

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

utilisation & entretien

Enregistrement du produit	2
Importantes mesures de sécurité.	3
Avant l'utilisation des éléments de surface	8
Commandes de la surface de cuisson . .	14
Avant de régler les commandes de four .	15

Réglage des commandes du four	16
Entretien et nettoyage.	27
Avant de faire appel au service après-vente	32
Garantie	36

2 INTRODUCTION

Bienvenue dans notre *famille*

Merci d'avoir amené Frigidaire chez vous! Nous considérons que votre achat marque le début d'une longue relation avec nous autres.

Ce manuel est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour une référence rapide. Si quelque chose ne vous semble pas correct, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Des FAQ, des conseils utiles et des vidéos, des produits de nettoyage ainsi que des accessoires de cuisine et domestiques sont disponibles sur www.frigidaire.com.

Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrions peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin de service, nous pouvons vous aider.

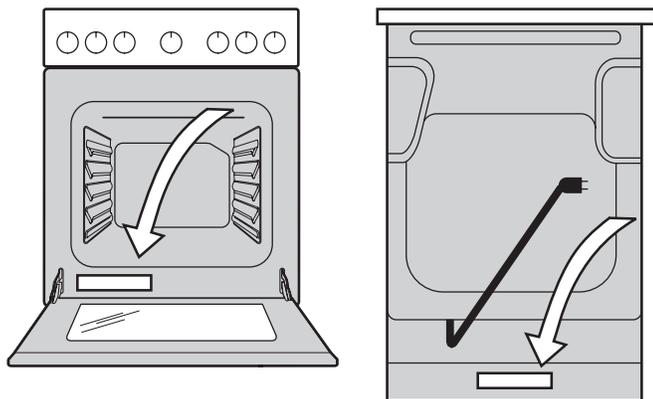
Faisons-le officiel! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Conservez les informations de votre produit ici pour qu'il soit facile à trouver.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____



Emplacement du numéro de série

✓ Liste de contrôle d'installation

- Lisez toutes les consignes de sécurité au début de votre manuel d'utilisation et d'entretien.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de votre appareil avant de faire cuire des aliments.
- Vérifiez que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- Essuyez l'intérieur de la cavité du four avec un chiffon humide.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- Réglez l'horloge. Voir (page 16) pour les instructions.
- Avant de faire cuire des aliments, allumez le four à 177 °C (350 °F) pendant 30 minutes (page 18). Certains bruits et odeurs seront générés lors du premier cycle de cuisson; cela est normal.
- N'oubliez pas d'effectuer l'enregistrement de votre produit!

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

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

DÉFINITIONS

 Ce symbole signale un avertissement concernant la 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 risques de blessures ou de mort.

AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut 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.

IMPORTANTE

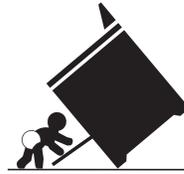
Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

REMARQUE

Indique une note brève et informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou à titre de référence.

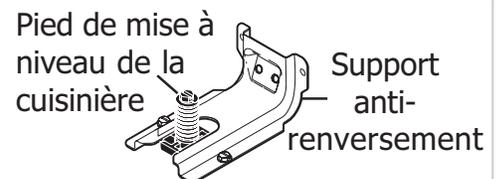
AVERTISSEMENT

Risque de basculement



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

- Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



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

4 IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

➔ IMPORTANT

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

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

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

Tous les matériaux utilisés dans la construction des armoires, des enceintes et des supports entourant le produit doivent avoir une température supérieure à 200 °F (94 °C).

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

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

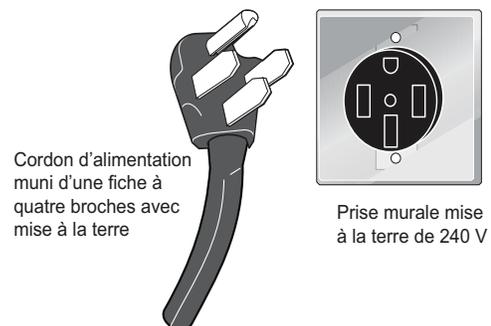


Figure 1 : Fiche et prise de mise à la terre

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.

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

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



ATTENTION

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

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

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

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

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

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four. N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

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

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

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

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

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.

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

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

N'utilisez pas de grille à rôtir conçue pour une lèche-frite sur la table de cuisson. La grille à rôtir n'est pas conçue pour une utilisation sur la table de cuisson. Ceci pourrait causer un incendie.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À ÉLÉMENTS TUBULAIRES

Assurez-vous que les cuvettes sont en place : sans ces cuvettes, vous pourriez endommager le câblage ou les composants situés sous l'élément durant la cuisson.

Vérifiez soigneusement le matériel d'emballage des cuvettes et des spirales. Ôtez l'ensemble du matériel d'emballage avant d'utiliser la table de cuisson.

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes. Une mauvaise utilisation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

N'immergez pas et ne trempez pas les éléments chauffants amovibles : les éléments chauffants ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau. Ils se nettoient d'eux-mêmes durant leur fonctionnement normal.

N'utilisez pas de couverts décoratifs sur les brûleurs de surface. Si vous allumez un élément par accident, le couvert décoratif deviendra chaud et risque de fondre. Vous pouvez vous brûler si vous touchez au couvercle chaud. Cela risque également d'endommager la table de cuisson.

Ne laissez pas la graisse s'accumuler autour des brûleurs de surface et des cuvettes.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

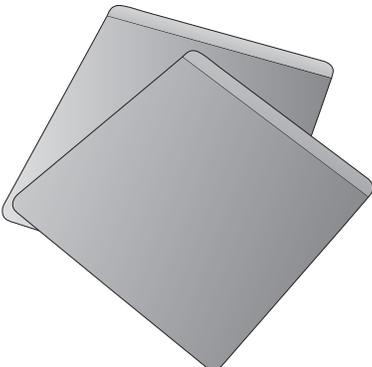
Résidents de Californie: pour obtenir des renseignements sur le cancer et les problèmes de reproduction, visitez www.P65Warnings.ca.gov

8

CONSEILS DE CUISSON

Ustensiles de pâtisserie

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

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

Conditions de cuisson

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

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

Résultats de cuisson

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

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

Trucs de cuisson

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

Trucs de cuisson	Recommandations
Cuisson	
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans “Setting Oven Controls” commençant à page 16. Placer une grille unique de façon à ce que les aliments se retrouvent au centre du four.
Préchauffer	Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain. Mettre les aliments immédiatement après le bip.
Vérifier les aliments	Allumer la lampe de four pour vérifier les aliments par la vitre. Ouvrir la porte réduit les résultats de cuisson de la cuisson.
Cuisson ou cuisson par convection	La cuisson par convection est la meilleure à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleurs résultats, voir “Convection Bake” à la page 22.
Disposition des aliments	Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d’espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d’air.

10

CONSEILS DE CUISSON

Trucs de cuisson	Recommandations
Griller ou rôtir	
Lèche-frite	<p>Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèche-frite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèche-frite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures.</p> <p>Si la lèche-frite et la grille ne sont pas fournies avec l'appareil ménager, ils peuvent être achetés sur frigidaire.com.</p>
Cuisson par convection	
Caractéristiques de la cuisson par convection	<p>La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments de façon plus uniforme et réduit les « points chauds » dans le four.</p> <p>La convection épargne vous fait gagner du temps si vous utilisez plusieurs grilles pour cuire plusieurs aliments à la fois.</p>
Cuisson pâtissière par convection	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) de celle de la recette sauf si elle est écrite pour la cuisson par convection.</p> <p>Préchauffer le four pour obtenir les meilleurs résultats.</p>

Utiliser les ustensiles de cuisine appropriés



La taille et le type d'ustensiles de cuisine utilisés auront une influence sur la température nécessaire pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Veiller à suivre les recommandations pour l'utilisation des ustensiles de cuisine comme illustré dans [Figure 2](#) and [Figure 3](#).

