



Cuisinière électrique avec table de cuisson à induction *utilisation & entretien*

Introduction.	2
IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	3
Conseils de cuisson	11
Avant l'utilisation des éléments de surface	14
Réglage des commandes de la surface	17
Réglage des commandes de la surface	18

Avant de régler les commandes de four	20
Réglage des commandes du four	21
Entretien et nettoyage.	39
Avant de faire appel au service après-vente.	45
GARANTIE	48

Bienvenue dans notre *famille*

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

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

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

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

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

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

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____



Liste de contrôle d'installation

Des portes

- ☐ Les poignées sont sûres et serrées
- ☐ La porte se ferme complètement à l'armoire de tous les côtés

Nivellement

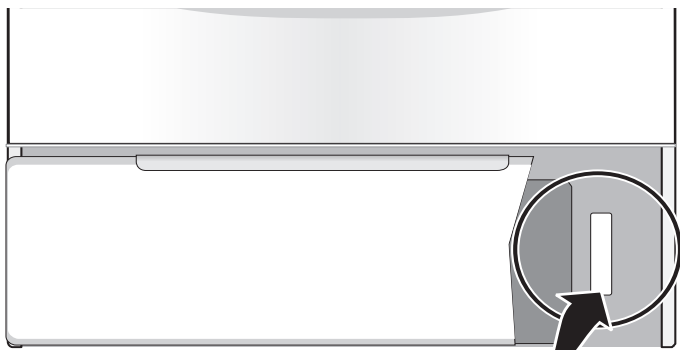
- ☐ La plage est horizontale et d'avant en arrière
- ☐ Le cabinet est solide à tous les coins

Puissance électrique

- ☐ Puissance de la maison allumée
- ☐ Portée filaire ou branchée

Vérifications finales

- ☐ Matériel d'expédition enlevé
- ☐ Carte d'inscription envoyée en



Emplacement du numéro de série


Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

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

DÉFINITIONS

 Ce symbole signale un avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les risques de blessures ou de mort.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANTE

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

REMARQUE

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

AVERTISSEMENT

Risque de basculement



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



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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION**→ IMPORTANTE**

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**

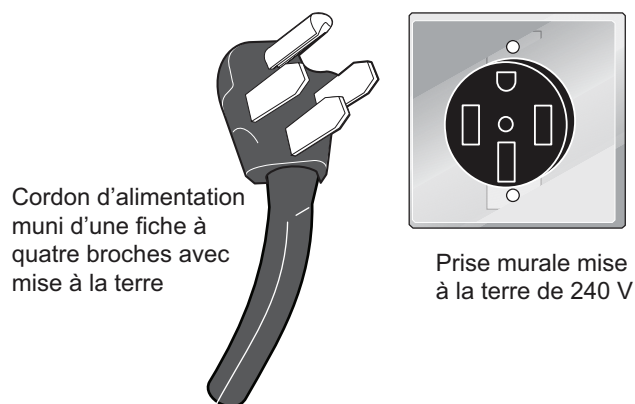
Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

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.



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 dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayer d'attraper ces objets.

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

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

! AVERTISSEMENT

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

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

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

! ATTENTION

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

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

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

! 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.

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



ATTENTION

Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical semblable doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou qu'elles se trouvent près de ce type d'appareil en marche, car le champ électromagnétique de l'appareil pourrait perturber le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout autre dispositif médical du même genre. Il est recommandé de consulter votre médecin ou le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou votre dispositif médical au sujet de votre situation particulière.

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.

Ustensiles émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec la table de cuisson et ils doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones à induction. Consultez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation sur une table de cuisson afin de vous assurer que les plats utilisés sont compatibles avec la cuisson à induction.

L'utilisation d'ustensiles inadéquats risque de briser ces derniers en raison des vari-

ations soudaines de température. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation d'ustensiles de cuisson sur une surface 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.

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.

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 essayez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL**ATTENTION**

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

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

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

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

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES
FOURS AUTONETTOYANTS****ATTENTION**

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.

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.

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.

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

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

10

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Déclaration relative aux interférences radio de la Federal Communications Commission (États-Unis uniquement) Cet appareil génère et utilise une énergie de fréquence de bande ISM. S'il n'est pas exactement installé et utilisé selon les instructions du fabricant, il peut causer des interférences avec les signaux de réception de radio ou de télévision. Cet appareil a été soumis à des tests spécifiques confirmant sa conformité aux normes de l'article 18 des règlements de la FCC concernant les équipements ISM, visant à garantir une protection suffisante contre ce type d'interférences dans les installations résidentielles. Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences dans les installations spécifiques. Si cet appareil cause des interférences nuisibles avec les signaux de réception de radio ou de télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant l'appareil), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation par l'un des moyens suivants :

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes en fonction du récepteur.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes sur une prise d'un circuit autre que celui sur lequel le récepteur est branché. Le fabricant n'est pas responsable des interférences nuisibles aux signaux de réception de radio ou de télévision causées par une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger de telles interférences.

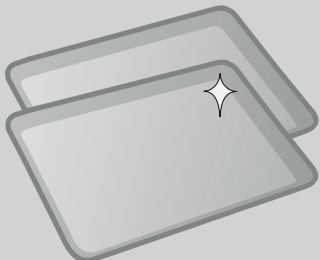

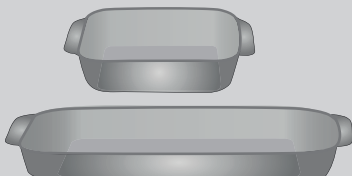
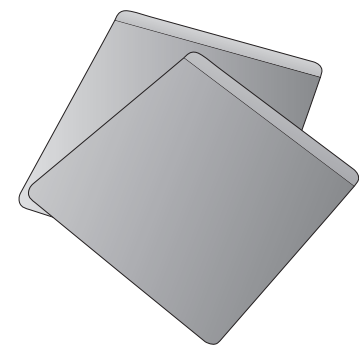


AVERTISSEMENT

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

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.

12

CONSEILS DE CUISSON

Conditions de cuisson

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

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

Résultats de cuisson

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

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

Trucs de cuisson

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

Trucs de cuisson	Recommandations
Cuisson	
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans "Setting Oven Controls" commençant à page 13. Placer une grille unique de façon à ce que les aliments se retrouvent au centre du four.
Préchauffer	Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain. Mettre les aliments immédiatement après le bip.
Vérifier les aliments	Allumer la lampe de four pour vérifier les aliments par la vitre. Ouvrir la porte réduit les résultats de cuisson de la cuisson.
Cuisson ou cuisson par convection	La cuisson par convection est la meilleure à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleurs résultats, voir "Convection Bake" à la page 18.
Disposition des aliments	Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.

Trucs de cuisson	Recommandations
Griller ou rôtir	
Lèche-frite	<p>Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèche-frite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèche-frite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures.</p> <p>Si la lèche-frite et la grille ne sont pas fournies avec l'appareil ménager, ils peuvent être achetés sur frigidaire.com.</p>
Cuisson par convection	
Caractéristiques de la cuisson par convection	<p>La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments de façon plus uniforme et réduit les « points chauds » dans le four.</p> <p>La convection épargne vous fait gagner du temps si vous utilisez plusieurs grilles pour cuire plusieurs aliments à la fois.</p>
Cuisson pâtissière par convection	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) de celle de la recette sauf si elle est écrite pour la cuisson par convection.</p> <p>Préchauffer le four pour obtenir les meilleurs résultats.</p>
Rôtir par convection	<p>Rôtir par convection est idéal pour la viande et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et volailles.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Utiliser une sonde de cuisson si disponible. Les sondes sont disponibles dans la plupart des épiceries et des quincailleries.</p> <p>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.</p> <p>Ne pas couvrir les aliments pour la cuisson à sec; cela empêche la viande de brunir convenablement.</p> <p>Utiliser une lèche-frite et une grille ou une grille à rôtir pour la cuisson des viandes. La lèche-frite attrape les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse. Si vous ne possédez pas ces accessoires, on peut les acheter chez Frigidaire.com</p>

Qu'est-ce que l'induction électromagnétique?

La cuisson par induction utilise des électroaimants pour créer de la chaleur dans les ustensiles de cuisson compatibles.

Au-dessous de chaque zone de cuisson d'une table de cuisson à induction se trouve une bobine de cuivre. Lorsque la zone de cuisson est allumée, l'électricité transforme la bobine en un aimant qui chauffe les ustensiles de cuisson en métal se trouvant dans la zone de cuisson.

Caractéristiques de la cuisson par induction

Parce que la chaleur se propage dans l'ustensile de cuisson plutôt que dans la table de cuisson, l'induction offre plusieurs avantages.

Chauffage rapide : L'ustensile de cuisson chauffe plus rapidement que sur une table de cuisson électrique conventionnelle. Prenez garde de ne pas brûler les aliments lorsque vous commencez à cuisiner avec cette méthode de cuisson. Vous devrez peut-être utiliser un réglage de chaleur inférieur à celui que vous utilisez habituellement.

Contrôle précis de la chaleur : Le niveau de chaleur qui se propage dans l'ustensile de cuisson changera immédiatement lorsque vous modifierez le réglage de la zone de cuisson.

Chauffage uniforme : Les ustensiles de cuisson vont généralement chauffer plus uniformément sur une table de cuisson à induction, de sorte que vos ustensiles auront moins de risques de présenter des taches de chaleur ou de froid.

Table de cuisson moins chaude : Une table de cuisson à induction sera plus froide lorsque vous retirerez les ustensiles de cuisson qu'une table de cuisson électrique classique. La table de cuisson ne devenant pas aussi chaude, vous ne risquez pas d'être brûlé. Les déversements sont également moins susceptibles de cuire sur la surface, ce qui rend son nettoyage plus facile.

Efficacité énergétique : La cuisson par induction gaspille moins d'énergie qu'une table de cuisson conventionnelle, donc elle utilise moins d'électricité.

Préparation

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez sur la surface en vitrocéramique une couche de crème de nettoyage pour table de cuisson (vendue dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Nettoyez et polissez la surface à l'aide de feuilles d'essuie-tout propres. Les crèmes de nettoyage pour table de cuisson laissent un enduit protecteur qui facilite le nettoyage lorsque la surface est salie par des aliments et permet d'éviter les égratignures et les éraflures.



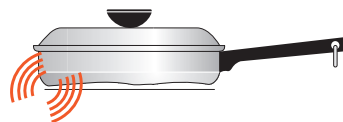
ATTENTION

Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds**. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.

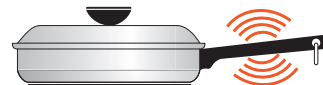
Sons

Le champ magnétique des zones de cuisson à induction peut provoquer une vibration des ustensiles de cuisson, créant un bruit de bourdonnement. Ces sons ne sont pas inhabituels, surtout avec des réglages de température élevés.

Les ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas parfaitement plat peuvent vibrer légèrement contre la table de cuisson.



Une poignée lâche peut vibrer dans son réceptacle.



