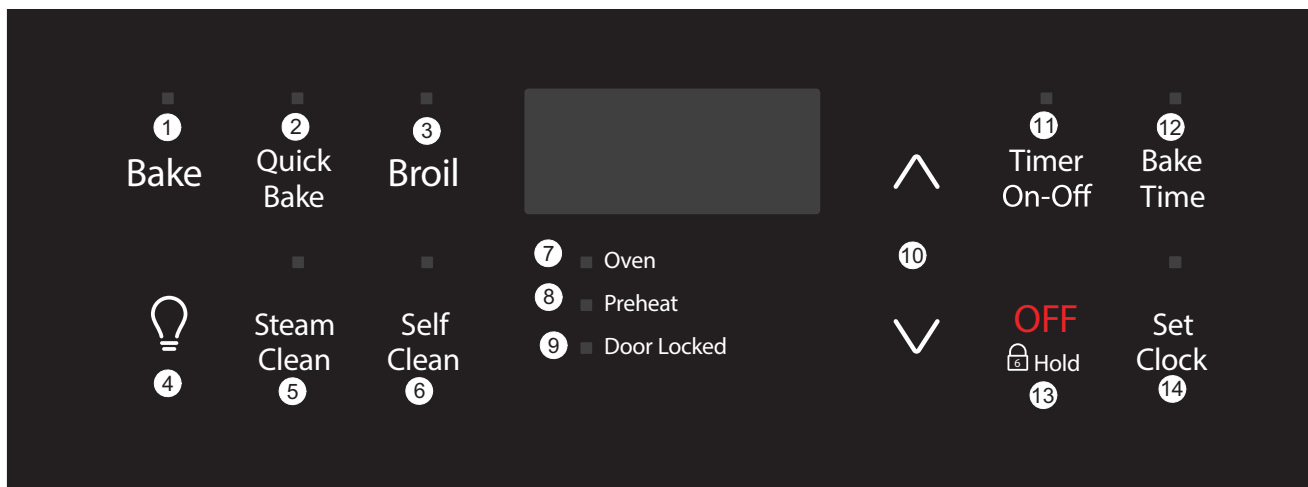
Toujours disposer les grilles lorsque le four est refroidi.

**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. Cette fonction peut également être utilisée pour rôtir les aliments.
3. **< Broil > (griller)** – pour sélectionner la cuisson au grilloir.
4. **< Oven Light > (éclairage du four)** - pour allumer la lampe de four pour vérifier les aliments. La lumière s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.
5. **< Steam Clean > (nettoyage à la vapeur)** - la fonction offre une méthode efficace pour faciliter la procédure habituelle de nettoyage des dépôts légers de saleté.
6. **< Self Clean > (autonettoyage)** – pour régler un cycle d'autonettoyage de 2 ou 3 heures à l'aide des 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 > (FERMÉ)** - pour interrompre ou annuler toute fonction sauf l'horloge et la minuterie; elle sert également à activer la fonction Verrouillage en marche du four.
14. **< Set Clock > (réglage de l'horloge)** – pour régler l'heure avec les touches fléchées.

Table 1 : Temp./durées maximales et minimales

Fonction	Mode	Temp./durée min	Temp./durée max
Cuire au four		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Cuisson rapide		300°F (148°C)	550°F (288°C)
Griller		LO (faible) 400 °F (205 °C)	HI (haute) 550 °F (288 °C)
Minuterie	12 h	0:01 min	11:59:00 h/min
	24 h	0:01 min	11:59:00 h/min
Format d'affichage de l'heure	12 h	01:00:00 h/min	12:59:00 h/min
	24 h	00:00:00 min	23:59:00 h/min
< Bake Time > (temps de cuisson)	12 h	0:01 min	05:59 h/min
	24 h	0:01 min	05:59 h/min
Durée d'autonettoyage		2 heures	3 heures

# RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR



Table 1 : Temp./durées maximales et minimales

**Remarque** : Une tonalité de validation de saisie (1 bip) retentit chaque fois qu'on appuie sur une touche (la touche Door Locked (porte verrouillée) est différée de 3 secondes). Une tonalité d'erreur de saisie (3 bips) retentit lorsque la saisie de température ou de durée est en-dessus ou en-dessous des réglages maximums et minimums de la fonction.

## 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 **< Set 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 DES COMMANDES DE FOUR


### Réglage du « verrouillage en marche » du four

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 6 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 6 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 cuisson ou les lampes de four. 

### Éclairage du four

La lampe de four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Appuyer sur l'interrupteur de la lumière de four disposé sur la partie supérieure gauche du tableau de commande pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe lorsque la porte du four est fermée.

