

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre Cuisinière Électrique

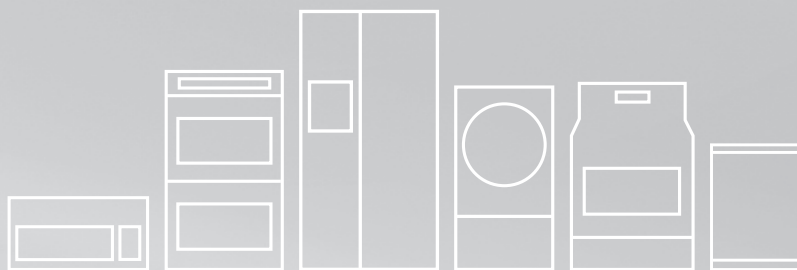


TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2
Consignes de sécurité importantes	3
Conseils de cuisson	10
Avant de régler les commandes de la surface de cuisson	13
Réglage des commandes de la surface de cuisson	16

Avant de régler les commandes de four	23
Réglage des commandes de four	24
Entretien et nettoyage	47
Avant de faire appel au service après-vente	53
Garantie	58

NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2
Consignes de sécurité importantes	3
Conseils de cuisson	10
Avant de régler les commandes de la surface de cuisson	13
Réglage des commandes de la surface de cuisson ..	16
Avant de régler les commandes de four	23
Réglage des commandes de four	24
Entretien et nettoyage	47
Avant de faire appel au service après-vente	53
Garantie	58

Si vous avez reçu un four endommagé...

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

Économisez temps et argent.

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

Enregistrement du produit

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

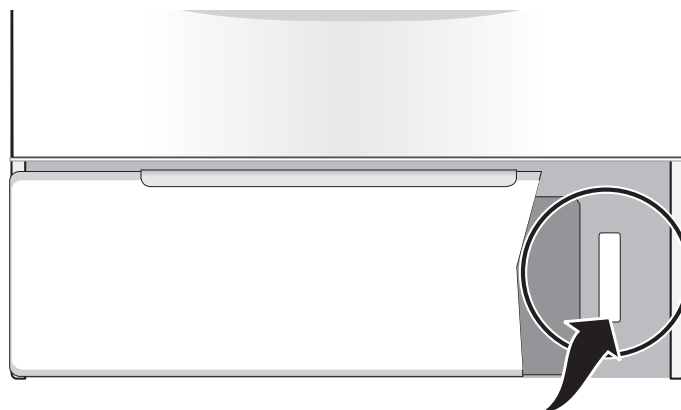
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat : _____

Numéro de modèle Frigidaire : _____

Numéro de série Frigidaire : _____

Emplacement du numéro de série



Des questions?

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

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

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**

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

Besoin d'aide?

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

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

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

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

DÉFINITIONS

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

REMARQUE

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

AVERTISSEMENT

Risque de basculement



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



Pied de mise à niveau de la cuisinière

Support anti-renversement

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

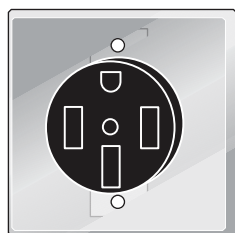
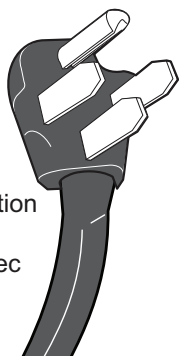
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cet appareil est muni d'une fiche à quatre (4 prong) broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

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

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

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



Prise murale mise à la terre de 240 V

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

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 essayant d'attraper ces objets.

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À 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 lèchefrite 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 POUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

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

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

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

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

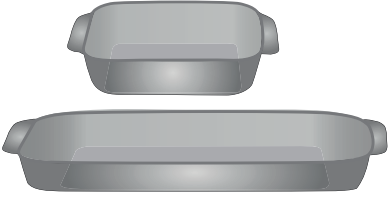
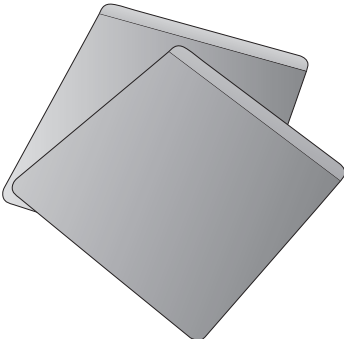
Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.

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

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

Conditions de cuisson

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

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

Résultats de cuisson

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

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

Trucs de cuisson

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

Trucs de	Cuisson
	Cuisson
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans " Réglage des commandes de four " commençant à page 24 . Placer une grille unique de façon à ce que les aliments se retrouvent au centre du four.
Préchauffer	Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain. Mettre les aliments immédiatement après le bip.
Vérifier les aliments	Allumer la lampe de four pour vérifier les aliments par la vitre. Ouvrir la porte réduit les résultats de cuisson de la cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

Trucs de	Cuisson
Cuisson ou cuisson par convection	La cuisson par convection est la meilleure à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleurs résultats, voir “Cuisson par convection” à la page 29 .
Disposition des aliments	Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.
Griller ou rôtir	
Lèchefrite	Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèchefrite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèchefrite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures. Si la lèchefrite et la grille ne sont pas fournies avec l'appareil ménager, ils peuvent être achetés sur frigidaire.com.
Cuisson par convection	
Caractéristiques de la cuisson par convection	La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments de façon plus uniforme et réduit les « points chauds » dans le four. La convection épargne vous fait gagner du temps si vous utilisez plusieurs grilles pour cuire plusieurs aliments à la fois.
Cuisson pâtissière par convection	Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) de celle de la recette sauf si elle est écrite pour la cuisson par convection. Préchauffer le four pour obtenir les meilleurs résultats.
Cuisson au grilloir par convection	Il n'est pas conseillé de réduire la température de cuisson au grilloir par convection. L'utilisation de la salamandre représente une exposition directe à une source de chaleur et va produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloigner les aliments de la salamandre.
Rôtir par convection	Rôtir par convection est idéal pour la viande et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et volailles. Il n'est pas conseillé de réduire la température de cuisson pour rôtir par convection. Respecter soigneusement les recommandations de votre recette en ce qui a trait à la température et à la durée de cuisson; ajuster la durée de cuisson si la recette ne mentionne pas la convection. Puisque rôtir par convection cuit plus rapidement, la durée de cuisson peut être réduite de 25 à 40 % selon le type de nourriture. Il est possible de réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 % de la période conseillée dans une recette normale; vérifier les aliments à ce point. Le cas échéant, augmenter la durée de cuisson jusqu'à l'obtention des résultats attendus. Utiliser une sonde de cuisson si disponible. Les sondes sont disponibles dans la plupart des épiceries et des quincailleries. Disposer les grilles de façon à ce que les gros morceaux de viande et la volaille soient placés sur la plus basse grille du four. Ne pas couvrir les aliments pour la cuisson à sec; cela empêche la viande de brunir convenablement. Utiliser une lèchefrite et une grille ou une grille à rôtir pour la cuisson des viandes. La lèchefrite attrape les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse. Si vous ne possédez pas ces accessoires, on peut les acheter chez Frigidaire.com

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

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 1](#) et [Figure 2](#).

Vérifier sa planéité en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole (voir [Figure 1](#)). Les ustensiles de cuisine doivent avoir des fonds plats qui sont bien en contact avec toute la surface de l'élément de chauffage (voir [Figure 2](#)).



Figure 1 : Mise à l'essai des ustensiles de cuisine

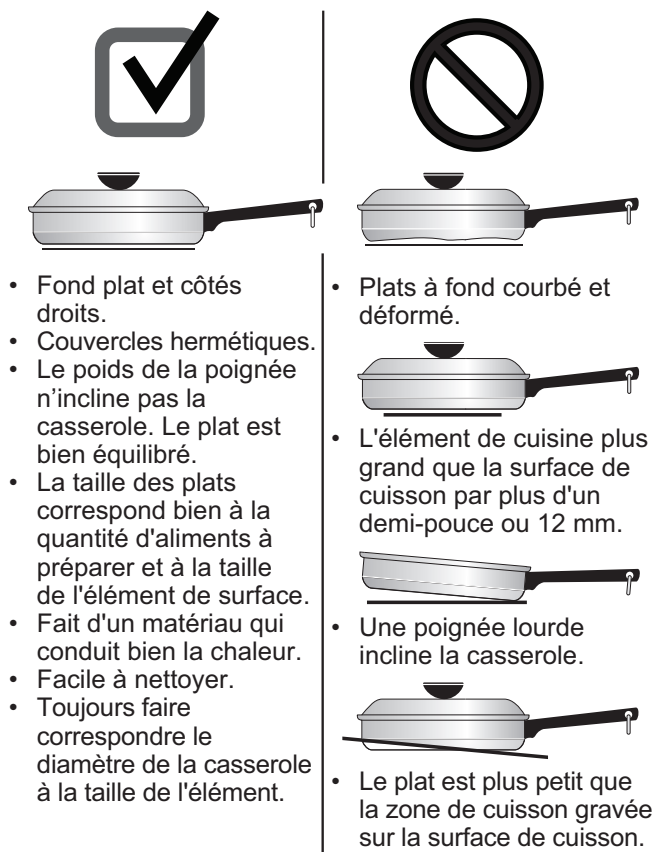


Figure 2 : Ustensiles de cuisine appropriés

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.

→ IMPORTANT

Éviter de placer des ustensiles vides en aluminium, en verre ou en porcelaine émaillée sur les surfaces de cuisson en céramique. Le point de fusion des ustensiles de cuisine fabriqués avec ces matériaux est atteint rapidement, surtout si laissés vides ; ils peuvent adhérer aux surfaces de cuisson en céramique. Si l'ustensile fond, il peut endommager la surface de cuisson. Suivre toutes les recommandations du fabricant pour l'utilisation et l'entretien des ustensiles de cuisine.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

À propos des surfaces de cuisson en céramique

La surface de cuisson en vitrocéramique dispose d'éléments de chauffage en dessous de la surface de verre. Les dessins sur la surface cuisson en céramique décrivent l'emplacement des éléments situés en dessous. Toujours agencer la taille de la casserole avec le dessin sur la surface de cuisson. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine à fond plats.

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

Le type et la taille de plats de cuisson, le nombre d'éléments de surface allumés et leurs réglages ont une incidence sur la quantité de chaleur qui va s'étendre à des zones situées au-delà de l'élément de surface. **Les zones entourant les éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.**

➡ IMPORTANT

- La surface de cuisson ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou surface de travail.
- Échapper des objets durs ou lourds sur la surface de cuisson peut la fissurer.
- Il est déconseillé de placer les aliments directement sur la surface de cuisson (sans un ustensile de cuisine) ; le nettoyage qui suivra sera long et difficile. Les aliments peuvent produire de la fumée et présentent un risque d'incendie potentiel.
- Toujours soulever les ustensiles de cuisine avant de les déplacer sur la surface de cuisson en vitrocéramique. Tout ustensile de cuisine à fond rugueux ou sale peut égratigner la surface de cuisson en céramique. Toujours commencer par nettoyer les ustensiles de cuisine.

🔧 REMARQUE

Tables de cuisson en verre blanc uniquement - en raison de l'intensité de la chaleur générée par l'élément, la surface en verre peut se décolorer lorsque l'élément est éteint. C'est normal ; le verre retrouvera sa couleur blanche originale après avoir complètement refroidi.

À propos des éléments de surface à rayonnement

La température s'élève graduellement et uniformément. L'élément rougit avec l'augmentation de la température. L'élément s'éteint et se rallume pour maintenir la température préréglée. L'élément de chauffage conserve suffisamment de chaleur pour maintenir une chaleur constante et uniforme pendant la période de relâche du cycle.

Pour une cuisson efficace, éteindre l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

⚠ ATTENTION

- Les éléments peuvent sembler s'être refroidis après avoir été éteints. **Les éléments peuvent être encore chauds**, et occasionner des brûlures s'ils sont touchés avant d'avoir refroidi.
- **Éviter de** déposer des objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de l'élément.
- **Ne pas** placer de papier d'aluminium ou tout autre matériel qui peut fondre sur la surface de cuisson en céramique. Si ces éléments fondent, ils peuvent irrémédiablement endommager la surface de cuisson en céramique.

🔧 REMARQUE

Les éléments à rayonnement ont un limiteur qui leur permet de continuer le cycle marche/arrêt, même lorsque réglés sur HI (intense). Cela prévient le dommage à la surface en vitrocéramique. Le cyclage des éléments à rayonnement réglés sur <HI>(haute intensité) est normal. Il peut se produire lorsque le plat de cuisson est trop petit pour l'élément à rayonnement ou si le fond du plat n'est pas plat.

Lire attentivement les instructions détaillées pour le nettoyage "[Entretien et nettoyage](#)" des surfaces de cuisson en vitrocéramique et "[Avant de faire appel au service après-vente](#)" la liste de contrôle du *Mode d'emploi et d'entretien*.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Témoins lumineux <On>(allumé) et <Hot Surface> (surface chaude)

Le témoin <On>(allumé) s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont sous tension.

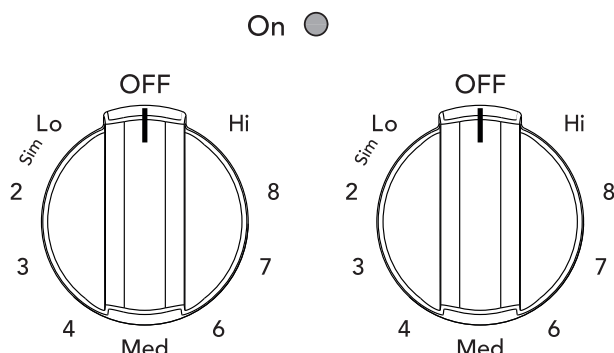


Figure 3 : Témoins lumineux <On>(allumé)

Un coup d'œil rapide sur ce témoin en fin de cuisson est un moyen facile de s'assurer que tous les éléments de surface sont éteints.

Le témoin <Hot Surface> (surface chaude) s'allume lorsque l'élément est suffisamment chaud pour occasionner des brûlures ; il demeure allumé après la mise hors tension jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à une température sûre.

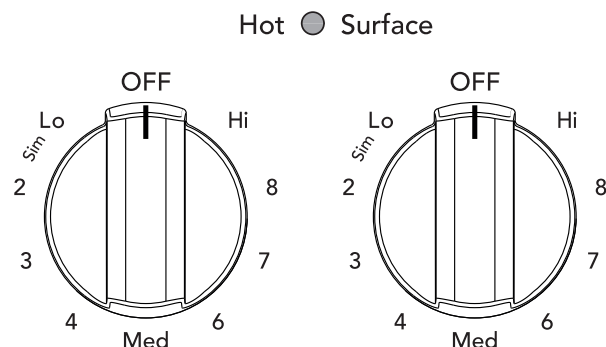


Figure 4 : Témoins lumineux <Hot Surface> (surface chaude)

Types d'éléments à rayonnement pour les surfaces de cuisson en céramique

Les cercles sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique délimitent l'emplacement des éléments situés en dessous. Les éléments de votre surface de cuisson varient selon le modèle.

- Un seul élément à rayonnement est représenté par 1 cercle.
- Un élément à rayonnement double est représenté par 2 cercles. L'élément à rayonnement double peut être réglé pour n'utiliser que le plus petit élément intérieur ; les éléments intérieur et extérieur peuvent également être réglés à la fois pour chauffer ensemble et représenter une plus grande surface.
- Un élément à rayonnement triple (certains modèles) est représenté par 3 cercles. Il peut être réglé pour utiliser uniquement l'élément intérieur, ou l'élément intérieur et l'élément central, ou encore, les trois éléments ensemble.
- Les éléments doubles et triples permettent plus de flexibilité avec la taille d'une batterie de cuisine.