Les ustensiles de cuisson constitués de plusieurs matériaux peuvent produire de petites vibrations dans leur structure.



Figure 1: Sons émis lors de la cuisson par induction

Les ustensiles de cuisine plus lourds et de meilleure qualité sont susceptibles d'émettre moins de sons.

Les commutateurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson à la température souhaitée peuvent aussi produire des sons de cliquetis. Il est également possible que vous entendiez le son du ventilateur qui refroidit les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur de la table de cuisson.



REMARQUE

Assurez-vous de lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson à induction dans la section « Entretien et nettoyage » et dans la section de la liste de vérification « Avant de faire appel au service après-vente » du Guide d'utilisation et d'entretien.

Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés

Le type d'ustensile de cuisson utilisé et sa dimension influencent le réglage de la température nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur la Figure 2 et la Figure 3.

Vérifiez que le fond des ustensiles de cuisson est bien plat en y faisant tourner une règle (voir Figure 2). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un dessous plat qui entre bien en contact avec toute la surface de la zone de cuisson (voir Figure 6 à la page 16).

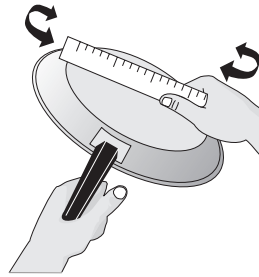


Figure 2: Test de la règle

Choix des ustensiles de cuisson

Le choix d'un ustensile de cuisson est particulièrement important lorsque vous cuisinez avec une table de cuisson à induction. L'ustensile utilisé doit contenir du fer ou de l'acier magnétique pour fonctionner sur une table de cuisson à induction. Parmi les matériaux les plus couramment utilisés pour les ustensiles de cuisson à induction, mentionnons :

- **Acier inoxydable** – Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches. Certains types d'acier inoxydable ne fonctionneront pas sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant (Figure 3) pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en acier inoxydable.
- **Fonte** – Conducteur de chaleur lent, mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.
- **Émail vitrifié sur métal** – Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Un ustensile fait d'un métal compatible recouvert d'émail vitrifié fonctionnera sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant (Figure 3) pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en émail vitrifié.

Le test magnétique

Pour vérifier qu'un ustensile de cuisson fonctionnera sur votre table de cuisson à induction, essayez d'y faire coller un aimant (voir Figure 3).

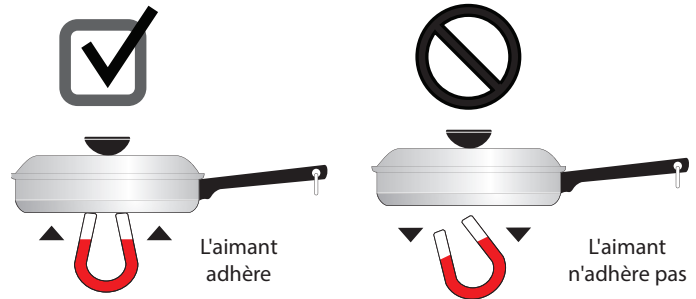
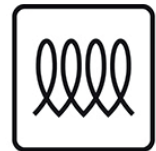


Figure 3: Test de l'aimant

Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, ce dernier peut être utilisé sur votre table de cuisson à induction. Si l'aimant n'adhère que faiblement ou pas du tout, l'ustensile de cuisson ne chauffera pas sur votre table de cuisson à induction..

On retrouve souvent sur le fond des ustensiles de cuisson vendus comme étant compatibles à la cuisson à induction un symbole imprimé par le fabricant.



Symbole de la compatibilité à la cuisson à induction

Meilleur type de batterie de cuisine:

L'ustensile de cuisson le plus efficace pour l'induction aura une grande surface magnétique couvrant la majeure partie du fond des casseroles et poêles. Si le chauffage n'est pas uniforme, votre batterie de cuisine peut avoir une plus petite zone magnétique (au centre de la casserole ou de la casserole). Déplacez l'ustensile de cuisson dans une zone de cuisson plus petite.



ATTENTION

Les ustensiles de cuisson appropriés se trouvant sur une zone de cuisson à induction allumée chaufferont très rapidement. La variation rapide de la température subie par un ustensile de cuisson vide laissé sur une zone de cuisson à induction allumée peut le déformer ou l'endommager.

Détecteur d'ustensile

Les capteurs situés sous la surface de cuisson doivent remplir certaines conditions spécifiques avant que les zones de cuisson à induction puissent fonctionner. Si une zone de cuisson est allumée et que ces conditions ne sont pas remplies, le réglage dans l'affichage de zone clignotera.

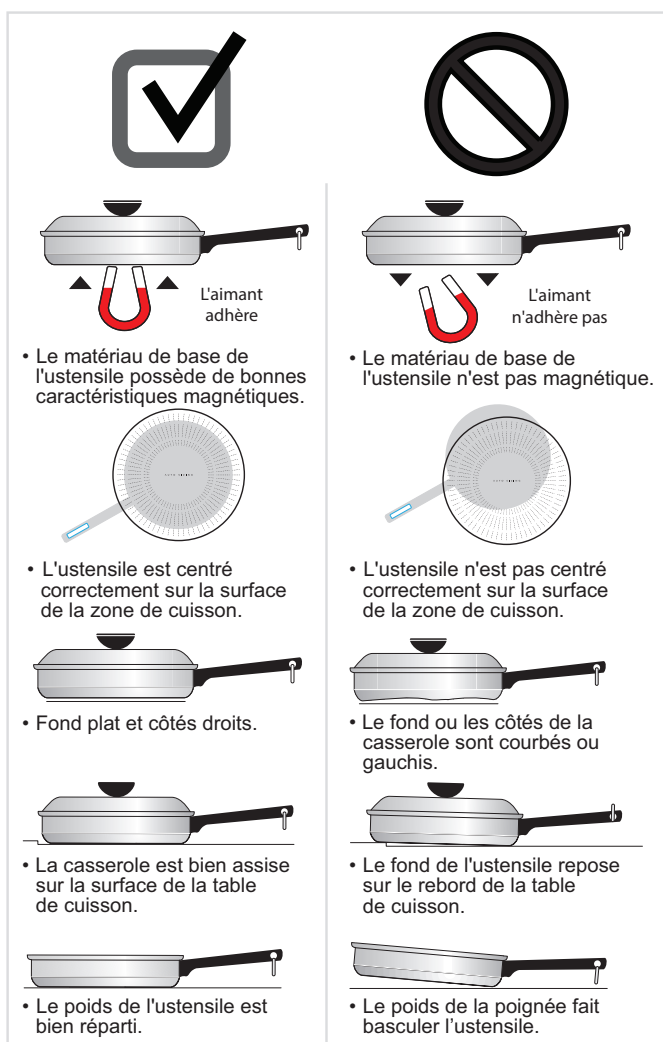


Figure 4: Détection de l'état de l'ustensile

Dimensions minimales et maximales de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction requièrent une dimension d'ustensile adéquate pour s'activer. Les cercles incrustés dans la surface de la table de cuisson vous indiquent les dimensions minimales et maximales de l'ustensile à utiliser dans chacune des zones de cuisson.

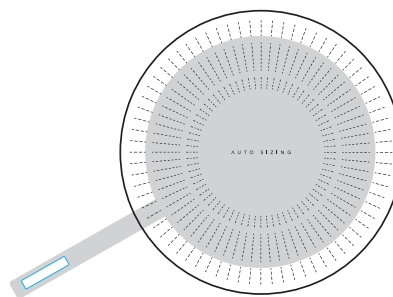


Figure 5: Ustensile de cuisson de la bonne dimension

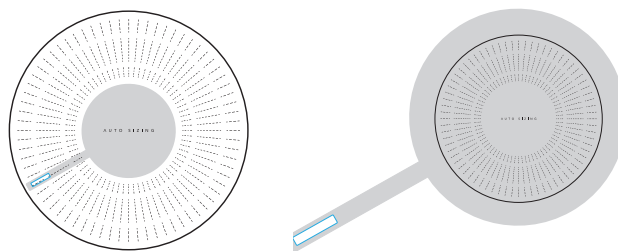


Figure 6: Ustensile de cuisson trop petit, Ustensile de cuisson

Le cercle interne de chaque zone de cuisson indique la dimension minimale de la casserole à utiliser dans cette zone (Figure 5). Si l'ustensile est trop petit, l'afficheur clignotera et l'ustensile ne chauffera pas. Choisissez une casserole plus grande ou utilisez une zone de cuisson différente.

Le cercle extérieur incrusté dans la table de cuisson indique la plus grande taille de la casserole pouvant être utilisée dans cette zone (Figure 6). Pour assurer une cuisson uniforme de vos aliments, n'utilisez pas de casserole dont le fond dépasse le cercle extérieur de la zone de cuisson.

Correction des erreurs de détecteur d'ustensiles

Si les problèmes qui empêchent la table de cuisson de fonctionner correctement ne sont pas corrigés, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après 30 secondes.

Il est conseillé de diminuer le réglage de puissance avant de corriger les problèmes de détection des casseroles.

Fenêtres d'affichage de la table de cuisson

Le backguard de la gamme offre une fenêtre numérique pour chacune des zones de cuisson situées sur la table de cuisson. Les niveaux de puissance et les messages sont facilement surveillés et contrôlés en utilisant la fenêtre affiche en combinaison avec les commandes correspondantes.

Paramètres de niveau de puissance disponibles

La commande de la table de cuisson affichera des niveaux de puissance allant de P (Power Boost), H (haut) à L (bas). Les réglages entre 9 et 2 diminuent et augmentent. Incréments de 1,0. Le réglage le plus bas L affichera juste en dessous du réglage numérique le plus bas de 2.

Niveau de puissance boosté (P)

Lors du réglage d'une zone de cuisson à induction pour réglage le plus élevé (en position POWER BOOST), l'écran affichera initialement P (Power Boost) niveau de puissance jusqu'à 10 minutes. Après 10 minutes, la zone de cuisson retournera automatiquement au Hi réglage. Le paramètre P est uniquement disponible immédiatement après avoir activé une zone de cuisson.

Message indicateur d'erreur ESEC (E)

Un message d'erreur s'affiche (E clignotant) à la mise sous tension (ou après une panne de courant) si l'un des réglages de surface ont été laissés en position ON. Si une panne de courant doit se produire, réglez les quatre commandes de surface en position OFF. Cela va réinitialiser les contrôles de surface. Assurez-vous de réinitialiser l'horloge. Une fois que la surface contrôle ont été réglés sur les positions OFF et l'horloge a été réglée avec l'heure exacte de la journée, les commandes de surface doivent revenir à un fonctionnement normal.

Si les commandes de surface ne fonctionnent pas et que le E le message reste dans n'importe quel affichage après avoir suivi ces procédures, contactez un réparateur agréé à l'aide.

Message de la fenêtre de verrouillage (-)

Le message (-) apparaîtra dans tous les contrôles de surface s'affiche chaque fois que le verrouillage ou l'autonettoyage est active.



