

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière électrique



TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2	Avant de régler les commandes du four	14
Consignes de sécurité importantes	3	Réglage des commandes du four	15
Avant de régler les commandes de surface	8	Entretien et nettoyage	30
Réglage des commandes de surface	11	Avant d'appeler	35
		Garantie	38

NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Besoin d'aide?	2
Enregistrement du produit	2
Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2
Consignes de sécurité importantes	3
Avant de régler les commandes de surface	8
Réglage des commandes de surface	11
Avant de régler les commandes du four	14
Réglage des commandes du four	15
Entretien et nettoyage	30
Cuisson au four	35
Avant d'appeler	35
Garantie	38

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.

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.

Vérifiez « [Solutions aux problèmes courants](#) : » à la page 36.

Les renseignements contenus dans cette section vous aideront à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

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.

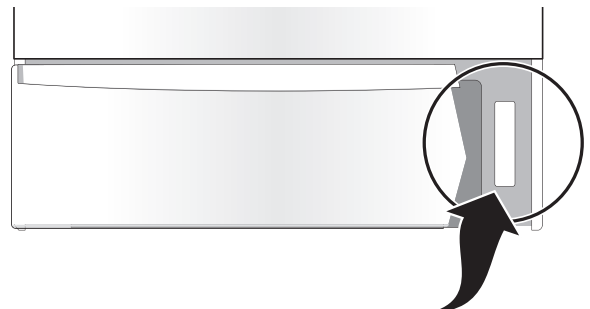
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

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 obtenir de l'aide et des renseignements en ligne sur les produits, rendez-vous à l'adresse <http://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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES


MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS

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 MISE EN GARDE selon le type de risque.

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 qui sert à rafraîchir la mémoire ou pour une utilisation ultérieure.

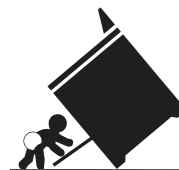
AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur d'une cuisinière ou sur une cuisinière : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans un four, près des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant (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 la cuisinière ou près de celle-ci.

REMARQUE

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

AVERTISSEMENT



Risque de basculement

- **Le basculement de la cuisinière, causé par un enfant ou un adulte, peut entraîner des risques mortels.**
- **Vérifiez que le support est enclenché dans le comptoir ou que le dispositif anti-basculement est fixé sur la paroi du placard, au mur ou au plancher, tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.**
- **Après avoir déplacé la cuisinière, assurez-vous que le dispositif anti-basculement a été réenclenché dans le comptoir, la paroi du placard, un mur ou le plancher, tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.**
- **Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'est pas en place et enclenché.**
- **Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures chez les enfants et les adultes.**



Pour vérifier si le support anti-basculement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. 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-basculement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas les enfants seuls : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. 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.
- Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil. Ne 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.
- 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. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

IMPORTANT

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.

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.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si vous n'éteignez pas l'appareil et que le courant revient, l'appareil ne se remettra pas en marche et un message d'erreur s'affichera. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

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 les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- Ne chauffez pas de contenants non ouverts : 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 éléments chauffants, les éléments de cuisson de surface ou tout endroit situé près de ces éléments, la surface intérieure ou encore le four tiroir chauffant (le cas échéant). Les zones de cuisson de surface et les éléments chauffants du four peuvent être chauds même s'ils apparaissent froids. Les zones situées près des éléments de cuisson 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.
- Ne rangez pas d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires se situant au-dessus de l'appareil. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

AVERTISSEMENT

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 la pièce.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANT

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour déballer, installer et entretenir 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.
- Installation correcte : assurez-vous que votre four est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70 et aux codes électriques de votre région. Au Canada, installez l'appareil conformément à la norme C22.1 de la CSA, le Code canadien de l'électricité, partie 1 (dernière édition) et les codes et exigences en matière d'électricité de votre région. N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sous recommandation précise dans ce guide. Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager le four.
- 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 modifiez jamais le four, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce du four.
- Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.
- Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- 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 l'élément sera à découvert et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu.
- 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 zones de cuisson adjacentes.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent causer de la fumée et les renversements de graisse peuvent s'enflammer. Une casserole qui s'est vidée lors de la cuisson peut s'endommager et endommager la table de cuisson.
- L'utilisation d'ustensiles inadéquats risque de briser ces derniers en raison des variations soudaines de température. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation d'ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson.
- Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.
- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- N'utilisez pas de couverts décoratifs sur les brûleurs de surface. Si vous allumez un élément par accident, le couvert décoratif deviendra chaud et risque de fondre. Vous pouvez vous brûler si vous touchez au couvercle chaud. Cela risque également d'endommager la table de cuisson.
- N'utilisez pas de grille à rôtir sur la table de cuisson. La grille à rôtir n'est pas conçue pour une utilisation sur la table de cuisson. Ceci pourrait causer un incendie.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- 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 la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, 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 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.
- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four ou toute autre partie de l'appareil. N'utilisez le papier d'aluminium que pour recouvrir les aliments en cours de cuisson. Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.
- Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

UNIQUEMENT POUR TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et entraîner un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez soigneusement la vitrocéramique de la table de cuisson. Si vous essayez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Évitez de gratter la table de cuisson en vitrocéramique au moyen d'objets tranchants.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

ATTENTION

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

- Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque élément de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseurs présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.
- 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 ou sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.
- Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FOURS AUTONETTOYANTS

- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce guide. Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments et les ustensiles du four.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs à four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans la cuisinière ou sur l'une de ses pièces.
- 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.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- Enlevez les grilles de four. Si vous les laissez dans le four pendant un cycle d'autonettoyage, elles changeront de couleur.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

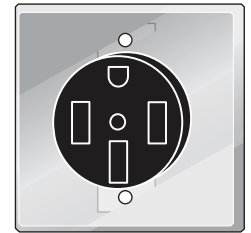
Pour les modèles avec cordon d'alimentation :

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.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique qui possède un voltage adéquat et qui est correctement polarisée et mise à la terre selon les codes d'électricité locaux.



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



Prise murale mise à la terre de 240 V

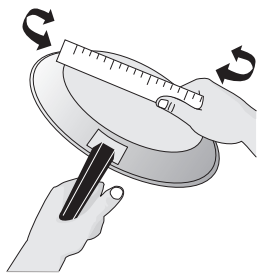
Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate et correctement mise à la terre.

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.

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

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

Utilisation d'ustensiles appropriés



Le type de l'ustensile de cuisson utilisé et sa dimension influencent le réglage de l'élément radiant nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles

appropriés, tels qu'illustrés sur [Figure 1](#) et [Figure 2](#).

Figure 1 : Vérification de l'ustensile

Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (Voir [Figure 1](#)). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat qui est bien en contact avec toute la surface de l'élément chauffant (Voir [Figure 2](#)). Pour des renseignements détaillés sur la table de cuisson en céramique, consultez « [Entretien de la table de cuisson \(suite\)](#) » à la [page 32](#).



Figure 2 : Ustensiles appropriés

Types de matériau des ustensiles

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

- Aluminium - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en céramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.
- Cuivre – Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement (voir aluminium).
- Acier inoxydable – Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.
- Fonte – Conducteur de chaleur lent, mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour les tables de cuisson en céramique.
- Émail vitrifié sur métal – Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en céramique.
- Verre – Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en céramique, car il peut égratigner la vitre.

➔ IMPORTANT

Ne posez pas d'ustensile vide en aluminium, en verre, ni en émail vitrifié sur la table de cuisson en céramique! Le point de fusion des ustensiles faits de ces matériaux peut être rapidement atteint, particulièrement s'ils sont vides. Ces ustensiles pourraient alors coller à la table de cuisson en céramique. Si l'ustensile fond, cela endommagera la table de cuisson. Veillez à suivre tous les conseils du fabricant des ustensiles, et ce, pour tous les types d'ustensiles de cuisson utilisés sur la table de cuisson en vitrocéramique.

📌 REMARQUE

(Tables de cuisson en verre blanc seulement). En raison de la grande intensité de chaleur générée par les éléments de surface, la surface en verre passera au vert lorsque l'élément sera éteint. Ce phénomène est normal et la surface en verre reprendra sa couleur blanche d'origine lorsqu'elle aura complètement refroidi.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

À propos de la table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants situés sous la surface. Les cercles incrustés dans la table de cuisson en vitrocéramique indiquent le contour des éléments de surface se trouvant en dessous. Assurez-vous de faire correspondre la dimension de l'ustensile avec le diamètre du contour de l'élément sur la surface de cuisson. Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

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

➔ IMPORTANT

N'utilisez pas votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. Si vous laissez tomber des objets lourds ou durs sur la table de cuisson, celle-ci peut se casser.

Les ustensiles à fond inégal peuvent rayer la surface de la table de cuisson. Ne placez pas vos aliments directement sur la surface de la table de cuisson (sans ustensile de cuisson). En effet, vous auriez du mal à nettoyer la surface, et les aliments pourraient dégager de la fumée et entraîner des risques d'incendie.

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

À propos des éléments de surface radiants

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. L'élément fonctionne par intermittence, afin de maintenir le réglage choisi. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.

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

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau qui peut fondre entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la surface de cuisson, ils l'endommageront.

📌 REMARQUE

Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Il est normal qu'un élément fonctionne de façon intermittente lorsqu'il est à réglage élevé. Le fonctionnement intermittent peut aussi être causé par l'utilisation d'un ustensile plus petit que l'élément radiant ou dont le fond n'est pas plat.

Veuillez vous assurer de lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans la section Entretien et nettoyage et la section Avant de faire appel au service après-vente de ce guide d'utilisation et d'entretien.