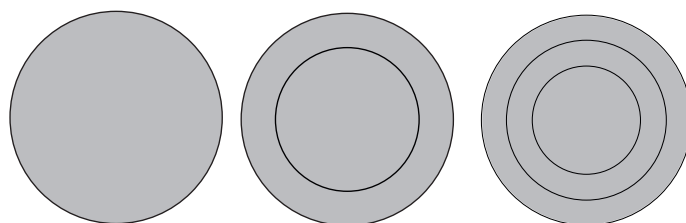


Figure 5 : Éléments à rayonnement simple, double et triple

- Un élément <Keep Warm>(garder au chaud) (certains modèles) est représenté par un petit cercle. Il sert à garder les aliments au chaud après la cuisson. L'élément «garder au chaud» n'est pas conçu pour la cuisson des aliments.
- Un élément de liaison (certains modèles) crée une zone de chauffage qui s'étire entre deux éléments. L'élément de liaison est conçu pour être utilisé avec une plaque chauffante ou plaque à frire.

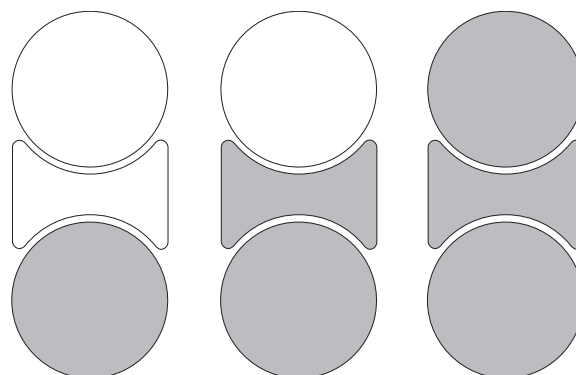


Figure 6 : Éléments de liaison

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Éléments de surface à rayonnement unique (tous les modèles)

Pour utiliser un élément à rayonnement unique :

1. Placer des ustensiles de cuisine de taille adéquate sur l'élément de surface.
2. Pousser et tourner le bouton de commande de surface dans un sens ou dans l'autre (Figure 1) pour obtenir la valeur souhaitée (reportez-vous au « Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement » au Tableau 1).
3. Lorsque la cuisson est terminée, éteindre l'élément de surface à rayonnement avant de retirer l'ustensile de cuisine.

Démarrer la majorité des cuissons sur un réglage élevé, puis revenir ensuite à un réglage plus bas pour terminer. Les boutons de commande de surface n'ont pas à être réglés exactement sur un point particulier. Utiliser les tableaux graphiques fournis à titre de guide et régler le bouton de commande selon les besoins (voir Figure 1).

Un halo rouge sur la surface de chauffage s'étendant au-delà de l'ustensile indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour la surface de cuisson.

Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement

Les réglages suggérés énumérés au Tableau 1 ci-dessous sont fondés sur une épreuve de cuisson avec des casseroles d'aluminium de calibre moyen et avec couvercles. Les paramètres varient avec d'autres types d'ustensiles.

Paramètres	Chaleur de cuisson
Feu vif (Hi - 9)	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, amener l'eau à ébullition, le grillage en lèchefrite
Feu moyen-vif (7 - 8)	Ébullition rapide, fritures, grande friture
Feu moyen (5 - 6)	Maintenir une légère ébullition, cuire les sauces, épaissir les sauces, cuisson des légumes à la vapeur
Feu moyen-doux (2 - 4)	Terminer la cuisson, cuisson à l'étuvée, pocher
Feu doux (1)	Cuisson à basse température
Feu doux (LO)	Maintenir au chaud, faire fondre

Tableau 1 : Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement

→ IMPORTANT

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

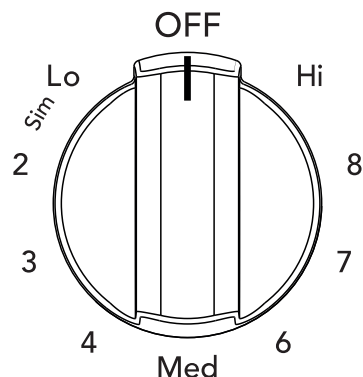


Figure 7 : Bouton de commande d'un élément unique

! ATTENTION

- Les éléments de surface à rayonnement peuvent sembler s'être refroidis une fois éteints. **Les surfaces de verre peuvent être encore chaudes** et occasionner des brûlures si elles sont touchées avant d'avoir refroidi.
- **Éviter de déposer des objets inflammables** comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de l'élément.

ℹ REMARQUE

- La taille et le type d'ustensile utilisé et la quantité de nourriture de cuisson ont une influence sur le réglage nécessaire à l'obtention des meilleurs résultats.
- Les témoins < On > s'allument si un ou plusieurs éléments sont sous tension. Un coup d'œil rapide sur ces témoins en fin de cuisson est un moyen facile de s'assurer que tous les boutons de commande sont éteints. Le témoin < Hot Surface > (surface chaude) restera allumé après que le bouton de commande soit placé en position < OFF > (FERMÉ); il reste allumé jusqu'à ce que la surface de chauffage ait refroidi suffisamment.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Éléments de surface à rayonnement doubles (tous les modèles)

Les icônes autour du bouton indiquent quel ou quels éléments sont en fonction. Le symbole ○ indique le réglage de l'élément intérieur seulement. Le symbole ◎ indique le réglage des deux éléments (intérieur et extérieur).

Pour utiliser un élément à rayonnement double :

1. Placer des ustensiles de cuisine de taille adéquate sur l'élément de surface.
2. Pousser et tourner le bouton de commande dans le sens horaire pour démarrer la cuisson avec les deux éléments (intérieur et extérieur). Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour les ustensiles de cuisine plus petits (voir Figure 8).
3. Lorsque la cuisson est terminée, éteindre l'élément de surface à rayonnement avant de retirer l'ustensile de cuisine.

Démarrer la majorité des cuissons sur un réglage élevé, puis revenir ensuite à un réglage plus bas pour terminer. Les boutons de commande de surface n'ont pas à être réglés exactement sur un point particulier. Utiliser les marques à titre de guide et régler le bouton de commande selon les besoins.

Un halo rouge sur la surface de chauffage s'étendant au-delà de l'ustensile indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour la surface de cuisson.

Il est possible de passer du réglage unique à double à tout moment au cours de la cuisson. Voir « Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement » à la page 16.

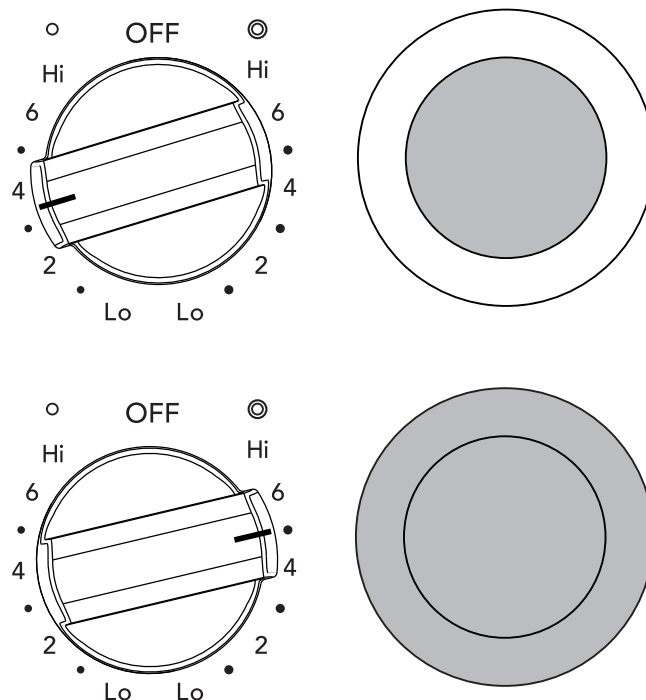


Figure 8 : Réglage des boutons de commande pour élément double

⚠ ATTENTION

- Les éléments de surface à rayonnement peuvent sembler s'être refroidis une fois éteints. **Les surfaces de verre peuvent être encore chaudes** et occasionner des brûlures si elles sont touchées avant d'avoir refroidi.
- **Éviter de** déposer des objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de l'élément.

➡ IMPORTANT

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

📌 REMARQUE

- La taille et le type d'ustensile utilisé et la quantité de nourriture de cuisson ont une influence sur le réglage nécessaire à l'obtention des meilleurs résultats.
- Les témoins < On > s'allument si un ou plusieurs éléments sont sous tension. Un coup d'œil rapide sur ces témoins en fin de cuisson est un moyen facile de s'assurer que tous les boutons de commande sont éteints. Le témoin < Hot Surface > (surface chaude) restera allumé après que le bouton de commande soit placé en position < OFF > (FERMÉ); il reste allumé jusqu'à ce que la surface de chauffage ait refroidi suffisamment.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Élément de surface à rayonnement triple (certains modèles)

Les icônes autour du bouton indiquent quel ou quels éléments de l'élément rayonnant triple sont utilisés. Le symbole ○ indique que seul l'élément intérieur est utilisé. Le symbole ◎ indique que l'élément intérieur et celui du centre sont utilisés. Le symbole ⊙ indique que l'élément intérieur, celui du centre et l'élément extérieur sont tous allumés (Figure 9). Il est possible de passer d'un réglage à l'autre à tout moment au cours de la cuisson.

Cuisson avec un élément à rayonnement triple

1. Placer des ustensiles de cuisine de taille adéquate sur l'élément de surface triple.
2. Pousser et tourner le bouton de commande de surface sur le symbole de l'élément intérieur pour les petits ustensiles de cuisine ou sur le symbole des deux éléments (intérieur et centre) pour les plats moyens ou sur le symbole représentant les trois éléments pour les ustensiles plus grands (Figure 9). Le cas échéant, tourner le bouton pour ajuster le réglage.
3. Lorsque la cuisson est terminée, éteindre l'élément de surface à rayonnement avant de retirer l'ustensile de cuisine.

Démarrer la majorité des cuissons sur un réglage élevé, puis revenir ensuite à un réglage plus bas pour terminer.

Un halo rouge sur la surface de chauffage s'étendant au-delà de l'ustensile indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour la surface de cuisson.

Il est possible de passer du réglage unique à double ou triple à tout moment au cours de la cuisson. Voir « Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement » à la page 16.

! ATTENTION

- Les éléments de surface à rayonnement peuvent sembler s'être refroidis une fois éteints. **Les surfaces de verre peuvent être encore chaudes** et occasionner des brûlures si elles sont touchées avant d'avoir refroidi.
- **Éviter de déposer des objets inflammables** comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de l'élément.

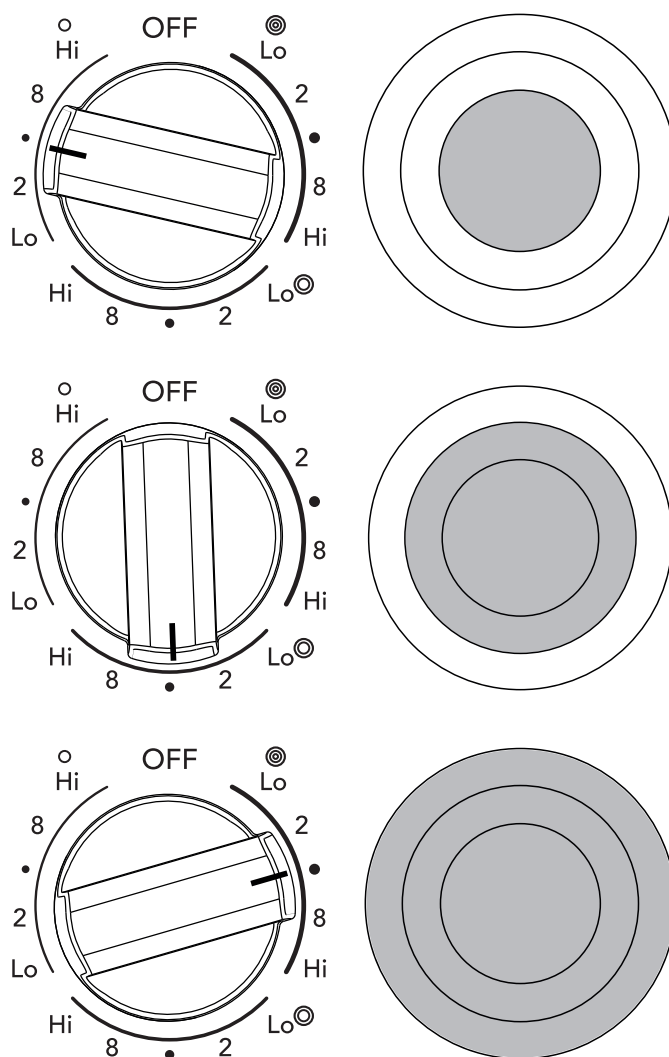


Figure 9 : Réglage du bouton de commande pour élément triple

➔ IMPORTANT

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Élément de liaison à rayonnement (certains modèles)

Certains modèles comportent un élément de liaison pour l'utilisation des ustensiles de cuisson plus longs (comme les plaques à frire voir [Figure 11](#)) pour lier deux éléments de surface circulaires. Les icônes autour du bouton indiquent si l'élément rayonnant unique ou l'élément de liaison rayonnant et l'élément unique sont utilisés.

- Le symbole  indique que seul l'élément rond avant est utilisé.
- Le symbole  indique que l'élément avant et l'élément de liaison rayonnant sont utilisés.

Il est possible de passer d'un réglage à l'autre à tout moment au cours de la cuisson.

Cuisson avec l'élément de liaison à rayonnement

1. Placer une plaque à frire de taille adéquate sur la surface de cuisson; le centre de la plaque doit chevaucher l'élément de liaison.
2. Pousser et tourner le bouton de commande sur le symbole de l'élément circulaire, ou sur le symbole de l'élément circulaire avec l'élément de liaison pour les ustensiles plus grands conçus pour la cuisson sur des éléments multiples (voir [Figure 11](#)).
3. Pour les aliments qui nécessitent un préchauffage comme les crêpes et les œufs, laisser chauffer la plaque pendant quelques minutes. Les deux éléments fonctionnent conjointement avec l'élément de liaison pour offrir une meilleure répartition de la chaleur.
4. Lorsque la cuisson est terminée, éteindre l'élément de surface à rayonnement avant de retirer l'ustensile de cuisine.

Le cas échéant, tourner le bouton pour ajuster le réglage. Démarrer la majorité des cuissons sur un réglage élevé, puis revenir ensuite à un réglage plus bas pour terminer.

Un halo rouge sur la surface de chauffage s'étendant au-delà de l'ustensile indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour la surface de cuisson.

REMARQUE

Le bouton de commande de l'élément de liaison contrôle l'élément unique et l'élément de liaison. Il ne contrôle pas l'élément unique adjacent. Ce dernier doit être réglé avec son propre bouton.

Voir « Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement » à la [page 16](#).

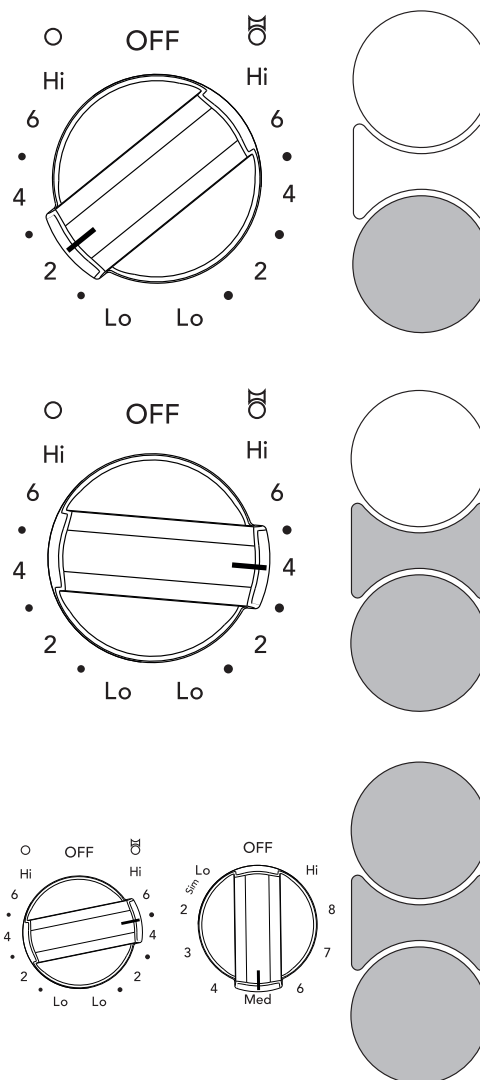


Figure 10 : Réglage du bouton de commande de l'élément de liaison

→ IMPORTANT

Ne JAMAIS placer ou laisser un ustensile de cuisine chevaucher deux zones de cuisson en même temps sauf si la surface de cuisson comporte un élément de liaison et que le plat est conçu particulièrement à cette fin. Un mauvais usage peut fracturer la surface de cuisson en vitrocéramique.