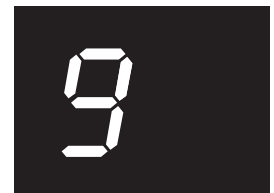
Power Boost



High (Haut)



Low (Bas)



Réglage du nombre le plus élevé



Réglage du nombre le plus bas



Message d'erreur



Verrouillage de la table de cuisson

18 RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE

Zones de cuisson à induction

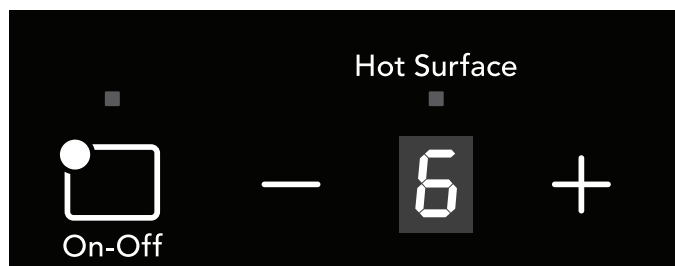
Pour faire fonctionner une zone de cuisson à induction:

1. Placer des ustensiles de taille correcte sur la cuisson zone.
2. Appuyez sur la touche On-Off de la zone de cuisson jusqu'à il émet un bip. Un - (tiret) apparaîtra à l'écran.
3. Appuyez sur la touche + ou - de la zone de cuisson jusqu'à vous atteignez le réglage souhaité (reportez-vous au Paramètres de zone d'induction recommandés dans le tableau sur cette page).
4. Une fois la cuisson terminée, tournez l'induction zone de cuisson désactivée en appuyant sur sa touche marche / arrêt avant de retirer l'ustensile.

Réglages suggérés pour les éléments de surface induction

Commencez la plupart des opérations de cuisson sur un réglage plus élevé, puis réglez-le sur un réglage plus bas pour terminer la cuisson.

Les réglages de puissance montrés au Tableau 1 sont basés sur une cuisson avec des casseroles de dimensions moyennes et dotées de couvercles. Assurez-vous d'effectuer tous les ajustements de réglage nécessaires afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson possible.



REMARQUE

La table de cuisson est équipée d'un capteur qui détecte l'ustensile de cuisson dans la zone de cuisson. La zone de cuisson ne deviendra pas active sans la batterie de cuisine appropriée en place.

Paramètres d'alimentation	
Power boost (P)	Utilisée pour commencer à faire chauffer des casseroles contenant une grande quantité d'aliments ou pour amener de grandes quantités d'eau à ébullition
Élevé (9)	Sert à commencer la majorité des recettes, à amener l'eau à ébullition et à cuire à feu vif dans une poêle
Moyen élevé (7 - 8)	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
Moyen (5 - 6)	Permet de maintenir une ébullition lente, d'épaissir les sauces ou de cuire des légumes à la vapeur
Moyen bas (2 - 4)	Sert à faire mijoter, pocher et cuire en ragoût
Bas (L)	Réchauffer, faire fondre, faire mijoter

Remarque:

- Le réglage Power Boost (P) n'est disponible qu'après l'activation d'une zone de cuisson en appuyant sur la touche +. La table de cuisson restera en mode Power Boost pendant 10 minutes maximum. Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson passe automatiquement au réglage haut (H).
- La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le type des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.
- Le voyant lumineux de surface chaude s'allume lorsque de la chaleur est détectée dans une zone de cuisson. La lumière restera allumée jusqu'à ce que la surface chauffée soit suffisamment refroidie.

Table 1: Paramètres de zone de cuisson à induction suggérés

IMPORTANT

Ne laissez pas de batterie de cuisine vide sur une zone de cuisson en fonctionnement. Les ustensiles de cuisson chauffent très rapidement et peuvent être endommagés ou déformés s'ils sont laissés vides sur la zone de cuisson.

Déplacement des ustensiles sur la table de cuisson lisse

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

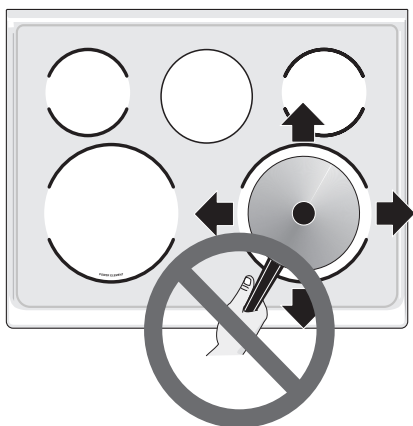


Figure 7: Ne faites pas glisser la batterie de cuisine sur la table de cuisson

Recommandations pour le préchauffage des ustensiles

La cuisson par induction peut réduire le temps requis pour préchauffer un ustensile par rapport à la cuisson sur un élément radiant ou un brûleur au gaz.

- Le message HE (élément chaud) s'affiche dès que l'élément chauffant est arrêté ou que la zone de cuisson est éteinte, et il reste affiché jusqu'à ce que les surfaces de cuisson aient suffisamment refroidies.
- Le détecteur de casserole détectera si l'ustensile n'est plus centré sur une zone de cuisson à induction active et l'ustensile cessera de chauffer. L'affichage clignote jusqu'à ce que la casserole soit replacée au centre de la zone de cuisson. Si la casserole est correctement replacée au centre de la zone de cuisson, la cuisson reprend. Les commandes de la zone de cuisson gardent en mémoire le réglage du niveau de puissance pendant une période allant jusqu'à 30 secondes avant l'arrêt automatique de la zone 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.
- Assurez-vous que la marmite est compatible avec l'induction.
- 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.



ATTENTION

Bien que les zones de cuisson à induction ne dégagent pas directement de la chaleur, elles peuvent chauffer au contact des ustensiles de cuisson chauds. Des brûlures peuvent se produire si une zone de cuisson ou les zones environnantes sont touchées avant qu'elle n'ait refroidi à une température sans danger.

Ne placez pas d'articles inflammables (comme une salière et une poivrière, un porte-cuillère, des sacs d'emballage, etc.) faits de plastique sur la table de cuisson lorsque vous l'utilisez. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer s'ils sont placés trop près d'un ustensile chaud.

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

20 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.

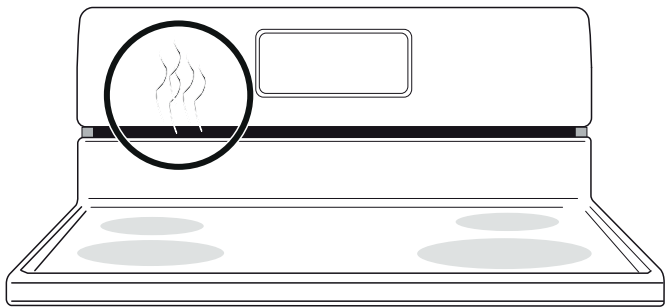


Figure 9: L'évent de four



AVERTISSEMENT

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 une décharge électrique ou un incendie. La température du four pendant l'autonettoyage est assez chaude pour fondre le papier d'aluminium.



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.

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

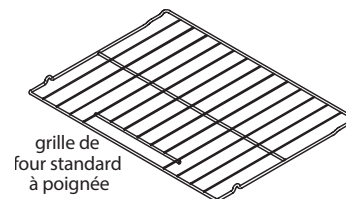
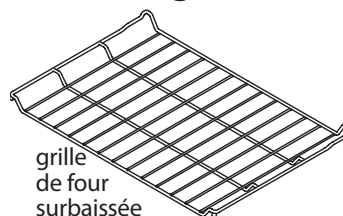


Figure 8: Types de grilles de four

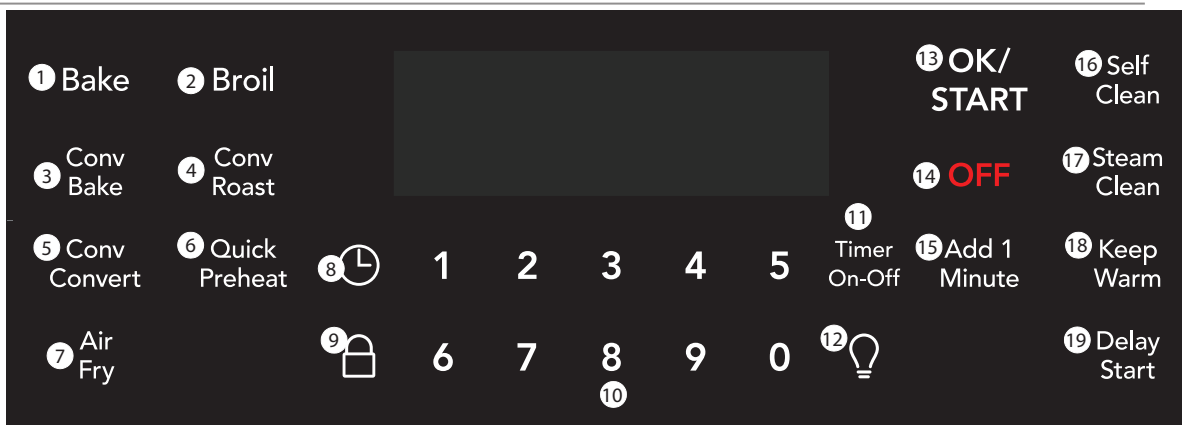
- **Grilles de four plates à poignée** utilisées pour tous les besoins de cuisson; elles sont placées dans la plupart des positions de grille du four.

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.



Fonctions de contrôle du four

1. **Bake** (cuisson au four) : sert à régler la température de cuisson au four conventionnelle.
2. **Broil** (gril) : permet de sélectionner la fonction de gril normal pour une cuisson à la chaleur directe.
3. **Conv Bake** (cuisson à convection) : fait circuler la chaleur dans le four pour obtenir une cuisson plus rapide de certains aliments.
4. **Conv Roast** (rôtissage à convection) : utilise un ventilateur de convection afin de brunir délicatement l'extérieur des viandes et de la volaille tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur.
5. **Conv Convert** (conversion à la convection) : convertit la température de cuisson standard en température de cuisson à convection.
6. **Quick Preheat** (préchauffage rapide) : idéal pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir.
7. **Air Fry** (Friture d'air) : Utilise l'air chaud pour des résultats croustillants au goût délicieux sans toute l'huile.
8. **Horloge** : permet de régler l'heure de l'horloge.
9. **Verrouillage du four** : sert à verrouiller les fonctions du four.
10. **Touches 0 à 9** : utilisez le clavier numérique pour régler la température et l'heure.
11. **Timer On-Off** (minuterie marche-arrêt) : permet de mettre en marche ou d'annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter une fonction de cuisson.
12. **Lampe du four** : sert à allumer ou à éteindre la lampe du four. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
13. **OK/START** (OK/mise en marche) : permet de régler les fonctions de cuisson et de régler l'horloge.
14. **OFF** (arrêt) : sert à arrêter toutes les fonctions de cuisson du four.
15. **Add 1 Minute** (ajouter une minute) : sert à ajouter des minutes à la minuterie.
16. **Self Clean** (autonettoyage) : sert à régler un cycle d'autonettoyage de 2 à 4 heures.