Figure 2: Mise à l'essai des ustensiles de cuisine

Vérifier sa planéité en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole ([Figure 2](#)). Les ustensiles de cuisine doivent avoir des fonds plats qui sont bien en contact avec toute la surface de l'élément de chauffage ([Figure 3](#)).

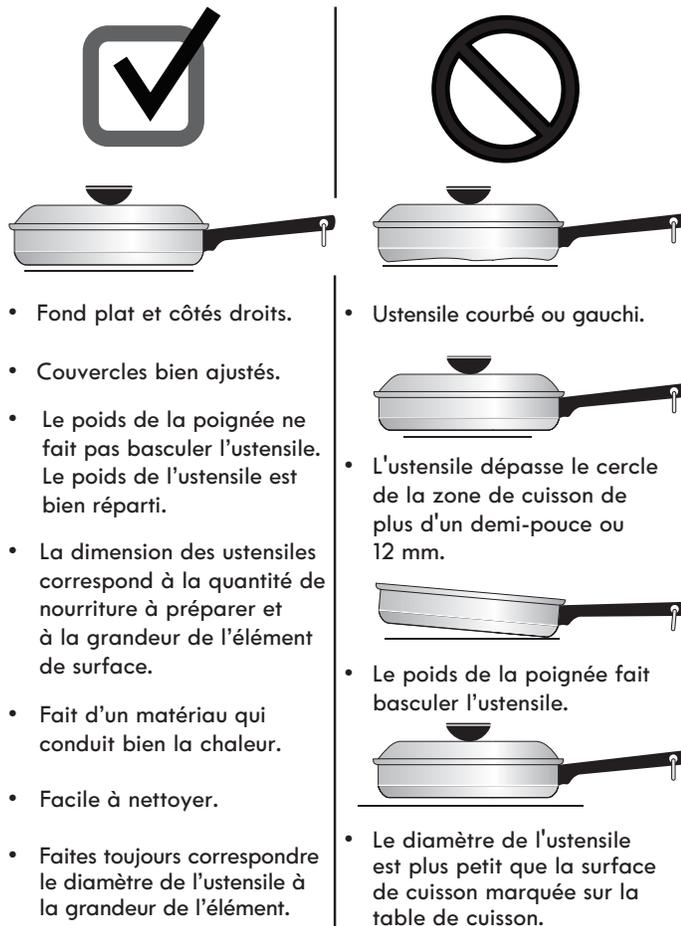


Figure 3: Ustensiles de cuisine appropriés

Types de matériel

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

Aluminium - un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments la feront foncer (l'aluminium anodisé résiste aux taches et piqûres). Si on laisse des casseroles d'aluminium glisser sur la surface de cuisson en céramique, elles laissent parfois des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Enlever immédiatement ces marques.

Cuivre - un excellent conducteur thermique ; il se décolore facilement (voir aluminium).

Acier inoxydable - un mauvais conducteur thermique ; donne une cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer, il résiste aux taches.

Fonte - un mauvais conducteur thermique ; toutefois, elle conserve très bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. Si on laisse des casseroles en fonte glisser sur la surface de cuisson en céramique, elles laissent parfois des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Enlever immédiatement ces marques.

Porcelaine-émail sur métal - les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement de porcelaine émaillée doit être lisse pour éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.

Verre - un mauvais conducteur thermique. Déconseillé pour les surfaces de cuisson en céramique ; peut égratigner le verre.

ATTENTION

La table de cuisson ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou surface de travail. La chute d'objets lourds ou durs sur la table de cuisson peut la fissurer. Les casseroles à fond rugueux peuvent rayer la surface de la table de cuisson. Il n'est pas recommandé de placer les aliments directement sur la surface lisse (sans ustensile de cuisson) car un nettoyage difficile en résulterait et les aliments pourraient fumer et provoquer un risque d'incendie. N'utilisez jamais la plaque chauffante ou une plaque de cuisson similaire sur la table de cuisson en vitrocéramique.

À propos des éléments de surface

Votre produit de cuisson est muni d'une bobine électrique de nouvelle génération. Cette bobine électrique respecte une modification apportée à la norme UL pour les cuisinières électriques liée à la détection de la température de surface de cuisson. Si vous commandez des bobines électriques de rechange, vous devez consulter le catalogue de pièces pour obtenir le numéro de pièce de la bobine électrique qui a été conçue pour le modèle spécifique qui a été acheté.

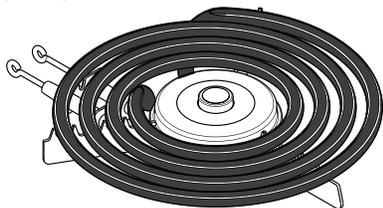


Figure 4: Élément de bobine



ATTENTION

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

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

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

Surface chaude Voyant

Votre four est muni d'un voyant de commande d'élément de surface radiant qui se trouve sur le panneau de commande (Figure 4).

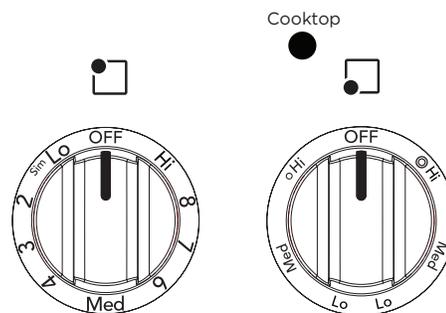


Figure 4: Surface chaude Voyant

Le voyant de surface chaude (hot surface) s'allume lorsque l'une ou l'autre des surfaces de cuisson devient chaude et reste allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie jusqu'à un niveau modéré.

Mise en conserve



ATTENTION

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

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

14 RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

Éléments de cuisson de surface et réglages

La table de cuisson dispose de quatre éléments de surface tubulaires ou radiants en fonction de votre appareil.

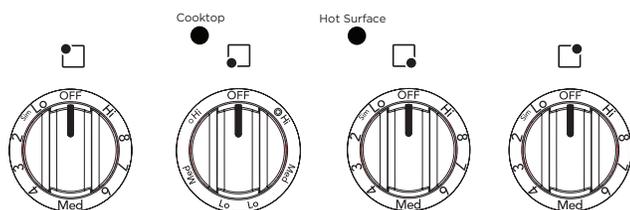


Figure 6: Boutons de commande de surface

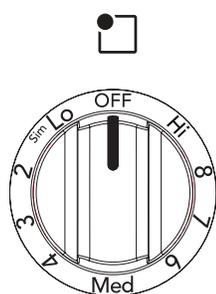


Figure 7: Le bouton de commande illustré peut différer selon le modèle de la cuisinière

La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage de puissance de l'élément de surface nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson. Aidez-vous du Tableau 1 pour déterminer le niveau de puissance adapté aux aliments que vous préparez.

Tableau 1: Réglages recommandés pour les éléments de surface

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

Pour faire fonctionner les éléments de surface:

! ATTENTION

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

! ATTENTION

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

! CAUTION

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

- Placez un ustensile de taille adaptée sur l'élément de surface tubulaire ou radiant.
- Appuyez sur le bouton de commande de surface et tournez-le dans une direction ou dans l'autre, jusqu'au réglage désiré (Figure 7). Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisée.
- Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande de l'élément de surface sur OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile.

Astuces relatives aux éléments de surface

- Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la fin de la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.
- Le voyant d'élément en marche s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont allumés. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que tous les éléments de surface sont éteints en vérifiant les voyants.

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé sous le tableau de commande. Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par cet évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four. Ne bouchez jamais les ouvertures à l'aide de papier d'aluminium ou de tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peuvent apparaître près de l'évent du four. C'est normal.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est en marche lors de la cuisson. De l'air est expulsé via les événements situés entre la porte du four et le tableau de commande, comme illustré dans la [Figure 8](#).