📌 REMARQUE

Les voyants de surface chaude et d'élément en marche rougissent lorsque l'élément est mis en marche et continuent de rougir lorsque le bouton de commande est réglé sur OFF. Ils rougissent jusqu'à ce que la zone de la surface chauffante ait suffisamment refroidi. La surface en verre risque d'être encore chaude et peut brûler si vous la touchez avant que le voyant ne s'éteigne.

Voyants d'élément en marche et de surface chaude

Lorsqu'un brûleur est allumé, le voyant ELEMENT ON se met à rougir. L'indicateur HOT SURFACE s'allume lorsque le brûleur est suffisamment chaud pour causer des brûlures, et il reste allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi, après l'arrêt du brûleur. Le voyant ÉLÉMENT EN MARCHÉ s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont ALLUMÉS. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que tous les éléments de surface sont ÉTEINTS en vérifiant les voyants.



HOT SURFACE



ELEMENT ON

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

Mise en conserve

ATTENTION

La mise en conserve peut provoquer de grandes quantités de vapeur. Soyez très prudent pour éviter de vous brûler. Soulevez toujours le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper à l'écart de vous. Pour une mise en conserve sécuritaire, les microorganismes nocifs doivent être détruits et les bocaux doivent être entièrement scellés. Lorsque vous faites une mise en conserve au bain-marie, vous devez maintenir une eau qui bouille légèrement tout au long du processus.

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

Choses à faire et à ne pas faire lors d'une mise en conserve

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

Réglages de la commande de surface

La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage de puissance de l'élément de surface nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

Aidez-vous du [Tableau 1](#) pour déterminer le niveau de puissance adapté aux aliments que vous préparez.

REMARQUE

Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux.

Tableau 1 : Réglages recommandés pour les éléments de surface

Réglage	Type de cuisson
ÉLEVÉ (HI)	Sert à commencer la majorité des recettes, à amener l'eau à ébullition et à cuire à feu vif dans une poêle.
MOYEN ÉLEVÉ (8 à 10)	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
MOYEN (6)	Permet de maintenir une ébullition lente, d'épaissir les sauces ou de cuire des légumes à la vapeur
MOYEN BAS (2 à 4)	Cuire, pocher et faire mijoter des aliments
BAS (LO)	Maintenir au chaud, faire fondre et faire mijoter

IMPORTANT

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisée. Ne placez jamais l'ustensile à cheval sur deux surfaces à moins qu'il n'ait été conçu à cette fin.

ATTENTION

Ne placez pas d'articles en plastique comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

Ne laissez pas de papier d'aluminium, un ustensile vide en verre/porcelaine ou tout autre matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

ATTENTION

Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Le voyant de surface chaude s'allumera et restera allumé tant que la table de cuisson n'aura pas refroidi à un niveau modéré. La surface en verre risque d'être encore chaude et peut brûler si vous la touchez avant que le voyant ne s'éteigne.

Éléments de surface radiants simples (certains modèles)

La table de cuisson a deux ou trois éléments de surface radiants simples : la position arrière gauche, la position arrière droite. Il est également possible d'utiliser l'élément arrière gauche avec l'élément-pont.

Utilisation d'un élément de surface radiant simple :

1. Placez un ustensile de taille adaptée sur l'élément de surface radiant.
2. Appuyez sur le bouton de commande de surface et tournez-le dans une direction ou dans l'autre, jusqu'au réglage désiré (voir [Figure 3](#)). Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisée.
3. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande de l'élément de surface sur **OFF** avant d'enlever l'ustensile.

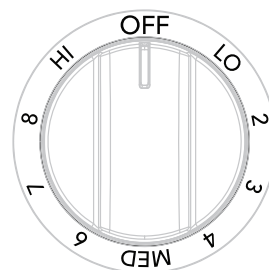


Figure 3 : Brûleur de surface simple du bouton de commande

REMARQUE

Les boutons de commande de surface n'ont pas besoin d'être positionnés à un réglage particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Consultez [Tableau 1](#) pour connaître les réglages suggérés.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

Élément de surface radiant double (certains modèles)

Le brûleur extensible convient pour des ustensiles de 9 ou 12 po. Ce brûleur double convient particulièrement pour amener à ébullition des récipients de grande taille pour une mise en conserve ou pour chauffer de grandes quantités d'eau.

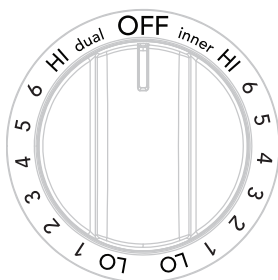


Figure 4 : Commande d'élément double pour brûleur de 9 ou 12 po.

Utilisation d'un élément de surface double :

1. Placez un ustensile de taille adaptée sur l'élément de surface double.
2. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers l'élément intérieur pour les petits ustensiles ou vers l'élément double pour les grands ustensiles (Voir Figure 4).
3. Tournez le bouton pour ajuster le réglage, si nécessaire. Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisée.
4. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande de l'élément de surface sur **OFF** avant d'enlever l'ustensile.

ATTENTION

Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Le voyant de surface chaude s'allumera et restera allumé tant que la table de cuisson n'aura pas refroidi à un niveau modéré. La surface en verre risque d'être encore chaude et peut brûler si vous la touchez avant que le voyant ne s'éteigne. Le message peut demeurer affiché, même si les commandes ont été désactivées.

Zone de maintien au chaud

ATTENTION

La zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est chaude, mais elle devient suffisamment chaude pour causer des brûlures. Évitez de placer les mains sur ou à proximité de la zone de maintien au chaud tant que le voyant de surface chaude n'est pas éteint. Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer la nourriture du tiroir chauffant, car les plats et ustensiles risquent d'être chauds.

La zone de maintien au chaud sert à maintenir les aliments cuits à leur température de service. Utilisez cette fonction pour garder chauds des aliments cuits. Par exemple : légumes, sautes, plats mijotés, soupes, ragoûts, pains, pâtisseries et assiettes à dîner pouvant aller au four. Utilisez toujours des aliments déjà chauds. Ne réchauffez pas des aliments froids sur la zone de maintien au chaud. Tous les aliments placés sur la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle afin d'en préserver la qualité.

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, choisissez un couvercle qui laisse s'échapper l'humidité. N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et d'être très difficile à enlever. Sur la zone de maintien au chaud, n'utilisez que des assiettes, des ustensiles et des casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson.

WARMER ZONE

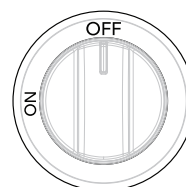


Figure 5 : Bouton de commande de la zone de maintien au chaud

Pour régler la commande de la zone de maintien au chaud :

1. Tournez le bouton de commande de la zone de maintien au chaud vers la droite, sur **ON**. La zone de maintien au chaud utilise une température pré-réglée destinée à maintenir les aliments à leur température de service.
2. Lorsque vous êtes prêt à servir les plats, mettez le bouton de commande de la zone de maintien au chaud sur **off**. La zone de maintien au chaud reste chaude jusqu'à ce que le voyant de surface chaude s'éteigne.

AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

Élément-pont

À gauche de la table de cuisson, deux brûleurs simples sont séparés par un élément-pont. Lorsqu'il est allumé, cet élément-pont offre une plus grande zone de cuisson en chauffant de façon intermittente à la même température que l'élément arrière gauche. Pour que l'élément-pont puisse fonctionner, le brûleur arrière gauche doit être allumé. Lorsque le brûleur avant gauche est également allumé, tout le côté gauche de la table de cuisson convient pour des ustensiles spéciaux.

Utilisation de l'élément-pont :



1. Réglez l'élément arrière gauche sur le niveau de chaleur souhaité.
2. Réglez la commande de l'élément-pont sur On.
3. L'élément-pont chauffe au même niveau que l'élément arrière gauche. Si la commande arrière gauche est arrêtée, l'élément-pont se désactive également. Veillez à ce que la commande de l'élément-pont soit sur Off lorsque la cuisson est terminée.

BRIDGE

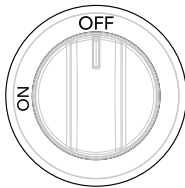


Figure 6 : Commande de l'élément-pont

ATTENTION

N'utilisez qu'un ustensile spécifiquement conçu pour une utilisation avec l'élément-pont.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

Le four est ventilé comme illustré ci-dessous. Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par cet évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four. Ne fermez jamais les ouvertures à l'aide de papier d'aluminium ou de tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peuvent apparaître près de l'évent du four. Ceci est normal.

emplacement de l'évent du four

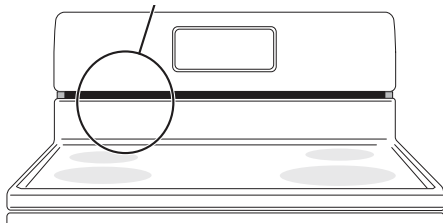


Figure 7 : Ne bloquez pas l'emplacement de l'évent du four

ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

IMPORTANT

Enlevez toutes les grilles du four avant de procéder à un autonettoyage. Les grilles laissées dans le four pendant la chaleur intense de la fonction d'autonettoyage peuvent facilement se décolorer.

La capacité des grilles à coulisser facilement le long des positions de la grille peut aussi être affectée.

ATTENTION

Enlevez toutes les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section « Entretien et nettoyage » du présent manuel. Ne prenez jamais des pièces chaudes dans vos mains.

Types de grilles de four

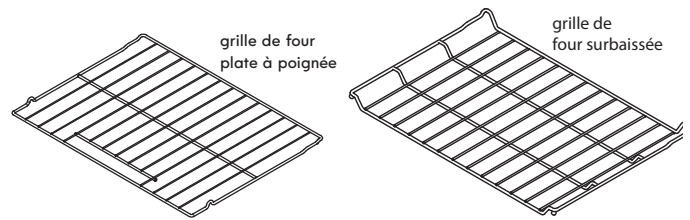


Figure 8 : Types de grille de four

Descriptions des grilles de four

- La **grille de four plate** (ou la grille de four **plate à poignée**) peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.
- La **grille de four surbaissée** (certains modèles) offre des positions supplémentaires par rapport à une grille de four plate standard. Sa conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille.

Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou surbaissées

Disposition des grilles du four : veuillez le faire uniquement lorsque le four est froid (ou avant de l'allumer).

Pour retirer une grille : tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez légèrement l'avant de la grille et sortez-la.

Pour remettre les grilles en place : appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez légèrement l'avant de la grille et poussez la grille pour la mettre en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

IMPORTANT

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole, ni aucune autre partie de la cuisinière. Cela nuit à la répartition de la chaleur, et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Lors des températures du cycle d'autonettoyage, le four est suffisamment chaud pour faire fondre le papier.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR



RÉGLAGES DES MODES DU FOUR

POWERPLUS PREHEAT (Préchauffage Powerplus) : n'utilisez le préchauffage powerplus que pour les éléments avec une seule grille et placez les aliments au centre du four.

BAKE (Cuisson) : sert à sélectionner la fonction de cuisson avant de régler la température.

CLEAN (Nettoyage) : sert à sélectionner le cycle de la fonction de nettoyage avant de régler le nettoyage avec le sélecteur de température du four.

CONV BAKE (Cuisson par convection) : sert à sélectionner la cuisson par convection avant de régler la température du four.

CONV ROAST (Rôtissage par convection) : sert à sélectionner le rôtissage par convection pour le bœuf, l'agneau, le porc et la volaille avant de régler la température du four.

BROIL (Gril) : sert à régler la fonction de gril avant de régler le gril avec un sélecteur de température de four.

KEEP WARM (Maintien au chaud) : réglez sur BAKE, CONV BAKE, CONV ROAST ou POWERPLUS PREHEAT puis réglez le maintien au chaud avec le sélecteur de température du four. La fonction de maintien au chaud permet d'avoir un niveau de cuisson bas pour maintenir les aliments cuits à la température de service.

FONCTIONS D'AFFICHAGE DU FOUR

- 1. Clock (horloge) :** sert à régler l'heure du jour.
- 2. TIMER (Minuterie) :** sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la fonction de cuisson.
- 3. Oven light (lampe du four) :** sert à allumer la lampe du four.

RÉGLAGES DE LA TEMP. DU FOUR : servent à régler les températures du four entre 170 °F (KEEP WARM [Maintien au chaud]) et 550 °F. Le réglage CLEAN ne doit être utilisé qu'après avoir pris connaissance de toutes les mises en garde et de tous les avertissements des sections « [Réglage de la température du four](#) » de ce manuel commençant à la page 26.

Réglages minimal et maximal des fonctions du four

Fonction	Temp. ou durée minimale	Temp. ou durée maximale
Cuisson	77 °C (170 °F) (Maintien au chaud)	288 °C (550 °F)
Préchauffage Powerplus	77 °C (170 °F) (Maintien au chaud)	288 °C (550 °F)
Cuisson à convection	77 °C (170 °F) (Maintien au chaud)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à convection	77 °C (170 °F) (Maintien au chaud)	288 °C (550 °F)
Sonde thermique	60 °C (140 °F)	99 °C (210 °F)
Gril	288 °C (550 °F)	
Minuterie	0 h 01	11 h 59
Horloge (12 heures)	1 h	12 h 59

Réglages des préférences de l'utilisateur

Les réglages par défaut (usine) des signaux sonores, de l'économie d'énergie, des écarts de températures et de la conversion à la convection sont prédéfinis dans les commandes du four. Vous pouvez les modifier en accédant à l'affichage des préférences de l'utilisateur lorsque le four est en mode repos et qu'aucune minuterie n'est activée.

Une fois que le menu de préférences de l'utilisateur est activé, l'utilisateur peut effectuer des modifications et parcourir un menu d'options : **AUd** (audible control setting [réglage des commandes sonores]), **ES** (energy saving [économie d'énergie]), **UPO** (User Programmable Offset [écarts programmables par l'utilisateur] pour la modification de la température du four), **Aut** (automatic convection convert [conversion à la convection automatique]) et **DEF** (default [par défaut]) avec **rSt** (reset [réinitialisation]), qui permet de revenir aux réglages par défaut.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de l'horloge

L'icône Horloge permet d'accéder au réglage de l'heure du jour. Lorsque le four est branché pour la première fois ou s'il y a eu une coupure de courant, **12:00** apparaît à l'écran.

Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur l'icône Horloge.
2. L'écran affiche une heure avec une touche **-** et une touche **+** sur l'écran du dessous.
3. Appuyez sur **-** ou **+** jusqu'à atteindre l'heure correcte, puis relâchez la touche.
4. La commande acceptera la nouvelle heure par un signal sonore et indiquera l'heure du jour avec les deux minuteries disponibles.



REMARQUE


Le réglage de l'horloge ne peut pas être modifié lorsque le four est en mode cuisson ou que l'autonettoyage est activé. Il n'y a qu'une horloge de 12 heures sur le modèle Frigidaire Professional.

Lampe du four

Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte. Il est possible d'allumer les lampes du four lorsque la porte de ce dernier est fermée en appuyant sur la touche d'éclairage du four sur le tableau de commande.

Remarque : laissez la lampe désactivée pendant la cuisson. La lampe du four s'éteindra pendant le cycle de nettoyage et ne fonctionnera pas.

Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

1. Appuyez sur le symbole de la lampe du four .

Les lampes du four sont recouvertes d'un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous au paragraphe « [Remplacement de l'ampoule du four](#) » dans la section Entretien et Nettoyage.

Réglage de la minuterie

Les deux minuteries sur l'affichage du four servent de minuteries supplémentaires et vous aident à suivre les fonctions du four en marche. La minuterie ne peut pas être utilisée pendant un cycle d'autonettoyage ou lorsque la fonction de la sonde thermique associée à l'affichage de la minuterie est en cours d'utilisation. Le réglage minimum de la minuterie est 1 minute et son réglage maximum est 11:59 (HR:MIN).

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur la touche **TIMER**.
2. L'écran affichera **00:00** (0 h) et les touches **-** et **+** apparaîtront de chaque côté de l'affichage de l'heure. **REMARQUE :** si la touche **-** est enfoncée à ce moment-là, un signal sonore de touche invalide retentira.
3. Appuyez sur la touche **+** pour commencer à défiler jusqu'au réglage souhaité. Lorsque la touche **+** est enfoncée, la valeur de la minuterie augmente rapidement. Une fois que vous avez atteint le réglage souhaité, relâchez la touche, et la minuterie lancera presque immédiatement un décompte automatique.
4. L'écran de la minuterie affiche l'icône **H:M** si la minuterie est réglée sur plus de 1 minute. Si la valeur est inférieure à 1 minute, la minuterie affiche l'heure en secondes et l'icône **H:M** n'apparaît pas.
5. Lorsque la minuterie prend fin, un signal sonore de rappel retentit et se répète une fois toutes les 60 secondes pendant 5 minutes. Avant que l'utilisateur ne puisse reprogrammer une minuterie déjà expirée, il doit appuyer sur la touche Timer.
6. Pour annuler le décompte de la minuterie avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **TIMER**.



REMARQUE

La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec la plupart des autres fonctions du four.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures

Le four est prédéfini pour cuire des aliments pendant 6 heures maximum et se désactiver automatiquement. Pour les périodes de cuisson plus longues, vous pouvez passer au mode de cuisson continue en définissant les préférences de l'utilisateur et en désactivant la fonction d'économie d'énergie.

Pour régler le four sur cuisson continue :

1. Appuyez simultanément sur l'icône **light** et l'icône **clock** pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran fasse retentir un signal et qu'il affiche une des préférences de l'utilisateur.
2. Appuyez sur la touche **+** dans la partie supérieure de l'écran jusqu'à ce qu'**ES** apparaisse et qu'**ON** s'affiche.



Figure 9 : Économie d'énergie avec les options ON et OFF

3. Pour régler la fonction d'économie d'énergie sur **off** appuyez sur la touche **+** ou **-** dans la partie inférieure de l'écran, et **OFF** apparaîtra.
4. La commande acceptera les modifications en quelques secondes et un signal sonore retentira. Le four est à présent réglé sur Continuous cooking.
5. Pour revenir à l'affichage de l'heure du jour, appuyez simultanément sur les icônes **light** et **clock**, et maintenez-les enfoncées pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran émette un signal sonore et revienne à l'affichage de l'heure du jour.

➔ IMPORTANT

Le passage à la fonction de cuisson continue ne change pas le fonctionnement de la table de cuisson.

Réglage en mode de fonctionnement silencieux

Ce four est réglé pour fonctionner avec certains sons et signaux sonores (réglages par défaut) qui signalent à l'utilisateur l'activation de certaines fonctions du four. Ce mode de fonctionnement silencieux permet de faire fonctionner le four sans qu'il n'émette de bruits lors de son réglage. En accédant aux préférences de l'utilisateur, cette option peut être activée ultérieurement pour fonctionner avec des sons de programmation normaux.

Pour régler le mode de fonctionnement silencieux :

1. Appuyez simultanément sur l'icône **light** et l'icône **clock** pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran fasse retentir un signal. **AUd** s'affiche.
2. Si **Aud** ne s'affiche pas, appuyez sur la touche **+** dans la partie supérieure de l'écran jusqu'à ce qu'**AUd** apparaisse et que **HI** s'affiche dans la partie inférieure de l'écran. Ceci est le réglage normal.