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Utilisation de l'élément de liaison avec une plaque à frire (certains modèles)

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

Si votre électroménager a été livré avec une plaque à frire, vous devez l'utiliser avec l'élément de liaison qui relie les éléments circulaires. Cette façon offre une meilleure répartition de la chaleur sur toute la surface de la grille si l'élément unique arrière est également allumé.

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

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

Il est possible de se procurer une plaque à frire en commandant en ligne à Frigidaire.com

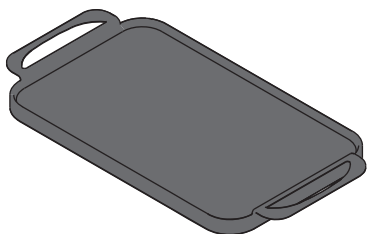


Figure 11 : Plaque à frire

! ATTENTION

- La plaque à frire doit être disposée soigneusement sur les éléments de liaison. Activer la commande de l'élément de liaison en compagnie de l'élément arrière; ils se combinent pour chauffer toute la surface de la plaque à frire.
- La plaque à frire devient très chaude.** Toujours porter des mitaines pour manipuler la plaque à frire durant et après la cuisson. La plaque à frire semble s'être refroidie, mais la chaleur résiduelle peut occasionner des brûlures. Laisser la plaque refroidir pendant plusieurs minutes après avoir éteint l'élément de liaison.

➡ IMPORTANT

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

Remarques importantes :

- Démarrer la majorité des cuissons sur un réglage élevé, puis revenir ensuite à un réglage plus bas pour terminer.
- Pour une cuisson efficace, éteindre l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.
- Les boutons de commande de surface n'ont pas à être réglés exactement sur un point particulier. Utiliser les tableaux graphiques fournis à titre de guide et régler le bouton de commande selon les besoins. Chaque élément offre une chaleur constante, peu importe le réglage.

! ATTENTION

- Les éléments de surface à rayonnement peuvent sembler s'être refroidis une fois éteints. **Les surfaces de verre peuvent être encore chaudes** et occasionner des brûlures si elles sont touchées avant d'avoir refroidi.
- Éviter de déposer des objets inflammables** comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de l'élément.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

< Keep Warm > (maintenir au chaud) (certains modèles)

Utiliser la fonction Maintenir au chaud pour garder les aliments chauds.

Toujours commencer par des aliments chauds. Il est déconseillé de réchauffer des aliments froids sur la surface de réchaud. Tous les aliments placés sur surface de réchaud doivent être couverts avec un couvercle ou de papier d'aluminium pour en maintenir la qualité.

Pour obtenir les meilleurs résultats en réchauffant les pains ou les pâtisseries, le couvercle des plats de cuisson doit comprendre un orifice qui laissera l'humidité s'échapper.

Ne jamais utiliser de pellicule plastique pour couvrir les aliments. La pellicule plastique va fondre sur la surface; elle sera impossible à nettoyer par la suite. N'utiliser que des plats et des ustensiles de cuisine recommandés sur la surface de réchaud et dans le four.

Réglage de la surface de réchaud :

1. Pousser et tourner dans un sens ou dans l'autre (voir Figure 12). Les températures sont indiquées par < Hi > (feu vif) et < Lo > (feu doux). La commande peut toutefois être réglée sur n'importe quelle position entre ces deux valeurs pour offrir d'autres ajustements de chaleur.
2. Mettre la commande sur < OFF > (FERMÉ) avant le service. Le témoin lumineux < Hot Surface > (surface chaude) demeure allumé après la mise hors tension jusqu'à ce que la surface de chauffage ait refroidi suffisamment.

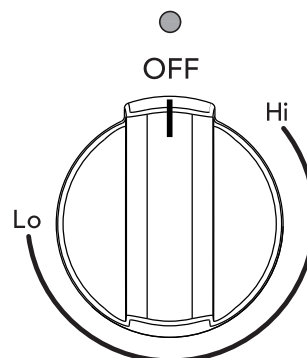


Figure 12 : Bouton de la surface de réchaud

Sélection de la température - en référer à la table des réglages de la surface de réchaud (voir Tableau 2). Si un aliment n'est pas dans la liste, commencer par le réglage moyen et régler selon le besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés à des températures de service à réglage moyen.

Aliment	Niveau de chaleur
Pains et pâtisseries	< Lo > (feu doux)
Casseroles	< Lo > (feu doux)
Plats de service contenant des aliments	< Lo > (feu doux)
Œufs	< Lo > (feu doux)
Sauces pour viande	< Lo > (feu doux)
Viande	< Med > (moyen)
Sauces	< Med > (moyen)
Soupes (crèmes)	< Med > (moyen)
Sauter	< Med > (moyen)
Légumes	< Med > (moyen)
Fritures	< Hi > (feu vif)
Breuvages chauds	< Hi > (feu vif)
Soupes (liquides)	< Hi > (feu vif)

Tableau 2 : Réglages recommandés de la surface de réchaud

! ATTENTION

- Contrairement aux éléments de surface, la surface de réchaud ne rougit pas avec l'augmentation de température. Pour éviter les brûlures, toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour retirer les aliments de la surface de cuisson, y compris la surface de réchaud, car les plats et les assiettes sont chauds.
- Les éléments de surface à rayonnement peuvent sembler s'être refroidis une fois éteints. **Les surfaces de verre peuvent être encore chaudes** et occasionner des brûlures si elles sont touchées avant d'avoir refroidi.
- **Éviter de déposer des objets inflammables** comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de l'élément.

➔ IMPORTANT

Ne pas placer de papier d'aluminium ou feu vif matériel qui peut fondre sur la surface de cuisson en céramique. Si ces éléments fondent, ils peuvent irrémédiablement endommager la surface de cuisson en céramique.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Mise en conserve à la maison

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

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

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE FOUR

Emplacement de l'évent de four

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

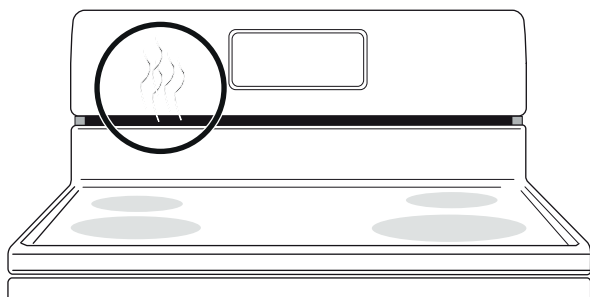


Figure 13 : Événement de four

! WARNING

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

! CAUTION

- Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures.

! CAUTION

- Enlever toutes les grilles et les échelles de support du four avant de lancer l'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle de nettoyage, la chaleur peut détériorer la capacité de glisser des grilles et elles vont perdre leur finition brillante.
- Pour éviter tout dommage, ne pas fermer la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient bien en place à l'intérieur du four.

Genres de grille de four

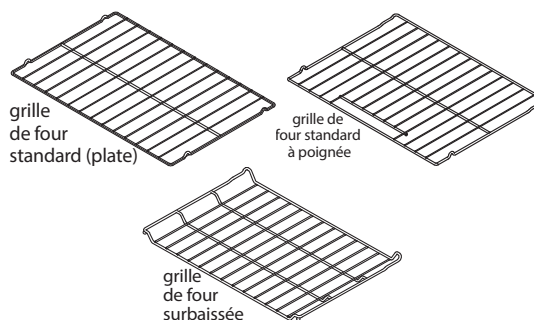


Figure 14 : Types de grilles de four

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

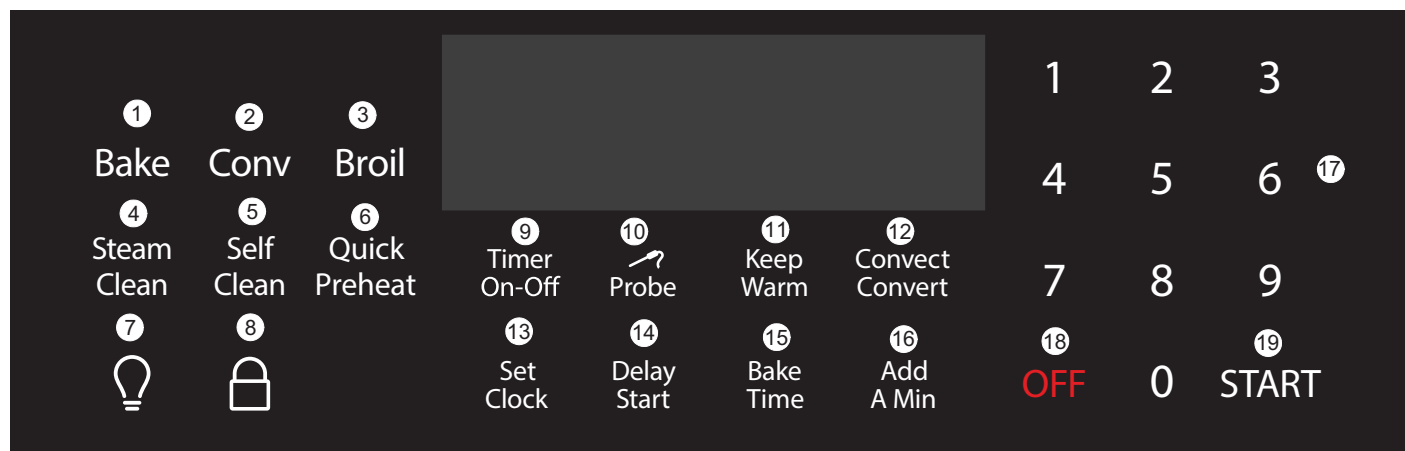
Dépose, repose et agencement des grilles de four surbaissées ou plates

Toujours disposer les grilles lorsque le four est refroidi.

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

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR



Fonctions du contrôleur de four

1. **< Bake > (cuire)** – pour sélectionner la cuisson conventionnelle.
2. **< Conv > (convection)** - pour régler la température du four pour la cuisson par convection ou rôtir par convection.
3. **< Broil > (griller)** – pour sélectionner la cuisson au grilloir.
4. **< Steam Clean > (nettoyage à la vapeur)** - la fonction offre une méthode efficace pour faciliter la procédure habituelle de nettoyage des dépôts légers de saleté.
5. **< Self - Clean > (autonettoyage)** – pour régler un cycle d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures à l'aide des touches fléchées.
6. **< Quick preheat > (préchauffage rapide)** - pour préchauffer le four avant la cuisson.
7. **< Oven Light > (éclairage du four)** - pour allumer la lampe de four. S'allume automatiquement lorsque la porte du four s'ouvre.
8. **< Oven Lock > (verrouiller le four)** - pour verrouiller les commandes et la porte du four.
9. **< Timer on/off > (marche/arrêt minuterie)** – pour régler et annuler la minuterie. La minuterie ne démarre pas ni n'arrête la cuisson.
10. **< Probe > (sonde)** - pour régler ou ajuster la température avant d'utiliser la sonde de cuisson.
11. **< Keep Warm > (garder au chaud)** – pour garder les aliments chauds à température de service.
12. **< Conv Convert > (conversion vers la convection)** - convertit automatiquement la température de cuisson normale vers la cuisson par convection.
13. **< Set Clock > (réglage de l'horloge)** - pour régler l'heure
14. **< Delay Start > (démarrage en différé)** - pour programmer une mise en marche différée conjointement à < Quick preheat > (préchauffage rapide), < Bake > (cuire), < Conv > (convection) (convection : cuisson; rôtir et griller par convection), < Conv Convert > (conversion vers la convection) et < Self Clean > (autonettoyage) ou un lancement différé du cycle d'autonettoyage.
15. **< Bake Time > (durée de cuisson)** - pour saisir la durée de cuisson.

16. **< Add a Minute > (ajouter une minute)** - ajouter une minute à la minuterie.

17. **< OFF > (ARRÊT)** - pour interrompre ou annuler toute fonction sauf l'heure et la minuterie.

18. **Les touches 0 à 9** - pour régler l'heure et la température.

19. **< START > (DÉMARRER)** – pour lancer les fonctions du four.

Fonction	Mode	Temp. /durée min	Temp. /durée max
< Preheat > (préchauffage)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuire au four		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Griller		400 °F (205 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson au grilloir par convection		400 °F (205 °C)	550 °F (288 °C)
< Conv Bake > (cuisson par convection)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
< Conv Roast > (rôtir par convection)		300 °F (148 °C)	550 °F (288 °C)
< Probe > (sonde)		140 °F (60 °C)	210 °F (99 °C)
Minuterie		0:01 min 0:01 min	11:59 h/min 11:59 h/min
Format d'affichage de l'heure	12 h 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
< Delay Start > (mise en marche différée)	12 h 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
< Bake Time > (temps de cuisson)	12 h 24 h	0:01 min 0:01 min	5:59 h/min 23:59 h/min
< Self Clean > (autonettoyage)		2 heures	4 heures

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, **12:00** clignote à l'écran (Figure 15). On doit régler l'heure avant d'utiliser le four.



Figure 15 : 12:00 dans affichage avant de réglage de l'horloge

Pour régler l'horloge à 1:30 :

1. Appuyer sur **< Set Clock >** (réglage l'horloge).
2. Saisir **1 3 0** à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER).

Remarque importante :

L'horloge ne peut pas être modifiée lorsque les fonctions **< Bake Time >** (temps de cuisson), **< Self Clean >** (autonettoyage), **< Delay Start >** (mise en marche différée) ou autre fonction de cuisson est active.

Basculer du mode d'affichage de 12 heures vers 24 heures

La fonction de l'horloge vous permet de sélectionner le mode d'affichage de 12 h ou de 24 h. L'horloge est préréglée en mode de 12 heures en usine.

Pour basculer du mode d'affichage de 12 heures vers 24 heures :

1. Appuyer sur **< Set Clock >** (réglage de l'horloge) pendant 6 secondes.
2. Appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) pour basculer du mode d'affichage de **12 h** vers celui de **24 h** (Figure 16).
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.



Figure 16 : Réglages pour une journée de 12 h **< dAY >** ou de 24 h **< dAY >**

Réglage de la minuterie

La minuterie vous permet de surveiller votre temps de cuisson sans entraver le processus de cuisson. La minuterie peut être réglée d'un minimum de 1 minute à un maximum de 11 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie pour 5 minutes :

1. Appuyer sur **< Timer On-Off >** (marche/arrêt minuterie).
2. Taper 5 sur le pavé numérique.
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour lancer la minuterie. La rubrique **< END >** (FIN) s'affiche à l'écran à l'expiration de la minuterie et la commande émet 3 bips de confirmation toutes les 30 secondes jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **< Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie).

Pour annuler la minuterie active, appuyer sur **< Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie) de nouveau.

Remarque importante :

- La minuterie ne lance pas ni n'arrête la cuisson. Il s'agit d'une minuterie qui retentit lorsque le temps réglé est écoulé. La minuterie peut être utilisée seule ou avec d'autres fonctions du four.
- Lorsque la minuterie est réglée à plus de 1 heure, elle affiche les heures et les minutes, jusqu'à la dernière heure. S'il reste moins de 1 heure, l'écran affiche un compte à rebours en minutes et en secondes. Seules les secondes s'affichent lorsqu'il reste moins d'une minute.
- Si la minuterie est en marche pendant la cuisson, elle s'affiche à l'écran. Pour afficher l'état de toute autre fonction active, appuyer une fois sur la touche de la fonction et elle apparaît à l'écran pendant quelques secondes.