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. Maintenir  enfoncée pour avancer l'heure en incréments de 10 minutes. La minuterie peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 59.
3. 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 pré-réglée en usine est de 350 °F (177 °C).

#### Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain.
- 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 14).
- Pour la cuisson sur deux grilles, voir à les placer en position Figure 13. Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.

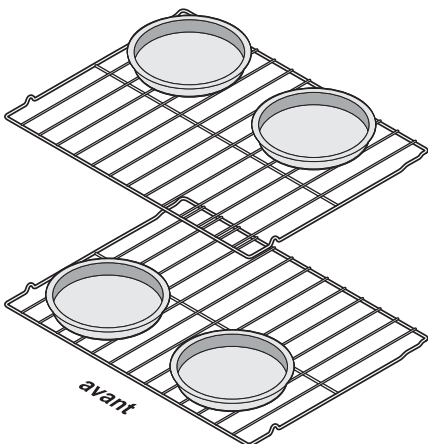






Figure 13 : Positionnement des plats de cuisson sur deux grilles

### 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 la température. Le témoin lumineux du four à l'écran électronique s'allume et s'éteint durant la cuisson 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 cuisson, appuyer sur < OFF > (**FERMÉ**).

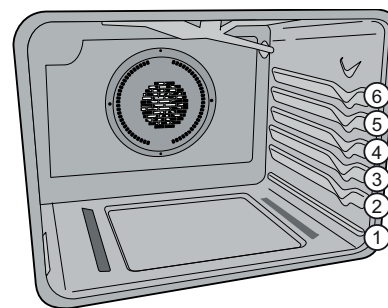


Figure 14 : Emplacement des grilles pour la cuisson

## 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. Le ventilateur se met en marche 6 minutes après que le réglage de < Quick Bake > (cuisson rapide).

Le four peut être réglé pour la cuisson rapide à une température de 300 à 550 °F (148 à 288 °C). La température de cuisson rapide pré-réglée en usine est de 350 °F (177 °C).

#### Avantages de la cuisson rapide :

- Les aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, épargnant temps et énergie.
- La cuisson sur plusieurs grilles.

#### Trucs de cuisson

- Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain.
- Réduire la température du four de 25° F par rapport à la température recommandée. Suivre le reste 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 15](#).
- Pour cuire sur une grille, la placer en position 4.

#### 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.

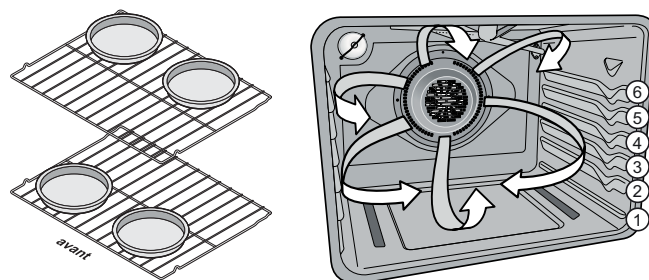






Figure 15 : Écart des plats et emplacement des grilles pour la cuisson à deux grilles

#### 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 la température. Le témoin lumineux du four à l'écran électronique s'allume et s'éteint durant la cuisson 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 cuisson, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

## 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 la cuisson au grilloir, toujours agencer les grilles tandis que le four est froid. Disposer la grille de cuisson en position suggérée à [Table 2](#).

### ATTENTION

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

### Réglage de 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. Insérer la grille dans la lèchefrite avant de l'utiliser. Disposer les aliments sur la grille
6. Déposer la lèchefrite avec grille sur la grille du four. Garder la porte de four fermée pour la cuisson au grilloir.
7. Griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments brunissent. Tourner et faire griller l'autre côté.
8. Une fois la cuisson au grilloir terminée, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

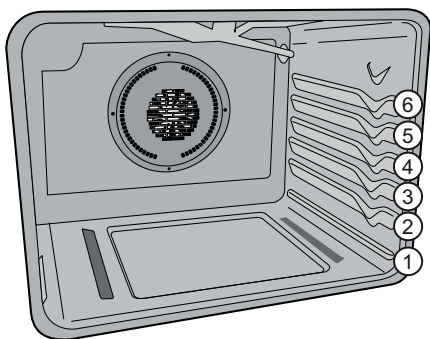


Figure 16 : Emplacement des grilles

### REMARQUE

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

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 acheter une lèchefrite avec grille, visiter [frigidaire.com](http://frigidaire.com)

### 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 d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut exploser.