Figure 10 : Réglage par défaut des signaux sonores du four

3. Pour régler la fonction d'économie d'énergie sur un volume inférieur ou pour la désactiver complètement, appuyez sur la touche **+** ou **-** dans la partie inférieure de l'écran jusqu'à ce que **LO** ou **OFF** apparaisse à l'écran.



Figure 11 :

4. Lorsque le réglage souhaité apparaît à l'écran, relâchez la touche et attendez le signal sonore.
5. Pour revenir à l'affichage de l'heure du jour, appuyez simultanément sur les icônes **light** et **clock**, et maintenez-les enfoncées pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran émette un signal sonore et revienne à l'affichage de l'heure du jour.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage du préchauffage PowerPlus™

La fonction de préchauffage PowerPlus™ utilise le ventilateur de convection pour ramener rapidement le four à la température réglée. N'utilisez le préchauffage powerplus que pour les éléments avec une seule grille et placez les aliments au centre du four.

Important : lorsque vous cuisez des aliments délicats tels que des gâteaux et des biscuits, utilisez la fonction de cuisson ou la fonction de cuisson par convection.

Pour régler le préchauffage powerplus :

1. Réglez le sélecteur de mode du four sur **POWERPLUS PREHEAT**. Le voyant de mode du four s'allumera.
2. Réglez le sélecteur de température du four sur la température souhaitée. Le voyant de température du four clignotera et un signal retentira. Le ventilateur de convection s'allumera et restera allumé en mode de cuisson par convection. Le voyant de préchauffage restera allumé jusqu'à la fin du préchauffage. Une fois que la température souhaitée est atteinte, la commande émet un signal sonore et indique à l'utilisateur que le four est préchauffé.
3. Lorsque la cuisson est terminée, réglez les deux sélecteurs du four sur **OFF**.

Réglage de la cuisson au four

Conseils pour la cuisson au four

Pour des résultats de cuisson optimaux :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Le ventilateur de convection sera allumé pendant le préchauffage puis se mettra en marche et s'éteindra au besoin.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 3 (grille surbaissée) et 5 (grille plate) (Voir [Figure 12](#)).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la [Figure 13](#). Laissez un espace d'au moins 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé

sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

Important : pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats.

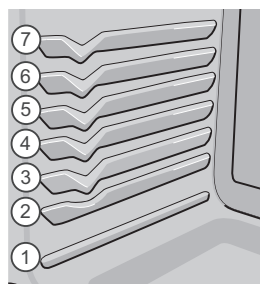


Figure 12 : Positions des grilles

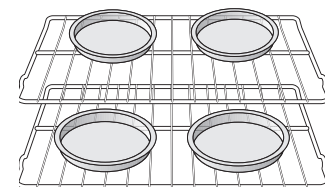


Figure 13 : Espacement des plats

Utilisez la fonction **Bake** lorsque la recette nécessite une cuisson au four à une température normale. Lorsque la température de cuisson souhaitée est atteinte, la commande émet un signal sonore indiquant que le four est complètement préchauffé.

La cuisson au four peut être réglée pour toute température comprise entre 77 et 288 °C (170 et 550 °F).

Pour régler une cuisson sur 350 °F :

1. Veillez à placer les grilles sur la position souhaitée pour que les aliments puissent cuire.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **Bake**.
3. Réglez le sélecteur de température du four sur **350 °F**.
4. Le voyant **PREHEAT** et le voyant de température du four s'allument et émettent un signal sonore. Le four commence à chauffer.
5. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le voyant **PREHEAT** s'éteint et un signal de rappel retentit pour vous signaler que vous pouvez placer les aliments dans le four. Réglez la minuterie pour suivre le temps de cuisson en cours si nécessaire.
6. Lorsque la cuisson est terminée, veillez à remettre le sélecteur de température et le mode du four sur **OFF**.

Remarque : n'ouvrez pas la porte du four trop souvent. Ceci réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson nécessaire pour de meilleurs résultats.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Cuisson à convection

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats culinaires optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. Le four peut être programmé pour une cuisson à convection à n'importe quelle température entre 170 °F et 550 °F. La fonction de cuisson à convection fait circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue (Figure 14). La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps.

Avantages de la cuisson à convection :

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.

Conseils pour la cuisson à convection :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Si la température de votre recette a déjà été convertie pour la cuisson à convection, vous n'avez pas à diminuer la température du four. Si ce n'est pas le cas, veuillez vous reporter à la section « [Réglage de la conversion à la convection](#) » à la page 21 pour plus de détails sur la conversion des températures.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 3 (grille surbaissée) et 5 (grille plate) (Voir Figure 14). Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la Figure 15. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. Ce faisant, la température du four diminuera et cela pourrait augmenter le temps de cuisson.

- La plupart des produits de boulangerie (à l'exception des gâteaux) doivent être cuits dans des ustensiles de cuisson sans côtés ou aux côtés peu élevés afin de permettre à l'air de circuler.

Réglage de la cuisson à convection

Pour programmer le four pour une cuisson à convection à une température de 375 °F :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **CONVECT BAKE**.
3. Réglez le sélecteur de température du four sur **375 °F**.

Le voyant de température du four clignote pendant quelques secondes avant d'émettre un signal sonore qui confirme les réglages. Le ventilateur de convection s'allume et le four commence à chauffer. Une fois que le four a atteint la température réglée, il émet un signal sonore indiquant que les aliments peuvent être placés dans le four.

Lorsque la cuisson est terminée, veillez à remettre le sélecteur de température et le mode du four sur OFF.

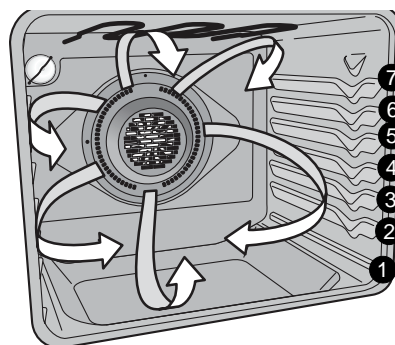


Figure 14 : Circulation d'air de convection

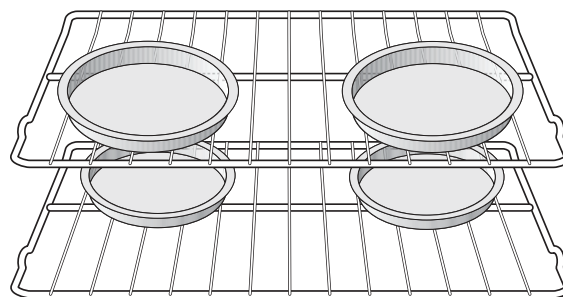


Figure 15 : Suggestion relative à l'espacement des plats

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la conversion à la convection

La conversion à la convection permet de convertir automatiquement les recettes à cuisson conventionnelle à la cuisson à convection. La conversion à la convection ne peut être utilisée que pour la cuisson à convection. Cette fonction doit être réglée avant de sélectionner le mode du four et la température du four en utilisant le réglage des préférences de l'utilisateur sur l'affichage du four.

Comme la cuisson à la convection cuit généralement les aliments plus rapidement qu'en mode de cuisson normal, vérifiez la cuisson des aliments avant la fin des temps de cuisson précisés sur la recette.

Pour régler la conversion à la convection :

1. Le sélecteur de température du four doit être sur **OFF**. Réglez le sélecteur de mode du four sur **CONVECT BAKE**.
2. Appuyez sur l'icône **light** et l'icône **clock** et maintenez-les enfoncées pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que **Aut°** (automatic convection convert [conversion à la convection automatique]) apparaisse à l'écran.

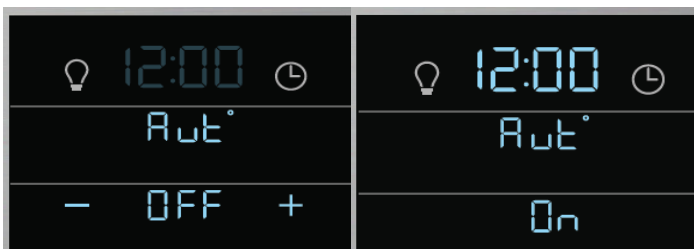


Figure 16 : Conversion à la convection désactivée (G) et activée (D)

Appuyez sur **-** ou **+** jusqu'à ce qu'**On** apparaisse.

Réglez le sélecteur de mode du four sur **OFF**. Le four accepte le réglage de conversion à la convection en émettant un signal sonore et la commande revient à l'affichage de l'heure du jour. La fonction de cuisson à convection convertit automatiquement les températures de cuisson normale à la cuisson à convection.

Pour revenir à la cuisson à convection normale, répétez les mêmes étapes de ce processus et appuyez sur la touche **+** ou **-** jusqu'à ce qu'**OFF** apparaisse. Une fois que la commande a accepté les modifications, réglez le sélecteur de mode du four sur **OFF**.

Réglage du rôtissage à convection

Le rôtissage à convection convient bien à la cuisson des filets de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. Utilisez ce mode de cuisson pour cuire plus rapidement. Le rôtissage à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Lors du rôtissage à convection, les éléments du four, de la cuisson à convection et du gril ainsi que le ventilateur démarreront pour assurer une distribution continue et égale de la chaleur.

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Utilisez une lèchefrite et sa grille ainsi qu'une grille de rôtissage (disponible par commande postale). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage supporte la pièce de viande. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. Ceci réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson nécessaire pour de meilleurs résultats.
- Il n'est pas conseillé de rôtir un poulet sur une grille de rôtissage. Utilisez un plat profond et placez-le sur la grille à la position 1 (grille surbaissée).