17. **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur) : permet de nettoyer rapidement les saletés légères.

18. **Keep Warm** (maintien au chaud) : permet de conserver les aliments cuits à des températures de service.

19. **Delay Start** (mise en marche différée) : permet de programmer une heure de mise en marche différée pour le préchauffage rapide, la cuisson au four, la cuisson à convection, le rôtissage à convection et l'autonettoyage.

Table 2: Contrôle minimum et maximum réglages

Feature	Mode	Min Temp/Time	Max Temp/Time
Préchauffage rapide		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Cuisson au four		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Gril		400°F(205°C)	550°F (288°C)
Friture d'air		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Rôtissage à convection		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Rôtissage à convection		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Maintien au chaud		170°F (77°C)	Until canceled
Minuterie	12 Hr. 24 Hr.	1 Min	11:59 Hr./Min.
Horloge	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Mise en marche différée	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Nettoyage à la vapeur	30 mins		
Autonettoyage		2 hours	4 hours

Remarque : Une tonalité de confirmation de l'entrée (1 bip) retentira chaque fois que vous appuierez sur une touche (la touche de verrouillage du four est retardée de 3 secondes). Un signal sonore d'erreur de programmation (3 bips courts) retentira si la température ou la durée entrée est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonction choisie.

22 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de l'horloge

Lorsque vous brancherez l'appareil pour la première fois, 12:00 clignotera sur l'afficheur. L'horloge doit d'être mise à l'heure avant d'utiliser le four

Pour régler l'horloge à 1 h 30 ::

1. Appuyez sur .
2. Entrez **1 3 0** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **OK/START** (OK/mise en marche).



REMARQUE

L'horloge ne peut pas être réglée lorsqu'un cycle d'autonettoyage, une mise en marche différée ou une fonction de cuisson est activé.

Réglage de la minuterie

La minuterie vous permet d'effectuer le suivi de votre temps de cuisson sans nuire au processus de cuisson. La minuterie peut être réglée pour une durée minimale de 1 minute et une durée maximale de 11 heures 59 minutes.

Pour régler la minuterie à 5 minutes

1. Appuyez sur la touche **Timer On-Off** (minuterie marche-arrêt).
2. Entrez **5** à l'aide de la touche numérique.
3. Appuyez sur **Timer On-Off** (minuterie marche-arrêt) pour démarrer la minuterie. Lorsque le temps est écoulé, **END** (fin) s'affiche et le panneau de commande bipera 3 fois toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche Timer On-Off.

Pour arrêter la minuterie lorsqu'elle fonctionne, appuyez de nouveau sur la touche Timer On-Off (minuterie marche-arrêt).

- La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle qui émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec toute autre fonction du four.
- Lorsque la minuterie est réglée pour plus d'une heure, elle affichera les heures et les minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les minutes et les secondes. Avec moins d'une minute restante, seules les secondes s'affichent.
- Si la minuterie est utilisée pendant une fonction de cuisson, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour consulter le statut de toute autre fonction du four activée, appuyez une fois sur la touche de la fonction en question pour qu'elle s'affiche sur le tableau de commande pendant quelques secondes.

Add 1 Minute (ajouter une minute)

Utilisez la fonction Add 1 Minute (ajouter une minute) pour programmer des minutes additionnelles à la minuterie. Chaque pression de la touche ajoute une minute supplémentaire. Si vous appuyez sur la touche Add 1 Minute (ajouter 1 minute) lorsque la minuterie ne fonctionne pas, elle démarrera et le compte à rebours commencera à 1 minute.


Par exemple, ajouter 2 minutes à la minuterie :

Appuyez deux fois sur **Add 1 Minute**.

Réglage de l'affichage de l'horloge en mode 12 heures ou 24 heures

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet de sélectionner un affichage en mode 12 heures ou 24 heures. Le mode d'affichage pré-réglé à l'usine est le mode 12 heures

Pour régler le mode d'affichage de l'horloge sur 12 heures ou 24 heures

1. Appuyez sur  et maintenez la touche enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur **Self Clean** (autonettoyage) pour alterner entre le mode d'affichage 12 heures et 24 heures.
3. Appuyez sur **OK/START** (OK/mise en marche) pour confirmer votre choix.



Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures réglée en usine qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 12 heures. Le régulateur peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson au four continue.

Pour changer entre une cuisson au four continue et la fonction d'économie d'énergie 12 heures :

1. Appuyez sur la touche **Timer On-Off** (minuterie marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur **Self Clean** pour alterner entre la fonction 12 Hour OFF (arrêt du mode 12 heures) et la fonction Stay On (rester allumé).
3. Appuyez sur **OK/START** pour confirmer votre choix.



Changer le mode d'affichage des températures (Fahrenheit à Celsius)

Le régulateur électronique du four est réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit lorsqu'il quitte l'usine. L'affichage peut être configuré pour indiquer les températures du four en degrés Fahrenheit ou Celsius.

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

1. Appuyez sur la touche **Broil** (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Lorsque F (ou C) s'affiche, appuyez sur Self Clean (autonettoyage) pour alterner entre les modes d'affichage de température Fahrenheit et Celsius.
3. Appuyez sur **OK/START** (OK/mise en marche) pour confirmer votre choix.



➔ REMARQUE

Il est impossible de changer le mode de température affiché pendant la cuisson, lorsqu'une mise en marche différée a été programmée ou que la fonction d'autonettoyage est activée.

Réglage du mode de commande silencieux ou sonore

Le mode silencieux permet d'utiliser les commandes sans sons. Vous pouvez programmer le fonctionnement silencieux des commandes et du régulateur, puis revenir plus tard au fonctionnement normal, avec tous les bips et les sons habituels.

1. Pour régler le mode silencieux ou sonore :
2. Appuyez sur la touche Delay Start (mise en marche différée) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
3. Appuyez sur la touche Self Clean (autonettoyage) pour alterner entre le mode sonore (bEEP On) et le mode silencieux (bEEP OFF) (Figure 23).
4. Appuyez sur **OK/START** (OK/mise en marche) pour confirmer votre choix.



Réglage du verrouillage du four

Votre four comporte une fonction qui permet de verrouiller sa porte et les touches du tableau de commande.

Pour activer le verrouillage du four :

1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage du four et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le mécanisme de verrouillage motorisé de la porte commence automatiquement à verrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement. Une fois la porte verrouillée, le mot DOOR (porte) et l'icône de verrouillage s'affichent à l'écran.

Pour désactiver le verrouillage du four :


1. Appuyez sur la touche de verrouillage du four et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le verrou motorisé de la porte commence automatiquement à déverrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four. La porte du four prend environ 15 secondes à se déverrouiller complètement.
2. Lorsque le mot DOOR (porte) et l'icône de verrouillage disparaissent de l'afficheur, la porte du four peut être ouverte et les touches des commandes du four peuvent être utilisées.

➔ REMARQUE

Si une touche de commande est utilisée lorsque le VERROUILLAGE DU FOUR est activé, elle émet trois bips pour indiquer qu'aucune action n'est possible lorsque la fonction de VERROUILLAGE DU FOUR est activée.

Fonctionnement des lampes du four

Les lampes intérieures du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte. La lumière du four ne fonctionne pas lors d'un cycle d'autonettoyage. Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson.

Appuyez sur  pour allumer ou éteindre l'éclairage du four lorsque la porte est fermée.

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière de l'appareil et sont protégées par un globe en verre. Le protecteur en verre protège l'ampoule des températures élevées et doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.



24 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Préchauffage rapide

Le préchauffage rapide (Quick Preheat) est idéal pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à manger et aliments préparés à partir d'ingrédients de base et peut être programmé pour des températures comprises entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour connaître la durée et la température de cuisson requises. Lorsque le préchauffage rapide est terminé, une tonalité de rappel retentit et les aliments doivent être placés dans le four.



ATTENTION

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

Pendant la fonction de préchauffage rapide, le brûleur de cuisson va s'allumer et s'éteindre. Le ventilateur de convection s'allume lorsque le four préchauffe et s'allume et s'éteint au besoin pendant la cuisson. Selon votre préférence du niveau de cuisson, les temps de cuisson peuvent varier. Surveillez les aliments de près.

- Placez toujours les aliments au centre du four, sur la grille en position 4.
- Placez les aliments comme illustré à la Figure 11.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de pâte et d'aliments à base de pâte comme les biscuits et les pâtisseries, utilisez la fonction de cuisson à convection et placez les aliments dans le four lorsque la tonalité de rappel indique que le four est complètement préchauffé.
- Les aliments pourraient avoir besoin d'être retirés plus tôt et devraient être vérifiés à la durée de cuisson minimale recommandée.

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

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur **Quick Preheat** (préchauffage rapide). « 350 » s'affichera.
3. Appuyez sur **OK/START**.
4. « 350 » et QUICK PREHEAT (préchauffage rapide) s'afficheront pendant le préchauffage du four.
5. Appuyez sur **OFF** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction de préchauffage.

Pour changer la température de préchauffage lorsque le four est en cours de préchauffage (par exemple, pour passer de 350 °F [177 °C] à 425 °F [218 °C]) :

1. Entrez la nouvelle température de préchauffage.
2. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **OK/START**.
4. « 425 » s'affichera.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **OFF**.

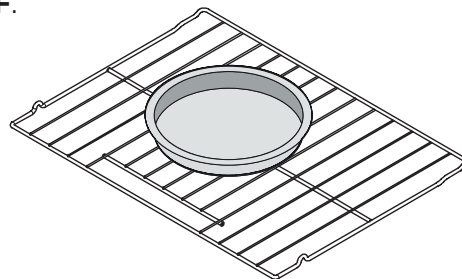


Figure 11: Cuisson sur une seule grille pour aliments prêts à servir

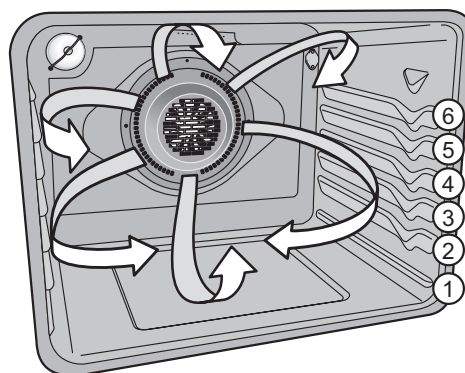


Figure 10: Positions des grilles

Réglage de la cuisson au four

La cuisson des aliments est effectuée par de la chaleur qui monte de la sole du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Un bip de rappel est émis pour indiquer le moment où la température de cuisson est atteinte et où il faut placer la nourriture dans le four. Le ventilateur de convection s'allument lors du préchauffage, puis s'allument et s'éteignent au besoin pendant la cuisson.

