

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière à gaz

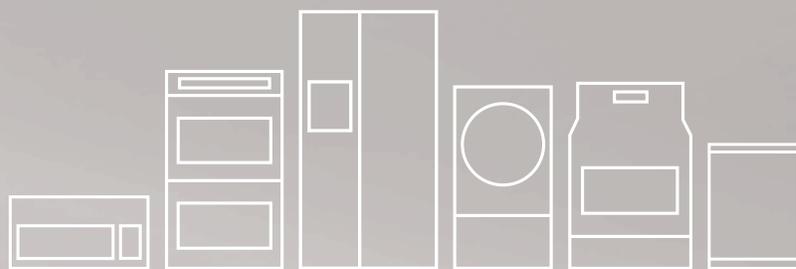


TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2	Avant de régler les commandes du four	12
Consignes de sécurité importantes	3	Commandes du four	13
Avant de régler les commandes de surface	8	Entretien et nettoyage	28
Réglage des brûleurs de surface	10	Avant d'appeler	31
		Garantie	34

NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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 brûleurs de surface	10
Avant de régler les commandes du four	12
Commandes du four	13
Entretien et nettoyage	28
Avant d'appeler	31
Garantie	34

Merci d'avoir choisi Frigidaire.

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

Besoin d'aide?

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

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

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien

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

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée...

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

Économisez temps et argent.

Consultez la section « Avant de faire appel au service après-vente ». 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**.

L'enregistrement de votre produit Frigidaire nous permet de mieux vous servir. Enregistrez-vous en ligne à l'adresse **www.frigidaire.com** ou en nous faisant parvenir la carte d'enregistrement du produit par la poste.

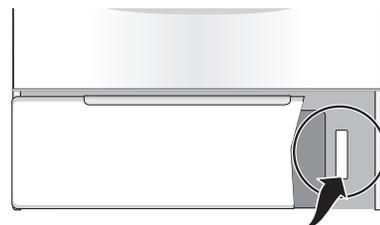
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat _____

Numéro de modèle Frigidaire _____

Numéro de série Frigidaire _____

Emplacement du numéro de série



Des questions?

Pour joindre gratuitement le service d'assistance technique aux États-Unis et au **Canada**, composez-le

1-800-944-9044

Pour obtenir de l'aide en ligne et des renseignements sur les produits, visitez notre site web : **www.frigidaire.com**.

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. Sert généralement à rafraîchir la mémoire ou pour une utilisation ultérieure.

AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four ou près des brûleurs de surface. 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 le four ou à proximité de celui-ci.

AVERTISSEMENT

Si les renseignements contenus dans ce manuel ne sont pas suivis à la lettre, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ : vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez aucun commutateur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
- En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT



Risque de basculement

- **Le basculement de l'appareil, causé par un enfant ou un adulte, peut entraîner des risques mortels.**
- **Vérifiez que le dispositif est**

enclenché dans le comptoir ou fixé sur la paroi du placard, au mur ou au plancher, tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.

- **Après avoir déplacé l'appareil, 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 l'appareil 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 l'appareil à deux mains. Essayez doucement de faire basculer l'appareil vers l'avant.

Lorsque le support est correctement installé, l'appareil 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.



AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas les enfants sans surveillance. Les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil lorsque celui-ci est en marche. Ne 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.
- S'appuyer sur le four ou s'asseoir sur la porte ou ses tiroirs pourrait entraîner de graves blessures et endommager l'appareil. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour du four. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à le faire se renverser et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- 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 le four pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, arrêtez toujours le four. Si le four n'est pas éteint et que le courant est rétabli, le four ne se remet pas en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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. Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ni aux parois intérieures du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les parois intérieures du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces internes du four, avant que ces derniers aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour brûler; notamment (identification des surfaces, par exemple, les ouvertures de l'évent et les surfaces près de ces ouvertures, les portes de four et les hublots de four).

IMPORTANT

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour déballer, installer et entretenir votre appareil :

- Retirez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser le four. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé le four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Une installation appropriée est essentielle. 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, et les codes et exigences en matière d'électricité de votre région. N'installez le four que selon les instructions d'installation fournies 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 votre four à la boîte de fusibles ou au 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT

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

- Notez à quel bouton correspond chacun des brûleurs de surface. Placez un ustensile contenant de la nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
- Tournez toujours le bouton à la position « LITE » pour allumer les brûleurs de surface. Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres brûleurs de surface.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- Ustensiles émaillés : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- Si vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Les rideaux d'air ou hottes de cuisinières en hauteur qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas ne doivent pas être utilisés avec des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et répertoriées par un

laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- 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 du four lorsque vous ouvrez sa porte et qu'il est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four 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 les cuvettes ou la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

ATTENTION

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un four chaud.

- Nettoyez régulièrement votre four afin d'éliminer toute présence de graisse qui risquerait de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- 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.

FOURS AUTONETTOYANTS

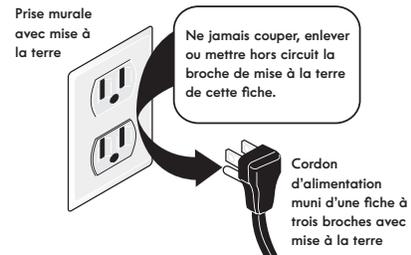
- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce guide. Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments et les ustensiles du four. Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.
- Évitez d'utiliser des nettoyants à four. Aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four 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.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

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.