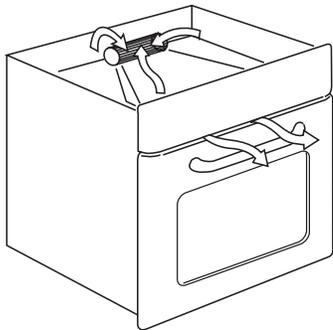


Figure 8: Emplacement de l'évent du four

Retrait, remise en place et disposition des grilles de four

Ce four est livré avec deux grilles plates.

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.

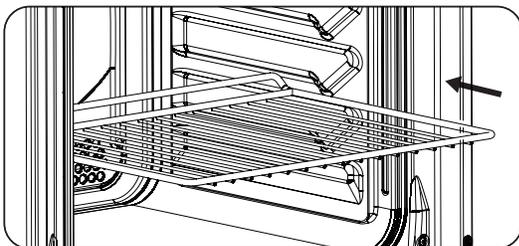


Figure 9: Retrait, remise en place et disposition des grilles de four

AVERTISSEMENT

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

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.

Grille de four plate

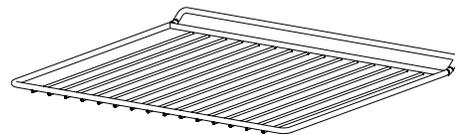


Figure 10: Grille de four plate

Circulation d'air dans le four

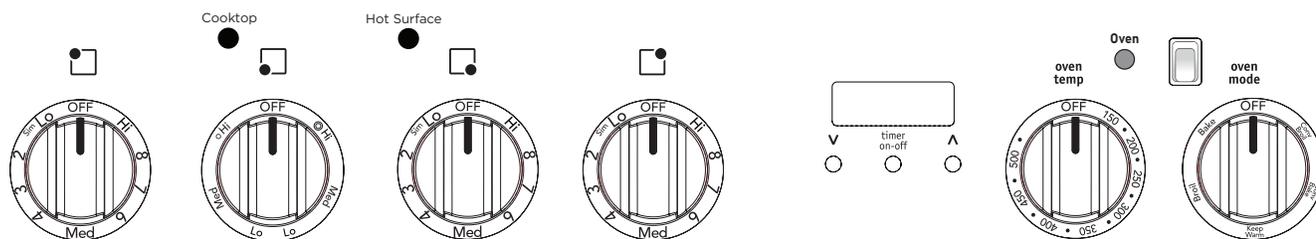
La grille présente une forme spéciale à l'arrière qui aide à faire circuler la chaleur.

Ne poussez pas entièrement le plateau de cuisson jusqu'à la paroi arrière de la cavité. Cela empêche la chaleur de circuler autour du plateau. Les aliments risquent d'être brûlés, surtout dans la partie arrière du plateau.

Pour obtenir la meilleure circulation de l'air lors d'une cuisson, laissez un espace de 2 po. (5 cm) autour de l'ustensile. Assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas la porte, ni les côtés, ni le fond du four.

L'air chaud doit être en mesure de circuler autour de l'ustensile afin que les aliments soient chauffés uniformément.

16 RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR



Fonctions des commandes du four

1. **Flèches vers le haut et vers le bas** : servent à modifier les réglages et à régler la minuterie du four.
2. **Timer on-off (minuterie marche-arrêt)** : sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la fonction de cuisson.
3. **Sélecteur oven temp (température du four)** : sert à choisir la température de cuisson souhaitée.
4. **Voyant oven (four allumé)**- ce voyant s'allume chaque fois que le four se met en marche pour maintenir la température programmée.
5. **Oven light (lampe du four)** - sert à allumer ou éteindre la lampe du four.
6. **Bake (cuisson)** - sert à entrer la température du mode de cuisson normal et à lancer une fonction de cuisson normale.
7. **Broil (gril)** - Use to set the broil function.
8. **Keep Warm (Garder au chaud)**- Utiliser avec des aliments déjà cuits pour les maintenir à des températures de service.
9. **Conv bake (cuisson à convection)** - sert à choisir la cuisson à convection, qui permet d'obtenir les meilleurs résultats culinaires lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles à n'importe quelle température.
10. **Conv broil (gril à convection)** - sert à sélectionner la fonction de gril à convection, qui est idéale pour les pièces épaisses de viande, poisson et volaille. La cuisson au gril à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur.

Utilisation de l'éclairage du four

Vous pouvez allumer et éteindre la lampe interne du four en appuyant sur l'interrupteur de la lampe du four situé sur le tableau de commande. La lampe se trouve à l'intérieur du four dans le fond. Pour remplacer les lampes intérieures du four, reportez-vous à la section "Remplacement de l'ampoule du four" à la [page 31](#).

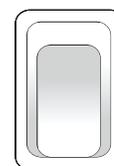


Figure 11: Interrupteur de la lampe du four

Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant d'utiliser le four. Lorsque l'appareil est branché au courant électrique pour la première fois ou après une panne ou une interruption de courant, des chiffres clignotent à l'écran.

Pour régler la minuterie:

1. Appuyez sur la touche timer on-off.
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'horloge à l'heure voulue. Après environ 5 secondes, l'écran cesse de clignoter et l'horloge affiche l'heure réglée.

Pour changer l'heure:

1. Lorsque l'appareil est activé, appuyez sur  et  même temps.
2. Lorsque le point situés entre les chiffres de l'heure et ceux des minutes clignotent, appuyez sur  ou  pour régler l'horloge à la nouvelle heure.

Fonctions de minuterie

Ce four est doté de trois options de minuterie : compte à rebours en minutes, temps de cuisson (**dur**), et heure de fin (**END**).

Table 2: Fonctions de minuterie

Fonction	Application
Minuterie (🔔)	Sert à suivre vos temps de cuisson sans interférer sur le processus de cuisson. La minuterie peut être réglée pour une durée minimale de 1 minute et une durée maximale de 23 heures 59 minutes.
Durée de cuisson (dur)	Sert à régler la durée de cuisson au four (entre 1 minute et 10 heures).
Heure de fin (END)	Sert à programmer l'arrêt du four (entre 1 minute et 10 heures).

Voyants

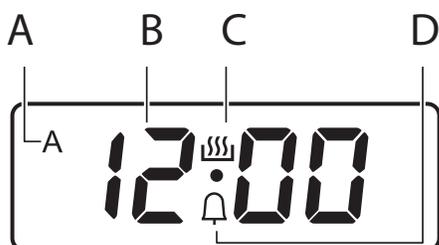


Figure 12 : Fonctions d'affichage d'horloge

- A : Voyant de durée et d'heure de fin
- B : affichage de l'heure
- C : voyant actif de la minuterie
- D : voyant de minuterie

Pour définir une fonction de minuterie:

1. Pour la durée (**dur**) et l'heure de fin (**end**), utilisez les sélecteurs oven temp (température du four) et oven mode (mode du four) pour choisir une fonction du four et une température de cuisson. (Cela n'est pas nécessaire pour 🔔.)
2. Appuyez sur timer on-off (minuterie marche/arrêt) jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche, indiquée par le symbole de la cloche, **dur** ou **END**, et commence à clignoter.
3. Appuyez sur ⤴ ou ⤵ pour choisir la fonction de minuterie souhaitée. La fonction de minuterie s'active et le voyant correspondant apparaît. Pour **End** (heure de fin) et **dur** (durée), A s'affiche également.



NOTE

Il est possible d'utiliser en même temps **END** (heure de fin) et **dur** (durée) si vous souhaitez activer et désactiver automatiquement le four. Tout d'abord, réglez la durée (**dur**). Ensuite, réglez l'heure de fin (**end**).