⚠ AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, laissez la porte de ce dernier fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

Pour régler le four en mode de rôtissage à convection :

1. Placez la viande sur la grille de rôtissage et placez-la dans le four.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **CONV ROAST**.
3. Réglez le sélecteur de température du four sur la température de rôtissage souhaitée.

Remarque : le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour le rôtissage à convection. À ce moment-là, vous pouvez régler le **TIMER** comme rappel pour ne pas oublier de vérifier la cuisson des aliments.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Tableau 2 : Recommandations concernant le temps et la température de rôtissage à convection

Viande		Poids	Température du four	Température interne	Minutes pour 0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité*	4 à 6 lb.	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25-30
	Rôti de faux-filet*	4 à 6 lb.	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25-30
	Rôti de filet	2 à 3 lb.	204 °C (400 °F)	*71 °C (160 °F)	15-25
Volaille	Dinde entière**	12 à 16 lb.	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8-10
	Dinde entière**	16 à 20 lb.	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10-15
	Dinde entière**	20 à 24 lb.	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
	Poulet	3 à 4 lb.	177 °C à 191 °C (350 °F à 375 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
Porc	Rôti de jambon frais	4 à 6 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40
	Rôti de palette	4 à 6 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-30
	Longe	3 à 4 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-25
	Jambon précuit	5 à 7 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40

* Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes à l'origine d'intoxications alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais. Pour une viande bien cuite : 77 °C (170 °F).

**Le temps de rôtissage de la dinde farcie est plus long. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

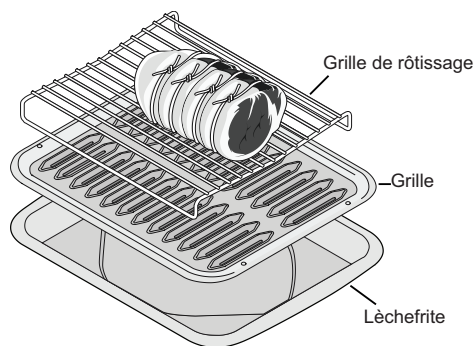


Figure 17 : Rôtissez vos aliments avec la lèchefrite, la grille et la grille de rôtissage

ATTENTION

Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Une grille de rôtissage (certains modèles) peut être utilisée lors du rôtissage à convection. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

AVERTISSEMENT

Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, n'utilisez pas la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.

Important : lorsque vous rôtissez du poulet, utilisez la position de grille la plus basse avec la grille surbaissée pour des résultats optimaux.

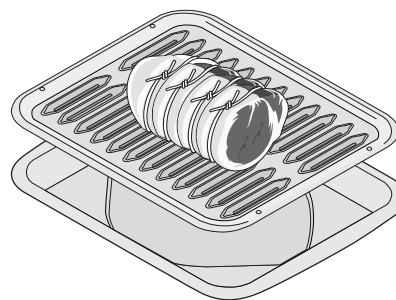


Figure 18 : Rôtissez vos aliments avec la lèchefrite et la grille

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Utilisation de la fonction gril

Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux.

ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque le four est chaud. Lors de la cuisson au gril, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent assez chauds pour causer des brûlures. Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. La grille est crénelée, ce qui permet à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur de la lèchefrite. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, fermez la porte du four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures. Pour éviter les éclaboussures de gras, utilisez la lèchefrite et la grille de cette dernière lorsque vous optez pour la cuisson au gril

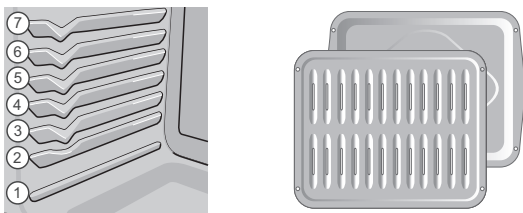


Figure 19 : Positions de la grille (G); Lèchefrite et grille (D)

Tableau 3 : Suggestions relatives à la cuisson au gril

Aliment	Position de la grille	Température	Temps de cuisson (minutes)		Température interne	Cuisson désirée
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6e ou 7e*	288 °C (550 °F)	6	4	63 °C (145 °F)	Moyen*
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6e ou 7e*	288 °C (550 °F)	8	7	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	6e	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet (avec os)	5e	288 °C (550 °F)	20	10	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet (désossé)	5e	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	4e	288 °C (550 °F)	13	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	4e	288 °C (550 °F)	5	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	7e*	288 °C (550 °F)	5	5	57 °C (135 °F)	Saignant**
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	7e*	288 °C (550 °F)	9	7	63 °C (145 °F)	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	7e*	288 °C (550 °F)	10	8	77 °C (170 °F)	Bien cuit

*Utilisez la grille surbaissée dans la position la plus haute. Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme, ** « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais. Pour une viande bien cuite : 77 °C (170 °F). Tous les temps de cuisson s'affichent après 2 minutes de préchauffage.

Pour programmer la cuisson au gril :

1. Disposez les grilles du four lorsque le four est froid.
2. Réglez le sélecteur de mode sur **broil**. Le voyant correspondant se mettra à clignoter.
3. Réglez le sélecteur de température sur **broil**. Le voyant s'allumera et restera allumé. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 2 minutes avant d'ajouter de la nourriture.
4. Placez la lèchefrite sur la grille de four. Centrez bien la lèchefrite directement sous l'élément du gril. Faites une cuisson au gril en laissant la porte ouverte en position d'arrêt (Figure 20). Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
5. Tournez le sélecteur et le bouton de réglage de la température sur **OFF** lorsque la cuisson au gril est terminée ou pour arrêter le gril.

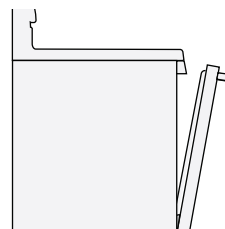


Figure 20 : Porte ouverte en position d'arrêt du gril

Temps de cuisson au gril recommandés

Selon le type de viande, l'épaisseur et la cuisson désirée, il peut être nécessaire d'augmenter ou de diminuer les durées de cuisson au gril ou d'ajuster la position de la grille. Si la lèchefrite et la grille ne sont pas fournies avec votre modèle de cuisinière, vous pouvez les acheter directement sur fridge.com.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Sonde thermique

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou de la volaille. L'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits. Avant d'utiliser la sonde thermique, lisez les renseignements importants répertoriés ci-dessous :

➔ IMPORTANT

- Réglez la sonde avant de définir le mode de cuisson et la température du four.
- Si une minuterie fonctionne alors que la sonde thermique est branchée, la commande émettra trois bips et la minuterie continuera de fonctionner. Arrêtez la minuterie avant de régler la température de la sonde.
- Si la sonde thermique est débranchée pendant la fonction de cuisson ou branchée en mode BROIL, le four cessera de cuire les aliments et s'arrêtera.
- Si la sonde thermique est branchée et que le four est réglé sur un mode permettant l'utilisation de la sonde thermique, la commande émet trois bips indiquant que la sonde ne peut pas être branchée alors que le four est en marche. Après cette alerte, le four continue de cuire les aliments à la température réglée.
- Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné dans les 30 secondes qui suivent le réglage de la température cible, le voyant de mode du four cesse de clignoter. L'écran continue d'afficher les réglages de la sonde thermique jusqu'à ce qu'un cycle de cuisson autorisé soit sélectionné.
- Si la sonde thermique est correctement réglée, la commande émet un signal sonore lorsque la température interne cible des aliments est atteinte. Lorsqu'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

Remarque : si la sonde thermique est branchée et que le four est réglé sur un mode permettant la cuisson avec une sonde thermique, la sonde doit être réglée comme suit :

1. Arrêt de la fonction de cuisson. L'icône Meat probe et la température 000° s'affichent.
2. La température de la sonde thermique peut à présent être réglée et la commande émet un signal sonore. Le voyant de mode du four clignote jusqu'à ce qu'une fonction de cuisson soit sélectionnée.

Insertion correcte de la sonde.

- Insérez la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment (Figure 21). Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage, ni à l'ustensile.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas.
- Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour une volaille ou une dinde, insérez complètement la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.

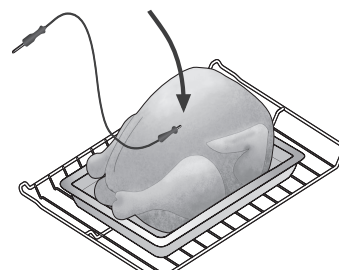
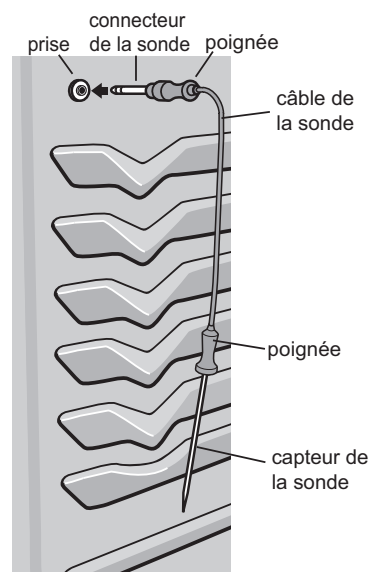


Figure 21 : Placement de la sonde dans de la volaille

Pour régler la sonde thermique :

1. Insérez la sonde dans la nourriture. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise située à l'intérieur du four (assurez-vous que le four est froid). La prise de la sonde est située dans le coin supérieur gauche de la paroi interne de la cavité du four.



RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Sonde thermique (suite)

3. Lorsque la sonde est insérée, un signal sonore retentit et l'icône de la sonde apparaît (Voir Figure 22). Fermez la porte du four.