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



Pour des raisons de sécurité personnelle, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. Pour un maximum de sécurité, la fiche de cette cuisinière doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

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

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

Conversion au GPL

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

AVERTISSEMENT

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

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

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

Contrôler l'emplacement des brûleurs de surface au gaz

Votre cuisinière est équipée de brûleurs de surface au gaz dotés de valeurs BTU différentes. La capacité du brûleur à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à sa taille.

Le petit brûleur de mijotage s'utilise idéalement pour le mijotage de sauces délicates, etc. Il se trouve à l'emplacement du brûleur arrière droit de la table de cuisson. Les brûleurs de dimension standard peuvent être utilisés pour la plupart des types de cuisson. Les brûleurs standard se trouvent sur les zones avant gauche et arrière gauche de la table de cuisson.

Les brûleurs puissants sont les mieux adaptés au chauffage rapide de grandes quantités de liquides et à la préparation de grandes quantités de nourriture. Le brûleur puissant se trouve sur le côté avant droit de la table de cuisson. Peu importe la taille, choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer. Choisissez un brûleur et une dimension de flamme appropriés à l'ustensile. Veillez à ce que la flamme ne dépasse jamais le bord extérieur de l'ustensile.

Ensemble des chapeaux de brûleurs de surface et des grilles de brûleurs

Il est très important de vérifier que tous les chapeaux et toutes les grilles des brûleurs de surface sont correctement installés et se trouvent au bon endroit.

1. Retirez tout le matériel d'emballage de la table de cuisson.
2. Jetez tout le matériel d'emballage (le cas échéant).
3. Déballez les grilles de brûleurs et placez-les sur la table de cuisson.

➔ IMPORTANT

- Le mot **REAR** (Arrière) est inscrit à l'arrière des grilles du brûleur pour garantir que l'extrémité appropriée des grilles se trouve à l'arrière de la table de cuisson.
- Les grilles ont été conçues de manière à reposer dans la cavité de la surface de cuisson.
- Pour installer les grilles de brûleurs, placez les grilles, surface plane vers le bas, et alignez-les dans la cavité de la surface.
- Les grilles doivent s'aligner l'une contre l'autre et contre les rebords de la cavité.

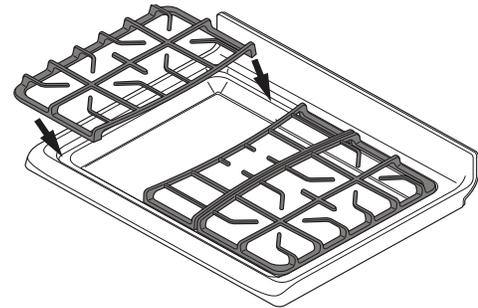
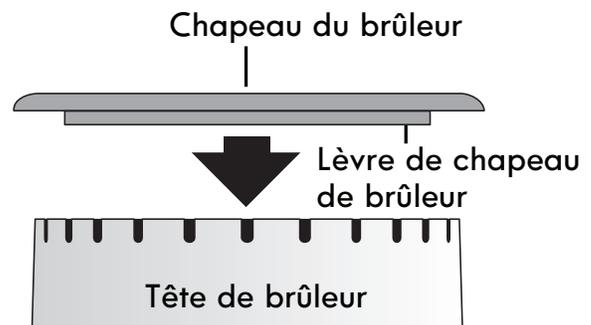


Figure 1 : Installation adéquate de la grille



➔ IMPORTANT

Ne laissez pas de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du porte-gicleur.

Laissez toujours le chapeau et la tête des brûleurs de surface en place lorsqu'un brûleur est utilisé.



Bon positionnement du chapeau de brûleur



Mauvais positionnement du chapeau de brûleur

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

Utilisation des commandes de surface au gaz

1. Placez l'ustensile de cuisson sur le brûleur de surface.
2. Appuyez sur le bouton de commande de surface désiré et tournez-le vers la gauche pour le dégager de la position OFF (arrêt).
3. Relâchez le bouton et tournez-le sur LITE (voir figures 1 et 2). Remarque : les quatre allumeurs de surface électroniques produiront une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur que vous mettez en marche s'allume.
4. Vérifiez si le brûleur est allumé.
5. Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à l'obtention de la dimension de flamme voulue. Les boutons de commande ne doivent pas être positionnés sur un réglage en particulier. Servez-vous des réglages de l'indicateur pour régler la flamme au besoin. **NE faites pas cuire d'aliments lorsque le bouton de commande de surface est sur LITE.** (L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton de commande est laissé sur LITE).

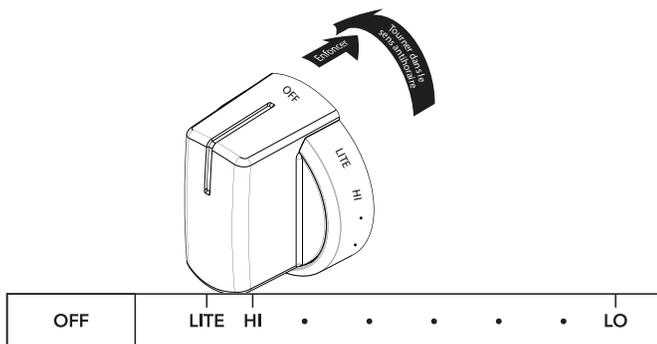


Figure 2 : Utilisation du bouton de gaz

En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent s'allumer à la main. Pour allumer un brûleur de surface manuellement, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement la commande sur LITE. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton à la position souhaitée.