4. Une fois l'heure de fin arrivée ou la durée écoulée, le voyant de la fonction commence à clignoter et un signal retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal.



IMPORTANT

Grâce aux fonctions **dur** (durée) et **end** (heure de fin), le four arrête automatiquement la cuisson.

Pour annuler la fonction de minuterie:

1. Appuyez sur timer on-off (minuterie marche/arrêt) jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
2. Appuyez sur les touches ⤴ et ⤵ maintenez-les appuyées. La fonction de minuterie disparaît au bout de quelques secondes.

Pour changer de signal sonore:

1. Pour écouter le signal actuel, appuyez sur la touche ⤵ et maintenez-la appuyée.
2. Appuyez de façon répétée sur ⤵ pour changer de signal.
3. Relâchez ⤵. Le dernier son que vous avez entendu sera le nouveau signal.
4. Attendez cinq secondes que le réglage soit confirmé.



NOTE

Lorsque le four est débranché ou à la suite d'une panne de courant, le signal sonore redeviendra celui par défaut.

18 RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la cuisson au four

Utilisez la fonction de cuisson au four lorsque la recette nécessite une cuisson au four à une température normale.

Pour régler la cuisson:

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

Ne cuisez jamais d'aliment directement sur la sole du four. Afin d'éviter d'endommager les surfaces et l'intérieur du four, cuisez toujours les aliments dans le four en utilisant un plat placé sur l'une des grilles du four.

1. Disposez les grilles du four lorsque le four est froid.
2. Laissez préchauffer le four pendant 8 à 10 minutes avant de lancer la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour rôtir au four, pour la cuisson de plats mijotés ou pour passer au grill la majorité des aliments.
3. Réglez le sélecteur **oven mode** (mode du four) sur la position **bake** (cuisson) (Figure 13).

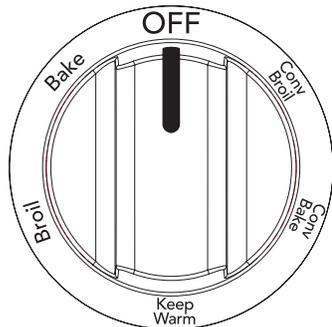


Figure 13 : Sélecteur oven mode (mode du four)

4. Réglez le sélecteur oven temp (température du four) sur la température souhaitée (Figure 14).

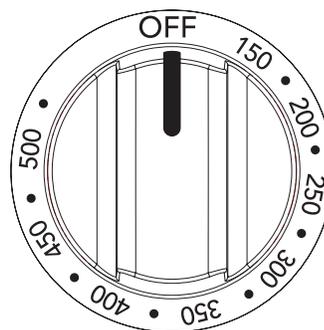


Figure 14: Sélecteur oven temp (température du four)

⚠ AVERTISSEMENT

Si le four ne fonctionne pas correctement ou si des composants sont défectueux, il risque d'y avoir une surchauffe dangereuse. Pour empêcher cela, ce four dispose d'un thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation. Le four se remet en marche automatiquement lorsque la température descend.

5. Pour annuler la fonction de cuisson, mettez les boutons **oven mode** (mode du four) et **oven temp** (température du four) sur la position **OFF**.

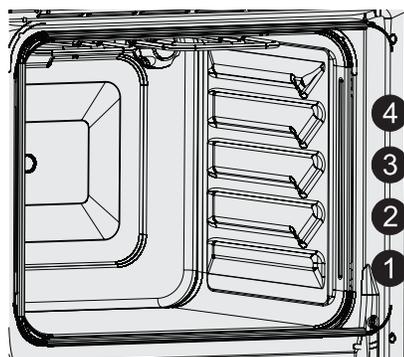


Figure 15 : Positions des grilles

Cuisson sur une seule grille

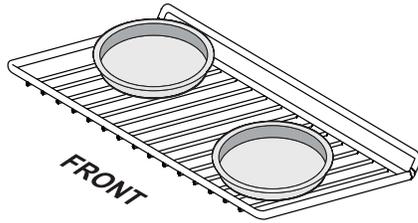


Figure 16: Cuisson sur une seule grille

Si vous choisissez d'utiliser la cuisson au four traditionnelle à une seule grille, la cuisson à radiant est recommandée.

➔ IMPORTANT

Pour ce four, la cuisson au four traditionnelle à une seule grille est la fonction de cuisson recommandée pour obtenir les meilleurs résultats concernant les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain.

- Afin d'obtenir les meilleurs résultats pour la cuisson avec une seule grille de four, placez la grille à la position 2 ou 3 (Figure 15).
- Lorsque vous cuisinez avec une seule grille de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la Figure 16. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les plats pour permettre à l'air de bien circuler.

📌 NOTE

L'image de la cuisson à une seule grille est correcte, mais elle est également fournie à des fins de présentation. Vous pourriez également cuire votre plat avec l'ustensile gauche situé à l'avant ou l'ustensile droit situé à l'arrière. L'une ou l'autre des positions permet d'obtenir une cuisson correcte avec l'un ou l'autre des ustensiles.

Cuisson sur plusieurs grilles

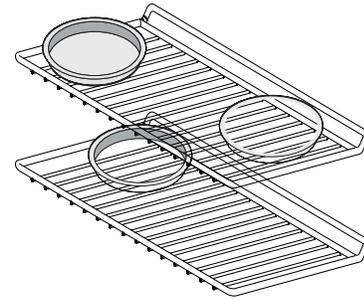


Figure 17: Cuisson sur plusieurs niveaux et grilles

Si vous choisissez d'utiliser plusieurs grilles pour la cuisson, la cuisson à convection est recommandée.

- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits, placez ces dernières aux positions 1 et 3 (Figure 15) et placez les moules comme illustré à la Figure 17.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les plats pour permettre à l'air de bien circuler.

➔ IMPORTANT

Si vous utilisez deux grilles de four pour la cuisson, les ustensiles de chaque grille doivent être intervertis pendant la moitié de la durée de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

Astuces générales concernant la cuisson:

- Attendez la fin du préchauffage 8 à 10 minutes avant de cuire des aliments comme des biscuits, gâteaux, ou du pain.
- Les ustensiles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les ustensiles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif des aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les moules au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte.
- Un ustensile de cuisson en verre est un conducteur de chaleur lent. Il se peut que vous deviez réduire la température du four.

20 RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Réglage du grill

Sert à cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante pour des résultats de brunissement optimaux. Placez la grille selon les suggestions dans le [Tableau 3](#).

NOTE

Laissez la porte du four fermée lors d'une cuisson au grill. La chaleur qui s'échappe risque d'endommager les boutons et commandes du four.

Pour programmer la cuisson au grill

1. Disposez la grille du four lorsque le four est froid. Réglez le sélecteur oven mode (mode du four) sur la position broil (grill) (Figure 13).
2. Réglez le sélecteur oven temp (température du four) sur la température souhaitée (Figure 14). Pour des résultats optimaux, préchauffez le grill pendant 2 à 5 minutes avant d'y mettre la nourriture.
3. Placez la grille dans la lèchefrite (le cas échéant), puis placez la nourriture sur la lèchefrite (si vous utilisez une lèchefrite et une grille). Pour acheter une lèchefrite et sa grille, consultez le site frigidaire.com
4. Placez la lèchefrite et sa grille sur la grille du four. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément du grill. Passez le premier côté au grill jusqu'à ce que l'aliment soit bruni. Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four. Retournez l'aliment et faites griller l'autre côté.
5. Pour annuler la fonction de cuisson au grill, mettez les boutons oven mode (mode du four) et oven temp (température du four) sur la position OFF (arrêt).