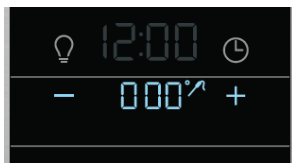


Figure 22 : Sonde insérée et prête pour le réglage de la température

4. Appuyez sur + pour régler la température désirée de la sonde à viande, les réglages disponibles se situent entre 140°F et 210°F. Si la sonde n'est pas réglée dans les 10 secondes qui suivent, la commande du four réglera automatiquement la température de la sonde à viande à la température par défaut soit 170°F et un signal sonore se fera entendre.

Remarque : La sonde à viande doit être correctement branchée avant de régler la fonction du four et la température.

5. Réglez la commande du four soit pour **POWERPLUS PREHEAT** (préchauffage), **BAKE** (Cuisson), **CONVECT BAKE** (cuisson à convection) ou **CONVECT ROAST** (rôtissage à convection).
6. Réglez la commande du four à la température désirée. Le four commence à chauffer.
7. Durant le processus de cuisson, une flèche ascendante et la température détectée par la sonde apparaîtront à l'écran jusqu'à ce que la température désirée de la sonde soit atteinte. ↑
8. Lorsque la température de la sonde atteint 75% de la température réglée, la commande du four émet un signal sonore et la mention **CHECK FOOD** (vérifiez la nourriture) apparaît à l'écran. La mention **CHECK FOOD** demeure affichée à l'écran et un signal sonore se fait entendre toutes les 60 secondes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la porte soit ouverte
9. Une fois la température de la nourriture cible atteinte, la commande du four émet un signal sonore indiquant la fin du processus de cuisson. À ce moment, le four s'éteint et l'écran affiche les messages **FOOD READY** (nourriture prête) et **OVEN WARM** (four chaud).

Utilisation de la fonction garder chaud avec la sonde à viande

Lorsque la température de la sonde à viande atteint la température cible, le four passe automatiquement en mode garder chaud (170°F) et demeure actif pendant 3 heures avant de s'éteindre automatiquement. L'écran continu d'afficher la température de la sonde jusqu'à ce que la fonction **KEEP WARM** (garder chaud) soit annulée ou que la sonde soit débranchée du réceptacle. Une fois éteint, l'icône de la sonde ainsi que la température disparaissent de l'écran. Advenant le cas où la température de la sonde à viande dépasse la température maximale admissible, la commande du four émet un signal sonore et **HOT** (chaud) apparaît à l'écran pendant 40 secondes pour indiquer que la température de la sonde est trop élevée.

Réglage de la fonction KEEP WARM

La fonction Garder chaud maintient une température de 170°F (77°C) dans le four de façon à conserver la nourriture cuite prête à servir jusqu'à ce que la fonction soit annulée. Cette fonction peut être utilisée avec les modes **BAKE**, **CONVECT BAKE**, **CONVECT ROAST** et **POWERPLUS PREHEAT**.

Conseils pour la fonction garder chaud (keep warm) :

- Débuter toujours avec de la nourriture chaude. N'utilisez pas la fonction garder chaud pour réchauffer de la nourriture froide.
- La nourriture dans des ustensiles de verre ou de céramique peut demander des températures plus élevées que dans des ustensiles réguliers. Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent; cela permet à l'air chaud de s'échapper et à la nourriture de refroidir.
- Le papier d'aluminium peut être utilisé pour recouvrir la nourriture pour augmenter l'humidité de celle-ci.

Pour régler la fonction garder chaud (keep warm) :

1. Disposez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Tournez le bouton sélecteur à la position **BAKE** (Cuisson), **CONVECT BAKE** (cuisson à convection), **CONVECT ROAST** (rôtissage à convection) ou **POWERPLUS PREHEAT** (préchauffage).
3. Tournez le bouton température du four à la position **KEEP WARM** (garder chaud).
4. Le témoin lumineux clignote et émet un signal sonore de confirmation.
5. Le témoin lumineux du mode **POWERPLUS PREHEAT** (préchauffage) s'allume et demeure allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de la fonction **KEEP WARM** (garder chaud) soit 170°F.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de sabbat



Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, rendez-

vous au www.star-k.org.

Le mode Sabbath désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four. Le mode sabbat ne peut être utilisé qu'avec la fonction de cuisson au four. Une fois qu'il a été réglé correctement pour une cuisson en mode sabbat, le four fonctionnera tant que ce mode ne sera pas annulé. Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 6 heures préprogrammée à l'usine.

Important : la lampe du four s'éteint en mode sabbat et reste éteinte jusqu'à ce mode soit annulé. Avant l'activation du mode sabbat.

La fonction Meat Probe n'est disponible qu'en mode Sabbath.



AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Pour programmer le four pour la cuisson et activer la fonction de Sabbath :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure. Placez la nourriture dans le four.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **BAKE**.
3. Réglez le sélecteur de température du four sur la température souhaitée.
4. Un signal sonore retentit, le four commence à chauffer, puis les voyants LED cessent de clignoter et restent allumés.
5. Pour passer en mode sabbat, appuyez simultanément sur les touches **oven light** et **clock** pendant 3 secondes. La commande émet un signal sonore et **SAB** apparaît à l'écran en dessous de l'heure du jour.



Figure 23 : Affichage de four indiquant le mode sabbat

Remarque : en mode sabbat, tous les sons habituels de la commande du four sont désactivés. Mais la commande accepte tous les sons associés aux alarmes.

Pendant le fonctionnement en mode sabbat, vous pouvez modifier la température du four en réglant le sélecteur de température. Le four reste en mode sabbat jusqu'à ce que vous annuliez ce mode.

Pour désactiver le mode sabbat :

1. Si vous réglez le sélecteur de température du four et le sélecteur de mode du four sur **OFF**, vous n'annulez que le mode BAKE.
2. Pour désactiver le mode sabbat, maintenez la touche de la lampe du four et de l'horloge enfoncées pendant environ 3 secondes.
3. Le signal sonore de confirmation retentira et **SAB** disparaîtra de l'écran. Veillez à ce que les deux sélecteurs du four soient remis sur **OFF**.

Panne de courant pendant l'utilisation du mode Sabbath :

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Une fois le courant rétabli, **SF** (Sabbath Failure [défaillance du mode sabbat]) s'affichera sur le tableau de commande et le four ne se remettra pas en marche de façon automatique. Si la cuisson de vos aliments est presque terminée, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle du four pour achever leur cuisson. Dans le cas contraire, vous devrez retirer les aliments du four en cas de panne de courant puisque vous ne pouvez allumer le four qu'une seule fois pendant le sabbat et les fêtes juives.

Après le sabbat, réglez la fonction de sabbat sur **OFF**. Appuyez simultanément sur les touches **oven light** et **clock** et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAB** disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent de nouveau être utilisées.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la température du four

La température du four est réglée à l'usine. La première fois que vous vous servez du four, suivez les temps de cuisson et les températures indiquées dans la recette.

REMARQUE

N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les températures que vous avez programmées, vous pouvez ajuster la température du four pour qu'il chauffe plus ou moins que la température affichée en utilisant l'UPO (User Programmable Offset [écarts programmables par l'utilisateur]).

Avant de procéder à un ajustement, faites un test en utilisant un réglage de température plus élevé ou moins élevé que celui recommandé dans la recette. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

Important : avant de régler la température, veillez à ce que les boutons de commande de la température et de mode du four soient bien sur OFF.

Pour régler la température du four :

1. Lorsque le four est éteint, appuyez simultanément sur l'icône **light** et l'icône clock pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran fasse retentir un signal. **Aud** s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **+** dans la partie supérieure de l'écran jusqu'à ce que **UPO** apparaisse et que le réglage par défaut de **0°** (ou la dernière température de décalage) s'affiche.



Figure 24 : UPO indiqué par défaut

3. Appuyez sur la touche **+** or **-** dans la partie inférieure de l'écran jusqu'à atteindre la différence de température (écart) souhaitée. L'écran changera la température de $\pm 5^\circ$ dès que vous appuierez sur la touche, jusqu'à un maximum de **+ 35°** ou un minimum de **- 35 °F**.



Figure 25 : UPO indiqué 10° au-dessus des réglages par défaut

Si vous souhaitez un écart de température plus bas, appuyez sur la touche **-** en bas de l'affichage jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse.



Figure 26 : UPO indiqué 10° en dessous des réglages par défaut

Lorsque le nouvel écart apparaît à l'écran, relâchez la touche et la commande validera la modification.

4. Pour revenir à l'affichage normal, appuyez simultanément sur les icônes **oven light** et **clock** jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse. L'afficheur revient à l'heure du jour.

REMARQUE

La modification du réglage UPO n'affecte pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même en chauffant à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

Lorsque le four fonctionne, il atteint des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson normale. Il est normal que vous entendiez des sons provoqués par l'expansion et la contraction du métal. Il est également normal que l'élimination des résidus alimentaires entraîne la formation d'odeurs. De la fumée peut également s'échapper de l'évent du four.

➔ IMPORTANT

Respectez les précautions d'autonettoyage suivantes :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour de l'une des pièces de la cavité du four.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four (Figure 27). Le joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou retirer le joint.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- Retirez la lèchefrite et la grille, tous les ustensiles, et tout papier aluminium. Ces éléments ne supportent pas les températures de nettoyage élevées et peuvent fondre.
- Retirez complètement toutes les grilles du four et tout accessoire. Si les grilles de four ne sont pas retirées, elles perdront leur revêtement spécial et ne glisseront plus facilement dans la cavité du four.
- Nettoyez les renversements excessifs. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- Ne laissez pas la nourriture renversée contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre du four, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon. Ces zones sont indiquées en blanc (Figure 27).

⚠ ATTENTION

Pendant l'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore très chaud.