< Add a Min > (ajouter une minute)

Utiliser la fonction **< Add a Min >** (ajouter une minute) pour ajouter des minutes supplémentaires à la minuterie. Chaque appui sur la touche ajoute 1 minute supplémentaire. Appuyer sur **< Add a Min >** (ajouter une minute) lorsque la minuterie est inactive lance un compte à rebours de 60 secondes.

Pour ajouter 2 minutes à la minuterie :

Appuyer deux fois sur **< Add a Min >** (ajouter une minute).

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Basculer entre cuisson en continu et la fonction d'économie d'énergie après 6 heures

La fonction d'économie d'énergie après 6 heures de la commande de four est préréglée en usine; la fonction éteint le four s'il demeure allumé pendant plus de 6 heures. La commande peut être programmée pour remplacer cette fonction par « cuisson en continu ».

Pour basculer entre cuisson en continu et la fonction d'économie d'énergie après 6 heures :

1. Appuyer sur **< Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie) pendant 6 secondes
2. Appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) pour basculer entre la fonction **< 6 Hour OFF >** (ARRÊT 6 heures) et **< Stay On >** (demeurer en marche) (Figure 17).
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.



Figure 17 : Réglage de la fonction Économie d'énergie après 6 heures (L) et cuisson en continu (R)

Basculer l'affichage des degrés Fahrenheit vers Celsius

La commande électronique du four est configurée à l'usine pour afficher les degrés °F. L'affichage peut être modifié pour indiquer la température du four en °F ou °C.

Pour changer le mode d'affichage de la température de °F à °C ou de °C à °F :

1. Appuyer sur **< Broil >** (rôtir) pendant 6 secondes.
2. Dès que **F (ou C)** apparaît, appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) pour basculer entre les degrés Fahrenheit et Celsius (Figure 18).
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.

Remarque importante :

L'affichage de la température du four ne peut pas être modifié pendant la cuisson, si un départ différé est défini ou si l'autonettoyage est en fonction.



Figure 18 : Affichage en Fahrenheit et Celsius

Commande de four sonore ou silencieuse

Le mode silencieux permet à la commande de four de fonctionner sans tonalités. La commande peut être programmée pour fonctionner silencieusement, pour ensuite être réinitialisée à fonctionner avec toutes les tonalités normales.

Pour définir pour le mode sonore ou silencieux :

1. Maintenir **< Delay Start >** (mise en marche différée) enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) pour basculer de **<bEEP On >** (BIP ACTIVÉ) à **<bEEP OFF >** (BIP DÉSACTIVÉ) (Figure 19).
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.



Figure 19 : Affichage illustrant le fonctionnement sonore et silencieux

Réglage du verrouillage en marche du four

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

Pour activer le verrouillage du four :

1. S'assurer que la porte du four est bien fermée.
2. Appuyer sur **< Lock >** (verrouiller) pendant 3 secondes. Le mécanisme de verrouillage de la porte actionné par moteur commence automatiquement le processus de verrouillage de la porte du four. Ne pas ouvrir la porte du four. Compter environ 15 secondes pour le verrouillage intégral de la porte de four. Une fois la porte verrouillée, la rubrique **< DOOR >** (PORTE) accompagnée d'une icône de cadenas apparaît à l'écran.

Pour désactiver le verrouillage du four :

1. Appuyer sur **< Lock >** (verrouiller) pendant 3 secondes. Le mécanisme de verrouillage de la porte actionné par moteur commence automatiquement le processus de déverrouillage de la porte du four. Ne pas ouvrir la porte du four. Compter environ 15 secondes pour le déverrouillage intégral de la porte de four.
2. La porte du four peut être ouverte et le clavier de commande de four redevient disponible quand la rubrique **< DOOR >** (PORTE) accompagnée d'une icône de cadenas disparaît de l'écran.

Remarque importante :

- Si vous appuyez sur une touche de commande alors que la fonction **< oven lockout >** (four verrouillé) est activée, la commande émet trois bips pour indiquer que la fonction de la touche n'est pas disponible en mode **< oven lockout >** (four verrouillé).

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Éclairage du four

Les lampes de four s'allument automatiquement lorsque la porte du four est ouverte. Les ampoules ne s'allument pas pendant un cycle d'autonettoyage. Pour de meilleurs résultats, ne pas laisser les lumières allumées pendant la cuisson.

Appuyez sur  pour allumer ou éteindre les lumières du four quand la porte est fermée.

Les lampes du four sont situées sur la paroi latérale du four; elles sont recouvertes d'un verre de protection. Le verre protège l'ampoule contre les températures élevées et doit toujours être en place lorsque le four est utilisé.

Pour remplacer les ampoules du four, voir "[Replacing Oven Lights](#)".

< Quick preheat > (préchauffage rapide)

La fonction < Quick preheat > (préchauffage rapide) est disponible pour la cuisson des aliments préparés ou de commodité sur une seule grille; il peut être programmé pour des températures allant de 170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C). Suivre la recette ou les indications de l'emballage pour la température et la préparation des aliments. Lorsque le préchauffage rapide est terminé, un rappel sonore est émis et les aliments doivent être placés dans le four.

⚠ ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures.

Le brûleur de cuisson passe alternativement du mode marche au mode arrêt durant le cycle de préchauffage rapide. Le ventilateur de convection démarre après l'allumage du four et demeure en marche pendant toute la durée de cuisson. Le type de plat utilisé et les durées de cuisson peuvent varier en fonction de votre préférence. Surveiller les aliments de près.

Important:

- Toujours placer la nourriture dans le centre du four sur la grille 4 ([Figure 21](#)). Placer les aliments comme le montre [Figure 20](#).
- Pour la pâte et les produits de boulangerie comme les gâteaux, les pâtisseries et les pains, utiliser la fonction de cuisson à convection et placer les aliments dans le four dès que le rappel sonore signalant que le four est préchauffé se fait entendre.
- Il arrive que les aliments doivent être enlevés tôt; on doit vérifier la cuisson au minimum recommandé.

Pour régler la température de préchauffage à 177 °C (350 °F) :

1. Organiser les grilles à l'intérieur four.
2. Appuyer sur < **Quick preheat** > (**préchauffage rapide**). < 350 > s'affiche à l'écran.
3. Appuyer sur < **START** > (**DÉMARRER**).
4. Les rubriques < 350 > et < **PREHEAT** (**PRÉCHAUFFAGE**) > s'affichent durant le préchauffage.
5. Appuyer sur < **OFF** > (**FERMÉ**) en fin de cuisson ou pour annuler la fonction de préchauffage.

Pour modifier la température pendant le préchauffage (p. ex. passer de 177 à 218 °C (350 à 425 °F) :

1. Appuyer sur < **Quick preheat** > (**préchauffage rapide**). < 350 > s'affiche à l'écran.
2. Entrer la nouvelle température de préchauffage. Appuyer sur **4 2 5**.
3. Appuyer sur < **START** > (**DÉMARRER**). < 425 > s'affiche à l'écran.
4. Appuyer sur < **OFF** > (**FERMÉ**) en fin de cuisson.

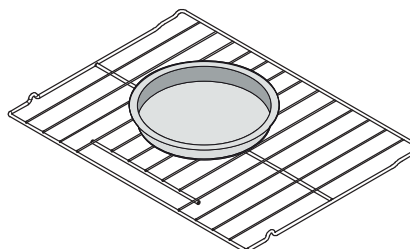


Figure 20 : Cuisson des aliments de commodité sur une seule grille

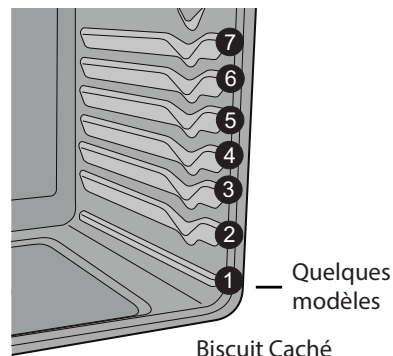


Figure 21 : La position de grille (4) est la meilleure pour la cuisson des aliments de commodité

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction < Bake > (cuire)

La fonction < Bake > (cuire) cuit les aliments avec la chaleur qui s'élève de la sole du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Un rappel sonore est émis indiquant que la température de cuisson est atteinte et de placer les aliments dans le four.

La fonction < Bake > (cuire) peut être réglé à des températures du four variant de 77 à 288 °C (170 à 550 °F).

! ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures.

Trucs de cuisson

- Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain.
- Pour la cuisson de biscuits sur plusieurs grilles, utiliser la cuisson par convection pour de meilleurs résultats.
- La fonction < Bake > (cuire) est la meilleure à utiliser pour la cuisson des gâteaux.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux ou des biscuits sur deux grilles, voir à les placer en position 3 et 5 et disposer les plats comme indiqué dans [Figure 22](#).
- Pour cuire des biscuits, galettes, des gâteaux ou des muffins sur une grille, utiliser la 4e position.
- Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.

Important: Le four ne fonctionnera pas plus de 6 heures. Si vous souhaitez cuire pendant une période plus longue, voir « [Basculer entre cuisson en continu et la fonction d'économie d'énergie après 6 heures](#) » à la [page 26](#) pour plus de détails.

Pour régler la température du four pour la cuisson à 177 °C (350 °F) (par défaut) :

1. Appuyer sur < Bake > (cuire).
2. 350° s'affiche à l'écran.
3. Appuyer sur < START > (DÉMARRER).

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur < OFF > (FERMÉ) > (arrêt).

Pour augmenter la température du four à 218 °C (425 °F) durant la cuisson :

1. Appuyer sur < Bake > (cuire).
2. Saisir la nouvelle température 4 2 5 à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyer sur < START > (DÉMARRER).
4. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

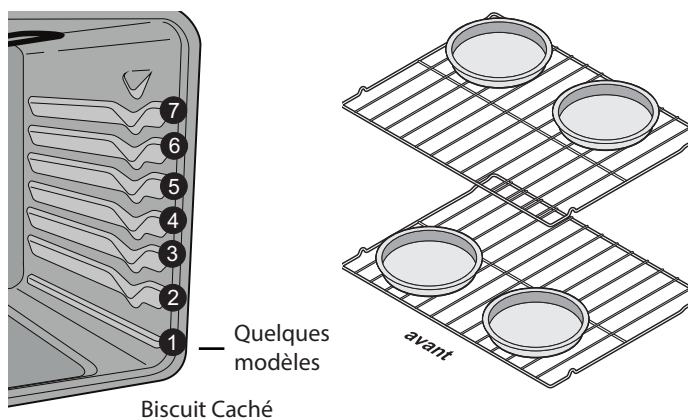


Figure 22 : Emplacement des grilles et des plats de cuisson

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Cuisson par convection

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément autour. Cette façon améliorée de répartir la chaleur permet des résultats de cuisson et de brunissement uniformes. Un flux d'air chaud circule autour des aliments.

On peut régler la fonction < Conv Bake > (cuisson par convection) à des températures variant de 300 °F (148 °C) à 550 °F (288 °C).

Les avantages de la cuisson à convection comprennent :

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

Trucs de cuisson

- Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux sur deux grilles voir à les placer en position 3 et 5 et disposer les plats comme indiqué dans [Figure 24](#).
- Pour cuire des biscuits, galettes, des gâteaux ou des muffins sur une grille, utiliser la 4e position.
- À moins que la recette soit écrite pour la cuisson par convection, réduire la température du four de 25 ° F par rapport à la température recommandée. Suivre le reste de la recette.

Pour régler la température du four pour la cuisson par convection à 177 °C (350 °F) :

1. Appuyer sur < **Convect** > (convection) une fois.
2. < **Conv bake** > (cuisson par convection) et < 350° > s'affichent à l'écran.
3. Appuyer sur < **START** > (DÉMARRER).
4. Le ventilateur de convection démarre après l'allumage du four et demeure en marche pendant toute la durée de cuisson.
5. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ).

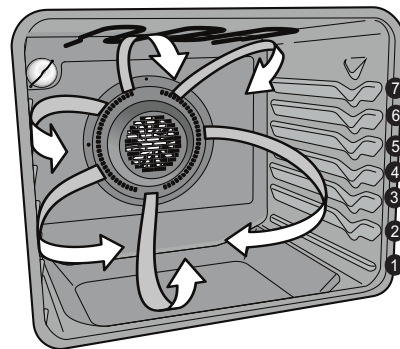


Figure 23 : Emplacement des grilles

Remarques importantes :

- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson par convection, le ventilateur cesse de tourner jusqu'à la fermeture de la porte.

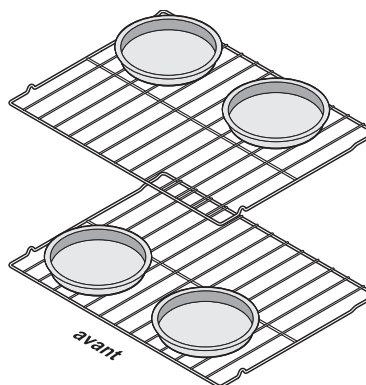


Figure 24 : Agencement des plats de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction < Conv Convert > (conversion vers la convection)

Appuyer sur la touche **< Conv Convert > (conversion vers la convection)** convertit automatiquement la température de cuisson choisie (cuisson normale) vers la température la plus basse nécessaire pour la cuisson par convection.

Lors du premier réglage, < Conv Convert > (conversion vers la convection) affiche brièvement le message **CF**. Le message CF [Check Food (vérifier les aliments)] apparaît de nouveau comme un rappel de vérifier les aliments lorsque le temps de cuisson écoulé atteint 75 % (Figure 25). À ce point, la commande de four émettra un long bip à intervalles réguliers jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson sélectionné,



Figure 25 : Rappel CF (vérifier les aliments) affiché à l'écran.

Pour ajouter < Conv Convert > (conversion vers la convection) à < Convection Bake > (cuisson par convection) à la température du four par défaut de 177 °C (350 °F) :

1. Appuyer sur **< Convect > (convection)** une fois.
2. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)**.
3. Appuyer sur **< Conv Convert > (conversion vers la convection)**.
4. Pour annuler la conversion vers la convection à tout moment, appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)**.

Pour programmer le four pour la conversion vers la convection à la température du four par défaut de 177 °C (350 °F) et son arrêt après 30 minutes :

1. Appuyer sur **< Convect > (convection)** une fois.
2. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)**.
3. Appuyer sur **< Bake Time> (durée de cuisson)**.
4. Saisir **3 0** à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)**.
6. Appuyer sur **< Conv Convert > (conversion vers la convection)**.
7. Pour annuler la conversion vers la convection à tout moment, appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)**.

Remarque importante :

- La fonction de conversion vers la convection ne peut être utilisée qu'avec la fonction < Convection Bake > (cuisson par convection).
- Lorsque vous utilisez la fonction de conversion vers la convection, la réduction de durée de cuisson peut varier selon la température de four réglée.
- Le ventilateur de convection démarre après le lancement de la cuisson par convection, rôti par convection ou du préchauffage.
- Si la porte du four est ouverte pendant l'activité de l'une ou l'autre des fonctions de cuisson par convection, le ventilateur cesse de tourner jusqu'à la fermeture de la porte.
- Ne pas ouvrir la porte du four trop souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et la cuisson peut demander plus de temps pour de meilleurs résultats.