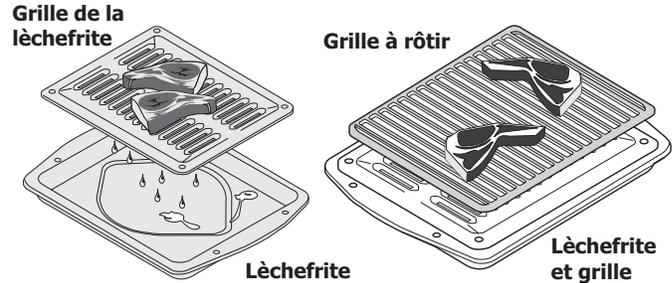


Figure 18 : Accessoires de grill

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.

La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le grill. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait prendre feu.

AVERTISSEMENT

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

Table 3: Recommandations relatives à la cuisson au grila

Aliment	Position de la grille	Temperature	Temps de cuisson en minutes		Cuisson désirée
			1er côté	2e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	3rd	480°F	7:00	6:00	Bleu À point
	4th	480°F	8:00	7:00	
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/4 po.) d'épaisseur	3rd or 4th	480°F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet – avec os	3rd	450°F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet désossé	3rd or 4th	450°F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	3rd	480°F	13:00	-	Bien cuit
Crevettes	3rd	480°F	5:00	-	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	3rd	480°F	7:00	6:00	Bleu À poin
	3rd or 4th	480°F	9:00	7:00	

a. Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60°C (140°F) implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais. Pour le bœuf médium 71°C (160°F), bien cuit 76°C (170°F).

22 RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Cuisson à convection

Les fonctions à convection font circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue (Figure 19). La distribution de la chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit de uniformément. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les pains et les pâtisseries cuisent plus uniformément. La plupart des aliments cuits au four dans un plat traditionnel peuvent être cuits plus vite et de manière plus uniforme grâce à la fonction de convection. La cuisson avec plusieurs grilles peut légèrement augmenter le temps de cuisson pour certains aliments, mais cette fonction permet toujours d'accélérer la cuisson.

Avantages de la cuisson à convection :

- Performances supérieures en cas de cuisson sur plusieurs grilles
- Les aliments cuisent plus uniformément
- La cuisson des aliments peut être jusqu'à 25 voire 30 % plus rapide.

➔ IMPORTANT

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, diminuez les temps de cuisson habituels. Ajustez le temps de cuisson en fonction de la cuisson désirée. L'économie de temps varie selon la quantité et le type de nourriture préparés.

⚠ ATTENTION

Sachez que le ventilateur de convection continuera à fonctionner une fois la porte ouverte. C'est normal. Soyez prudent lorsque vous accédez à l'intérieur du four. De l'air chaud sortira du four.

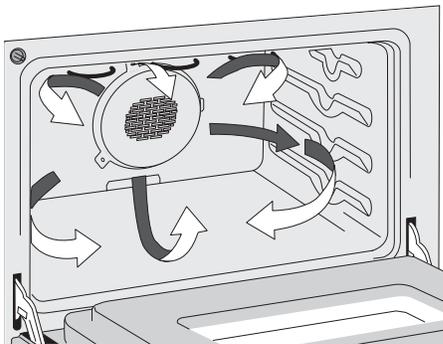


Figure 19: Mouvement de l'air avec la convection

Pour sélectionner la cuisson à convection:

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

Ne cuisez jamais d'aliment directement sur la sole du four. Afin d'éviter d'endommager les surfaces et l'intérieur du four, cuisez toujours les aliments dans le four en utilisant un plat placé sur l'une des grilles du four.

1. Disposez les grilles du four lorsque le four est froid.
2. Laissez préchauffer le four pendant 8 à 10 minutes avant de lancer la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour rôtir au four, pour la cuisson de plats mijotés ou pour passer au grill la majorité des aliments.
3. Réglez le sélecteur oven mode (mode du four) sur la position conv bake (cuisson à convection) (Figure 20).

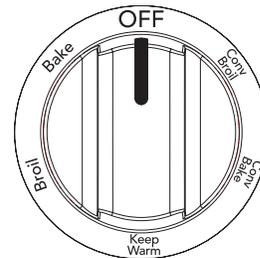


Figure 20: Sélecteur oven mode (mode du four)

4. Réglez le sélecteur oven temp (température du four) sur la température souhaitée (Figure 21).

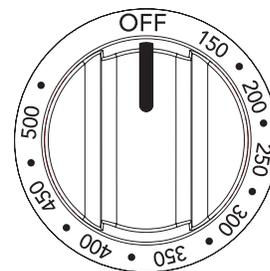


Figure 21: Sélecteur oven temp (température du four)

! AVERTISSEMENT

Si le four ne fonctionne pas correctement ou si des composants sont défectueux, il risque d'y avoir une surchauffe dangereuse. Pour empêcher cela, ce four dispose d'un thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation. Le four doit être activé manuellement une fois que la température a diminué, ce qui remet la minuterie à zéro.

5. Pour annuler la fonction de cuisson, mettez les boutons oven mode (mode du four) et oven temp (température du four) sur la position OFF (arrêt).

- L'image de la cuisson à une seule grille est correcte, mais elle est également fournie à des fins de présentation. Vous pourriez également cuire votre plat avec l'ustensile gauche situé à l'avant ou l'ustensile droit situé à l'arrière. L'une ou l'autre des positions permet d'obtenir une cuisson correcte avec l'un ou l'autre des ustensiles.
- Si vous choisissez d'utiliser la cuisson au four traditionnelle à une seule grille, la cuisson à radiant est recommandée. Si vous choisissez d'utiliser plusieurs grilles pour la cuisson, la cuisson à convection est recommandée.

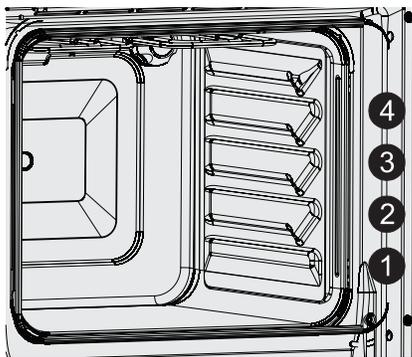


Figure 22: Positions des grilles

Cuisson sur une seule grille

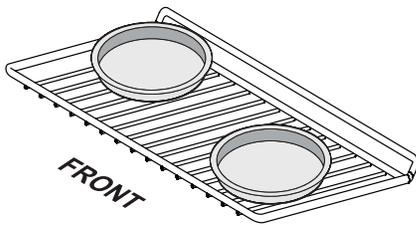


Figure 23: Cuisson sur une seule grille

➔ IMPORTANT

Pour ce four, la cuisson au four traditionnelle à une seule grille est la fonction de cuisson recommandée pour obtenir les meilleurs résultats concernant les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain.

- Afin d'obtenir les meilleurs résultats pour la cuisson avec une seule grille de four, placez la grille à la position 2 ou 3 (Figure 22).
- Lorsque vous cuisinez avec une seule grille de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la Figure 23. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les plats pour permettre à l'air de bien circuler.

24 RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Cuisson sur plusieurs grilles

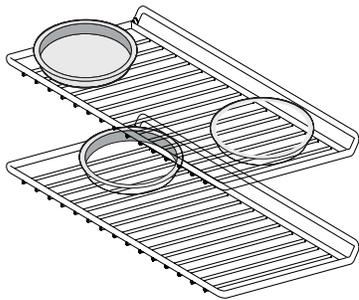


Figure 24: Cuisson sur plusieurs niveaux et grilles

Si vous choisissez d'utiliser plusieurs grilles pour la cuisson, la cuisson à convection est recommandée.

- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits, placez ces dernières aux positions 1 et 3 (Figure 22) et placez les moules comme illustré à la Figure 24.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les plats pour permettre à l'air de bien circuler.