Le préchauffage peut être réglé pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F)

Conseil pour la cuisson au four

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour de meilleurs résultats lorsque vous cuisez des biscuits sur plusieurs grilles.
- La cuisson au four conventionnelle est le meilleur mode de cuisson pour cuire les gâteaux.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des gâteaux étagés à l'aide de deux grilles de four, placez le grille aux position 3 et 5 et placez les moules comme indiqué à la Figure 13.
- Lorsque vous utilisez un seul support pour la cuisson de biscuits, gâteaux, biscuits ou muffins, utilisez la position 3.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson sombres ou émoussés absorbent plus de chaleur que les ustensiles de cuisson brillants, ce qui donne des aliments sombres ou trop cuits. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter la surbrillance de certains aliments.
- Les plats sombres sont recommandés pour les tartes; Les casseroles brillantes sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

Pour programmer une cuisson à une température de 350 °F (177 °C) :

1. Appuyez sur **Bake** (cuisson au four).
2. 350° s'affiche.
3. Appuyez sur **OK/START**.

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur OFF (arrêt).

Pour changer la température du four à 425 °F (218 °C) une fois la cuisson commencée :

1. Entrez la nouvelle température de 4 2 5 à l'aide des touches numériques.
2. Appuyez sur **OK/START**.
3. Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur OFF (arrêt).

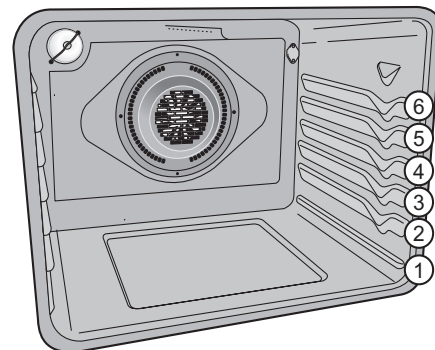


Figure 12: Positions des grilles

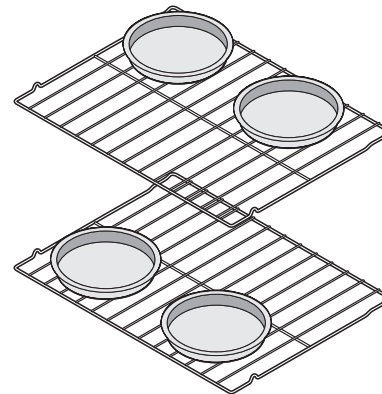


Figure 13: Suggestion de cuisson sur deux grilles de four

26 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Cuisson à convection

La cuisson à convection permet de faire circuler uniformément l'air chaud à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus uniformément. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés. Le ventilateur de convection s'allume pendant le préchauffage et reste allumé pendant le processus de cuisson.

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

Parmi les avantages de la cuisson à convection :

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles..
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement, économisant du temps et de l'énergie.

Conseil pour la cuisson au four

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous faites cuire des gâteaux à l'aide de deux grilles, placez les ustensiles de cuisson aux positions 3 et 5 et placez les ustensiles de cuisson comme indiqué sur la Figure 15.
- Lorsque vous utilisez un seul support pour la cuisson de biscuits, gâteaux, biscuits ou muffins, utilisez la position 3.
- À moins que la recette ne soit décrite pour une cuisson par convection, utilisez la fonction Conv Convert (conversion à la convection) pour réduire la température du four qui est recommandée dans la recette.
- Les ustensiles de cuisson sombres ou émoussés absorbent plus de chaleur que les ustensiles de cuisson brillants, ce qui donne des aliments sombres ou trop cuits. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter la surbrillance de certains aliments.
- Les plats sombres sont recommandés pour les tartes; Les casseroles brillantes sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

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

1. Appuyez sur **Conv Bake** (cuisson à convection).
2. Conv Bake et « 350° » s'afficheront.
3. Appuyez sur **OK/START**. Le ventilateur de convection s'allumera et restera en marche pendant la cuisson.

Vous pouvez arrêter la cuisson à convection à tout moment en appuyant sur **OFF** (arrêt)

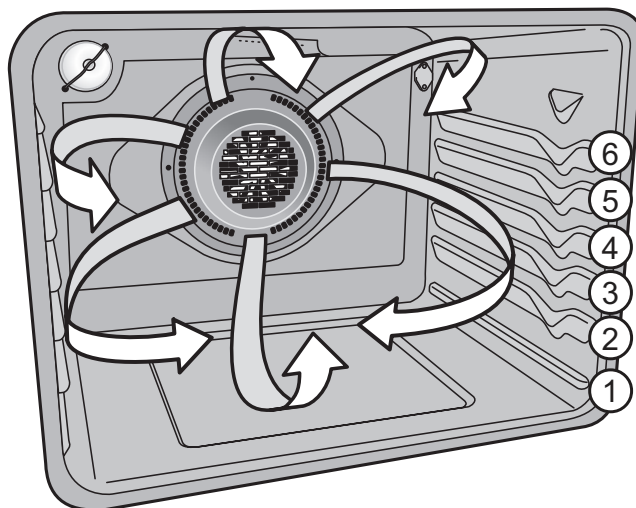


Figure 14: Positions des grilles

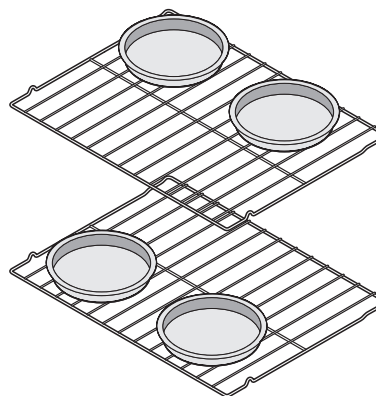


Figure 15: Positions de rack et placement de panoramique

Réglage de la conversion à la convection

Appuyer sur la touche **Conv Convert** (conversion à la convection) permet de convertir automatiquement la température de cuisson entrée pour toute recette de cuisson standard à la température inférieure requise pour la cuisson à convection

Pour régler le four pour une cuisson à convection à une température de 400 °F (205 °C) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **Conv Bake** (cuisson à convection).
3. Appuyez sur **4 0 0**.
4. Appuyez sur **Conv Convert** (conversion à la convection).
5. Appuyez sur **OK/START**.
6. Placez la nourriture dans le four.

Important

- La conversion à la convection ne peut être utilisée qu'avec la fonction de cuisson à convection.
- Lors de l'utilisation de la fonction de conversion à la convection, la réduction du temps de cuisson peut varier en fonction de la température du four.
- Si la porte du four est ouverte lorsqu'une fonction à convection est utilisée, le ventilateur de convection arrête de tourner jusqu'à ce que la porte soit refermée.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte et cela peut augmenter le temps de cuisson nécessaire pour une cuisson optimale..



ATTENTION

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

Réglage de la mise en marche différée

La mise en marche différée (Delay Start) règle une heure de mise en marche différée pour les fonctions de cuisson ou de nettoyage du four. Avant de programmer une mise en marche différée, assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste. La mise en marche différée doit être réglée avant de démarrer la fonction de cuisson.



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 oeufs, 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.

Pour programmer le four pour une mise en marche différée à partir de 5 h 30 et pour une cuisson à 375 °F (191 °C) :

1. Appuyez sur **Bake**. Entrez **3 7 5** à l'aide des touches numériques.
2. Appuyez sur **Delay Start** (mise en marche différée).
3. Entrez **5 3 0** à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur **OK/START** pour confirmer votre réglage.
5. Le four s'allumera lorsque l'heure de mise en marche différée (5 h 30) sera atteinte.



IMPORTANT

Le départ différé peut être réglé à l'aide d'une horloge de 24 heures. Pour régler l'horloge pour un fonctionnement sur 24 heures, voir «Réglage du mode d'affichage 12 heures ou 24 heures» dans cette section pour plus d'informations. La fonction de démarrage différé peut être utilisée avec les fonctions de cuisson par convection, de rôtissage par convection, de conversion par convection, de cuisson au four et d'autonettoyage. Le départ différé ou le temps de cuisson ne fonctionneront pas avec la fonction de cuisson au gril.

28 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage du gril

Utilisez la fonction de gril pour cuire des aliments qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. Le gril peut produire de la fumée. Si l'émission de fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément chauffant. La cuisson au gril est réglée par défaut à une température de 288 °C (550 °F) mais elle peut être réglée pour toute température comprise entre 204 °C (400 °F) et 288 °C (550 °F).



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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



IMPORTANT

COUP D'OEUIL PORTE OUVERTE: Si la porte du four est laissée ouverte pendant plus de 3 minutes pendant la cuisson au gril, une alarme retentit pour avertir l'utilisateur de fermer la porte du four. Si la porte n'est pas fermée, le four s'éteindra dans les 30 secondes suivant l'alarme de porte ouverte.

Pour programmer la fonction de cuisson au gril à la température de gril par défaut de 550 °F (288 °C) :

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 2 minutes avant d'ajouter de la nourriture.
2. Placez l'ustensile de cuisson dans le four.
3. Appuyez sur **Broil (gril)**. Faites toujours griller les aliments avec la porte du four fermée.
4. Appuyez sur **OK/START**.
5. Passez l'aliment au gril sur un côté jusqu'à ce qu'il brunisse. Retournez-le et faites-le griller de l'autre côté, selon votre goût.
6. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **OFF** (arrêt).

Vous pouvez arrêter la cuisson au gril à tout moment en appuyant sur **OFF**.



NOTE

Si une lèchefrite et sa grille ne sont pas fournies avec cette cuisinière, vous pouvez l'acheter sur www.frigidaire.com.

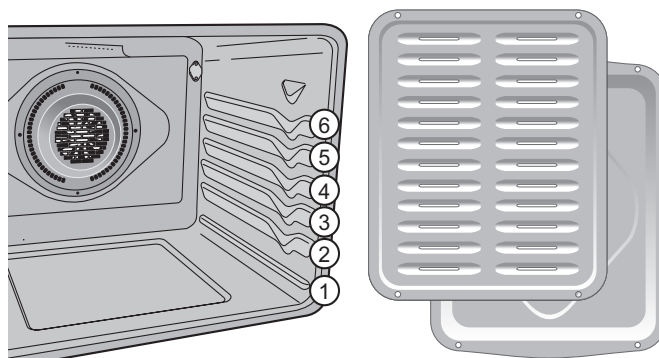


Figure 16: Positions de la grille et lèchefrite avec insert

TABLE 3: RECOMMANDATIONS

Aliments	Position de la grille	Temp	Temps de cuisson (minutes)		Température interne	Cuisson
			1st side	2nd side		
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	288 °C (550 °F)	5:00	4:00	135°F (57°C)	Saignant*
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 or 6	288 °C (550 °F)	6:00	5:00	145°F (63°C)	Medium
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 or 6	288 °C (550 °F)	7:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	12:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet avec os	4	204°C (400°F)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet désossé	5	204°C (400°F)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poisson	5	288 °C (550 °F)	selon les instructions		170°F (77°C)	Bien cuit
Crevettes	4	288 °C (550 °F)	selon les instructions		170°F (77°C)	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	288 °C (550 °F)	5:00	5:00	135°F (57°C)	Saignant*
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	288 °C (550 °F)	6:00	5:00	145°F (63°C)	Medium
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	288 °C (550 °F)	7:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cuit

* Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book). La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. 77 °C (170 °F) pour une cuisson « bien cuit ».