Pour régler la température du four pour la cuisson par convection à 177 °C (400 °F) pour une recette de cuisson normale :

1. Organiser les grilles à l'intérieur four.
2. Appuyer sur **< Conv > (convection)**. Les messages **< Conv > (convection)** et **< Bake > (cuisson)** clignotent et **< 350 >** s'affiche à l'écran.
3. Appuyer sur **4 0 0**. Les messages **< Conv > (convection)** et **< Bake > (cuisson)** continuent de clignoter et **< 400° >** s'affiche à l'écran.
4. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)**.
5. Le cas échéant, régler **< Bake Time> (durée de cuisson)** ou **< Delay Start > (mise en marche différée)**. Pour la mise en marche différée ou la durée de cuisson, voir [page 31](#).
6. Appuyer sur **< Conv Convert > (conversion vers la convection)**, et la température affichée est de 25 °F de moins que le réglage initial de 204 °C (400 °F). La température réelle du four et l'icône du ventilateur seront affichées. Un bip retentit lorsque la température du four atteint 190 °C (375 °F).
7. Mettre les aliments au four



REMARQUE

Appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)** arrête la fonction en tout temps.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

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

Utiliser < Bake Time > (temps de cuisson) pour affecter une durée de temps donnée à la cuisson. Le four s'allume immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin de la durée de cuisson réglée.

Pour programmer le four pour la cuisson à la température par défaut de 177 °C (350 °F) et son arrêt après 30 minutes :

1. Appuyer sur < Bake Time > (durée de cuisson).
2. Saisir **3 0** à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyer sur < START > (DÉMARRER) pour valider.
4. Appuyer sur < Bake > (cuire).
5. Appuyer sur < START > (DÉMARRER).

À la fin de la cuisson programmée :

Le message < END > (FIN) apparaît dans la fenêtre et le four s'éteint automatiquement (Figure 26). La commande de four émet trois bips toutes les 30 secondes comme rappel jusqu'à ce qu'on appuie sur < OFF > (FERMÉ).



Figure 26 : Le message < END > (FIN) s'affiche.

Remarque importante :

- La durée de cuisson peut être réglée pour les fonctions < Bake > (cuire), < Convection Bake > (cuisson par convection) et < Convection Roast > (rôtir par convection). La fonction < Bake Time > (durée de cuisson) ou < Delay Start > (mise en marche différée) ne fonctionnent pas en mode < Broil > (griller).
- La durée de cuisson maximale est de 5 heures et 59 minutes sauf si le four est réglé sur < Continuous Cooking > (cuisson continue).

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

1. Appuyer sur < Bake > (cuire) (pour la température) ou sur < Bake Time > (durée de cuisson).
2. Appuyer sur les **touches numériques** pour entrer une nouvelle température ou durée de cuisson.
3. Appuyer sur < START > (DÉMARRER) pour valider.

ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures.

Réglage de < Delay Start > (mise en marche différée)

La mise en marche différée sert à programmer un démarrage retardé des fonctions de cuisson ou d'autonettoyage. Avant de définir une mise en marche différée, valider le réglage de l'heure.

AVERTISSEMENT

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

Pour programmer le four pour une mise en marche différée à compter de 17 h 30 et son arrêt automatique après 50 minutes de cuisson à 190 °C (375 °F) :

1. Appuyer sur < Bake Time > (durée de cuisson).
2. Saisir **5 0** à l'aide du pavé numérique jusqu'à ce que la rubrique **5 0** s'affiche à l'écran.
3. Appuyer sur < START > (DÉMARRER) pour valider.
4. Appuyer sur < Delay Start > (mise en marche différée).
5. Saisir **5 3 0** à l'aide du pavé numérique jusqu'à ce que la rubrique **5 3 0** s'affiche à l'écran.
6. Appuyer sur < START > (DÉMARRER) pour valider.
7. Appuyer sur < Bake > (cuire).
8. Saisir **3 7 5** à l'aide du pavé numérique.
9. Appuyer sur < START > (DÉMARRER).

À la fin de la cuisson programmée :

Le message < END > (FIN) apparaît dans la fenêtre et le four s'éteint automatiquement. Le contrôleur de four émet trois bips toutes les 30 secondes comme rappel jusqu'à ce qu'on appuie sur < OFF > (FERMÉ).

Remarque importante :

Il est possible de programmer une mise en marche différée avec une horloge en mode 24 heures. Pour régler l'horloge en mode 24 heures, voir « [Basculer du mode d'affichage de 12 heures vers 24 heures](#) » sur [page 25](#) pour plus de détails. La fonction de mise en marche différée peut être utilisée avec < Convection Bake > (cuisson par convection), < Convection Roast > (rôtir par convection), < Convection Convert > (conversion vers la convection), < Bake > (cuire), < Slow Cook > (mijoter) et < Self Clean > (autonettoyage). Les fonctions de mise en marche différée et de durée de cuisson ne fonctionnent pas en mode < Broil > (griller).

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction < Broil > (griller)

Utiliser la fonction de grillage pour cuire les aliments qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante pour optimiser les résultats du brunissement. Le grillage peut produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloigner les aliments des flammes.

La fonction < Broil > (griller) est pré-réglée à 288 °C (550 °F). La température peut être réglée entre 205 et 288 °C (400 et 550 °F).

! AVERTISSEMENT

En cas d'incendie dans le four, laisser la porte fermée et éteindre le four. Si le feu persiste, utiliser un extincteur. Ne pas jeter d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut permettre à un feu de graisse de se propager et de provoquer des lésions corporelles.

! ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures.

Important : Les lèchefrites et leurs grilles permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur vive de la salamandre. Ne pas utiliser la lèchefrite sans sa grille. Ne pas recouvrir la grille avec du papier d'aluminium; la graisse peut s'enflammer.

Pour définir la température par défaut de la salamandre à 288 °C (550 °F) :

1. Disposer les grilles lorsque le four est refroidi. Pour optimiser les résultats de brunissement, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'ajouter les aliments.
2. Appuyer sur < Broil > (griller).
3. Disposer les ustensiles de pâtisserie dans le four.
4. Appuyer sur < START > (DÉMARRER). Pour régler la température de grillage, appuyer de nouveau sur < Broil > (griller), puis saisir la nouvelle température à l'aide des touches numériques. Appuyer sur < START > (DÉMARRER).
5. Laisser la porte du four ouverte à la position d'arrêt durant la cuisson au grilloir. Faire griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments brunissent; tourner, puis griller l'autre côté jusqu'à ce que vous soyez satisfait.
6. Une fois terminé, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

Pour annuler la cuisson au grilloir à tout moment, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

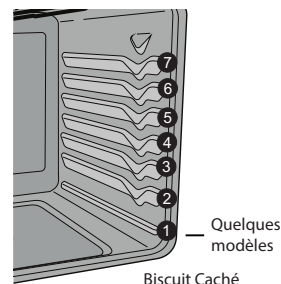
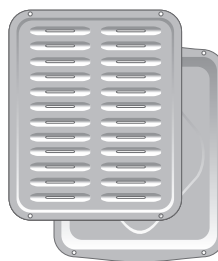


Figure 27 :

< Convection Broil > (cuisson au grilloir par convection) (certains modèles)

Utiliser la fonction Cuisson au grilloir par convection pour cuire les aliments qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante circulée par le ventilateur de convection pour optimiser les résultats du brunissement.

Suggestions de cuisson au grilloir par convection :

- Veiller à suivre attentivement toutes les recommandations de cuisson au grilloir avec lèchefrite et à agencer les grilles comme suggéré dans le tableau des suggestions de cuisson au grilloir à la page suivante.
- Puisque les rôtis cuisent plus rapidement en mode de cuisson au grilloir par convection, il est possible de réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 % de la période conseillée dans une recette normale (vérifier les aliments à ce point).
- Le cas échéant, augmenter la durée de cuisson jusqu'à l'obtention des résultats attendus.

Important : Fermer la porte du four pendant la cuisson au grilloir par convection.

Pour régler la température du four pour la cuisson au grilloir par convection à 177 °C (550 °F) :

1. Appuyer trois fois sur la touche < Conv > (convection).
2. Appuyer sur < START > (DÉMARRER) pour valider.



Figure 28 : Fourneau réglé pour la cuisson au grilloir par convection

3. Pour arrêter la cuisson au grilloir par convection à tout moment, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Remarques importantes :

- Toujours disposer les grilles lorsque le four est refroidi.
- Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèchefrite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée.
- Pour les grillades, tirer la grille du four en position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments.
- Si la lèchefrite et la grille ne sont pas fournies avec l'appareil ménager, ils peuvent être achetés sur frigidaire.com.

Figure 29 : Suggestions de cuisson au grilloir par convection

Aliments	Emplacement des grilles	Température	Durée de cuisson (minutes) 1er côté, autre côté		Température interne	Type de cuisson
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	7e**	550°F (288°C)	5	4	140 °F (60 °C)	Saignant*
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	6e ou 7e**	550°F (288°C)	6	4	145 °F (63 °C)	À point
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	6e ou 7e*	550°F (288°C)	8	7	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Côtelette de porc de 1,9 cm (3/4 po)	6e	550°F (288°C)	12	10	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet avec os	5e	450°F (232°C)	20	10	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet désossé	6e	450°F (232°C)	8	6	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poisson	6e	550°F (288°C)	selon le mode d'emploi		170 °F (77 °C)	Bien cuit
Crevettes	5e	550°F (288°C)			170 °F (77 °C)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	7e**	550°F (288°C)	9	7	145 °F (63 °C)	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	6e	550°F (288°C)	10	8	170 °F (77 °C)	Bien cuit

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

**Utiliser la grille surbaissée ou la demi-grille (si disponible) uniquement en position supérieure.

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

< Convection Roast > (rôtir par convection)

Rôtir par convection combine un cycle de cuisson normal avec le ventilateur et les éléments de convection pour rapidement faire cuire les viandes et volailles. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, l'enrobant de ses jus naturels et conservant son goût délicieux. Les viandes cuites dans ce mode sont croustillantes et brunes à l'extérieur tout en restant moites à l'intérieur.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures.

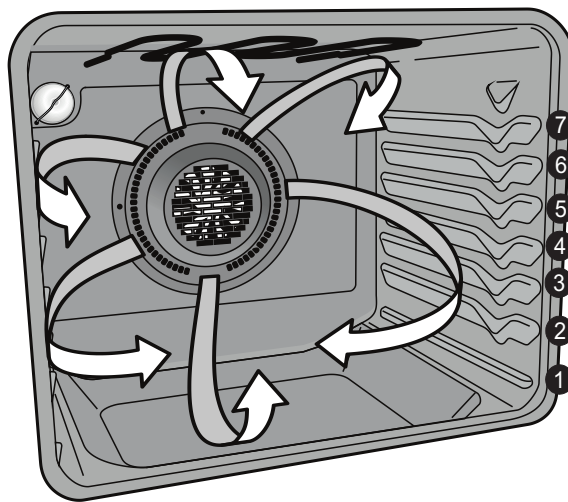


Figure 30 : Cuisson par convection sur les plus basses grilles.

Pour rôtir par convection à température de 177 °C (350 °F) :

1. Placer la grille en 1re, 2e ou 3e position.
2. Déposer la viande sur la lèchefrite et insérer.
3. S'assurer que la grille de la lèchefrite est bien en place. Ne pas utiliser la lèchefrite sans grille.
4. Placer la viande sur la grille (gras vers le haut)
5. Placer les aliments préparés sur la grille et les glisser dans le four.
6. Fermer la porte.
7. Appuyer sur **< Conv > (convection)** deux fois. **< Roast >** s'affiche à l'écran.
8. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)**.
9. Lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler **< Convection Roast > (rôtir par convection)**, appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)**.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Trucs pour rôtir par convection :

- En mode cuisson au grilloir par convection, le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et volailles.
- Disposer les grilles de façon à ce que les gros morceaux de viande et la volaille soient placés sur la plus basse grille du four.
- Les petits rôtis et la volaille doivent être cuits sur une grille en 2e ou 3e position.
- Puisque les rôtis cuisent plus rapidement en mode cuisson au grilloir par convection, il est possible de réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 % de la période conseillée dans une recette normale (vérifier les aliments à ce point). Le cas échéant, augmenter alors la durée de cuisson jusqu'à l'obtention des résultats attendus.
- Respecter soigneusement les recommandations de votre recette en ce qui a trait à la température et à la durée de cuisson ou qui se reporte aux recommandations de rôtisserie par convection pour plus de détails.
- Ne pas couvrir les aliments pour la cuisson à sec; un couvercle empêche la viande de brunir convenablement.
- Utiliser une lèchefrite et une grille pour la cuisson des viandes. La lèchefrite attrape les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse.

Table 3 : Recommandations de température et de durée de cuisson par convection

Viande		Poids	Température du four	Temp. interne	Min par lb
Bœuf	Côte de bœuf*	4 à 6 lb	350 °F (177 °C)	* 160 °F (71 °C)	25 à 30
	Rosbif de faux-filet*	4 à 6 lb	350 °F (177 °C)	* 160 °F (71 °C)	25 à 30
	Filet mignon	2 à 3 lb	400 °F (204 °C)	* 160 °F (71 °C)	15 à 25
Volaille	Dindon entier**	12 à 16 lb	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	8 à 10
	Dindon entier**	16 à 20 lb	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	10 à 15
	Dindon entier**	20 à 24 lb	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	12 à 16
	Poulet	3 à 4 lb	350 à 375 °F (177 à 191 °C)*	180 °F (82 °C)	12 à 16
Porc	Jambon, frais	4 à 6 lb	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	30 à 40
	Rôti de palette	4 à 6 lb	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	20 à 30
	Longe	3 à 4 lb	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	20 à 25
	Jambon cuit	5 à 7 lb	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	30 à 40

* L'U.S. Department of Agriculture déclare que : «...le bœuf frais saignant est populaire, mais vous devez vous rappeler qu'une cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide) – la température la plus basse recommandée par l'USDA est 63 °C (145 °F) pour la viande saignante de bœuf frais. Pour une viande bien cuite à 77 °C (170 °F)** Le dindon farci nécessite une plus longue cuisson. Protéger les jarrets et les poitrines avec du papier aluminium pour éviter le brunissement et le séchage de la peau.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Cuisiner avec une sonde à viande

Utiliser la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson des aliments comme les rôtis, les jambons ou la volaille.

Lorsque correctement réglée, la sonde sonne l'alarme quand la température interne des aliments atteint la température cible souhaitée.

Lorsqu'elle est active, la sonde affiche la température interne des aliments à l'écran durant la cuisson. Ceci élimine toute conjecture ou la nécessité d'ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

Pour les viandes comme la volaille et les rôtis, utiliser une sonde pour vérifier la température interne est la méthode la plus sûre pour assurer la cuisson adéquate des aliments.

ATTENTION

Ne jamais retirer la sonde en tirant sur le cordon ou les poignées avec un ustensile de cuisine. Toujours insérer et retirer la sonde à l'aide des poignées comme indiqué en [Figure 31](#); toujours utiliser une poignée pour protéger les mains des brûlures.

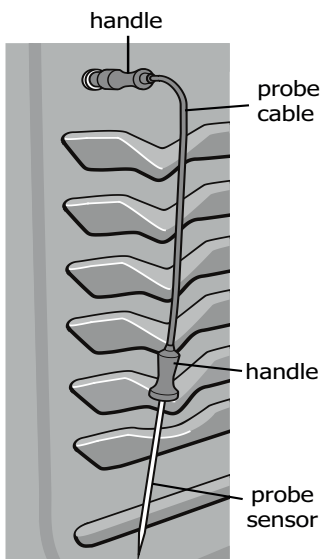


Figure 31 : Utilisation de la sonde

IMPORTANT

Ne pas ranger la sonde à l'intérieur du four. Utiliser uniquement la sonde originale fournie. L'utilisation de toute autre sonde ou de tout autre périphérique peut provoquer des dommages au contrôleur de four, aux circuits électroniques et à la prise de courant.

Avant de lancer l'autonettoyage, valider que la sonde est retirée du four. Décongeler complètement les aliments avant d'insérer la sonde.

Comment bien insérer la sonde dans les aliments.

Insérer la sonde de façon à ce que son extrémité soit en appui à l'intérieur et au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou des aliments (voir [Figure 32](#)). Pour de meilleurs résultats, ne pas laisser le capteur de température de la sonde toucher un os, de la graisse, les nerfs ou un ustensile de cuisine.