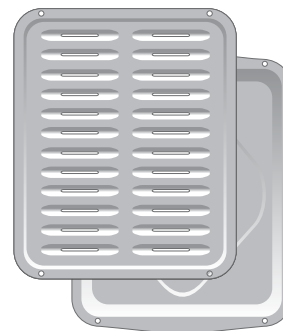


Figure 17 : Lèchefrite et grille de lèchefrite



## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Table 2 : Recommandations pour la cuisson au grilloir

Aliment	Emplacement des grilles	Temp.	Durée de cuisson (minutes)		Température interne	Type de cuisson
			1er et	2e côtés		
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5	HI (intense) 550 °F (288 °C)	5:00	5:00	135°F (57°C)	Saignant**
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 ou 6**	HI (intense) 550 °F (288 °C)	8:00	6:00	145 °F (63 °C)	Cuit à point ou bien cuit
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 ou 6**	HI (intense) 550 °F (288 °C)	10:00	8:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Côtelette de porc de 1,9 cm (3/4 po)	5	HI (intense) 550 °F (288 °C)	12:00	8:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet avec os	4	LO (faible intensité) 400°F (177 °C)	25:00	15:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet désossé	5	LO (faible intensité) 400°F (177 °C)	10:00	8:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poisson	5	HI (intense) 550 °F (288 °C)	selon le mode d'emploi --		170 °F (77 °C)	Bien cuit
Crevettes	4	HI (intense) 550 °F (288 °C)	selon le mode d'emploi --		170 °F (77 °C)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	5	HI (intense) 550 °F (288 °C)	5:00	5:00	135°F (57°C)	Saignant**
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	6**	HI (intense) 550 °F (288 °C)	12:00	10:00	145 °F (63 °C)	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	5	HI (intense) 550 °F (288 °C)	14:00	12:00	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.





\*\* Utiliser la grille surbaissée (si disponible) à la 6e position.

## 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).

### REMARQUE

- < 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 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.




### REMARQUE

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 (288 °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 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.

## 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](http://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 : Les touches fléchées, < Bake > (cuire) 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**), puis augmenter ou diminuer la température avec les touches fléchées. Chaque appui sur une des touches fléchées augmente ou diminue la température de 5 °F (1 °C).
- 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; il ne peut donc être utilisé qu'une fois pendant le sabbat et les fêtes juives.

## 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 28](#) 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 18](#)).



Figure 18 : 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 19](#))

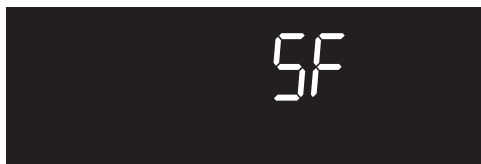


Figure 19 : L'écran affichant une panne de l'option Sabbat (SF)

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)** 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

### < Self Clean > (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 son fonctionnement, 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.

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.

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).

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 un cycle d'autonettoyage. Le four peut être toujours très chaud.

### ➔ 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 20). Le matériel tissé de la porte du four est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas froter, endommager ou arracher le joint de porte.
- Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours sur le joint de porte. Cela peut occasionner des dommages.
- Retirer la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles de cuisson et tout le papier d'aluminium. Ces éléments ne peuvent pas résister à des températures de nettoyage; ils fondront.
- 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.
- Nettoyer tout excès de déversement. 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 20).



Figure 20 : Nettoyer autour du joint de porte du four

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

### Pour régler un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyer sur **< Self Clean > (autonettoyage)**. ----- s'affiche 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 **< Door Locked > (porte verrouillée)** continue de briller.
2. Une fois le four refroidi (environ 1 heure), le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** s'éteint; on peut ouvrir la porte du four.

### ATTENTION

Se tenir sur le côté du four lors de l'ouverture de la porte après un cycle d'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et occasionner des brûlures.

### 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.

### REMARQUE

Chaque fois que le mode d'autonettoyage est activé, on peut vérifier la durée restante du cycle d'autonettoyage en appuyant sur la touche **< Clean > (autonettoyage)**.

Ne pas oublier que la porte de la cuisinière ne peut pas être ouverte jusqu'à ce que le four soit suffisamment refroidi. Il faut ajouter environ 1 heure à l'heure affichée avant de pouvoir utiliser la cuisinière pour la cuisson.

Une fois l'intérieur du four complètement refroidi, essuyer les résidus de cendres avec un chiffon humide ou un essuie-tout.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

### < Steam Clean > (nettoyage vapeur)

La fonction de nettoyage à la vapeur sans produits chimiques offre une méthode efficace pour faciliter la procédure habituelle de nettoyage de légères saletés. Utiliser la fonction < Self Clean > (autonettoyage) pour les salissures tenaces et incrustées

### REMARQUE

Ne pas ajouter de l'eau de javel, de l'ammoniaque, de nettoyant pour les fours ou tout autre nettoyant abrasif domestique à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi. La cuisinière peut être chaude et occasionner des brûlures.