REMARQUE : La cuisson au gril est une cuisson directe et produira de la fumée. Si l'émission de fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément chauffant. Surveillez toujours attentivement les aliments pour éviter de les brûler.

30 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Air Fry (Friture à air chaud)

La fonction de friture à air chaud est idéale pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à manger et peut être programmée pour des températures comprises entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F). Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour connaître la quantité, la durée et la température de cuisson requises.

Important:

- La friture à air chaud est conçue pour cuire des aliments sur une seule grille de four. Les aliments doivent être disposés en une seule couche sur une plaque de cuisson.
- Lorsque vous utilisez la friture à air chaud, servez-vous d'un ustensile de cuisson à côtés bas ou sans côtés, et placez les aliments sur la grille à la position 4 pour obtenir les meilleurs résultats.
- Laissez la lampe du four éteinte pendant la cuisson.
- Il peut être nécessaire de retirer les aliments tôt et de les vérifier au temps de cuisson minimum recommandé.

Pour régler la friture à air chaud

1. Disposez les aliments sur une grille comme suggéré.
2. Appuyez sur **Air Fry**. Entrez la température suggérée pour un aliment particulier.
3. Appuyez sur **OK / START**.
4. Lorsque la tonalité de préchauffage retentit, placez le bac sur la position de rack suggérée.

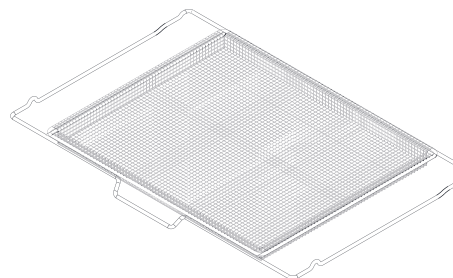
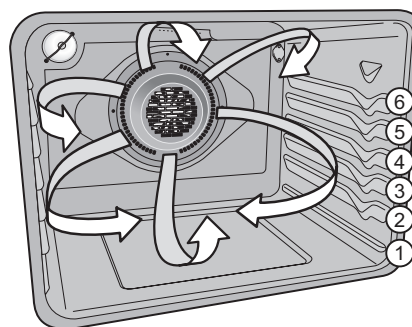
Remarque: Réglez la minuterie sur la durée de cuisson minimale suggérée indiquée dans le tableau ci-dessous et vérifiez si les aliments sont bien cuits à la fin de la minuterie.

Une fois la cuisson terminée, appuyez sur **OFF**.

Frigidaire propose un plateau à frites en option, spécialement conçu pour offrir des performances supérieures.

Quelques avantages du plateau de friture à air chaud :

- Plateau optimisé pour l'espace du four.
- Loge dans le lave-vaisselle, ce qui facilite le nettoyage.
- Rendement supérieur aux modèles de compo-
- toir.
- Permet d'avoir plus d'espace sur le comptoir.
- Compatible avec les fours à convection.
- Le plateau Air Fry en option peut être acheté sur www.frigidaire.com.



Aliments	Quantité (g/oz)	Température	Cuisson minutée
Bouchées de pomme de terre surgelées	1 417 g 50 (plateau rempli)	450 °F - 232°C	29-33
Frites surgelées	1 219 g / 43 oz (plateau rempli)	425°F - 218°C	25-35
Frites de patates douces surgelées	1 219 g / 43 oz	425°F - 218°C	20-25
Pépites de poulet surgelées	907 g / 32 oz	400°F - 205°C	11-13
Lanières de poulet croustillantes surgelées	709 g / 25 oz	400°F - 205°C	18-20
Ailes de poulet désossées congelées	1 191 g / 42 oz	450 °F -232°C	18-25
Ailes de poulet surgelées	1 191 g / 42 oz	375°F -190°C	60-65
Ailes de poulet fraîches	1 191 g / 42 oz	425°F - 218°C	30-40
Frites Maison	680 g / 24 oz	425°F - 218°C	30-40

Rôtissage à convection

Le rôtissage à convection combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

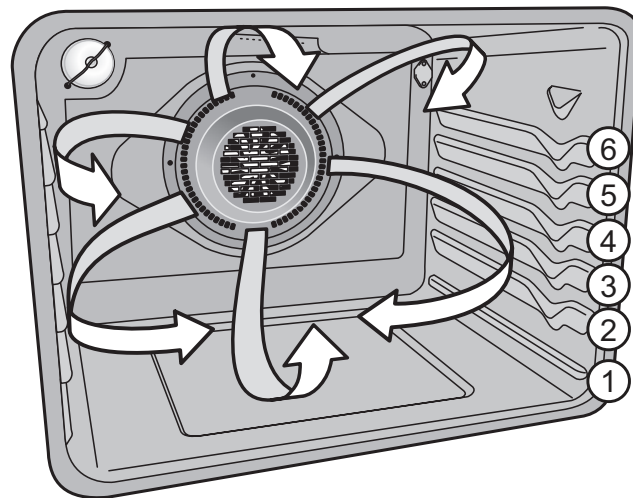
Avantages du rôtissage à convection :

- Certains aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et la volaille.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson. Reportez-vous au tableau du rôtissage à convection pour obtenir des renseignements supplémentaires.

Pour régler le rôtissage à convection :

1. Placez la grille dans la lèchefrite. Placez la viande (le côté gras vers le haut) sur la grille.
2. Assurez-vous que la grille est solidement fixée sur la lèchefrite. Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Placez l'aliment préparé sur la grille de four et faites glisser le tout à l'intérieur du four.
3. Fermez la porte du four.
4. Appuyez sur **Conv Roast** (rôtissage à convection).
5. Entrez la température souhaitée à l'aide des touches numériques.
6. Appuyez sur **OK/START**.

Appuyez sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction de rôtissage à convection.



32 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

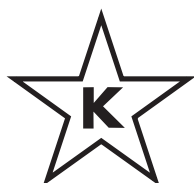
Conseils pour le rôtissage à convection :

- Pour le rôtissage à convection, le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et pour la volaille.
- Disposez les grilles du four de manière à ce que les grandes pièces de viande et de volaille soient sur la grille la plus basse du four.
- Utilisez les positions de grille 2 glisse ou 3 plat pour cuire les rôtis et les morceaux de volaille plus petits.
- Étant donné que la cuisson au gril à convection cuit les aliments plus rapidement, vous pouvez réduire le temps de cuisson recommandée dans la recette jusqu'à un maximum de 25 % (vérifiez l'état de cuisson de l'aliment à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson ou reportez-vous aux recommandations sur le rôtissage à convection de ce guide pour obtenir des renseignements supplémentaires.
- Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.
- Lors de la cuisson de la viande, utilisez la lèchefrite et le gril. La lèchefrite recueille la graisse et la grille empêche les éclaboussures.
- Il est déconseillé de faire rôtir du poulet sur une grille. Utilisez une casserole profonde à la place.

Viande		Poids	Température du four	Température interne	Minutes par 0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité*	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Rôti de faux-filet*	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Rôti de filet	0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15-25
Volaille	Dinde entière**	5,4 à 7,3 kg (12 à 16 lb)	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8-10
	Dinde entière*	5,4 à 9 kg (de 16 à 20 lb)	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10-15
	Dinde entière*	9,1 à 10,9 kg (20 à 24 lb)	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12-16
	Poulet	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	350°F-375°F (177°C-191°C)*	180°F (82°C)	12-16
Porc	Rôti de palette	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40
	Rôti de palette	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-30
	Longe	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-25
	Jambon précuit	2,3 à 3,2 kg (5 à 7 lb)	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40

** Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book). La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. 77 °C (170 °F) pour une cuisson « bien cuit ». ** La dinde farcie nécessite du temps de rôtissage additionnel. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

Réglage de la fonction de sabbat (à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives)



Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, rendez-vous au www.star-k.org.

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Le mode sabbat désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four. La fonction Bake (cuisson au four) est la seule fonction qui puisse être utilisée lorsque l'appareil est en mode sabbat. Les commandes du four sont verrouillées durant le mode sabbat.

Vous devez d'abord programmer le mode Bake (cuisson au four) et la ou les températures du four, ainsi que la fonction Delay Start (mise en marche différée), au besoin. Tous les réglages faits avant la programmation du mode sabbat seront visibles sur les afficheurs.

Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine et l'appareil reste allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées. Si l'une ou l'autre des fonctions de cuisson est annulée lorsque l'appareil est en mode sabbat, aucun signal sonore ni visuel ne témoignera de cette annulation.

Si vous avez besoin des lampes intérieures du four, assurez-vous de les allumer avant de programmer le mode sabbat. Une fois que les lampes du four sont allumées et que le mode sabbat est activé, celles-ci demeurent allumées jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé et que les lampes du four soient éteintes. Le fait d'ouvrir ou de fermer la porte n'activera pas les lampes intérieures du four.

Il est recommandé d'appuyer deux fois sur la touche OK/START (OK/mise en marche) si vous avez changé la température du four pendant que le mode sabbat était activé. Cela permet de s'assurer que le four demeure en fonction, même si la température du four réglée est hors de la plage des températures.

Si la température du four est réglée hors de sa plage de température, le four sélectionnera la température par défaut la plus près. Tentez de régler la température du four à nouveau.



AVERTISSEMENT

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



IMPORTANT

N'utilisez aucune autre fonction du four, à l'exception de la cuisson au four lorsque la fonction de sabbat est activée. Les touches suivantes fonctionnent normalement avec la fonction de sabbat : touches numériques 0 à 9, Bake (cuisson au four), OK/START (OK/mise en marche) et OFF (arrêt). AUCUNE DES AUTRES TOUCHES ne devrait être utilisée lorsque la fonction de sabbat est activée.

Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Appuyez sur Bake (cuisson au four), utilisez les touches numériques pour entrer le changement de température (de 77 °C à 288 °C/170 °F à 550 °F), puis appuyez sur OK/START (OK/mise en marche) (pour les fêtes juives seulement).

N'oubliez pas que les commandes du four n'émettent pas de signaux sonores et n'affichent plus les modifications une fois la fonction de sabbat activée.

Le four restera allumé jusqu'à ce qu'il soit arrêté et ne pourra donc être utilisé qu'une seule fois pendant le sabbat/les fêtes juives.

Si une heure de mise en marche différée de plus de 11 heures 59 minutes est souhaitée, réglez les commandes du four pour un affichage sur 24 heures. Reportez-vous à « Réglage de l'affichage de l'horloge en mode 12 heures ou 24 heures » à la page 22 pour plus d'information.

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Positionnez les grilles, placez l'ustensile de cuisson dans le four et fermez la porte. Appuyez sur Bake (cuisson au four).
3. Remarque : Si vous souhaitez utiliser la fonction de mise en marche différée, entrez l'heure de mise en marche maintenant. Voir « Réglage de la mise en marche différée » à la page 27 pour plus de détails.
4. Appuyez sur OK/START (OK/mise en marche).
5. Appuyez simultanément sur les touches Self Clean (autonettoyage) et Steam Clean (nettoyage à la vapeur) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour activer la fonction de sabbat. Une fois la fonction activée, SAb s'affichera pour indiquer que le four est correctement réglé pour la fonction de sabbat.