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'une flamme. N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans ustensile sur la grille. La finition sur la grille peut s'écailler s'il n'y a pas d'ustensile pour absorber la chaleur.

Réglage de la dimension de la flamme

Pour la plupart des cuissons : Commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez le bouton de commande sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez les recommandations ci-dessous pour déterminer la dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire.

Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute	<ul style="list-style-type: none"> • Commencer la majorité des recettes • Amener l'eau à ébullition • Cuire à feu vif dans une poêle
Flamme moyenne	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir une ébullition lente • Épaissir sauces et jus de viande • Cuire à la vapeur
Flamme basse	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire, pocher et faire mijoter des aliments

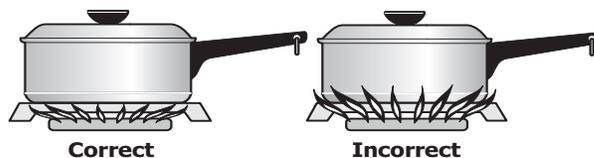


Figure 3 : Réglage de la flamme

→ IMPORTANT

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gaspille l'énergie et augmente les risques de brûlure.

Ne placez pas d'ustensile à cheval sur deux surfaces de cuisson à moins que l'ustensile n'ait été conçu à cette fin, comme les grilles.

📌 REMARQUE

Réglages basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium ou en métal de poids moyen. Ces réglages peuvent varier selon le type de casseroles. La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. Une flamme bien réglée est transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être uniforme et précis. Nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orangé.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE

Réglage des commandes de surface

Votre cuisinière à gaz peut être munie de brûleurs de surface de différentes tailles. La capacité du brûleur à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à sa taille. Choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer.

Pour régler les brûleurs de surface :

1. Placez l'ustensile au centre de la grille du brûleur de surface. Assurez-vous que l'ustensile est bien stable sur la grille du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur de surface désiré et tournez-le vers la gauche pour le dégager de la position **OFF**.
3. Relâchez le bouton et tournez-le à la position **LITE**. Vérifiez si le brûleur est allumé.
4. Une fois le brûleur allumé, appuyez sur le bouton en le tournant vers la gauche pour ajuster la dimension de la flamme. Servez-vous des marques du bouton de commande et réglez la flamme au besoin.

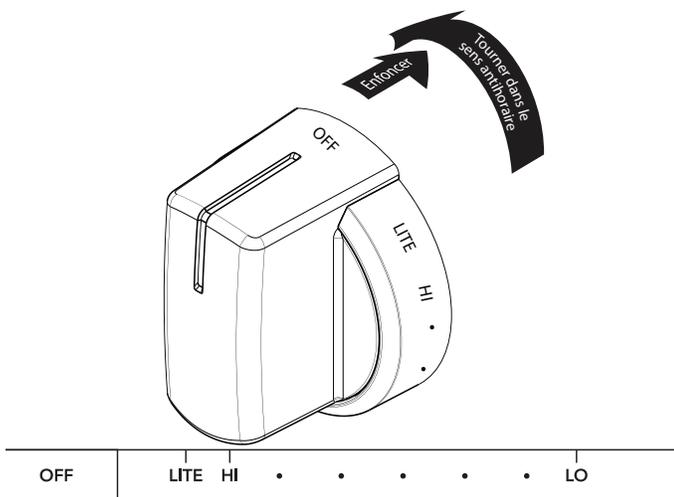


Figure 4 : Réglage du brûleur simple

→ IMPORTANT

- Ne faites pas cuire d'aliments lorsque le bouton de commande de surface est sur **LITE**. L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton de commande est laissé sur **LITE**.
- Lorsque vous placez un bouton de commande de surface sur **LITE**, tous les allumeurs électroniques produisent une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur de surface qui a été réglé s'allume.
- Ne placez jamais un ustensile de cuisson sur deux zones de cuisson différentes en même temps. Cela peut entraîner une cuisson non uniforme.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent s'allumer à la main. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs de surface. Pour allumer un brûleur de surface manuellement, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement la commande sur **LITE**. Après l'allumage du brûleur, enfoncez et tournez le bouton pour l'amener à la position désirée.
- Lorsque vous utilisez le four, il est possible que de la chaleur résiduelle provenant du four puisse se transmettre aux boutons de commande situés directement au-dessus de la porte du four.
- Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la surface de cuisson lorsque la cuisinière est 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 de la table de cuisson de la cuisinière.
- Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou tout autre matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson de la cuisinière. S'ils fondent, ces articles peuvent endommager la surface de cuisson de façon permanente.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE

Réglage du brûleur à double circuit (certains modèles)

Le brûleur de surface à double circuit polyvalent offre une gamme complète de réglages de surface au gaz à partir de la même position de brûleur.

Au réglage le plus bas, seul le circuit interne du brûleur est actif et utilise une flamme plus petite, parfaite pour faire mijoter les aliments. Le circuit externe du brûleur, lorsqu'il est réglé sur **HI** (Élevé), produit une flamme pouvant permettre de faire bouillir rapidement une grande quantité de liquide.