Figure 32 : Sonder la partie la plus épaisse de l'alimentation

- Pour l'agneau ou du jambon avec os, insérer la sonde au centre du grand muscle ou de l'articulation.
- Pour les pains de viande ou les casseroles, insérer la sonde au centre du plat.
- Pour cuire le poisson, insérer la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour la volaille ou la dinde entière, insérer complètement le capteur de la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine (voir [Figure 33](#)).

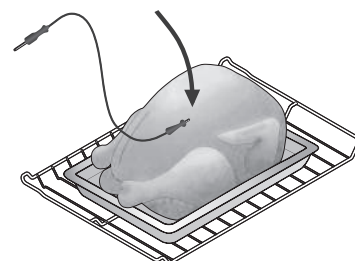


Figure 33 : Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Pour régler la sonde :

1. Insérer la sonde dans l'aliment. Placer les plats préparés sur la grille du four souhaitée et faire glisser en position.
2. Brancher la fiche de la sonde à fond dans la prise tandis que le four est toujours frais. La prise est située sur la paroi avant gauche du four (voir Figure 31).
3. Une fois la sonde réglée, une tonalité de validation se fait entendre, l'icône de la sonde s'allume et la température de la sonde s'affiche à l'écran (voir Figure 34). Fermer la porte de four.



Figure 34 : Jeu de sonde indiquant la température

4. Appuyer sur **< Probe > (sonde)** une fois. Entrer la température des aliments cibles à l'aide des touches numériques; régler la température selon le type d'alimentation.

Remarque : Le réglage minimum est de 60 °C (140 °F); le maximum est de 99 °C (210 °F). La valeur par défaut est 77 °C (170 °F).

5. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)** pour valider la température cible.
6. Régler les fonctions **< Quick preheat > (préchauffage rapide)**, **< Bake > (cuire)**, **< Convection Bake > (cuisson par convection)**, **< Convection Roast > (rôtir par convection)** et le cas échéant, régler la température du four en conséquence.
7. Le contrôle fera entendre trois bips à l'atteinte de la température cible interne.
8. Le four passe automatiquement à un réglage de maintien au chaud et la température de la sonde apparaît à l'écran. La fonction **< Keep Warm > (maintenir au chaud)** permet de garder la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures sauf en cas d'annulation.
9. Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur **< OFF > (FERMÉ)**.

REMARQUE

Pendant la cuisson la température interne des aliments s'affiche par défaut. Pour voir la température cible, appuyer une fois sur la touche de la sonde. Au bout de 6 secondes, l'affichage revient à la température interne des aliments. Pour assurer la précision, éviter de retirer la sonde de l'aliment ou de la prise de courant jusqu'à l'atteinte de la température interne.

Si la sonde est retirée de la prise, seulement la fonction de la sonde s'annule; le four va continuer à cuire. Si la sonde est retirée de la nourriture seulement, la fonction de la sonde demeure active et peut éventuellement générer un message de surchauffe de la sonde.

Pour modifier la température cible, appuyer une fois sur la touche de la sonde. Utiliser les touches numériques pour changer la température. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)** pour valider tout changement.

Table 4 : Températures internes de cuisson minimales recommandées par l'USDA

Type d'aliment	Temp. interne
Viandes hachées et mélanges de viande	
Bœuf, porc, veau et agneau	160 °F (71 °C)
Dindon ou poulet	165 °F (74 °C)
Bœuf frais, veau et agneau	
Médium saignant +	145 °F (63 °C)
À point	160 °F (71 °C)
Bien cuit	170 °F (77 °C)
Poulet ou dindon, entier	165 °F (74 °C)
Poitrines de volaille, rôtis	165 °F (74 °C)
Cuisses de volaille, ailes	165 °F (74 °C)
Farce (dans la volaille ou cuite séparément)	165 °F (74 °C)
Jambon frais (cru)	160 °F (71 °C)
Jambon cuit (à réchauffer)	140 °F (21 °C)
Plats à base d'œufs	160 °F (71 °C)
Restes de table et casseroles	165 °F (74 °C)

L'U.S. Department of Agriculture déclare que : «...le bœuf frais saignant est populaire, mais vous devez vous rappeler qu'une cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre. » (Source : *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA) - consulter le site Web USDA Food Safety and Inspection sur www.fsis.usda.gov

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Pour définir comment le four fonctionnera une fois que la sonde aura atteint la température cible :

Le four est préréglé pour arrêter automatiquement la cuisson et lancer la fonction de réchaud lorsque le capteur de la sonde de température atteint la cible. La cuisson peut être configurée pour se poursuivre si désiré. Le réglage des options doit être fait lorsque le four est inactif. Il n'est pas nécessaire de brancher la sonde pour configurer de cette option.

Pour définir comment le four fonctionnera une fois que la sonde aura atteint la température cible :

1. Appuyer sur **< Probe > (sonde)** et la maintenir enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyer sur **< Self Clean > (autonettoyage)** et basculer jusqu'à ce que **Continu** : s'affiche comme illustré sur [Figure 35](#), puis appuyer sur **< START > (DÉMARRER)** pour valider.



Figure 35 : Réglage de la sonde – < Continuous Cooking > (cuisson continue)

Pour régler le four pour un arrêt automatique de la cuisson et le lancement de la fonction de réchaud lorsque le capteur atteint la température cible :

1. Appuyer sur **< Probe > (sonde)** et la maintenir enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyer sur **< Self Clean > (autonettoyage)** et basculer jusqu'à l'apparition de **CAnCEL (ANNULER)** comme illustré sur [Figure 36](#), puis appuyer sur **< START > (DÉMARRER) > (démarrer)** pour valider.



Figure 36 : Réglage de la sonde pour annuler la cuisson

Message de surchauffe de la sonde :

Lorsque le message **< Prob... too... hot... >** (sonde trop chaude) clignote à l'écran, cela signifie que la température de la sonde s'élève au dessus de 121 °C (250 °F). Si la sonde n'est pas retirée, ce message peut continuer jusqu'à ce que le capteur atteigne 149 °C (300 °F) ou plus; le four s'éteint alors automatiquement. Veiller à ce que le capteur de la sonde soit entièrement couvert par l'alimentation.

< Keep Warm > (maintenir au chaud)

La fonction Maintenir au chaud ne doit être utilisée que pour les aliments qui sont déjà à température de service. Maintenir au chaud garde les aliments cuits au chaud et prêt à servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Maintenir au chaud s'arrête automatiquement après 3 heures. Maintenir au chaud maintient la température du four à 77 °C (170 °F).

Pour régler la fonction < Keep Warm > (maintenir au chaud) :

1. Le cas échéant, organiser les grilles et mettre les aliments cuits dans le four.
2. Appuyer sur **< Keep Warm > (maintenir au chaud) : < KEEP WARM >** s'affiche à l'écran. (Si aucune autre touche n'est tapée dans les 25 secondes suivantes, la requête pour maintenir au chaud s'efface.)
3. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)**. **< Keep Warm > (maintenir au chaud)** s'active automatiquement, puis s'éteint après 3 heures à moins d'annulation.

Remarque : Pour annuler **< Keep Warm > (maintenir au chaud)** à tout moment, appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)**.

⚠ Avertissement

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

Pour ajouter l'activation (ON) de la fonction Maintenir au chaud après 45 minutes de cuisson à température de 218 °C (425 °F) :

1. Appuyer sur **< Bake Time > (durée de cuisson)**.
2. Saisir **45** avec le pavé numérique.
3. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)**.
4. Appuyer sur **< Bake > (cuire)**, puis saisir **425** avec le pavé numérique.
5. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)** pour valider.
6. Appuyer sur **< Keep Warm > (maintenir au chaud)**. **< KEEP WARM >** s'affiche à l'écran.
7. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)**. Maintenir au chaud s'active automatiquement dès la fin de la cuisson. La fonction Maintenir au chaud se désactive automatiquement après 3 heures.

Remarque importante :

- Garder chaud permet de maintenir la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures. On peut régler Maintenir au chaud en fin de cuisson ou on peut la régler pour s'activer automatiquement en fin de cuisson en conjonction avec la fonction **< Bake Time > (durée de cuisson)**.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction Sabbat (pour utilisation lors du Sabbat juif et les jours fériés)



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

Cet appareil offre des paramètres particuliers utilisés pour l'observation du sabbat ou des jours fériés.

Le mode sabbat désactive tous les sons ou changements d'affichage visuel du contrôle de four. < Bake > (cuire) est la seule fonction de cuisson disponible en mode Sabbat.

Les commandes du four sont verrouillées en mode Sabbat.

Vous devez d'abord définir la fonction < Bake > (cuire) et les températures nécessaires pour le four et les options < Bake Time > (durée de cuisson) et < Delay Start > (mise en marche différée) le cas échéant. Tout réglage paramétré avant de définir le mode Sabbat demeure visible à l'écran. L'option Durée de cuisson, si elle a été définie avant le mode Sabbat, donne un avertissement sonore en fin de cuisson.

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

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

Il est recommandé que toute modification de la température exécutée en mode Sabbat soit suivie de deux appuis sur la touche de la touche < **START** > (**DÉMARRER**). Ceci assure que la lumière du four reste allumée même si une tentative est faite de régler la température du four hors de sa plage.

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

AVERTISSEMENT

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

Important :

- Éviter d'activer d'autres fonctions sauf < Bake > (cuire) durant le Sabbat. Les touches suivantes fonctionnent toujours durant le Sabbat : 0 à 9 du pavé numérique, les fonctions < Bake > (cuire), < **START** > (**DÉMARRER**) et < **OFF** > (**FERMÉ**). IL FAUT ÉVITER D'UTILISER toutes les autres touches une fois la fonction Sabbat activée.
- Il est possible de modifier la température du four après le début de la cuisson. Appuyer sur < **Bake** > (**cuire**), saisir la modification de température du four avec le pavé numérique : 77 à 288 °C (170 à 550 °F), puis appuyer sur < **START** > (**DÉMARRER**) (uniquement pour les fêtes juives).
- Ne pas oublier que le four ne produit plus de tonalités ou n'affiche plus aucun changement quand l'option Sabbat est active.
- Le four s'éteint automatiquement après avoir complété un cycle de cuisson, une mise en marche différée ou l'option maintenir au chaud; il ne peut donc être utilisé qu'une fois pendant le sabbat et les fêtes juives.
- Si une mise en marche différée s'étendant au-delà de 11 heures et 59 minutes est désirée, régler la commande de four en mode d'affichage de 24 heures. Voir « [Basculer du mode d'affichage de 12 heures vers 24 heures](#) » sur [page 25](#) pour plus de détails.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

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

1. S'assurer que l'horloge est bien réglée.
2. Organiser les grilles, placer les ustensiles sur les grilles et fermer la porte du four. Appuyer sur **< Bake > (cuire)**.
3. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)**.
4. Remarque : Si une durée de cuisson ou une heure de mise en marche différée sont désirées, voir à les saisir à ce point. Voir « [Réglage de la fonction < Bake Time> \(durée de cuisson\)](#) » et « [Réglage de < Delay Start > \(mise en marche différée\)](#) » sur [page 31](#) pour plus de détails.
5. Appuyer simultanément sur **< Bake Time> (durée de cuisson)** et **< Delay Start > (mise en marche différée)** pendant environ 3 secondes pour activer l'option Sabbath. Une fois la fonction réglée, le message SAb s'affiche à l'écran pour valider l'option Sabbath ([Figure 37](#)).



Figure 37 : Réglage du four pour le sabbat

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

1. Appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)**.

Pour désactiver l'option Sabbath :

Appuyer simultanément sur **< Bake Time> (durée de cuisson)** et **< Delay Start > (mise en marche différée)** pendant environ 3 secondes pour activer l'option Sabbath. Le contrôle émet une tonalité de validation et le message **SAb** disparaît de l'écran. Le four n'est plus programmé pour le Sabbath.

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

Le four cesse de fonctionner en tout cas de panne ou d'interruption de courant. Lorsque le courant est rétabli, le four ne se remet pas en route automatiquement. Le four se rappelle qu'il est réglé pour le sabbat et il affiche le message **SF** indiquant une panne de l'option Sabbath ([Figure 38](#)).

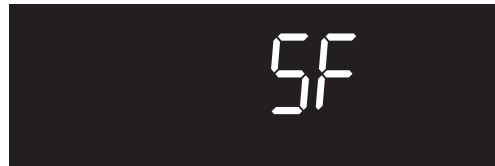


Figure 38 : L'écran affichant une panne de l'option Sabbath (SF)

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

Appuyer simultanément sur **< Bake Time> (durée de cuisson)** et **< Delay Start > (mise en marche différée)** pendant environ 3 secondes pour désactiver l'option Sabbath. **SF** disparaît de l'écran, et le four retourne à toutes ses fonctions normales.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage du < Warmer Drawer > (tiroir-réchaud) (certains modèles)

Le tiroir-réchaud garde les aliments chauds à la température de service. À titre d'exemple, les légumes, les sauces, viandes, casseroles, biscuits, petits-pains et les pâtisseries. Il n'est pas conseillé de réchauffer des aliments froids dans le tiroir-réchaud; toujours ranger de la nourriture chaude.

Le tiroir-réchaud est également utilisé pour réchauffer assiettes. Tous les aliments placés dans le tiroir-réchaud doivent être couverts avec un couvercle ou de papier d'aluminium pour en maintenir la qualité.

AVERTISSEMENT

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

Ne pas laisser les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans les endroits où l'appareil électroménager est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil, y compris les tiroirs-réchauds.

Ne jamais ranger de matériaux inflammables dans le tiroir-réchaud. Cela comprend le papier, le plastique et le tissu comme les livres de cuisine, des ustensiles en plastique et des serviettes, ainsi que des liquides inflammables.

Important : Ne jamais utiliser de pellicule plastique pour couvrir les aliments. La pellicule plastique va fondre sur la surface du tiroir; elle sera impossible à nettoyer par la suite. N'utiliser que des ustensiles de cuisine et des plats de cuisson recommandés par le fabricant pour utilisation dans un tiroir-réchaud.

REMARQUE

- Toujours commencer par les aliments chauds lors de l'utilisation du tiroir-réchaud. Ne pas réchauffer des aliments froids dans le tiroir-réchaud.
- Le tiroir-réchaud est muni d'une équipée d'une fermeture qui demande plus d'effort à l'ouverture ou à la fermeture du tiroir.
- L'autonettoyage ne peut pas être programmé lorsque le tiroir-réchaud est en marche.

Agencement des grilles du tiroir-réchaud

On peut disposer les grilles du tiroir-réchaud de deux façons :

En position supérieure (Figure 39) pour permettre le dépôt des aliments à profil bas à la fois sur la grille supérieure et la grille inférieure (p. ex. les rouleaux ou les biscuits sur la grille supérieure et une cocotte en dessous).

En position inférieure (Figure 40) pour permettre le dépôt des aliments légers et les plats vides sur la grille (p. ex. les petits pains et les pâtisseries ou les assiettes).

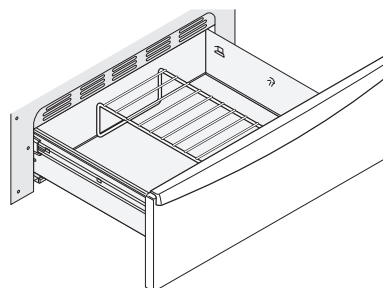


Figure 39 : Position supérieure

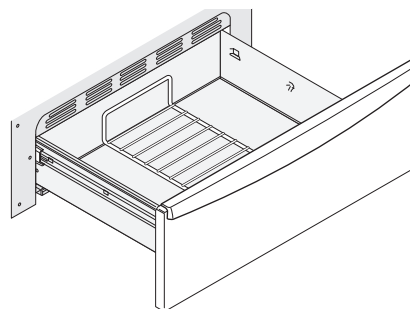


Figure 40 : Position inférieure

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Disposition des aliments dans le tiroir-réchaud

On retrouve ci-après une recommandation pour la disposition des aliments dans le tiroir-réchaud. Si un aliment n'est pas dans la liste, commencer par le réglage moyen. Pour des aliments plus croustillants, enlever le couvercle ou le papier d'aluminium de la nourriture.