S'assurer que le four est de niveau et le laisser refroidir avant de commencer le nettoyage à la vapeur. Si la température du four est au-dessus de la température ambiante, un triple bip est émis et la fonction refuse de démarrer. Le nettoyage à la vapeur donne de meilleurs résultats lorsqu'il est lancé avec un four froid

#### Pour programmer un cycle de nettoyage à la vapeur :

1. Retirer toutes les grilles et les accessoires du four.
2. Gratter ou nettoyer les débris et la graisse de la sole du four.
3. Verser 1 tasse d'eau du robinet dans la cavité de la sole du four. (Figure 21) Fermer la porte du four.

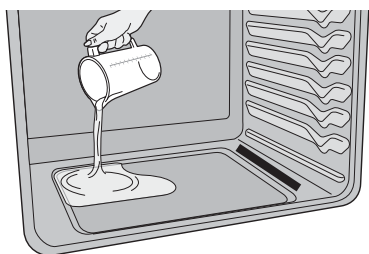


Figure 21 : Verser 1 tasse d'eau

4. Appuyer sur < Steam Clean > (nettoyage vapeur).
5. Appuyer sur la flèche < Déplacement vers le HAUT > ou < Déplacement vers le BAS > pour l'activer. **St Cn** apparaît à l'écran.
6. Le temps restant du cycle de nettoyage à vapeur s'affiche à l'écran. Ne pas ouvrir la porte pendant ce temps. Si la porte est ouverte durant le nettoyage à la vapeur, le message < d-O > (porte ouverte) s'affiche à l'écran.
7. Une alerte sonore retentit lorsque le cycle de nettoyage à la vapeur se termine et le message < END > (FIN) s'affiche à l'écran. Appuyer sur < OFF > (FERMÉ) pour revenir à l'affichage de l'heure. Appuyer sur < OFF > (FERMÉ) en tout temps pour annuler le nettoyage à la vapeur.

8. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle de nettoyage à la vapeur. Se tenir sur le côté du four pour permettre à la vapeur chaude de s'échapper.
9. Nettoyer les parois et la sole du four. Ne pas nettoyer le joint de porte du four (Figure 22). Éviter de s'appuyer ou de se reposer sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage des parois.

**Note :** Pour arrêter la cuisson à tout moment appuyez sur < OFF > (FERMÉ).

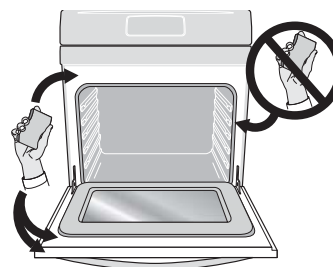


Figure 22 : Nettoyer autour du joint de porte du four

#### Remarques :

- L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire pour déloger la saleté tenace.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyer immédiatement le four dès la fin du cycle de nettoyage. Le nettoyage à la vapeur convient particulièrement pour les saletés incrustées sur la sole du four.
- Placer un essuie-tout ou un chiffon à l'avant du four pour capturer toute l'eau qui pourrait s'écouler en essuyant.
- Un tampon à récurer non abrasif, une éponge en acier inoxydable, un grattoir en plastique, ou un tampon nettoyeur de style gomme à effacer (sans nettoyeur) peut être utilisé pour les saletés tenaces. Mouiller les tampons avant l'usage.
- Ne pas laisser d'eau dans le four trop longtemps.
- De la vapeur d'eau ou de la condensation peut apparaître à proximité de l'évent du four et sur la vitre de four. Cela est normal. Le joint de four peut devenir humide; ne pas l'essuyer.
- Les sources d'eau locales contiennent souvent des minéraux (eau dure). Si des dépôts d'eau s'accumulent, essuyer les parois du four avec une solution à base de 50 % d'eau et de vinaigre ou une solution à base de 50 % de jus de citron et d'eau.
- Si un nettoyage à la vapeur ne suffit pas, exécuter un cycle d'autonettoyage. Voir « < Self Clean > (autonettoyage) » à la page page 31.