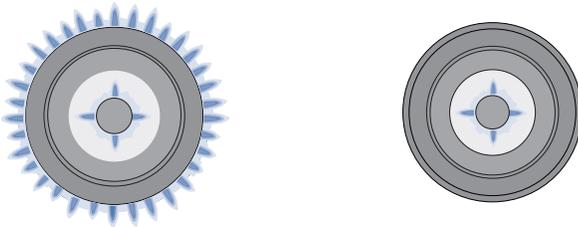


Figure 5 : Brûleur au niveau le plus élevé (G) et sur mijotage (D)

Utilisation du brûleur à double circuit :

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur de surface désiré et tournez-le vers la gauche pour le dégager de la position **OFF** et le mettre sur **LITE**.
2. Vérifiez si les circuits interne et externe du brûleur à double circuit sont allumés (Figure 5). Une fois allumé, tournez la commande vers la gauche et réglez-la sur la dimension de flamme souhaitée.
3. Si vous souhaitez cuisiner avec une petite flamme ou une flamme de mijotage, faites tourner le bouton de commande vers la gauche de la position HI (élevée) vers la position LO (basse) (Figure 6). Lorsque le bouton est suffisamment tourné vers le réglage LO (Bas), la flamme du circuit externe du brûleur s'éteint et ne laisse que le brûleur interne avec une flamme de mijotage (Figure 5). Le cas échéant, réglez la flamme.

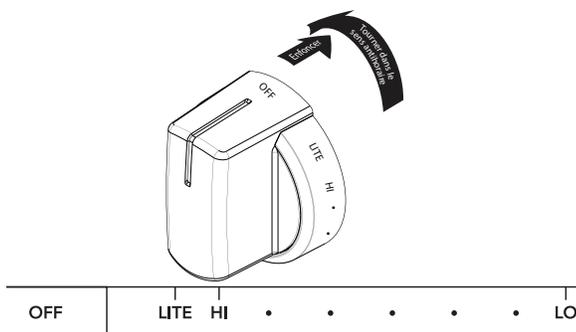


Figure 6 : Réglage du brûleur à double circuit

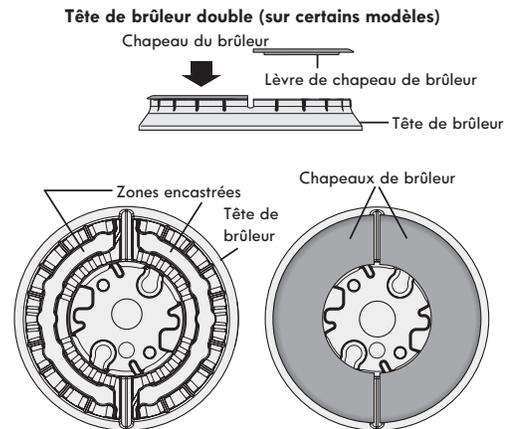


Figure 7 : Placement correct des chapeaux de brûleurs

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur la surface de cuisson lorsque la cuisinière est 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 de la table de cuisson de la cuisinière.

Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou tout autre matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson de la cuisinière. S'ils fondent, ces articles peuvent endommager la surface de cuisson de façon permanente.

Mise en conserve

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous auprès du site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire tous les renseignements disponibles et de suivre leurs recommandations pour la 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.
- 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.
- 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.
- Ne placez jamais un ustensile de cuisson à cheval deux zones de cuisson différentes en même temps à moins que la table de cuisson n'ait été conçue à cette fin.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé sous le dossier, à l'arrière de la table de cuisson. 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. Lorsque le four est en marche, il est normal que de la vapeur ou de la moisissure apparaissent à côté de l'évent.

Important : ne bloquez pas l'évent du four.

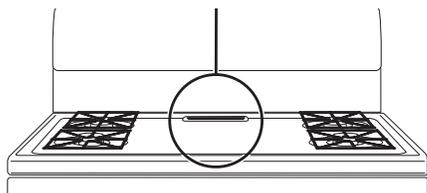


Figure 8 : Emplacement de l'évent du four

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.

IMPORTANT

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.

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.

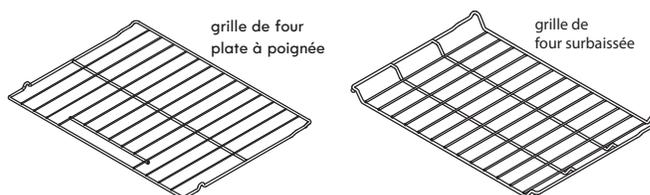
Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou surbaissées

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.

Types de grilles 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.

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.

Revêtements protecteurs : 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.

Lors des températures du cycle d'autonettoyage, le four est suffisamment chaud pour faire fondre le papier.

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 (Cuisson), CONV BAKE (Cuisson par convection), CONV ROAST (Rôtissage par convection) ou POWERPLUS PREHEAT (Préchauffage powerplus) 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) : utilisez l'icône Horloge pour régler l'heure du jour.
- 2. Oven light** (lampe du four) : sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.
- 3. TIMER** (Minuterie) : minuterie du four pour suivre les heures de cuisson. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Sert à régler les températures du four entre 170 °F (KEEP WARM) 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 « [Autonettoyage](#) » de ce manuel commençant à la [page 25](#).

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	0:01 Hr (0 h 01)	11:59
HORLOGE 12 HEURES	1:00 Hr (1 h)	12:59 Hr (12 h 59)
HORLOGE 24 HEURES	00:00 Hr (0 h)	23:59 Hr (23 h 59)
NETTOYAGE (Durée)	2, 3 OU 4 HEURES	

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.

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 de la minuterie affichera.
3. **0:00** et une touche **-** et **+** 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.

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 (Cuisson continue).
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 (par défaut).



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.

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 au bout de 6 minutes 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) [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 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.

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.