La plupart des aliments peuvent être conservés à des températures de service à réglage moyen. Lorsqu'une combinaison d'aliments doit être gardé au chaud (p. ex. viande avec deux légumes et des petits pains) utiliser le paramètre utiliser la plus haute intensité (Hi). Pour éviter les pertes de chaleur, ne pas ouvrir le tiroir trop souvent en cours d'utilisation.

Paramètres recommandés du tiroir-réchaud

Aliments	Réglage
Bacon	< Hi > (haute intensité)
Boulettes de hamburger	< Hi > (haute intensité)
Volaille	< Hi > (haute intensité)
Côtelettes de porc	< Hi > (haute intensité)
Aliments frits	< Hi > (haute intensité)
Pizza	< Hi > (haute intensité)
Sauces	feu moyen
Casseroles	feu moyen
Œufs	feu moyen
Rôtis (bœuf, porc, agneau)	feu moyen
Légumes	feu moyen
Biscuits	feu moyen
Petits pains (durs)	feu moyen
Pâtisseries	feu moyen
Petits pains (tendres)	< Lo > (faible intensité)
Assiettes vides	< Lo > (faible intensité)

Boutons de commande du tiroir-réchaud

Utiliser le bouton de commande thermostatique pour régler la température du tiroir-réchaud. Il est situé sur le tableau de commande. Les réglages de température indiquent < OFF > (FERMÉ), < Lo > (faible intensité) et < Hi > (haute intensité). Noter que le réglage moyen approximatif est indiqué sur l'illustration (Figure 41).

Le témoin lumineux est situé au-dessus de la commande thermostatique du tiroir-réchaud et s'allume au réglage de la commande; il reste allumé jusqu'à sa mise hors tension <OFF >.

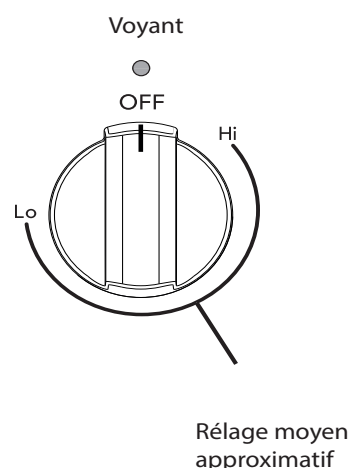


Figure 41 : Boutons de commande thermostatique du tiroir-réchaud

Pour régler le tiroir-réchaud :

1. Ouvrir le tiroir-réchaud lorsqu'il est refroidi; agencer les grilles au besoin.
2. Pour de meilleurs résultats, fermer le tiroir-réchaud et le préchauffer avant d'ajouter les aliments. Un tiroir vide sera entièrement préchauffé dans environ 15 minutes.
3. Pousser et tourner le bouton de commande dans un sens ou dans l'autre pour régler la température et relâcher.
4. Seuls les aliments chauds ayant atteint la température de service doivent être déposés dans le tiroir-réchaud. Déposer sur la grille et fermer le tiroir-réchaud. On peut également réchauffer les assiettes de service.
5. Une fois terminé, éteindre en tournant le bouton de commande thermostatique sur < OFF > (FERMÉ). Retirez délicatement les aliments et fermer le tiroir-réchaud.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Restauration des réglages en usine

Le contrôleur de four de votre appareil a été réglé à l'usine (par défaut). Au fil du temps, les utilisateurs modifient ces paramètres. Les options suivantes peuvent avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil :

- Le mode d'affichage de 12 heures ou 24 heures
- Tous les réglages de la sonde de four
- Le mode de cuisson en continu et la fonction d'économie d'énergie après 6 heures
- Les commandes silencieuses ou sonores
- L'affichage en degrés Fahrenheit ou Celsius
- Les réglages de la température du four (UPO)

ATTENTION

Tous les paramètres utilisateur ci-dessus seront restaurés aux réglages en usine.

Pour restaurer les paramètres de four aux réglages en usine :

1. Appuyer sur **7** du pavé numérique et maintenir enfoncé jusqu'à l'audition d'une tonalité de validation après environ 6 secondes.
2. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)**. Le contrôle a été réinitialisé aux réglages en usine.

Réglage de la température du four

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

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

La température du four peut être augmentée de +19 °C (+35 °F) ou abaissée de -19 °C (-35 °F) des paramètres calibrés à l'usine.

Pour augmenter ou abaisser la température du four de 20 degrés F:

1. Appuyer sur **< Bake > (cuire)** et le maintenir enfoncé four jusqu'à l'audition d'une tonalité de validation après environ 6 secondes. La valeur de compensation en température à l'usine de 0 (zéro) devrait apparaître à l'écran.
2. Saisir **2 0** à l'aide du pavé numérique.
3. Pour compenser la température de -20°, appuyer sur **< Self Clean > (autonettoyage)** pour basculer entre + et -.
4. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)** pour valider.

Remarque importante :

- Les ajustements de température du four ne modifient pas les fonctions **< Broil >** (griller), **< Self Clean >** (autonettoyage) ou **< Keep Warm >** (maintenir au chaud).
- Les réglages de la température du four peuvent être exécutés même si votre four affiche les températures en °C (Celsius). Les réglages maximum et minimum en Celsius vont de plus (+)19 °C à moins (-) 19 °C.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

< Self Clean > (autonettoyage)

Un four autonettoyant se nettoie lui-même à l'aide de températures élevées (bien au-dessus de la normale des températures de cuisson); cela permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en fines cendres que vous pouvez essuyer ensuite avec un chiffon humide. Cette fonction est programmable pour des cycles de nettoyage variant entre 2 et 4 heures.

Important : Veuillez lire toutes les consignes de sécurité et les déclarations importantes avant de démarrer un cycle d'autonettoyage.

! ATTENTION

- Ne pas laisser des enfants sans surveillance près de l'appareil. Au cours du cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud et occasionner des brûlures en cas de contact.
- Éviter de recouvrir les murs du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier aluminium. Cette action modifie la répartition de la chaleur et peut causer des dommages permanents (brûler) l'intérieur du four.
- Ne pas forcer l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et provoquer des brûlures. Afin d'éviter les brûlures, se tenir tout à côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à la vapeur ou à l'air chaud de s'échapper.
- La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux vapeurs émises au cours du cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacer les oiseaux vers un endroit bien ventilé.

Remarques importantes :

- Retirer toutes les grilles et tous les accessoires du four de manière à éviter tout endommagement des grilles. Si les grilles ne sont pas retirées, elles peuvent se décolorer.
- Enlever tous les éléments de la table de cuisson et du four incluant les ustensiles de cuisine ou plats de cuisson et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne peut pas résister aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et fondra.
- Ne pas vaporiser de nettoyant pour les fours ou de revêtement protecteur dans ou autour de n'importe quelle partie de l'intérieur du four. Nettoyer toute la saleté du cadre du four, la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four (Figure 42). Ces zones reçoivent suffisamment de chaleur pour brûler les saletés. Nettoyer à l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage.

- Nettoyer tout excès de déversement. Tout déversement sur la sole du four doit être essuyé et complètement nettoyé avant le lancement d'un cycle d'autonettoyage. Nettoyer à l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Les déversements majeurs peuvent provoquer un incendie ou de la fumée lorsque soumis à des températures élevées.
- Ne pas laisser les déversements d'aliments à forte teneur en sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou les garnitures pour tarte) adhérer en surface; ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
- Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le tissu du joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four. Vous risqueriez d'endommager le joint de porte et de compromettre la performance du four.

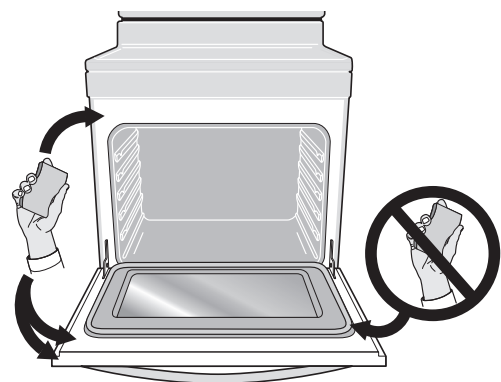


Figure 42 : Zones à nettoyer et les zones à éviter (joint)

- La cuisine doit être bien ventilée en ouvrant une fenêtre, en utilisant un ventilateur ou une hotte d'extraction au cours du premier cycle d'autonettoyage. Cela vous aidera à éliminer les odeurs normales.
- Ne pas tenter d'ouvrir la porte du four lorsque le témoin < OVEN LOCK > (VERROUILLAGE DU FOUR) clignote. Compter environ 15 secondes avant que le mécanisme de verrouillage motorisé verrouille ou déverrouille complètement la porte du four.
- Une fois le nettoyage terminé, la porte du four demeure verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière soit suffisamment refroidie. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez prévoir environ 1 heure supplémentaire pour le refroidissement du four avant d'être en mesure d'ouvrir la porte du four.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de < Self Clean > (autonettoyage)

Pour programmer un cycle d'autonettoyage :

1. S'assurer que le four est vide et que toutes les grilles sont retirées. Enlevez tous les articles du four. S'assurer que la porte du four est bien fermée.
2. Appuyez sur < Self Clean > (autonettoyage) et la valeur par défaut de 3 heures de nettoyage s'affiche à l'écran. Vous pouvez accepter la valeur par défaut de 3 heures ou choisir une autre durée de nettoyage en appuyant sur la touche d'autonettoyage pour basculer entre 2, 3 et 4 heures. Une fois la durée de nettoyage choisie, passer à la 3e étape.
3. Appuyer sur < START > (DÉMARRER) pour lancer le cycle d'autonettoyage.

Lorsque le four est configuré pour exécuter un cycle d'autonettoyage, le mécanisme de verrouillage motorisé commence le verrouillage de la porte du four. Éviter d'ouvrir la porte du four tandis que le mécanisme de verrouillage motorisé est en marche ou lorsque l'un des témoins ou un écran de verrouillage s'affichent. La porte du four est complètement verrouillée après environ 15 secondes. Une fois la porte du four verrouillée, le message < CLEAN > (AUTONETTOYAGE) s'affiche à l'écran indiquant le lancement de l'autonettoyage.

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

Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé :

1. Le message < CLEAN > (AUTONETTOYAGE) s'éteint et < HOT > (CHAUD) apparaît à l'écran.
2. Une fois le four refroidi (environ 1 heure), le témoin < Hot > (chaud) s'éteint et on peut ouvrir la porte du four.
3. Lorsque l'intérieur du four intérieur est complètement refroidi, retirer les résidus de cendres avec un chiffon humide ou une serviette en papier.

ATTENTION

Pour éviter toute brûlure, faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Se tenir sur le côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à la vapeur chaude et à l'air de s'échapper.

Réglage d'un autonettoyage différé

Pour lancer un cycle d'autonettoyage différé d'une durée par défaut de 3 heures avec démarrage à 9 h 00 :

1. S'assurer que l'horloge est bien réglée, que le four est vide et que les grilles sont retirées. S'assurer que la porte du four est bien fermée.
2. Appuyer sur < Delay Start > (mise en marche différée).
3. Saisir 9 0 0 avec le pavé numérique.
4. Appuyer sur START > (DÉMARRER) pour valider.
5. Appuyer sur < Self Clean > (autonettoyage).
6. Appuyer sur < START > (DÉMARRER).

S'il devient nécessaire d'arrêter l'autonettoyage en fonction :

1. Appuyer sur < OFF > (FERMÉ).
2. Si l'autonettoyage a chauffé le four à une température élevée, prévoir une période de refroidissement suffisante.
3. Avant de lancer l'autonettoyage, lire attentivement les notes importantes ci-dessous.

Remarque importante :

- Si votre horloge est réglée sur le mode d'affichage par défaut de 12 heures, le lancement d'un autonettoyage différé peut être programmé uniquement pour démarrer jusqu'à 11 heures et 59 minutes suivant l'heure affichée à l'écran; ne pas oublier de régler l'horloge à l'heure actuelle avant de programmer un lancement différé. Pour définir une mise en marche différée d'autonettoyage pour commencer à 12 heures ou plus (le maximum étant 23 heures et 59 minutes) après l'heure de réglage, assurez-vous d'abord de mettre la commande en mode d'affichage de 24 heures.
- Si un autonettoyage en marche est interrompu par une panne de courant ou s'il est annulé avant que le four soit nettoyé à fond, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage.
- Si la température du four était assez élevée lorsque l'autonettoyage a été interrompu, le contrôleur de four refusera d'effectuer un autre cycle d'autonettoyage pour une période allant jusqu'à 4 heures.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

< Steam Clean > (nettoyage vapeur)

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

! ATTENTION

- Ne pas ajouter de l'eau de javel, de l'ammoniaque, de nettoyant pour les fours ou tout autre nettoyant abrasif domestique à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.
- Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi. La cuisinière peut être chaude et occasionner des brûlures.

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

Pour programmer un cycle de nettoyage à la vapeur :

1. Retirer toutes les grilles et les accessoires du four.
2. Gratter ou nettoyer les débris et la graisse de la sole du four.
3. Verser 1 tasse d'eau du robinet dans la cavité de la sole du four. (Figure 43) Fermer la porte du four.

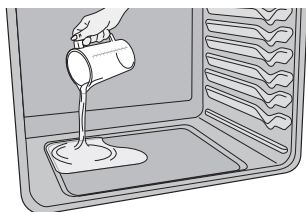


Figure 43 : Verser 1 tasse d'eau

4. Appuyer sur < Steam Clean > (nettoyage vapeur).
5. Appuyer sur < START > (DÉMARRER). < St Cn > (démarrage du nettoyage) apparaît à l'écran.
6. Le temps restant du cycle de nettoyage à vapeur s'affiche à l'écran. Ne pas ouvrir la porte pendant ce temps. Si la porte est ouverte durant le nettoyage à la vapeur, le message < d-O > (porte ouverte) s'affiche à l'écran.
7. Une alerte sonore retentit lorsque le cycle de nettoyage à la vapeur se termine et le message < END > (FIN) s'affiche à l'écran. Appuyer sur < OFF > (FERMÉ) pour revenir à l'affichage de l'heure.
8. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle de nettoyage à la vapeur. Se tenir sur le côté du four pour permettre à la vapeur chaude de s'échapper.