## 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.

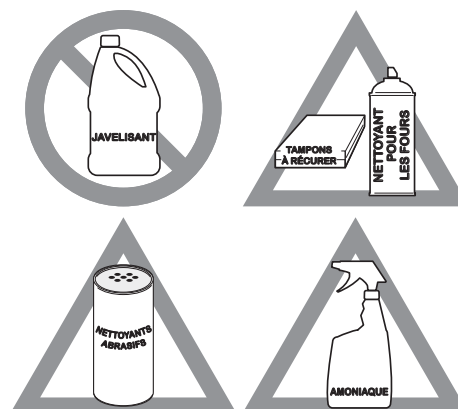


Figure 23 : Utiliser les produits nettoyants avec prudence

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.
Boutons 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. Pour retirer les boutons de commande Tourner en position < OFF > (arrêt); saisir fermement et tirer tout droit de l'arbre. Pour replacer les boutons après nettoyage, aligner les marques OFF et pousser le bouton en place.
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 <sup>MC</sup> 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

Lèche-frites et grilles en porcelaine émaillée 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 « < Self Clean > (autonettoyage) » à la page 31.
Porte du four	<p>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 ou permettre à l'eau ou au nettoyant pour vitre de pénétrer à l'intérieur des événements de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.</p> <p>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 froter, endommager ou arracher le joint de porte du four.</p>
Brûleurs de surface de cuisson	Voir « Nettoyage des brûleurs scellés » à la page 36.
Grilles de brûleurs de surface de cuisson Capuchons de brûleur de surface de cuisson	Utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif et un nettoyant abrasif doux. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage. Nettoyer ces déversements dès que la surface est assez refroidie. Sécher soigneusement immédiatement après le nettoyage.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Ustensiles de cuisine et papier d'aluminium

#### **! AVERTISSEMENT**

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

### Nettoyage des brûleurs scellés

#### **➔ 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 se fusionner, se briser, de marquer ou d'endommager la surface de cuisson en vitrocéramique en permanence.

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

Tout ajout, toute modification ou toute conversion requise par l'électroménager dans le but de répondre aux exigences de l'application doit être effectué par un organisme qualifié. Nettoyer régulièrement la surface de cuisson. Rincer avec un chiffon propre et humide et essuyer. Garder les orifices d'allumage des têtes de brûleur propres permet d'éviter les mauvais allumages et les flammes inadéquates.

Pour nettoyer les zones de cuisson en retrait et profilées :

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

#### **! ATTENTION**

- Pour éviter toute brûlure, ne pas tenter d'allumer les brûleurs de surface sans leurs capuchons.
- Ne pas utiliser de nettoyant pour les fours en aérosol sur la surface de cuisson.

Pour nettoyer les têtes de brûleur :

1. Retirer le capuchon de la tête de brûleur (voir Figure 24). Nettoyer le capuchon à l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement.

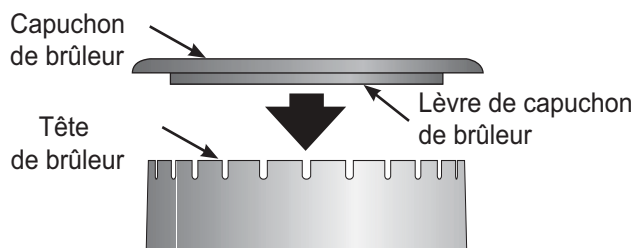


Figure 24 : Capuchon de brûleur

2. Pour les aliments brûlés et les renversements séchés, appliquer de l'eau savonneuse et chaude sur la tête de brûleur. Laisser la crasse s'amollir.

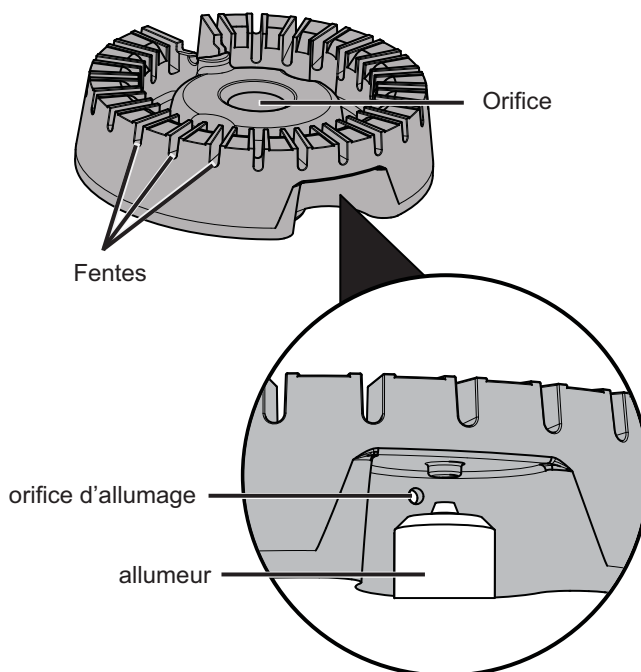


Figure 25 : Composants de brûleurs scellés

3. Utiliser une vieille brosse à dents pour nettoyer la tête de brûleur au complet (voir Figure 25).
4. Utiliser la brosse à dents pour nettoyer les fentes et les orifices du brûleur (voir Figure 25).
5. Nettoyer les orifices d'allumage à l'aide d'une aiguille ou d'un fil métallique de petit calibre (voir Figure 25).