➔ IMPORTANT

Si vous utilisez deux grilles de four pour la cuisson, les ustensiles de chaque grille doivent être intervertis pendant la moitié de la durée de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats. Le panier supérieur doit aller sur la grille du bas et le bas sur le dessus.

Astuces générales concernant la cuisson :

- Lorsque vous utilisez la convection, utilisez un ustensile avec des rebords bas. Cela permet à l'air de circuler autour des aliments plus uniformément.
- Puisque la plupart des aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément avec la fonction de cuisson à convection, nous conseillons de diminuer la température des recettes de 25° pour de meilleurs résultats. Suivez les directives de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
- Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, l'économie de temps pourrait varier selon la quantité et le type de nourriture préparée.
- Attendez la fin du préchauffage 8 à 10 minutes avant de cuire des aliments comme des biscuits, gâteaux, ou du pain.
- Les ustensiles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les ustensiles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif des aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les moules au fini foncé sont

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

- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte.
- Un ustensile de cuisson en verre est un conducteur de chaleur lent. Il se peut que vous deviez réduire la température du four.

Réglage du maintien au chaud

Le maintien au chaud ne doit être utilisé qu'avec des aliments qui sont déjà à la température de service. Garder au chaud gardera les aliments cuits au chaud et prêts à être servis une fois la cuisson terminée.

ATTENTION

Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation le four. Lors de la cuisson de l'intérieur du four, four grilles et la table de cuisson deviendront très chaudes, ce qui peut causer des brûlures

ATTENTION

Ne faites pas cuire d'aliments directement sur la sole du four. Pour éviter d'endommager l'intérieur et les surfaces du four, faites toujours cuire les aliments dans le four en utilisant des ustensiles de cuisson placés sur une grille du four.

ATTENTION

Un fonctionnement incorrect de l'appareil ou des composants défectueux peuvent provoquer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, cet appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui interrompt l'alimentation électrique. L'appareil doit être activé manuellement après la chute de température, en rétablissant la minuterie.

Pour régler le maintien au chaud:

1. Tournez le bouton de mode du four à la position Keep Warm.
2. Tournez le bouton de température du four à une température comprise entre 150 °F et 170 °F (66 °C et 77 °C).
3. Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton du mode du four sur OFF.

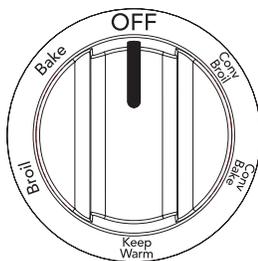


Figure 25: Bouton mode four

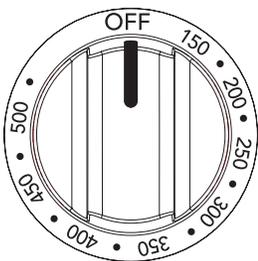


Figure 26: Bouton de température du four

26 SETTING OVEN CONTROLS

Réglage du gril à convection

Utilisez la fonction de gril à convection pour cuire des pièces de viande, de poisson ou de volaille plus épaisses qui doivent être exposées à la chaleur radiante directe, ainsi que le ventilateur de convection pour obtenir un brunissement optimal. Le gril à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Ce mode de cuisson utilise l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four.

Le ventilateur de convection se mettra en marche dès que la fonction de cuisson au gril à convection sera activée.

Conseils pour la cuisson au gril à convection:

- Conseils pour la cuisson au gril à convection :
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Utilisez toujours le gril ou le gril à convection avec la porte du four fermée.
- Pour des résultats optimaux, préchauffez le gril pendant 2 à 5 minutes avant d'y mettre la nourriture.
- Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Utilisez toujours la lèchefrite et sa grille lorsque vous effectuez une cuisson au gril, si celles-ci sont fournies. Elles permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la chaleur intense de l'élément du gril.
- Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu. N'utilisez pas la grille de rôtissage en mode gril.
- Étant donné que la fonction de gril à convection cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.

ATTENTION

Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles du four et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut provoquer des brûlures.

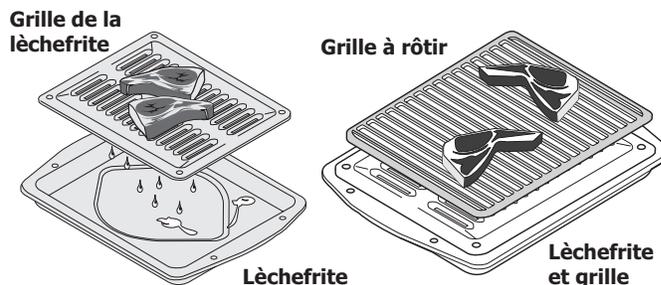


Figure 27: Broil accessoires

Pour sélectionner la cuisson au gril à convection



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. La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait prendre feu.

1. Disposez la grille du four lorsque le four est froid. Réglez le sélecteur oven mode (mode du four) sur la position conv broil (gril à convection).
2. Réglez le sélecteur oven temp (température du four) sur la température souhaitée. Pour des résultats optimaux, préchauffez le gril pendant 2 à 5 minutes avant d'y mettre la nourriture.
3. Placez la grille dans la lèchefrite (le cas échéant), puis placez la nourriture sur la lèchefrite (si vous utilisez une lèchefrite et une grille). Pour acheter une lèchefrite et sa grille, consultez le site frigidiaire.com
4. Placez la lèchefrite et sa grille sur la grille du four. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément du gril. Passez le premier côté au gril jusqu'à ce que l'aliment soit brun.



NOTE

Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.

5. Retournez l'aliment et faites griller l'autre côté.
6. Pour annuler la fonction de cuisson au gril, mettez les boutons oven mode (mode du four) et oven temp (température du four) sur la position OFF (arrêt).

Nettoyage des différentes parties de votre appareil

Avant de nettoyer une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière et le four ont refroidi. Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduira la difficulté et repoussera les nettoyages importants.

Type de surface	Recommandation
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints et boutons en plastique	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'eau et de détergent à vaisselle doux ou d'une solution composée à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position « OFF » (arrêt), 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.
Pièces peintes	
Garnitures décoratives peintes	
Acier inoxydable	Le fini de votre appareil 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..
Table de cuisson	Ne pulvérisez pas de produit de nettoyage du four sur le dessus de la table de cuisson.
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale)	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.
Revêtement de la porte et pièces de la caisse	
Grilles du four	Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez minutieusement. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne pulvérisez pas de liquide et ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres pénétrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
Intérieur du four	Pour l'intérieur du four, retirez le gros de la saleté de la sole du four. Nettoyez toutes les saletés se trouvant sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte.

28 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Type de surface	Recommandation
Panneau de commande	Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à l'arrêt, activez le verrouillage du four (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau au besoin. N'utilisez pas de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Nettoyez avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon ou l'éponge avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon ou une éponge et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon ou de l'éponge avant d'essuyer le tableau de commande.
Tableau de commande tactile	
Garnitures décoratives (certains modèles)	

Éléments de surface de la table de cuisson à éléments tubulaires

Les éléments de surface peuvent être débranchés et enlevés afin de faciliter le nettoyage des cuvettes. Les éléments de surface se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils sont en marche. La nourriture renversée sur un élément chaud brûlera complètement. Vous pouvez nettoyer de la nourriture renversée sur un élément froid à l'aide d'un chiffon humide. Le reste de la saleté sera éliminé à la prochaine utilisation de l'élément.

Retrait des éléments de surface et des cuvettes :

ATTENTION

Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi une fois éteints. Les éléments de surface risquent d'être encore très chauds et peuvent causer des brûlures si vous les touchez avant qu'ils aient suffisamment refroidi. Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes. 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.

1. Soulevez le rebord de la cuvette situé sur le côté opposé de l'embout. Soulevez en même temps l'élément de surface et la cuvette juste assez pour dégager la table de cuisson.
2. Pendant que vous tenez la cuvette et l'élément de surface, tirez doucement pour sortir l'embout de sa prise (Figure 28).