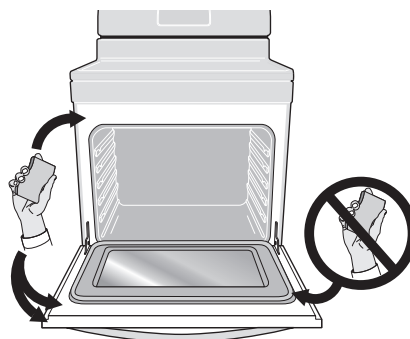


Figure 27 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole, ni aucune autre partie du four. Cela nuit à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage d'un cycle d'autonettoyage

Si vous prévoyez d'utiliser le four immédiatement après un cycle d'autonettoyage, n'oubliez pas de prévoir du temps pour que le four refroidisse et que la porte se déverrouille. Normalement, cela prend environ une heure. Un autonettoyage d'une durée de 3 heures requiert donc 4 heures pour être complété.

Il est recommandé de choisir un cycle d'autonettoyage de 2 heures pour une saleté légère, de 3 heures pour une saleté moyenne et de 4 heures pour une saleté importante.

Pour programmer un cycle d'autonettoyage de 3 heures qui éteint le four automatiquement une fois terminé :

1. Réglez les sélecteurs de mode du four et de température du four sur **CLEAN**. L'écran affiche une durée de 3 heures (nettoyage normal) et les touches - et +.

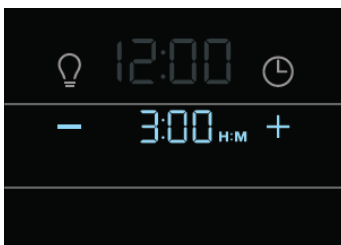


Figure 28 : Four réglé sur un nettoyage de 3 heures

2. Si vous souhaitez effectuer un nettoyage de 3 heures, la commande validera cette durée au bout de 3 secondes. Cependant, l'utilisateur peut sélectionner un nettoyage de 2 ou 4 heures en utilisant les touches - ou + pour modifier la durée de nettoyage souhaitée et laisser la commande valider les modifications.

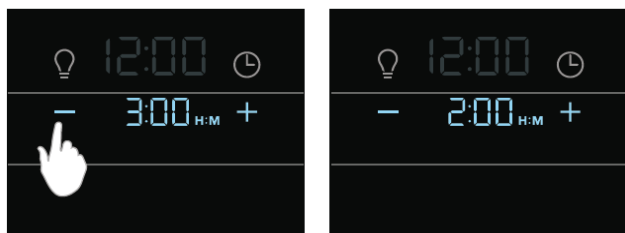


Figure 29 : Régler le nettoyage de 2 h

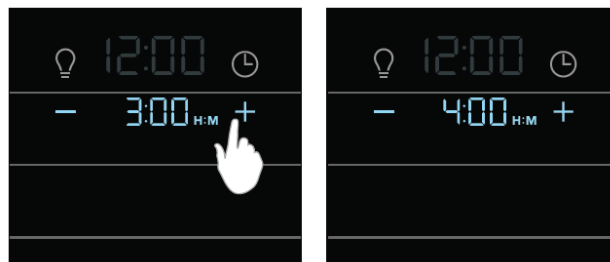


Figure 30 : Régler le nettoyage de 4 h

Une fois que la commande a validé la durée de nettoyage, le message de rappel **REMOVE RACKS** clignote à l'écran. La notification **REMOVE RACKS** clignote pendant

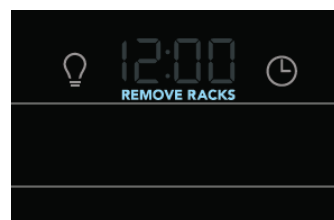


Figure 31 : Affichage invitant l'utilisateur à retirer les grilles

quelques secondes pour inviter l'utilisateur à retirer toutes les grilles du four. Si la porte du four est ouverte à ce moment-là, l'écran affiche CLO pour indiquer que la porte doit être fermée pour que le cycle de nettoyage puisse démarrer. Si la porte reste ouverte pendant plus de 3 minutes, la fonction de nettoyage est annulée.

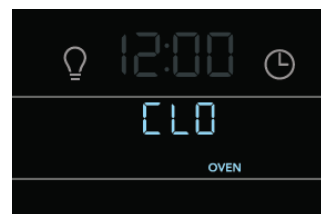


Figure 32 : Message invitant l'utilisateur à fermer la porte du four pour que le cycle de nettoyage puisse démarrer

Lorsque le cycle de nettoyage est activé, le moteur du verrou de la porte déclenche le verrouillage de la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur du verrou est actionné ou lorsque des indicateurs ou indications de verrouillage sont affichés. La porte du four est entièrement verrouillée au bout de 15 secondes environ.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

3. Une fois que la porte est fermée, l'heure du jour s'affiche avec la durée de nettoyage sélectionnée, et l'icône de verrouillage de la porte se met à clignoter.

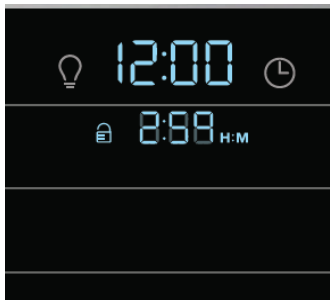


Figure 33 : Cycle de nettoyage en cours

4. Pendant le cycle de nettoyage, l'heure du jour reste affichée et le temps restant du cycle de nettoyage est également actif. (Figure 33)

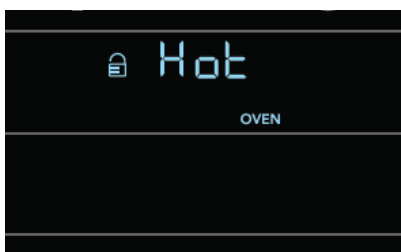


Figure 34 : Four chaud après nettoyage avec porte toujours verrouillée

5. À la fin du cycle de nettoyage, la porte du four ne se déverrouille que lorsque le four a atteint une température suffisamment basse. Ceci peut prendre jusqu'à une heure. Pendant ce temps, l'écran affiche **Hot** avec l'icône de verrouillage de la porte.

6. À ce moment-là, **CLn** apparaît à l'écran, puis l'icône de verrouillage clignote en indiquant la fin du cycle de nettoyage par un signal sonore. La température interne du four est encore suffisamment élevée pour causer des brûlures.

Attention : soyez prudent lors de l'ouverture de la porte du four et tenez-vous sur le côté pour laisser la vapeur et la chaleur s'échapper.

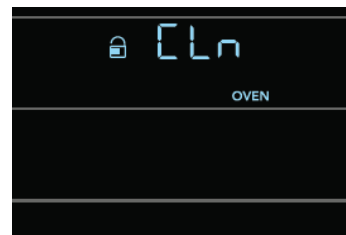


Figure 35 : L'icône Clean lock clignote lorsque la porte se déverrouille

Remarque : lorsque le cycle de nettoyage est terminé, vous devrez attendre 4 heures avant de pouvoir effectuer un nouveau nettoyage.

Pour annuler un autonettoyage avant la fin :

Réglez le sélecteur de mode du four et le sélecteur de température du four sur **OFF**.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage des différents composants de votre four

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduit la fréquence des nettoyages plus importants.

Type de surface	Recommandation
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints et boutons en plastique Pièces peintes Garnitures décoratives peintes Panneau de commande	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'eau et de détergent à vaisselle doux ou d'une solution composée à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini.
Manettes de commande	Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position « OFF », tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les marques des boutons avec les marques correspondantes sur le panneau de commande, puis enfoncez les boutons. Sur les boutons du brûleur simple, alignez les repères OFF avant de remettre les boutons en place.
Acier inoxydable Acier inoxydable Smudge ProofMC (certains modèles)	Le fini de votre cuisinière peut être en acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants contenant des abrasifs, du chlore, du chlorure ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale) Intérieur du four (émail vitrifié) Revêtement de la porte et pièces de la caisse	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution composée de 50 % d'eau et 50 % d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et essuyez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil.
Table de cuisson en vitrocéramique	Pour les instructions spéciales d'entretien, consultez « Entretien de la table de cuisson » à la page 31 .
Grilles du four	Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez minutieusement. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne pulvérisez pas de liquide et ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres pénétrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel au maintien du bon état de votre table de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson (CookTop®) recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

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

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson.

Choses à ne pas faire :

- Faire glisser des objets en verre ou en métal sur la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond; remplacez-les par des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- Cuire directement les aliments sur la surface de la table de cuisson, sans ustensile.
- Faire tomber des objets lourds ou durs sur la surface; cela risquerait de la casser.

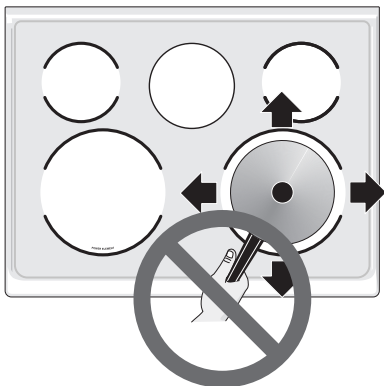


Figure 36 : Entretien de la table de cuisson

Nettoyage de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées se dégageant de l'appareil peuvent être nocives et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi. La surface en vitrocéramique peut être encore très chaude et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur la surface de cuisson. Utilisez un essuie-tout ou une éponge ou un chiffon anti-rayures non abrasif pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur les parties salies. Frottez la zone tachée avec un outil de nettoyage non abrasif, en appuyant au besoin. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

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

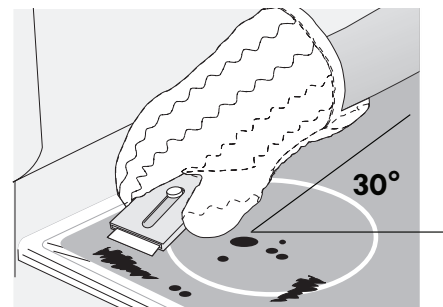


Figure 37 : Nettoyage de la table de cuisson

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la table de cuisson (suite)

Le plastique ou les aliments à teneur élevée en sucre doivent être enlevés immédiatement s'ils sont renversés ou s'ils ont fondu sur la surface en céramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées immédiatement. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme illustré). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés tenaces ou brûlées.