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyer la tête de brûleur avec un chiffon doux et propre, une éponge ou un tampon nettoyeur non abrasif.
- Avant de réutiliser la surface de cuisson, s'assurer que les capuchons de brûleur ont été correctement remis en place sur les têtes de brûleur. Lorsqu'ils ont été correctement remis en place, les capuchons sont centrés sur les têtes de brûleur et vont cliquer en place. Remuer le capuchon pour en vérifier le positionnement; il ne doit pas bouger de la tête de brûleur (voir « [Montage des capuchons de brûleur](#) » à la [page 14](#)).

### Remarques importantes :

- Les têtes des brûleurs de surface sont fixées sur la surface de cuisson; elles doivent être nettoyées en place.
- Veiller à ce que les capuchons demeurent bien en place lors de l'allumage des brûleurs.
- Lors du remplacement des capuchons, veiller à ce qu'ils s'assoient fermement sur les têtes de brûleur.
- Pour assurer un débit de gaz adéquat et un bon allumage des brûleurs, éviter que des déversements, de la nourriture, des agents nettoyants ou toute autre matière ne pénètrent dans les ouvertures et les orifices de gaz.

### 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 26](#)).

- Mettre l'appareil ménager hors tension à partir du panneau électrique principal ou le débrancher.
- Après avoir retiré la retenue en le 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.
- Retirer le bouclier tout droit. Éviter de le tordre.
- Remplacer par une ampoule pour électroménager.
- Remettre le bouclier thermique en place. Remettre la retenue en place.
- Mettre l'appareil ménager sous tension à partir du panneau électrique principal (ou le rebrancher).
- Veiller à régler l'horloge.

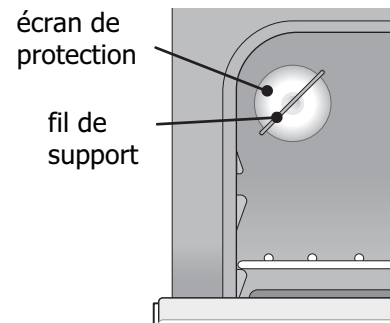


Figure 26 : Ampoule de four protégée par un bouclier thermique en verre

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Pour déposer et remettre le tiroir de rangement en place (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.

#### Pour déposer le tiroir :

1. Tirer sur le tiroir jusqu'à ce qu'il s'immobilise.
2. Soulever le devant du tiroir, puis tirer en passant par dessus le butoir des glissières.

#### Pour remettre le tiroir en place :

1. Insérer l'arrière du tiroir dans les ouvertures.
2. Soulever le tiroir, puis aligner les rebords sur les glissières. S'assurer de franchir le butoir.
3. Pousser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'immobilise.

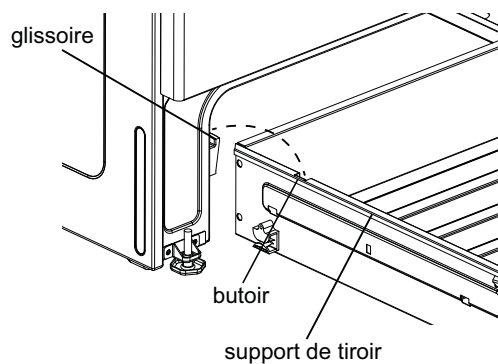


Figure 27 : Composants du tiroir de rangement

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Dépose et remplacement de la porte du 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 28).
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 29). 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 30).
4. Ouvrir la porte à un angle d'environ 10 degrés du cadre de porte (voir Figure 30).
5. Soulever les bras articulés hors des galets situés de part et d'autre du cadre de four (voir Figure 31).

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 30).
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 30 et Figure 31). Le crochet du bras articulé doit s'asseoir fermement sur les galets.
3. Ouvrir complètement la porte du four, parallèle au plancher (voir Figure 28).
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 29).
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.