34 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Pour éteindre le four, mais conserver la fonction de sabbat :

Appuyez sur **OFF** (arrêt). To turn off the Sabbath feature:

Pour désactiver la fonction de sabbat :

Maintenez les touches **Self Clean** et **Steam Clean** enfoncées simultanément pendant au moins 3 secondes pour désactiver la fonction de sabbat. Les commandes émettront un signal sonore de confirmation et SAb disparaîtra de l'afficheur. Le four n'est plus programmé pour la fonction de sabbat.

Important: Que faire après une panne électrique ou une interruption de courant si la fonction de sabbat est activée.

Remarque: Après avoir appuyé sur OFF, le four sera toujours en mode Sabbath. Pour désactiver la fonction Sabbath suivez les étapes indiquées dans Pour désactiver la fonction Sabbath dans cette colonne.

Que faire lors d'une panne de courant ou d'une coupure de courant après l'activation de la fonction Sabbath:

Si vous rencontrez une panne ou une interruption de courant, le four s'arrêtera. Lorsque le courant est rétabli, le four ne se rallume pas automatiquement. Le four se souviendra qu'il est réglé pour le sabbat et l'écran du four affichera le message SF pour l'échec du sabbat.



La nourriture peut être enlevée du four sans danger pendant que la fonction de sabbat est toujours activée. Cependant, le four ne peut être rallumé avant la fin du sabbat. Après le sabbat, **DÉSACTIVEZ** la fonction de sabbat.

Appuyez simultanément sur les touches **Self Clean** et **Steam Clean** et maintenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes pour désactiver la fonction de sabbat. SF disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent être utilisées.

Maintien au chaud

La fonction **Keep Warm** (maintien au chaud) ne doit seulement être utilisée qu'avec des aliments qui sont déjà à une température de service. Le maintien au chaud conservera les aliments à leur température de service (77 °C/170 °F) jusqu'à l'annulation de la fonction.

Pour régler le maintien au chaud :

1. Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur **Keep Warm** (maintien au chaud) : WARM (maintien au chaud) s'affichera. (Si vous n'appuyez sur aucune autre touche dans les 25 secondes qui suivent, la demande de maintien au chaud s'annulera.)
3. Appuyez sur **OK/START**. La fonction Warm (maintien au chaud) se mettra en marche automatiquement et restera active jusqu'à son annulation.

Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps en appuyant sur **OFF** (arrêt).



AVERTISSEMENT

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

Pour ajouter Keep Warm pour activer après 45 minutes de cuisson avec une température définie de 425 ° F:

1. Appuyez sur **Bake Time**.
2. Entrez **4 5** à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Start**.
4. Appuyez sur **Bake** et entrez 4 2 5 sur le pavé numérique.
5. Appuyez sur **OK/START** pour accepter.
6. Appuyez sur **Keep Warm**. KEEP WARM apparaîtra à l'écran.
7. Appuyez sur **OK/START**. Une fois la cuisson terminée, Keep Warm s'allumera automatiquement. La fonction Keep Warm s'éteindra automatiquement après 3 heures.

Remarque importante: Keep Warm maintiendra la température du four à 170 ° F (77 ° C) pendant 3 heures. Garder au chaud peut être réglé à la fin de la cuisson ou peut être ajouté pour s'allumer automatiquement après la cuisson en utilisant le temps de cuisson.

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever après avec un chiffon humide. Cette fonction peut être programmée pour des temps de nettoyage entre 2 et 4 heures.

Assurez-vous de lire toutes les remarques importantes et les mises en garde suivantes avant de commencer un cycle d'autonettoyage.

! ATTENTION

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

Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. En fondant à l'intérieur du four, le papier d'aluminium endommagerait de façon permanente l'intérieur du four et empêcherait une bonne répartition de la chaleur.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

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

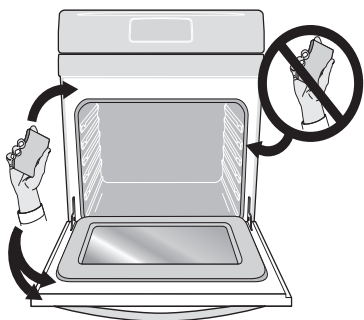


Figure 17: Zones à nettoyer et à ne pas nettoyer (joint)

➔ IMPORTANT

Retirez toutes les grilles du four et tout article se trouvant dans le four pour éviter de les endommager. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer.

Retirez tous les articles du four et de la table de cuisson, dont les ustensiles et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage et fondra.

Ne vaporisez pas de nettoyeurs pour four ou de revêtement de protection pour four dans ou autour d'une partie quelconque de la cavité du four. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage.

Nettoyez tout renversement excessif. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon.

Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint de la porte. Vous risqueriez d'endommager le joint de la porte et de diminuer ainsi l'efficacité du four.

Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le cycle d'autonettoyage. Cela aidera à éliminer les odeurs normales.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le voyant OVEN LOCK (verrouillage du four) clignote. Il faut environ 15 secondes au mécanisme de verrouillage motorisé de la porte pour se verrouiller ou se déverrouiller complètement.

Lorsque le temps de nettoyage est terminé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez laisser 1 heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir ouvrir la porte du four.

36 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Pour régler le programme d'autonettoyage :

1. Vérifiez que le four est vide et que toutes les grilles ont été retirées. Retirez tous les articles du four. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur **Self Clean**. De même, la durée de nettoyage par défaut de 3 heures s'affichera. Vous pouvez accepter le temps de nettoyage de 3 heures ou choisir une durée de nettoyage différente en entrant n'importe quelle durée entre 2 et 4 heures de nettoyage en l'entrant à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez deux fois sur **OK/START** pour activer l'autonettoyage.
4. Le message d'avertissement **REMOVE RACKS** (retirer les grilles) clignotera sur l'afficheur pour vous rappeler que les grilles du four doivent être retirées l'autonettoyage.
5. Le message d'avertissement disparaîtra et l'autonettoyage commencera. Le verrou motorisé de la porte commencera à verrouiller la porte du four.

Important: N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur de verrouillage est en marche ou lorsque des indicateurs de verrouillage ou des messages sont affichés. La porte du four sera complètement verrouillée après environ 15 secondes. Lorsque la porte est verrouillée, **CLEAN** (nettoyage) s'affiche pour indiquer que le four va commencer le processus d'autonettoyage. Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque la fonction d'autonettoyage est activée. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après un cycle d'autonettoyage, le four risque d'être encore très chaud.

Lorsque l'autonettoyage est terminé :

1. Le message **CLEAN** (nettoyage) disparaît de l'afficheur et est remplacé par la mention **Hot** (chaud).
2. Dès que le four s'est refroidi (au bout d'environ 1 heure) et que **Hot** (chaud) n'est plus affiché, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Lorsque l'intérieur du four est complètement froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.



ATTENTION

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

Réglage de l'autonettoyage différé

Pour programmer un autonettoyage différé avec une durée d'autonettoyage par défaut de 3 heures et une heure de mise en marche de 9 h 00 :

Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste, que le four est vide et que toutes les grilles ont été retirées du four. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.

1. Appuyez sur **Self Clean**.
2. Appuyez sur **Delay Start** (mise en marche différée).
3. Entrez 9 0 0 à l'aide du clavier numérique.
4. Appuyez deux fois sur **OK/START** pour confirmer votre réglage.

S'il s'avère nécessaire d'arrêter l'autonettoyage lorsqu'il fonctionne :

Appuyez sur **OFF**

Si l'autonettoyage a fait monter le four à une température élevée, attendez assez longtemps pour permettre au four de refroidir. Avant de relancer l'autonettoyage, assurez-vous de lire les remarques importantes ci-dessous



REMARQUE

Si l'horloge de votre cuisinière est réglée pour un affichage sur 12 heures, la mise en marche différée pour un autonettoyage peut uniquement être programmée jusqu'à 11 heures 59 minutes après l'heure affichée sur le tableau de commande (assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure avant de programmer une mise en marche différée). Pour programmer une mise en marche différée pour qu'un autonettoyage débute 12 heures ou plus (maximum de 23 heures 59 minutes) après l'heure indiquée au moment de la programmation, assurez-vous d'abord de régler la commande pour un affichage sur 24 heures.

Si l'autonettoyage est utilisé et qu'il est interrompu par une panne de courant ou annulé avant que le four n'ait été complètement nettoyé, il peut s'avérer nécessaire de lancer un autre cycle d'autonettoyage.

Si la température de votre four était assez élevée lors de l'interruption d'un autonettoyage, les commandes de votre four pourraient ne pas permettre l'utilisation d'un autre cycle d'autonettoyage jusqu'à 4 heures après l'interruption.

Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur est une méthode rapide et sans agent chimique qui vous facilite la tâche lors des nettoyages réguliers de votre four. Pour les saletés cuites plus tenaces, utilisez la fonction d'autonettoyage.

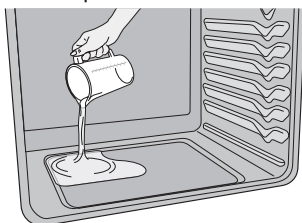
⚠ ATTENTION

N'ajoutez pas de javellisant, d'ammoniaque, de nettoyeurs à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour la fonction de nettoyage à la vapeur Steam Clean. Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Assurez-vous que le four est de niveau et froid avant de commencer un nettoyage à la vapeur. Si la température du four est supérieure à la température ambiante, trois bips se feront entendre et la fonction de nettoyage à la vapeur ne démarre pas. Le nettoyage à la vapeur produit les meilleurs résultats lorsqu'il est utilisé dans un four froid.

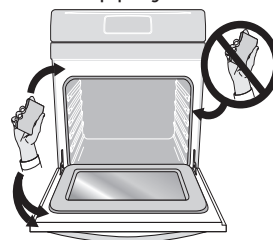
Pour régler un nettoyage à la vapeur :

1. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés et la graisse de la sole du four.
3. Versez 1 tasse d'eau du robinet dans le fond du four. Fermez la porte du four.



4. Appuyez sur **Steam Clean**.
5. Appuyez sur **OK/START.St C** s'affichera.
6. Pour voir le temps restant dans le cycle de nettoyage à la vapeur, appuyez sur la touche **Steam Clean**. Le temps restant sera affiché pendant 6 secondes avant de revenir à l'heure. N'ouvrez pas la porte pendant ce temps. Si la porte reste ouverte pendant plus de 4 minutes pendant le nettoyage à la vapeur, d'O apparaîtra à l'écran et l'écran émettra un triple bip jusqu'à ce que la porte soit fermée.
7. Un signal sonore retentira à la fin du nettoyage à la vapeur et « **END** » (fin) apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur OFF (arrêt) pour afficher de nouveau l'heure du jour.

8. Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin d'un nettoyage à la vapeur. Tenez-vous sur le côté du four, à l'écart de la vapeur qui s'échappera.
9. Essuyez la cavité et la sole du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité.
10. Vous pouvez arrêter le nettoyage à la vapeur à tout moment en appuyant sur OFF (arrêt).