9. Nettoyer les parois et la sole du four. Ne pas nettoyer le joint de porte du four (Figure 44). Éviter de s'appuyer ou de se reposer sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage des parois.
10. Pour annuler le cycle de nettoyage à la vapeur à tout moment, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

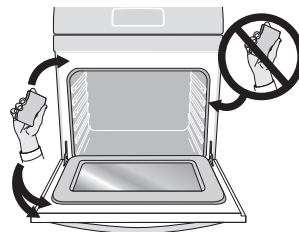


Figure 44 : Nettoyer autour du joint de porte du four

Remarques :

- L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire pour déloger la saleté tenace.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyer immédiatement le four dès la fin du cycle de nettoyage. Le nettoyage à la vapeur convient particulièrement pour les saletés incrustées sur la sole du four.
- Placer un essuie-tout ou un chiffon à l'avant du four pour capturer toute l'eau qui pourrait s'écouler en essuyant.
- Un tampon à récurer non abrasif, une éponge en acier inoxydable, un grattoir en plastique, ou un tampon nettoyeur de style gomme à effacer (sans nettoyeur) peut être utilisé pour les saletés tenaces. Mouiller les tampons avant l'usage.
- Ne pas laisser d'eau dans le four trop longtemps.
- De la vapeur d'eau ou de la condensation peut apparaître à proximité de l'évent du four et sur la vitre de four. Cela est normal. Le joint de four peut devenir humide; ne pas l'essuyer.
- Les sources d'eau locales contiennent souvent des minéraux (eau dure). Si des dépôts d'eau s'accumulent, essuyer les parois du four avec une solution à base de 50 % d'eau et de vinaigre ou une solution à base de 50 % de jus de citron et d'eau.
- Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé en différé.
- Si un nettoyage à la vapeur ne suffit pas, exécuter un cycle d'autonettoyage. Voir « < Self Clean > (autonettoyage) » à la page [page 44](#).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

! ATTENTION

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

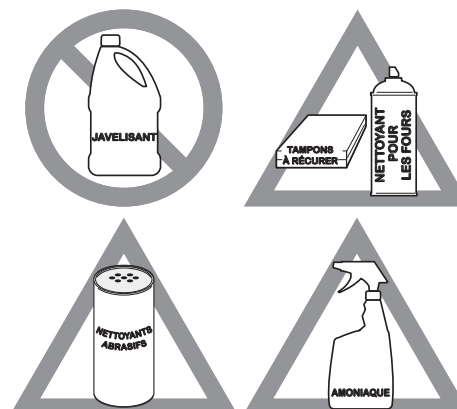


Figure 45 : Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints ou en plastique Composants peints Garnitures décoratives peintes	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés, mais ne pas appliquer directement sur la surface; vaporiser sur un chiffon humide et essuyer.
Tableau de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande - l'excès d'eau sur la zone de contrôle peut endommager l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier; ils risquent d'endommager le fini.
Boutons de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Pour retirer les boutons de commande Tourner en position < OFF > (arrêt); saisir fermement et tirer tout droit de l'arbre. Pour replacer les boutons après nettoyage, aligner les marques OFF et pousser le bouton en place.
Acier inoxydable	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Acier inoxydable Smudge Proof ^{MC} Acier inoxydable noir	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant pour électroménagers, nettoyant pour l'acier inoxydable ou de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la finition.
Lèchefrites et grilles en porcelaine émaillée Revêtement de porte en porcelaine Composants en porcelaine	Rincer à l'eau claire avec un linge doux. Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprime la plupart des taches. Rincer avec une solution à base de 50 % d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Essuyer tous les nettoyants; la porcelaine peut être endommagée lors de la prochaine cuisson. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
Four autonettoyant	Avant de programmer un cycle d'autonettoyage, nettoyer toute la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Voir « < Self Clean > (autonettoyage) » à la page 44.
Porte du four	Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur des événements de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas froter, endommager ou arracher le joint de porte du four.
Surface de cuisson en vitrocéramique	Voir « Entretien de la surface de cuisson » à la page 49.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la surface de cuisson

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

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

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

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

Ne jamais :

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

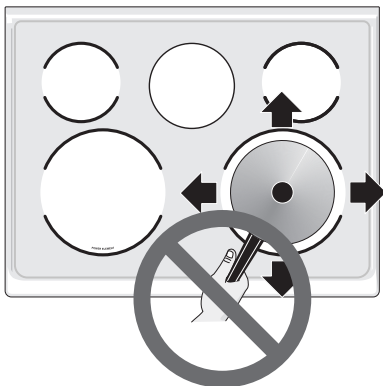


Figure 46 : Entretien de la surface de cuisson

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

Pour la saleté légère à modérée :

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

Pour la crasse tenace ou brûlée sur la surface :

Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la tache. Frotter la surface tachée à l'aide d'un outil de nettoyage non abrasif, appliquant une pression si nécessaire. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Si la crasse demeure, la retirer avec soin avec un grattoir métallique tenu à un angle de 30 degrés de la surface. Enlever les saletés détachées et les résidus avec de la crème nettoyante et polir la surface propre.

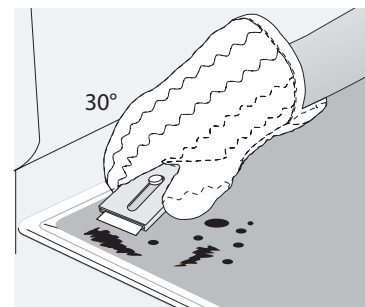


Figure 47 : Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la surface de cuisson (suite)

➔ IMPORTANT

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

Ustensiles de cuisine et papier d'aluminium

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

➔ IMPORTANT

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

Nettoyer en dessous des éléments de cuisson au four (certains modèles)

L'élément de cuisson est situé sur la sole du four. Pour certains modèles, si l'élément de cuisson inférieure est visible, il peut être soulevé pour faciliter l'accès à la sole du four. Retirer les grilles de four avant de soulever l'élément. S'assurer de ne pas soulever l'élément plus de 4 ou 5 pouces du fond du four.

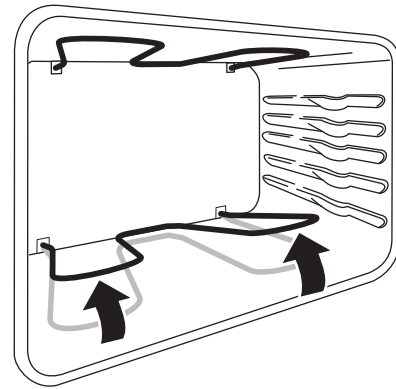


Figure 48 : Soulever l'élément de cuisson

Dépose et repose de la porte de four

Pour enlever la porte de four :

⚠ ATTENTION

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

1. Ouvrir complètement la porte du four, parallèle au plancher (voir Figure 49).
2. Tirer les verrous des charnières de gauche et de droite complètement vers le bas du cadre de four, vers la porte du four (voir Figure 50). Il peut être nécessaire d'utiliser un tournevis plat.
3. Saisir fermement les deux côtés de la porte du four. Ne pas la soulever par la poignée (voir Figure 51).
4. Ouvrir la porte à un angle d'environ 10 degrés du cadre de porte (voir Figure 51).
5. Soulever les bras articulés hors des galets situés de part et d'autre du cadre de four (voir Figure 52).

Pour remplacer la porte de four :

1. Saisir fermement les deux côtés de la porte du four. Ne pas la soulever par la poignée (voir Figure 51).
2. Tout en tenant la porte au même angle que pour la dépose, asseoir le crochet du bras articulé sur les galets situés de part et d'autre du cadre de four (voir Figure 51 et Figure 52). Le crochet du bras articulé doit s'asseoir fermement sur les galets.
3. Ouvrir complètement la porte du four, parallèle au plancher (voir Figure 49).
4. Pousser les verrous de charnière vers le haut et de part et d'autre du cadre de four à la position de verrouillage (voir Figure 50).
5. Fermer la porte du four.

➡ IMPORTANT

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

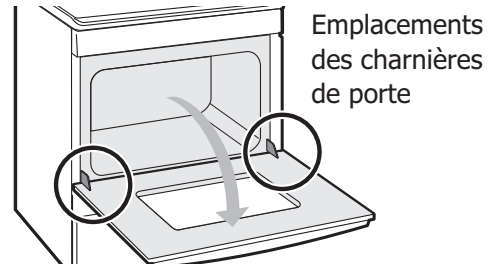


Figure 49 : Emplacement des charnières de porte

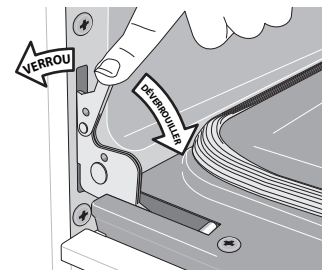


Figure 50 : Verrous des charnières de porte

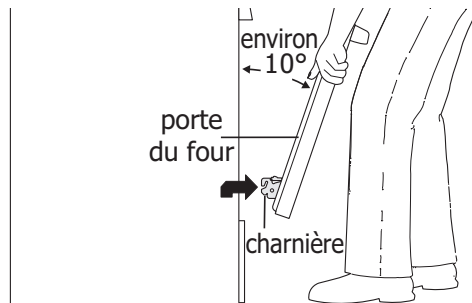


Figure 51 : Soutien de la porte pour la dépose

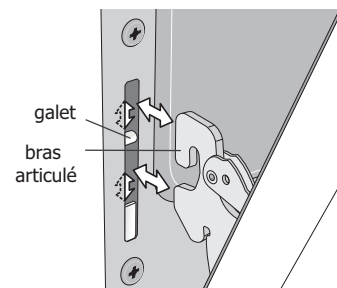


Figure 52 : Repose du bras articulé et du galet

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remplacement de la lampe de four

ATTENTION

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

Remplacement de la lampe intérieure de four :

La lampe du four est située sur la paroi arrière du four; elle est recouverte d'un verre de protection. La protection en verre doit être en place lorsque le four est en cours d'utilisation (Figure 53).

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

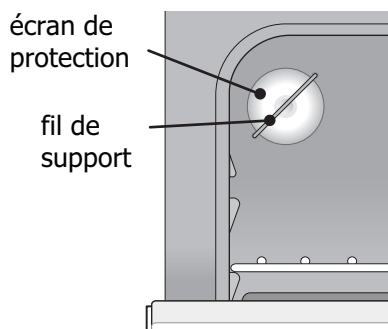


Figure 53 : Ampoule de four protégée par un bouclier thermique en verre.

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

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

Pour déposer le tiroir :

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

Pour reposer le tiroir :

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

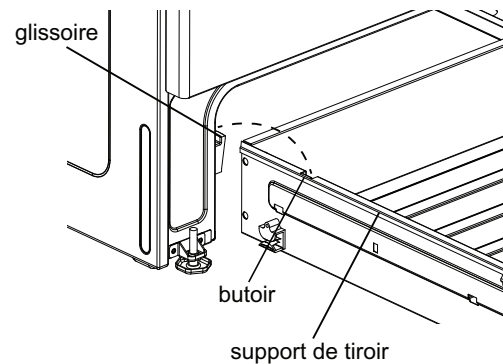


Figure 54 : Composants du tiroir de rangement

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Cuisson au four

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

Problèmes de cuisson et solutions

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

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Des solutions à des problèmes communs :

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

Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.
Problèmes de four	
Résultats de cuisson médiocres.	L'effet de nombreux facteurs de cuisson. S'assurer que la grille est en bonne position. Déposer les aliments au centre du four et espacer les plats de cuisson pour permettre une bonne circulation d'air. Préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Tenter de réajuster la température ou le temps de cuisson recommandés dans la recette. Voir " Réglage de la température du four " à la page 43 si vous croyez que le four est trop chaud ou pas assez.
Flammes à l'intérieur four ou de la fumée sortant de l'évent.	Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes en mode Broil (grillage), voir " Réglage de la fonction < Broil > (griller) " sur page 32 .
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivre les " Réglage de la fonction < Broil > (griller) " instructions données à la page 32 . La viande est trop près de la salamandre ou du brûleur. Repositionner la grille pour permettre le bon écart entre la viande et la flamme. Enlever l'excédent de gras de la viande. Couper le gras des bords pour empêcher le retroussage, mais ne pas couper dans la viande maigre. Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire pour la cuisson au grilloir fréquente. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments provoquent beaucoup trop de fumée.
Le tableau de commande du four émet des bips et affiche un code d'erreur F (panne) ou E (erreur).	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour annuler l'erreur, appuyer sur la touche OFF du tableau de commande. Une fois l'état d'erreur annulé, tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (griller). Si le code d'erreur se répète, couper l'alimentation, attendre 5 minutes puis remettre l'appareil en marche. Régler l'horloge. Tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (grillage) de nouveau. Si la panne se reproduit, appuyer sur OFF pour l'annuler.
L'appareil électroménager ne fonctionne pas en partie.	L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit d'abord être réglée avant de l'utiliser. Voir " Réglage de l'horloge " sur page 25 . S'assurer que les commandes du four sont réglées pour la fonction souhaitée. Voir " Réglage des commandes de four " en commençant à page 24 et relire les instructions pour la fonction de cuisson souhaitée dans le manuel ou voir dans la " L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas. " liste de contrôle.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint si la porte du four est ouverte en mode convection. Fermer la porte du four. Sur les modèles à gaz, le ventilateur de convection commence à tourner 6 minutes après le démarrage de la cuisson.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Cause et solution
Problèmes de surface de cuisson	
L'élément est trop chaud ou pas assez.	Réglage incorrect. Ajuster le niveau d'intensité.
L'élément ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	S'assurer d'avoir utilisé le bon bouton pour l'élément en question. L'ustensile de cuisine est déformé ou trop léger. N'utiliser que des ustensiles de cuisine équilibrés de calibre moyen ou épais. Les casseroles à fond plat cuisent mieux que les ustensiles déformés. Le matériau de fabrication des ustensiles et leur calibre affectent la répartition de la chaleur. Les plats de calibre moyen et épais chauffent uniformément. Les aliments auront tendance à brûler dans des ustensiles de calibre léger parce qu'ils ne chauffent pas uniformément.
Zones décolorées avec des reflets métalliques sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux occasionnés par l'eau et la nourriture. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge.
Rayures ou des éraflures sur la surface de cuisson.	Les grosses particules comme le sel ou les salissures durcies sur les ustensiles de cuisson provoquent des égratignures. S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites rayures n'affectent pas la cuisson et s'estompent avec le temps. Des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Des ustensiles de cuisine avec un fond en mauvaise condition ont été utilisés. Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat et lisse.
Traces de métal sur la surface de cuisson.	Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Éviter de faire glisser des ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Pour plus de détails, voir "Entretien de la surface de cuisson" à la page 49 .
Rayures ou points bruns sur la surface de cuisson.	Débordements cuits sur la surface. Une fois la surface de cuisson refroidie, gratter avec une lame de rasoir pour enlever la saleté. Pour plus de détails voir "Entretien de la surface de cuisson" à la page 49 .
Problèmes d'autonettoyage	
La fonction Self Clean (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. Voir "Réglage de < Self Clean > (autonettoyage)" sur page 45 .
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles de four sont demeurées à l'intérieur durant l'autonettoyage. Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer à l'eau claire, sécher et remplacer dans le four.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Cause et solution
La saleté persiste après l'autonettoyage.	L'autonettoyage a été interrompu. Revoir les instructions données "< Self Clean > (autonettoyage)" à la page 44. Déversements excessifs sur la sole du four. Nettoyer tout excès de déversement avant de lancer l'autonettoyage. L'omission de nettoyer la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et la petite zone au centre avant de la sole du four. Ces zones ne font pas partie de la zone d'autonettoyage, mais deviennent assez chaudes pour brûler les résidus. Nettoyer manuellement ces zones avant de lancer le cycle de nettoyage. Les résidus peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse en nylon et de l'eau ou d'un tampon de récurage en nylon. Veiller à ne pas endommager le joint de four.
Autres problèmes	
La cuisinière n'est pas de niveau.	S'assurer que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour soutenir la cuisinière de manière adéquate. Si le plancher est en pente ou s'affaisse, contacter un menuisier pour corriger la situation. Une mauvaise installation. Placer une grille au centre du four. Déposer un niveau sur la grille. Ajuster les pieds de mise à niveau à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau. L'alignement de l'armoire de cuisine peut faire paraître la cuisinière hors de niveau. S'assurer que les armoires sont d'équerre et ont suffisamment de jeu pour le dégagement de l'appareil.
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Contacter le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible. Le tapis entrave la cuisinière. Prévoir suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé par-dessus le tapis. Il n'est pas conseillé d'installer un électroménager sur un tapis. Voir les directives particulières à votre appareil ménager dans la notice d'installation.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	S'assurer que l'ampoule est bien en place dans son culot. Voir " Remplacement de la lampe de four " sur page 52 .

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments gâchés suite à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un établissement commercial.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service visant à vérifier et corriger l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant son utilisation.
9. Les frais encourus pour accéder à des parties de l'appareil pour une réparation, par exemple, le retrait des garnitures, des armoires, des clayettes, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service concernant la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériaux jetables ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais ne s'y limitant pas, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux placards, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'usage abusif, le mauvais usage, l'emploi d'une alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, COMME DÉCRIT DANS LA PRÉSENTE. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS, QUI PEUVENT VARIER D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Si vous devez faire appel au service après-vente

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

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

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



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