Remarque : n'enlevez pas la pince de retenue de la cuvette si celle-ci en est munie.

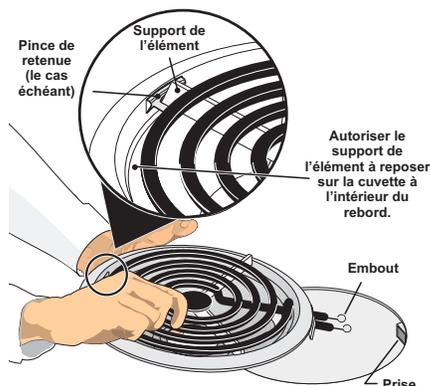


Figure 28: Retrait des éléments de surface et des égouttoirs

Nettoyage des cuvettes

Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez avec un chiffon propre. La saleté difficile à enlever ou brûlée peut être nettoyée en trempant les cuvettes pendant environ 20 minutes dans du nettoyant légèrement dilué ou dans une solution d'ammoniac et d'eau (120 ml [1/2 tasse] d'ammoniac pour 1 gallon d'eau). Vous pouvez utiliser un tampon à récurer non abrasif après le trempage. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier. Ils risqueraient de rayer la surface. Rincez toujours à l'eau propre et séchez en frottant à l'aide d'un chiffon doux.

Remise en place des cuvettes et des éléments de surface:

1. Glissez l'embout de l'élément dans l'ouverture de la cuvette (Figure 28).
2. Alignez le support de l'élément de surface pour qu'il s'appuie sur le rebord à l'intérieur de la cuvette.

Remarque: à ce stade de la procédure, si votre cuvette est possédée une pince de retenue, alignez le support de l'élément à l'opposé de l'embout avec la fente de la pince de retenue et enclenchez-le à sa place.

3. Lorsque l'élément de surface est placé dans la cuvette, alignez l'embout avec la prise comme illustré (Figure 28).
4. Tenez l'élément de surface et la cuvette ensemble aussi droits que possible et poussez fermement l'embout dans la prise. Assurez-vous que l'embout de l'élément est inséré correctement dans la prise. Assurez-vous que l'élément de surface est de niveau pour empêcher les ustensiles de glisser et de tomber de l'élément.

Important: assurez-vous que la cuisinière a refroidi avant d'enlever les éléments de surface ou les cuvettes. N'immergez jamais un élément de surface dans l'eau. Assurez-vous que les cuvettes sont en position : sans ces cuvettes, vous pourriez endommager le câblage ou les composants situés sous l'élément durant la cuisson. Faites attention à ne pas plier les embouts lorsque vous remplacez les éléments de surface après le nettoyage.

Retrait et remise en place de la porte du four

La porte du four comprend trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four pour la nettoyer.

Pour retirer la porte du four:

ATTENTION

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas. N'utilisez pas le four sans le panneau de verre interne.

1. Ouvrez complètement la porte, parallèlement au sol et tenez les deux charnières de porte (Figure 30).
2. Levez et faites pivoter/abaissez complètement les leviers situés sur les deux verrous de charnière de porte du cadre du four vers la porte du four (Figure 31). 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. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Tirez ensuite la porte vers l'avant et retirez-la de son siège (Figure 32).
4. Mettez la porte sur un tissu doux sur une surface stable (Figure 33).
5. Nettoyez le panneau de verre à l'eau et au savon. Séchez délicatement le panneau de verre.

IMPORTANT

Nettoyez la porte du four à l'aide d'une éponge humide uniquement. Séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier ou de matériaux acides ou abrasifs, car ils risqueraient d'abîmer la surface du four. Nettoyez le panneau de commande du four en prenant les mêmes précautions.

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.

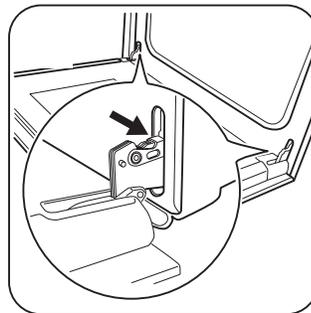


Figure 30: Emplacements des charnières de la porte

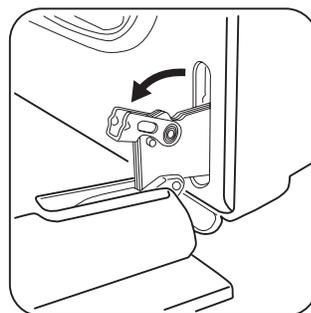


Figure 31: Verrous de charnière de porte

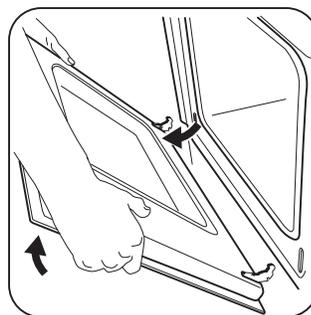


Figure 32: Maintien de la porte pour le retrait

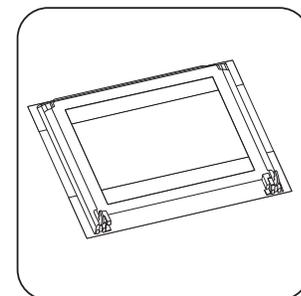


Figure 33 : Placez la porte sur une surface douce

Pour remettre 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.

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Figure 32).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (Figure 32). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 30).
4. Levez et faites pivoter/poussez les verrous des charnières de porte vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 31).
5. Fermez la porte du four.

Remplacement de la lampe du four
Remplacement de l'ampoule de l'éclairage intérieur du four:

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et que toutes les pièces sont froides avant de remplacer la lampe du four.

L'éclairage intérieur du four est situé à l'arrière de la cavité du four. Le couvercle en verre doit être en place chaque fois que le four est utilisé (Figure 36). Utilisez uniquement des lampes avec les mêmes spécifications.

1. Placez un chiffon au fond de l'intérieur de l'appareil. Il évite d'endommager le couvercle en verre de la lampe et la cavité.
2. Coupez l'alimentation électrique à la source principale ou débranchez l'appareil.
3. Tournez le couvercle en verre de la lampe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
4. Nettoyez le couvercle en verre.

5. Remplacez la lampe par une lampe appropriée résistante à la chaleur de 300°C.

📌 NOTE

Ne laissez pas vos doigts toucher la nouvelle ampoule lors du remplacement. Cela réduira la durée de vie de l'ampoule. Utilisez une serviette en papier ou un gant en coton pour manipuler la nouvelle ampoule lors de l'installation.

6. Remplacez le couvercle en verre de la lampe du four.
7. Rétablissez le courant à la source principale (ou rebranchez l'appareil).