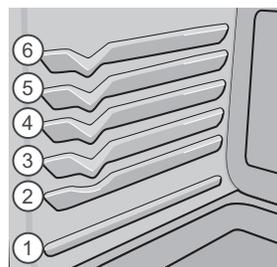


Figure 12 : Positions des grilles

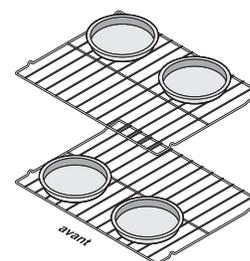


Figure 13 : Espacement des plats

Utilisez la fonction **Bake** lorsque la recette nécessite une cuisson normale au four. 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 programmer la cuisson avec une température de 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 : évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. Ceci réduit la température du four et peut prolonger le temps de cuisson. Le ventilateur de convection s'allume si le four fonctionne depuis 6 minutes. Il s'arrête chaque fois que la porte du four est ouverte.

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 par convection à n'importe quelle température entre 170 °F et 550 °F, avec une température par défaut de 350 °F. Le ventilateur de convection s'allume au bout de 6 minutes et reste allumé en mode de cuisson par convection.

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 peuvent cuire plus rapidement.

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.
- 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. Sinon, vous pouvez facilement diminuer la température de cuisson en utilisant la fonction Convection Convert. Veuillez vous reporter à la section « Réglage de la conversion à la convection » à la page 18 pour plus de détails sur la conversion des températures.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- 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

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 et 550 °F.

Pour programmer le four pour une cuisson à convection à une température de 177 °C (350 °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 **350 °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 se met en marche 6 minutes après que le four a commencé 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.

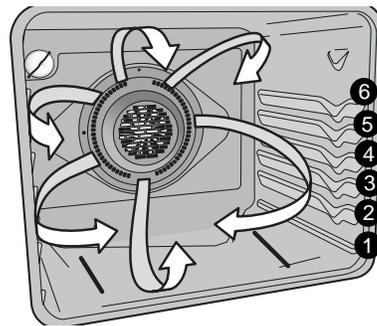


Figure 14 : Circulation d'air de convection

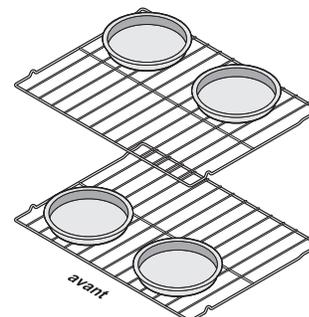


Figure 15 : Recommandations relatives à l'espacement des plats

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la conversion à la 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.

La conversion à la convection permet de convertir automatiquement les recettes à cuisson conventionnelle à la cuisson à convection. L'option de conversion à la convection ne doit être utilisée qu'avec le mode de cuisson à convection. 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.
3. Appuyez sur **-** ou **+** jusqu'à ce qu'**ON** apparaisse.



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

4. 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.
5. 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.

COMMANDES DU FOUR

Tableau 1 : 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.

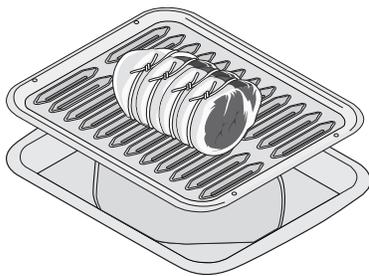


Figure 17 : Rôtissez vos aliments avec la lèche-frite et la grille

ATTENTION

Ne vous servez jamais de la lèche-frite sans sa grille. Une grille de rôtissage Figure 18 (certains modèles) peut être utilisée lors du rôtissage à convection. Ne couvrez pas la lèche-frite 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, il est recommandé d'utiliser la position de grille la plus basse avec la grille surbaissée (le cas échéant).

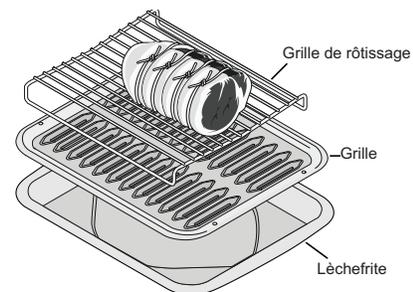


Figure 18 : Grille de rôtissage en option avec la lèche-frite et la grille

COMMANDES DU FOUR

Utilisation de la fonction grill

Utilisez le mode de cuisson au grill 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 grill, 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, arrêtez 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 éviter les éclaboussures de gras, utilisez la lèchefrite et la grille de cette dernière lorsque vous optez pour la cuisson au grill.

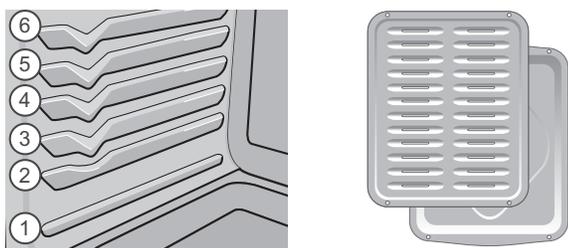


Figure 19 : Positions de la grille (G); Lèchefrite et grille (D)

Tableau 2 : Suggestions relatives à la cuisson au grill

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	5e ou 6e*	288 °C (550 °F)	6	4	63 °C (145 °F)	Moyen*
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5e ou 6e*	288 °C (550 °F)	8	7	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	5e	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet (avec os)	4e	288 °C (550 °F)	20	10	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet (désossé)	4e	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	5 h	288 °C (550 °F)	13	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	5 h	288 °C (550 °F)	5	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6e (grille plate)	288 °C (550 °F)	4	4	57 °C (135 °F)	Saignant**
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6e*	288 °C (550 °F)	9	7	63 °C (145 °F)	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6e*	288 °C (550 °F)	10	8	77 °C (170 °F)	Bien cuit

* Sauf indication contraire, 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 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). Les durées de cuisson au grill suggérées n'incluent pas les 2 minutes de préchauffage.