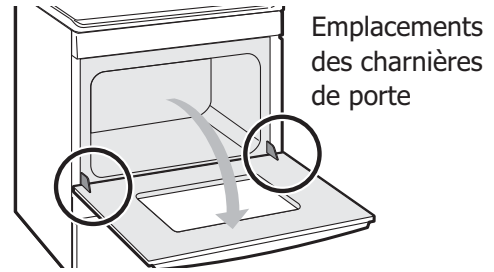


Figure 28 : Emplacement des charnières de porte

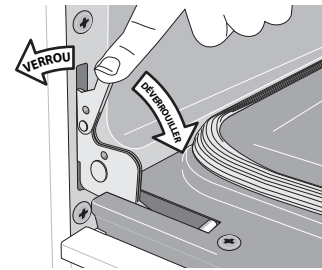


Figure 29 : Verrous des charnières de porte

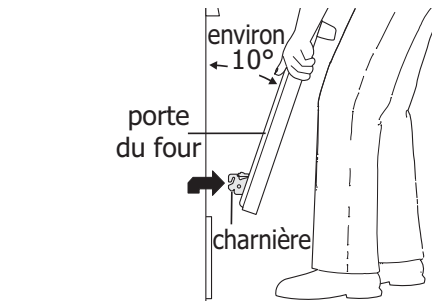


Figure 30 : Soutien de la porte pour la dépose

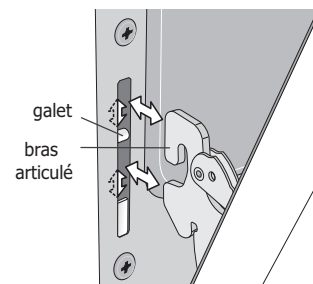







Figure 31 : Repose du bras articulé et du galet

## 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
<p>Dessous des biscuits et des galettes brûlés.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biscuits et galettes mis au four avant la fin du préchauffage.</li> <li>La grille du four est surchargée.</li> <li>Les ustensiles foncés absorbent la chaleur trop rapidement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments.</li> <li>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.</li> <li>Utiliser une plaque de cuisson brillante de calibre moyen.</li> </ul>
<p>Gâteaux trop foncés sur le dessus ou en dessous</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les gâteaux ont été enfournés avant la fin du préchauffage.</li> <li>La grille est soit trop haute ou trop basse.</li> <li>Four trop chaud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments.</li> <li>S'assurer que la grille est en bonne position pour la cuisson.</li> <li>Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée par la recette.</li> </ul>
<p>Le centre des gâteaux n'est pas cuit</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Four trop chaud.</li> <li>Moule à gâteau de mauvaise taille.</li> <li>Le moule n'est pas au centre du four.</li> <li>Le verre est un mauvais conducteur de chaleur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée.</li> <li>Utiliser un moule de la taille suggérée dans la recette.</li> <li>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.</li> <li>Réduire la température du four et allonger le temps de cuisson ou utiliser un ustensile brillant.</li> </ul>
<p>Les gâteaux sont déséquilibrés</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four n'est pas de niveau.</li> <li>Le moule est trop près des parois du four ou la grille est surchargée.</li> <li>Le moule est déformé.</li> <li>La lumière de four est demeurée allumée pendant la cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Ne pas utiliser un moule bosselé ou déformé.</li> <li>Ne pas laisser la lampe de four allumée pendant la cuisson.</li> </ul>
<p>Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four n'est pas assez chaud.</li> <li>Le four est surchargé.</li> <li>La porte du four s'ouvre trop fréquemment.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la température du four 13 °C (25 °F) supérieurs à celle indiquée et faire cuire pendant la période recommandée.</li> <li>Veiller à retirer tous les plats du four sauf ceux utilisés pour la cuisson.</li> <li>Ne pas ouvrir la porte du four avant la fin du plus court temps de cuisson recommandé.</li> </ul>