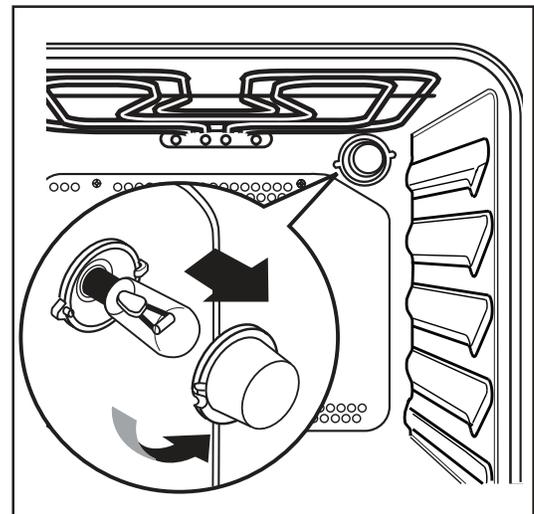


Figure 36: Lumière du four

32 AVANT D'APPELER

Cuisson au four

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

Problèmes de cuisson et solutions

Problèmes de cuisson	Causes	Solutions
Dessous des biscuits et des galettes brûlés. 	<ul style="list-style-type: none">• Biscuits et galettes mis au four avant la fin du préchauffage.• La grille du four est surchargée.• Les ustensiles foncés absorbent la chaleur trop rapidement.	<ul style="list-style-type: none">• Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments.• Choisir une plaque ou un moule de cuisson d'une taille qui permet un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés lorsqu'il est placé dans le four.• Utiliser une plaque de cuisson brillante de calibre moyen.
Gâteaux trop foncés sur le dessus ou en dessous 	<ul style="list-style-type: none">• Les gâteaux ont été enfournés avant la fin du préchauffage.• La grille est soit trop haute ou trop basse.• Four trop chaud.	<ul style="list-style-type: none">• Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments.• S'assurer que la grille est en bonne position pour la cuisson.• Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée par la recette.
Le centre des gâteaux n'est pas cuit 	<ul style="list-style-type: none">• Four trop chaud.• Moule à gâteau de mauvaise taille.• Le moule n'est pas au centre du four.• Le verre est un mauvais conducteur de chaleur.	<ul style="list-style-type: none">• Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée.• Utiliser un moule de la taille suggérée dans la recette.• S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four.• Réduire la température du four et allonger le temps de cuisson ou utiliser un ustensile brillant.
Les gâteaux sont déséquilibrés 	<ul style="list-style-type: none">• Le four n'est pas de niveau.• Le moule est trop près des parois du four ou la grille est surchargée.• Le moule est déformé.• La lumière de four est demeurée allumée pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Placer une tasse à mesurer en verre remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, se reporter aux instructions d'installation pour la mise de niveau de la cuisinière.• S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four.• Ne pas utiliser un moule bosselé ou déformé.• Ne pas laisser la lampe de four allumée pendant la cuisson

Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson



- Le four n'est pas assez chaud.
 - Le four est surchargé.
 - La porte du four s'ouvre trop fréquemment.
 - Régler la température du four 13 °C (25 °F) supérieurs à celle indiquée et faire cuire pendant la période recommandée.
 - Veiller à retirer tous les plats du four sauf ceux utilisés pour la cuisson.
 - Ne pas ouvrir la porte du four avant la fin du plus court temps de cuisson recommandé.
-

34 AVANT D'APPELER

Des solutions à des problèmes communs:

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

Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.
Problèmes de four	
Résultats de cuisson médiocres.	L'effet de nombreux facteurs de cuisson. S'assurer que la grille est en bonne position Déposer les aliments au centre du four et espacer les plats de cuisson pour permettre une bonne circulation d'air. Préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Tenter de réajuster la température ou le temps de cuisson recommandés dans la recette.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la lampe du four est bien fixée dans la douille. Voir « Remplacement de la lampe du four » à la page 28.
Flammes à l'intérieur four ou de la fumée sortant de l'évent.	Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes en mode Broil (grillage), voir page 19.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Nettoyez à l'aide d'un nettoyant abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire, séchez et remplacez au four.
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivre les "Réglage du gril" instructions données à la page 19. Meat too close to the broil element. Reposition broil rack to provide proper clearance between the meat and broil element. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire pour la cuisson au grilloir fréquente. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments provoquent beaucoup trop de fumée.
Le tableau de commande du four émet des bips et affiche un code d'erreur F (panne) ou E (erreur).	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour annuler l'erreur, appuyer sur la touche OFF du tableau de commande. Une fois l'état d'erreur annulé, tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (griller). Si le code d'erreur se répète, couper l'alimentation, attendre 5 minutes puis remettre l'appareil en marche. Régler l'horloge. Tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (grillage) de nouveau. Si la panne se reproduit, appuyer sur OFF pour l'annuler.
L'appareil électroménager ne fonctionne pas en partie.	L'heure de la journée n'est pas réglée. L'horloge doit être réglée pour faire fonctionner le four. Voir « Réglage de l'heure » à la page 15. Assurez-vous que les commandes du four sont réglées correctement pour la fonction désirée. Voir « Réglage des commandes du four » à partir de la page 15 et revoir les instructions pour la fonction de cuisson souhaitée dans ce manuel ou voir « L'ensemble de l'appareil ne fonctionne pas ». dans cette liste de contrôle.

<p>Le ventilateur de convection ne tourne pas.</p>	<p>La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint si la porte du four est ouverte en mode convection. Fermer la porte du four.</p> <p>Sur les modèles à gaz, le ventilateur de convection commence à tourner 6 minutes après le démarrage de la cuisson.</p>
<p>L'élément est trop chaud ou pas assez.</p>	<p>Réglage incorrect. Ajuster le niveau d'intensité.</p>
<p>L'élément ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.</p>	<p>S'assurer d'avoir utilisé le bon bouton pour l'élément en question.</p> <p>L'ustensile de cuisine est déformé ou trop léger. N'utiliser que des ustensiles de cuisine équilibrés de calibre moyen ou épais. Les casseroles à fond plat cuisent mieux que les ustensiles déformés. Le matériau de fabrication des ustensiles et leur calibre affectent la répartition de la chaleur. Les plats de calibre moyen et épais chauffent uniformément. Les aliments auront tendance à brûler dans des ustensiles de calibre léger parce qu'ils ne chauffent pas uniformément.</p>
<p>Les cuvettes ramasse-gouttes rouillent ou sont piquetées.</p>	<p>Les aliments acides comme les tomates favorisent la corrosion s'ils demeurent dans les cuvettes. Une fois refroidies, retirer les cuvettes ramasse-gouttes dès que possible après un déversement.</p> <p>Environnement normal - les maisons situées le long des côtes sont exposées à l'air salin. Protéger les cuvettes ramasse-gouttes autant que possible contre l'exposition directe à l'air salin.</p>
<p>Les cuvettes ramasse-gouttes ont pris une couleur changeante ou fausse.</p>	<p>Le fond des ustensiles de cuisine s'étend au-delà de l'élément de surface et touche la surface de cuisson. Cela peut occasionner des températures suffisamment élevées pour décolorer les cuvettes ramasse-gouttes. NE PAS utiliser d'ustensiles de cuisine de ce genre. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de l'élément. Des cuvettes ramasse-gouttes supplémentaires sont disponibles chez votre vendeur d'électroménagers.</p>
<p>Autres problèmes</p>	
<p>La cuisinière n'est pas de niveau.</p>	<p>S'assurer que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour soutenir la cuisinière de manière adéquate.</p> <p>Si le plancher est en pente ou s'affaisse, contacter un menuisier pour corriger la situation.</p> <p>Une mauvaise installation. Placer une grille au centre du four. Déposer un niveau sur la grille. Ajuster les pieds de mise à niveau à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau.</p> <p>L'alignement de l'armoire de cuisine peut faire paraître la cuisinière hors de niveau. S'assurer que les armoires sont d'équerre et ont suffisamment de jeu pour le dégagement de l'appareil.</p>
<p>L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.</p>	<p>Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Contacter le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible.</p> <p>Le tapis entrave la cuisinière. Prévoir suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé par-dessus le tapis. Il n'est pas conseillé d'installer un électroménager sur un tapis. Voir les directives particulières à votre appareil ménager dans la notice d'installation.</p>
<p>L'ampoule du four ne fonctionne pas.</p>	<p>S'assurer que l'ampoule est bien en place dans son culot. Voir "Remplacement de l'ampoule du four" sur page 30.</p>

36 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 présente un défaut de fabrication ou un vice de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de 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. La perte de nourriture à la suite d'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 mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des 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, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou pendant 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 armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT TEL QUE DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. 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 NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR 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 DONNE 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. Personne n'est autorisé 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 compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA
1.800.944.9044
Electrolux Home Products,
Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

 **Electrolux**

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