Pour programmer la cuisson au grill :

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 la flamme du grill. Faites griller les aliments avec la porte du four fermée. 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 est terminée ou pour arrêter le grill.

Temps de cuisson au grill 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 grill 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 frigidaire.com.

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 20). 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.

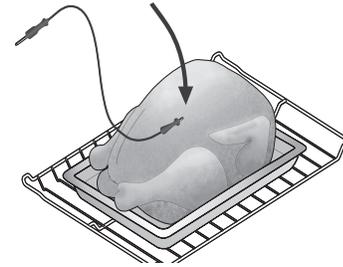
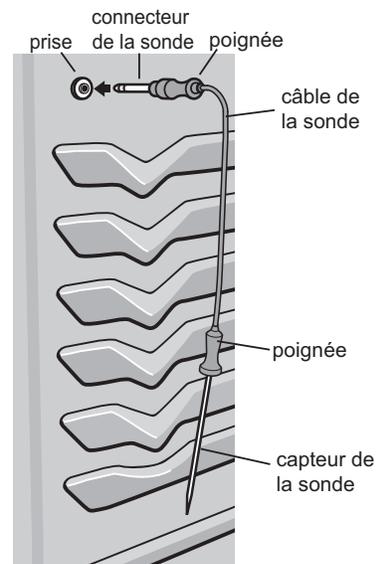


Figure 20 : Placement de la sonde dans de la volaille

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.



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 21). Fermez la porte du four.

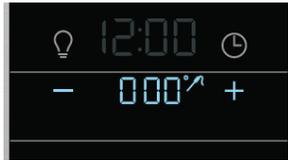


Figure 21 : Sonde insérée et prête pour le réglage de la température

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 de la fonction de sabbat



Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Le mode Sabbath désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four.

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 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.

Remarque : 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 commencer 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 22 : 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.

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.

Pour régler la température du four :

Important : veillez à ce que le sélecteur de mode du four et le sélecteur de température du four soient sur OFF.

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. 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 le dernier écart de température réglé) s'affiche.



Figure 23 : 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 24 : 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 25 : 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.

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 26). 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 26).

⚠ 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 26 : 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).

COMMANDES DU FOUR

Réglage du nettoyage

Si vous prévoyez d'utiliser le four immédiatement après un cycle de nettoyage, 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 +.

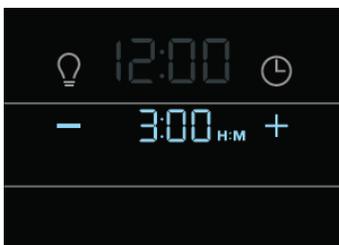


Figure 27 : Four réglé sur un nettoyage de 3 heures

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.

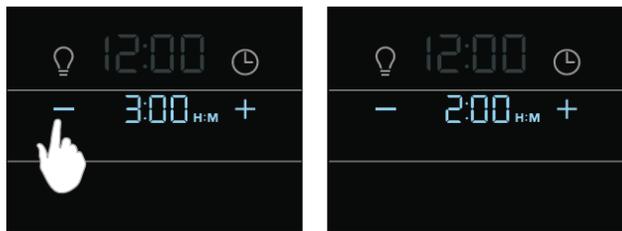


Figure 28 : Régler le nettoyage de 2 h

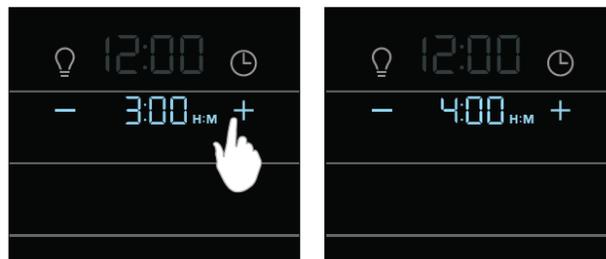


Figure 29 : Régler le nettoyage de 4 h

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

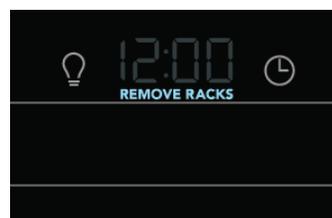


Figure 30 : Affichage invitant l'utilisateur à retirer les grilles

La notification **REMOVE RACKS** clignote pendant 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 31 : Message invitant l'utilisateur à fermer la porte du four pour que le cycle de nettoyage puisse démarrer

Lorsque le cycle d'autonettoyage 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.

COMMANDES DU FOUR

- 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 (illustrée par un cadenas) apparaît.



Figure 32 : Cycle de nettoyage en cours

- Pendant le cycle de nettoyage, l'heure du jour reste affichée et le temps restant du cycle de nettoyage est également actif. (Figure 32)



Figure 33 : Four chaud après nettoyage avec porte toujours verrouillée

- 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.