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

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage forts comme du javellisant, de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage de four (ces produits risquent de marquer ou de décolorer la surface).
- Du papier essuie-tout, des chiffons ou des éponges encrassés; ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration.

➔ IMPORTANT

La table de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon à récurer abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.



Figure 38 : Produits de nettoyage à éviter

Nettoyage général

Reportez-vous à la section « [Nettoyage des différents composants de votre four](#) » à la [page 30](#) pour des renseignements détaillés sur le nettoyage des parties spécifiques de la cuisinière.

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

⚠ ATTENTION

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

Papier d'aluminium et ustensiles de cuisson

⚠ 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. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

- Papier d'aluminium : l'utilisation du papier d'aluminium sur une table de cuisson chaude peut endommager celle-ci. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez en aucun cas du papier d'aluminium toucher la table de cuisson.
- Ustensiles en aluminium : le point de fusion en aluminium est très inférieur à celui des autres métaux. Usez de prudence lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la table de cuisson. Si vous laissez les casseroles en aluminium chauffer à vide sur la table de cuisson, elles pourraient non seulement s'abîmer, mais également fondre, se briser ou marquer la table de cuisson de façon permanente.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Retrait et remise en place de la porte du four

Pour retirer la porte du four :

ATTENTION

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

1. Ouvrez complètement la porte du four de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol (Voir [Figure 39](#)).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (Voir [Figure 40](#)). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Voir [Figure 41](#)).
4. Fermez la porte à environ 10 degrés du cadre de porte (voir [Figure 41](#)).
5. Soulevez les bras des charnières de la porte au-dessus des tiges situées de chaque côté du cadre du four (Voir [Figure 42](#)).

Pour remettre la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Voir [Figure 41](#)).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la retirer, posez les crochets des bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (voir [Figure 41](#) et [Figure 42](#)). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, de manière à ce qu'elle soit parallèle au sol (Voir [Figure 39](#)).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Voir [Figure 40](#)).
5. Fermez la porte du four.

IMPORTANT

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des plats ou tout autre objet. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

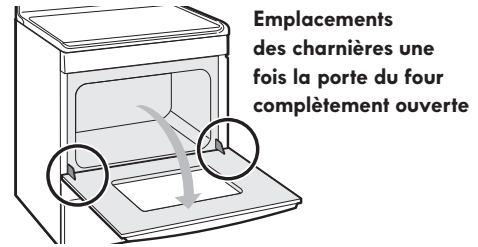


Figure 39 : Emplacement des charnières de la porte

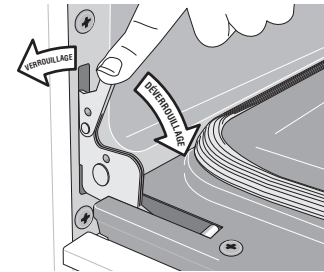


Figure 40 : Verrous de charnière de porte

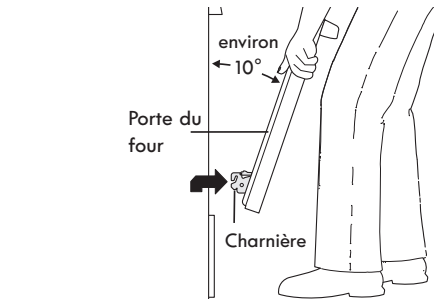


Figure 41 : Maintien de la porte pour le retrait

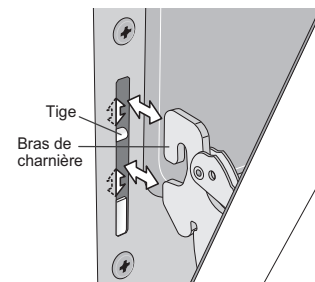


Figure 42 : Remise en place et emplacement des bras de charnière et des tiges

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remplacement de l'ampoule du four

Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four :

ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (Figure 43).

1. Coupez l'alimentation électrique principale ou débranchez l'appareil.
2. Retirez le dispositif de protection de la lampe du four après avoir retiré la tige métallique en la faisant glisser délicatement sur le côté du dispositif de protection en verre. La tension de la tige permet de maintenir en place le dispositif de protection en verre.
3. Retirez le protecteur sans le tourner. Ne pas tordre ou tourner.
4. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule pour électroménagers.
5. Remplacez le protecteur de la lampe du four. Remplacez la tige métallique.
6. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
7. Assurez-vous de remettre l'horloge à jour.

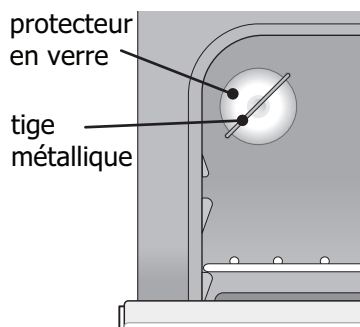







Figure 43 : Lampe de four protégée par un protecteur en verre

Cuisson au four

Pour des résultats de cuisson optimaux, chauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Problèmes et solutions de cuisson au four

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
<p>Le dessous des biscuits brûle.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Les biscuits et les petits pains ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. La grille de four est surchargée. Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur. Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de ceux-ci dans le four. Utilisez une tôle à biscuits de moyenne épaisseur.
<p>Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Les gâteaux ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. La grille a été placée trop haut ou trop bas, et le four est trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F).
<p>Le centre des gâteaux n'est pas cuit</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est trop chaud. Les dimensions du moule ne sont pas adaptées. Le moule n'est pas centré dans le four. Le verre est un conducteur de chaleur lent. 	<ul style="list-style-type: none"> Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F). Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule de façon à laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci. Diminuez la température et augmentez le temps de cuisson, ou encore utilisez un ustensile au fini brillant.
<p>Les gâteaux ne sont pas nivelés.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est trop chargée. Le moule est gauchi. Lampe du four laissée allumée pendant la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau de l'eau est inégal, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four. Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule de façon à laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci. N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés. Laissez la lampe désactivée pendant la cuisson.
<p>Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est trop froid. Le four est trop chargé. La porte du four est ouverte trop fréquemment. 	<ul style="list-style-type: none"> Augmentez la température de four suggérée de 13 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé. Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

AVANT D'APPELER

Solutions aux problèmes courants :

Avant de faire une demande de service, consultez le tableau suivant. Cela pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent. Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème :

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les moules de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section « Réglage de la température du four » de la page 26 si vous pensez que le four chauffe trop ou pas assez.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture sur la sole du four ou dans sa cavité. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez la section « Utilisation de la fonction gril » à la page 22 .
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Suivez les instructions « Utilisation de la fonction gril » de la section de la page 22 . Viande trop proche de l'élément du gril. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et l'élément du gril. Enlevez l'excédent de gras sur la viande. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoqueront une fumée excessive.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture sur la sole du four ou dans sa cavité. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez la section « Utilisation de la fonction gril » à la page 22 .
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Reportez-vous à la section « Réglage d'un cycle d'autonettoyage » à la page 28 .
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F ou E.	Le système de commande de four a décelé une défaillance ou une anomalie. Pour effacer l'erreur, tournez le sélecteur de température ou de mode sur ON, puis de nouveau sur OFF. Une fois que le code d'erreur est effacé, essayez la fonction de cuisson ou de gril. Si le code d'erreur E ou F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis réalimentez l'appareil. Réglez l'horloge à l'heure exacte. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson au four ou au gril. Si le problème persiste, appuyez sur la touche off pour effacer le code d'erreur.
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques sur la table de cuisson.	Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Enlevez-les en utilisant la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif

AVANT D'APPELER

Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Reportez-vous aux instructions de la section « Autonettoyage » de la page 27 . Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage. Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, le revêtement de la porte autour du joint, et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit peuvent être nettoyés avec une brosse dure en nylon et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 34 .
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.
L'élément de surface est trop chaud ou n'est pas assez chaud.	Mauvais réglage de la commande de surface. Réglez la puissance.
L'élément de surface ne chauffe pas du tout ou pas uniformément.	Assurez-vous que le bouton de commande de surface approprié est mis en marche pour l'élément souhaité. Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat, et bien équilibrés. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent de façon égale. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.
Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson.	Les substances à grains grossiers comme le sel et les particules durcies qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas les résultats de cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps. Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Appliquez la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
Marque de métal sur la table de cuisson.	Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Appliquez la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Pour en savoir plus, lisez la section « Entretien de la table de cuisson (suite) » à la page 32 .
Il y a des stries ou taches brunes sur la table de cuisson.	Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Pour en savoir plus, lisez la section « Entretien de la table de cuisson » à la page 31 .
L'appareil n'est pas de niveau.	Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. Mauvaise installation. Placez la grille de four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau. Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les placards sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les placards ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrés contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.

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 les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou qui ne sont pas facilement identifiables.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent hors des États-Unis ou du 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 des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou les appels effectués 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 l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, de placards, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, sans toutefois s'y limiter, 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 voyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux placards, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non agréés; 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 agréé; 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 CONCERNANT LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS CONFÈRE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE, IL SE PEUT QUE VOUS DISPOSIEZ D'AUTRES DROITS.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez droit en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux 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. Aucune personne n'est autorisée à modifier ni à apporter des ajouts aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une société de réparation autorisée. Les caractéristiques des produits et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

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



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