## 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.
<b>Problèmes de four</b>	
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 " <a href="#">Réglage de la température du four</a> " à la <a href="#">page 28</a> 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 " <a href="#">Réglage de la fonction &lt; Broil &gt; (griller)</a> " sur <a href="#">page 26</a> .
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivre les " <a href="#">Réglage de la fonction &lt; Broil &gt; (griller)</a> " instructions données à la <a href="#">page 26</a> . 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 (panne) ou E (erreur).	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour annuler l'erreur, appuyer sur la touche <b>OFF</b> 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 <b>OFF</b> pour l'annuler.
L'appareil électroménager ne fonctionne pas en partie.	S'assurer que le régulateur de la soupape de gaz est en marche (ON). Voir les notices d'installation. L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit d'abord être réglée avant de l'utiliser. Voir " <a href="#">Réglage de l'horloge</a> " sur <a href="#">page 22</a> . S'assurer que les commandes du four sont réglées pour la fonction souhaitée. Voir " <a href="#">Réglage des commandes de four</a> " en commençant à <a href="#">page 21</a> et relire les instructions pour la fonction de cuisson souhaitée dans le manuel ou voir dans la " <a href="#">L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.</a> " liste de contrôle.
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
<b>Problèmes de surface de cuisson</b>	
Les brûleurs de surface ne s'enflamment pas.	<p>Le bouton de commande de surface n'est pas complètement tourné sur LITE (allumer) (☛). Appuyer sur le bouton de commande correspondant et le maintenir sur LITE (allumer) jusqu'à ce que le brûleur s'enflamme, puis tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille souhaitée.</p> <p>Les orifices du brûleur sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager la tête de brûleur et les orifices d'allumage. Voir "<a href="#">Nettoyage des brûleurs scellés</a>" à la section Nettoyage et entretien à la <a href="#">page 36</a> pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p> <p>Le cordon électrique est débranché de la prise (modèles à allumage électrique uniquement). Valider que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise de courant.</p> <p>Le circuit secteur est ouvert. Vérifier les disjoncteurs ou les fusibles.</p> <p>Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voir "<a href="#">Réglage des commandes de la surface de cuisson</a>" sur <a href="#">page 17</a>.</p>
Flamme du brûleur de surface inégale ou ne s'allume qu'à moitié autour du capuchon de brûleur.	<p>Les fentes du brûleur ou les orifices sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager les orifices d'allumage. Attiser légèrement la flamme du brûleur et le laisser en marche jusqu'à ce que la flamme soit complète.</p> <p>Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "<a href="#">Nettoyage des brûleurs scellés</a>" à la section Nettoyage et entretien à la <a href="#">page 36</a> pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p>
Flamme du brûleur de surface trop vive.	<p>Le bouton de commande de surface est sur un réglage trop élevé. Régler sur une intensité plus faible.</p> <p>Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "<a href="#">Nettoyage des brûleurs scellés</a>" à la section Nettoyage et entretien à la <a href="#">page 36</a> pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p> <p>Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.</p>
Flamme orangée du brûleur de surface.	<p>Particules de poussière dans la conduite principale. Laisser brûler la flamme jusqu'à ce qu'elle tourne au bleu. Le long des côtes, une flamme quelque peu orangée est inévitable dû aux embruns et à l'air salin.</p> <p>Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.</p>
<b>Problèmes d'autonettoyage</b>	
La fonction Self Clean (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. Voir " <a href="#">&lt; Self Clean &gt; (autonettoyage)</a> " sur <a href="#">page 31</a> .
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.

## AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Cause et solution
La saleté persiste après l'autonettoyage.	<p>L'autonettoyage a été interrompu. Revoir les instructions données "<a href="#">&lt; Self Clean &gt; (autonettoyage)</a>" à la <a href="#">page 31</a>.</p> <p>Déversements excessifs sur la sole du four. Nettoyer tout excès de déversement avant de lancer l'autonettoyage.</p> <p>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.</p>
Le contrôleur de four affiche SPPr et l'autonettoyage ne fonctionne pas.	<p>Ne pas utiliser la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage. Chez certains modèles, allumer l'un ou l'autre des brûleurs occasionne l'annulation du cycle d'autonettoyage. Si le cycle d'autonettoyage est annulé, l'écran du contrôleur de four affiche le message &lt; SPPr &gt; pendant 5 secondes. La porte de four demeure verrouillée jusqu'au refroidissement du four en dessous de la température de nettoyage. Une fois le four en dessous de la température de nettoyage, il est possible de lancer immédiatement un autre cycle d'autonettoyage. Si le four est toujours à sa température d'autonettoyage, il faut attendre que la porte soit déverrouillée avant de régler un autre cycle d'autonettoyage (jusqu'à 4 heures).</p>
<b>Autres problèmes</b>	
La cuisinière n'est pas de niveau.	<p>S'assurer que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour soutenir la cuisinière de manière adéquate.</p> <p>Si le plancher est en pente ou s'affaisse, contacter un menuisier pour corriger la situation.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	<p>Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Contacter le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible.</p> <p>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.</p>
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	<p>S'assurer que l'ampoule est bien en place dans son culot. Voir "<a href="#">Remplacement de la lampe de four</a>" sur <a href="#">page 37</a>.</p>

# GARANTIE

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

## Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou 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 gâchés 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.
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 IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU 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 AYÉZ 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 compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques ou spécifications des produits décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA  
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