- À ce moment-là, **CLn** apparaît à l'écran, l'icône de verrouillage clignote et la commande émet un signal sonore indiquant la fin du cycle de nettoyage. 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 34 : L'icône Clean lock (Verrouillage nettoyage) 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	<ul style="list-style-type: none">Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints et boutons en plastique	<ul style="list-style-type: none">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 grosses quantités d'eau sur le panneau de commande. Une trop grande quantité d'eau sur le panneau de commande risquerait 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.
Pièces peintes	
Garnitures décoratives peintes	<ul style="list-style-type: none">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 méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons.
Brûleurs de surface	
Grilles de brûleurs	<ul style="list-style-type: none">Pour plus de détails sur le nettoyage des grilles et brûleurs de surface, consultez « Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface » à la page 29.
Acier inoxydable Smudge ProofMC (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none">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 du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore 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.
Acier inoxydable	
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale)	<ul style="list-style-type: none">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.
Intérieur du four (émail vitrifié)	
Revêtement de la porte et pièces de la caisse	
Grilles du four	<ul style="list-style-type: none">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	<ul style="list-style-type: none">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.
Joint de la porte du four	

Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface

Pour éviter de vous brûler, désactivez tous les brûleurs de surface et laissez-les refroidir.

Les ajouts, changements ou conversions faits sur cet appareil doivent être effectués par un technicien autorisé et qualifié afin de répondre aux exigences d'utilisation.

Nettoyez la table de cuisson régulièrement. Essuyez-la avec un chiffon propre et humide, puis séchez-la pour éviter les égratignures. Les gicleurs et les fentes doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale.

Nettoyage des zones encastrées et concaves de la table de cuisson

Vous pouvez nettoyer les renversements sur les zones encastrées ou concaves en les épongeant avec un chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon humide et séchez.

Pour nettoyer les grilles de brûleurs

- Nettoyez-les lorsque les grilles sont refroidies. Utilisez un tampon à récurer non abrasif en plastique et un produit de nettoyage légèrement abrasif.
- Les résidus d'aliments acides peuvent endommager le fini des grilles. Nettoyez-les immédiatement lorsque les grilles sont refroidies. Essuyez complètement les grilles immédiatement après le nettoyage.

Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs

- Enlevez les chapeaux des têtes des brûleurs lorsque ces derniers sont froids. Nettoyez les saletés incrustées à l'aide d'un tampon à récurer en plastique et d'un chiffon absorbant. Essuyez complètement les chapeaux des brûleurs immédiatement après leur nettoyage, y compris l'intérieur et la partie inférieure des chapeaux.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs. Ne lavez pas les chapeaux des brûleurs dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas les brûleurs de surface si les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement installés.

Nettoyage des têtes de brûleurs de surface

Pour que le débit de gaz soit approprié, il peut s'avérer nécessaire de nettoyer la tête et les fentes des brûleurs. Pour le nettoyage, utilisez tout d'abord un chiffon propre et humide pour essuyer les renversements. Retirez tout résidu d'aliment situé entre les fentes des brûleurs en utilisant une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un fil métallique fin ou une aiguille. L'électrode doit être nettoyée avec soin. Prenez soin de ne pas toucher l'électrode avec un objet dur pour ne pas l'endommager.

Nettoyage des orifices d'allumage des têtes de brûleur

Chaque brûleur comporte un petit orifice d'allumage (Figure 35). Si vous éprouvez des problèmes d'allumage, il est possible que cet orifice soit partiellement obstrué par des saletés. Avec la tête de brûleur en place, utilisez un fil métallique fin, une aiguille ou l'extrémité d'un trombone pour désobstruer l'orifice d'allumage.

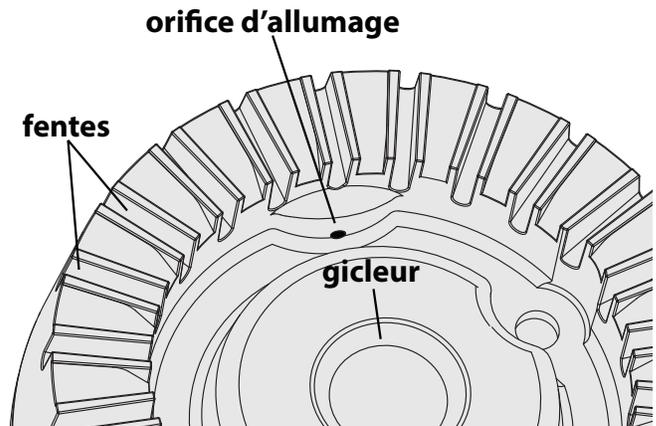


Figure 35 : Têtes de brûleurs à gaz

Remplacement de l'ampoule 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 36).

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. Remplacez le protecteur de la lampe du four. Remplacez la tige métallique.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil). Assurez-vous de remettre l'horloge à jour.

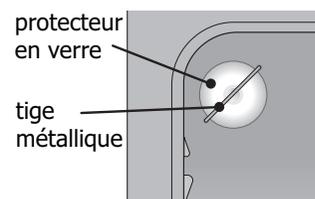


Figure 36 : Lampe de four protégée par un protecteur en verre

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Retrait et remise en place de 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.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol (Voir [Figure 37](#)).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (Voir [Figure 38](#)). 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 39](#)).
4. Fermez la porte à environ 10 degrés du cadre de la porte du four.
5. Soulevez les bras des charnières de la porte au-dessus des tiges situées de chaque côté du cadre du four (Voir [Figure 39](#)).

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 39](#)).
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 39](#) et [Figure 40](#)). 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 37](#)).
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 38](#)).
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.

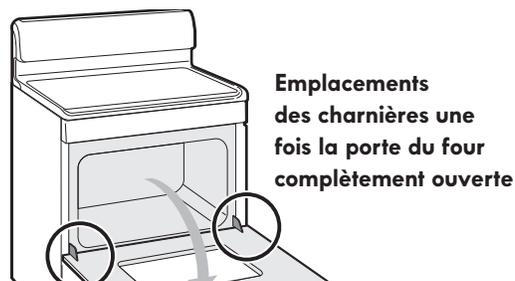


Figure 37 : Emplacement des charnières de la porte

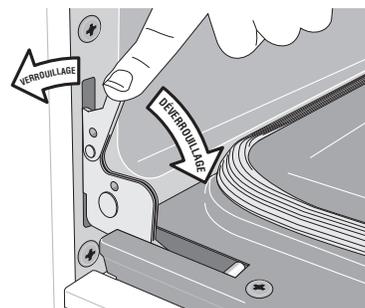


Figure 38 : Verrous de charnière de porte

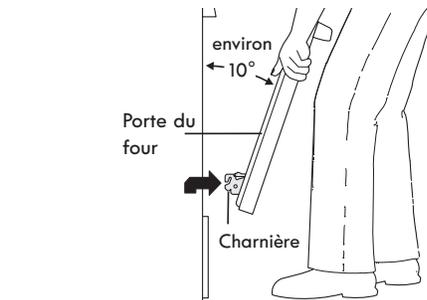


Figure 39 : Maintien de la porte pour le retrait

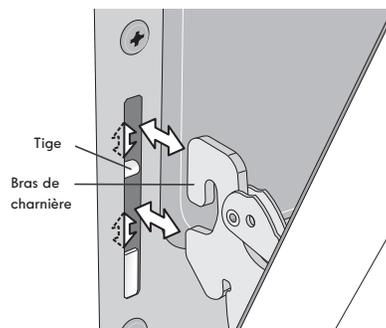


Figure 40 : Remise en place et emplacement des bras de charnière et des tiges

Solutions aux problèmes de cuisson courants

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 rôissage 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.

Tableau des 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 sont 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 po à 4 po) tout autour des aliments 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 est placée trop haut ou trop bas. 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. 	<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.
<p>Les gâteaux ne sont pas nivelés.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> La cuisinière 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 l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau la cuisinière. Assurez-vous de laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) entre chacun des moules. 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 24 si vous pensez que le four chauffe trop ou pas assez.
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. Installez la grille du four au centre du four et 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 armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre les parois pour permettre un dégagement. 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.
La cuisinière ne fonctionne pas.	Pour les modèles avec cordon d'alimentation, assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la prise électrique. Si l'électricité à l'intérieur de la demeure fonctionne, vérifiez la boîte de fusibles ou le disjoncteur. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour obtenir des renseignements sur les coupures de courant.
Le four ne fonctionne pas.	L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge » à la page 14 . Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées. Reportez-vous à la section « Réglage des commandes du four » à la page 14 et lisez les instructions relatives à la fonction de cuisson désirée ou consultez la section « Le four ne fonctionne pas » de cette liste de vérification.
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 29 .
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. Essayez 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 « Utilisation de la fonction gril » à la page 20 .
Les grilles du 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 four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section « Réglage des commandes du four ». Viande trop proche de la flamme du gril. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et la flamme. 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.

AVANT D'APPELER

Le panneau de commande du four émet une alarme sonore et affiche un code d'erreur.	Le système de commande de four a décelé une défaillance ou une anomalie. Tournez le mode du four ou le sélecteur de température sur OFF pour effacer ce code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou au gril. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis remettez l'appareil sous tension. Réglez l'horloge à l'heure exacte. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson au four ou au gril. Si le problème persiste, tournez le mode du four et les sélecteurs de température sur OFF et appelez le 1-800-4-MY-HOME® pour obtenir de l'aide.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	<p>Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Lisez les instructions de la section portant sur l'autonettoyage.</p> <p>Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage.</p> <p>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.</p>
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	<p>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.</p> <p>Le ventilateur de convection s'allume si le four fonctionne depuis 6 minutes, et il reste allumé pendant le processus de cuisson.</p>
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions de la section portant sur l'autonettoyage.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	<p>Le bouton de commande n'est pas complètement tourné à la position Lite. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le à Lite pour que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton de commande pour obtenir la dimension de flamme voulue.</p> <p>Les orifices des brûleurs sont obstrués. ÉTEIGNEZ le brûleur, puis utilisez une aiguille ou un fil métallique fin pour nettoyer les fentes des têtes des brûleurs et orifices d'allumage.</p> <p>Le cordon d'alimentation de la cuisinière n'est pas branché (modèles à allumage électrique seulement). Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique. Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Reportez-vous également à la section « Utilisation des commandes de surface au gaz » à la page 9.</p>
La flamme est inégale ou ne fait pas tout le tour du chapeau du brûleur.	<p>Les fentes des brûleurs sont obstruées. Lorsque le brûleur de surface est ÉTEINT, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.</p> <p>Il reste de l'humidité après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète.</p> <p>Les chapeaux de brûleur ne sont pas placés correctement. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs.</p>
La flamme du brûleur est trop haute.	<p>Le bouton de commande du brûleur a été réglé à un niveau trop élevé. Réglez-le à un niveau plus bas.</p> <p>Les chapeaux de brûleur ne sont pas placés correctement. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur sont de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs de surface.</p> <p>La conversion au GPL est incorrecte. Reportez-vous au nécessaire de conversion GPL pour corriger le problème.</p>

GARANTIE

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont 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 convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux placards, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non 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