➔ IMPORTANT

L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire au nettoyage. Si la porte reste ouverte après le démarrage du nettoyage à la vapeur, un signal sonore retentira pour vous avertir de fermer la porte.

- Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du nettoyage à la vapeur. Le nettoyage à la vapeur est particulièrement efficace pour nettoyer les résidus situés sur la sole du four.
- Placez une serviette en papier ou un chiffon devant le four pour capturer toute l'eau qui pourrait se déverser lorsque vous essuyez la cavité et la sole du four.
- Un tampon à récurer non abrasif, une éponge pour l'acier inoxydable, un grattoir en plastique ou un nettoyeur de style effaceur (sans agent nettoyant) peut être utilisé pour nettoyer les saletés tenaces. Humidifiez les tampons avec de l'eau avant leur utilisation.
- Essuyez immédiatement toute l'eau résiduelle qui peut se trouver dans le four.
- De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître à proximité de l'évent du four. Cela est normal. Le joint du four peut devenir humide; ne l'essuyez pas.
- L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent des minéraux (eau dure). Si des dépôts d'eau dure se forment, nettoyez la cavité avec une solution d'eau et de vinaigre 50/50 ou 50/50 de jus de citron et d'eau.
- Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé en mode de mise en marche différée.
- Si le nettoyage à la vapeur ne donne pas un résultat satisfaisant, effectuez un autonettoyage. Reportez-vous à la section « Autonettoyage » à la page 35.

38 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Ajustement de la température du four

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir des températures de cuisson précises. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température de four indiquée.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 19 °C (35 °F) par rapport aux réglages par défaut.

NOTE

N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 11 à 22 °C (20 à 40 °F) par rapport aux températures réelles.

Pour augmenter (+) ou diminuer (-) la température du four de 20 °F :

1. Maintenez la touche **Bake** (cuisson au four) enfoncée jusqu'à ce que les commandes émettent un signal sonore (environ 6 secondes). La température de réglage en usine de 0 (zéro) devrait s'afficher.
2. Entrez **2 0** à l'aide des touches numériques.
3. Pour diminuer la température du four **-20 °F**, appuyez sur la touche **Self Clean** (autonettoyage) pour passer au réglage moins (-).
4. Appuyez sur **OK/START** pour confirmer votre réglage.

IMPORTANT

Les réglages de la température du four ne changeront pas les températures de la cuisson au gril ni les fonctions d'autonettoyage et de maintien au chaud.

Vous pouvez également procéder à un tel réglage lorsque la température de votre four est réglée pour fonctionner en degrés Celsius (°C). Les réglages minimum et maximum en degrés Celsius varient de plus (+) ou moins (-) 19 °C.

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil dispose de réglages de commande de four prédéterminés (par défaut). Avec le temps, il se peut que l'utilisateur ait modifié ces réglages. Les options suivantes pourraient avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil

- Mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures
- Mode de cuisson au four continue ou d'économie d'énergie 12 heures
- Commandes silencieuses ou sonores
- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Réglages de la température du four (UPO)



ATTENTION

TOUS les paramètres utilisateur ci-dessus seront restaurés aux paramètres d'usine par défaut.

Pour remettre les commandes du four aux réglages par défaut :

Maintenez la touche numérique **7** enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (environ 6 secondes).

Appuyez sur **OK/START**. Les commandes ont été réinitialisées aux réglages par défaut.

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.

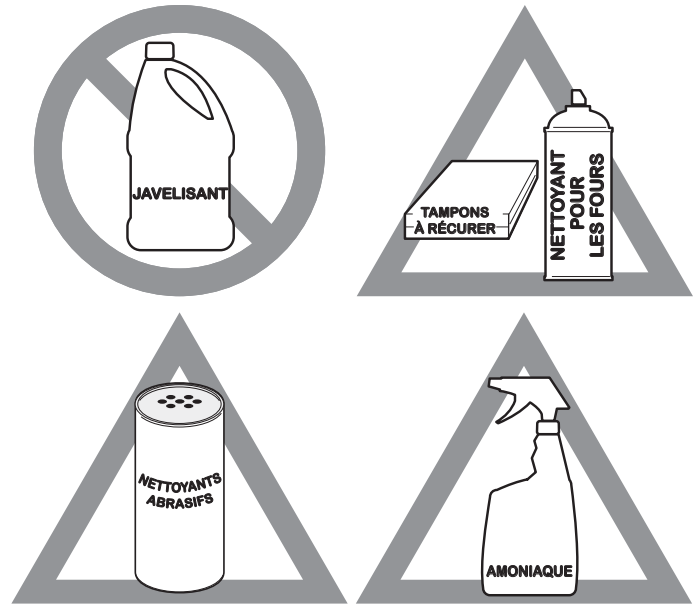


Figure 18: Utiliser les produits nettoyants avec prudence

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 hors de l'arbre. Pour replacer les boutons après nettoyage, aligner les marques OFF et pousser le bouton en place.
Acier inoxydable	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque.
Acier inoxydable Smudge ProofMC 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.

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
<p>Lèchefrites et grilles en porcelaine émaillée</p> <p>Revêtement de porte en porcelaine</p> <p>Composants en porcelaine</p>	<p>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 nettoyeurs; 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.</p>
Nettoyage à la main de l'intérieur du four	<p>La cavité du four est revêtue de porcelaine; elle peut être nettoyée avec un nettoyant pour les fours. Respecter toutes les directives du fabricant. Éliminer tout résidu de produits nettoyants une fois le four nettoyé; la porcelaine peut être endommagée pendant les cuissons ultérieures. Ne pas pulvériser de nettoyant pour les fours sur les commandes électriques ou les interrupteurs. Éviter de pulvériser du nettoyant pour les fours sur la sonde et ne pas les laisser s'y accumuler. Ne pas pulvériser de produit nettoyant sur la garniture de porte, le joint de porte, les glissières pour tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'électroménager.</p>
Four autonettoyant	<p>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 "Autonettoyage" on page 35</p>
Porte du four	<p>Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur des évents de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.</p> <p>Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four.</p>
Surface de cuisson en vitrocéramique	Voir "Entretien de la surface de cuisson" on page 41.

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.

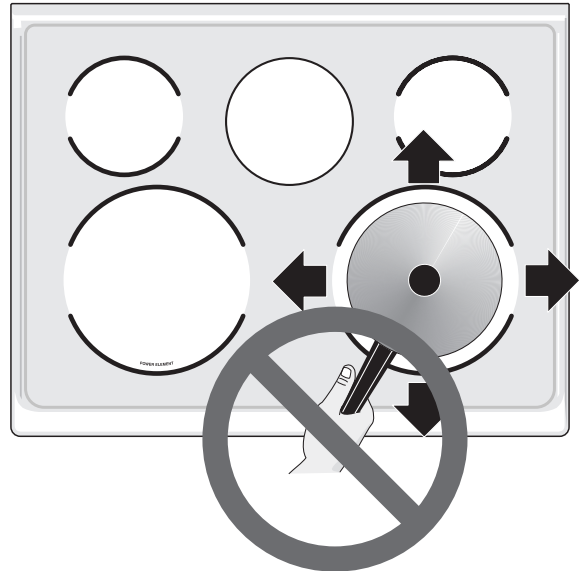


Figure 19: Entretien de la surface de cuisson



AVERTISSEMENT

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.

42

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de 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.



AVERTISSEMENT

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 une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et l'appareil est froid. Si vous utilisez de l'ammoniac ou des nettoyants pour appareils, doit être retiré et l'appareil doit être bien rincé avant utilisation. Suivez les instructions et fournir des ventilation.



IMPORTANT

Feuille d'aluminium - Utilisation d'une feuille d'aluminium sur une la table de cuisson peut l'endommager. Ne pas utiliser ustensiles de cuisine en aluminium mince ou permettre à l'aluminium feuille pour toucher les zones de cuisson sous tout conditions.



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

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.

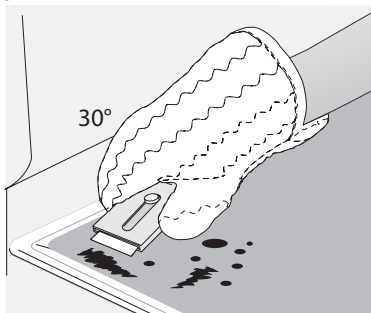


Figure 20: Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

Démontage et réinstallation de la porte du four

⚠ ATTENTION

La porte est lourde. Pour le ranger temporairement en toute sécurité, placez la porte à l'horizontale avec le côté intérieur tourné vers le bas.

➡ IMPORTANT

Instructions spéciales pour l'entretien des portes: la plupart des portes ont des morceaux de verre qui peuvent être brisés. Ne frappez pas le verre avec des casseroles, des poêles ou tout autre objet. Si le verre est rayé, frappé, éraflé ou soumis à une pression, la structure peut s'affaiblir, ce qui augmente le risque de rupture ultérieurement. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas en place.

1. Ouvrez complètement la porte du four en la laissant horizontale avec le sol.
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four (Figure 23). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
4. Avant de terminer cette étape, soyez prêt à soutenir le poids entier de la porte du four tout en la saisissant par les côtés avec les deux mains. Tenez les côtés de la porte du four par le milieu. Fermez la porte du four à environ 4 po. du cadre de la porte. La porte du four doit se dégager elle-même du cadre. (Figure 24).
5. Lorsque la porte du four est dans cette position, soulevez-la et retirez-la prudemment du cadre. Pour ne pas endommager le fini du four, assurez-vous que les charnières de la porte ne viennent pas en contact avec le cadre avant du four. Une fois que la porte a été retirée, posez-la à plat avec l'intérieur vers le bas (ne mettez jamais de poids sur la poignée de porte).

Pour remettre la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. (N'utilisez pas la poignée de la porte du four).
2. Positionnez l'angle de la porte par rapport à l'angle de retrait de la porte et, avec précaution, insérez complètement et uniformément les bras de charnières de la porte dans les nervures des charnières de la porte. Libérez-vous prudemment du poids de la porte de manière à ce que le four soutienne la porte. (Figure 24).
3. Ouvrez complètement la porte du four. (Figure 21).
4. Poussez les verrous des charnières vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 23-22).
5. Fermez la porte du four.

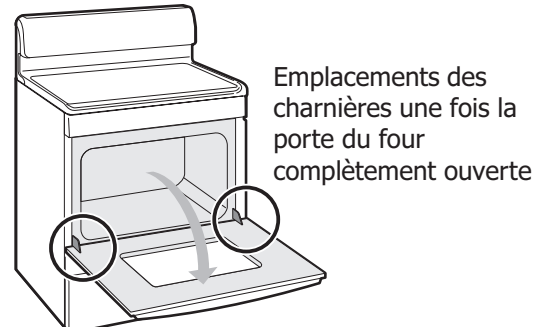


Figure 21: Emplacement des charnières de porte



Figure 22: Charnière en position verrouillée

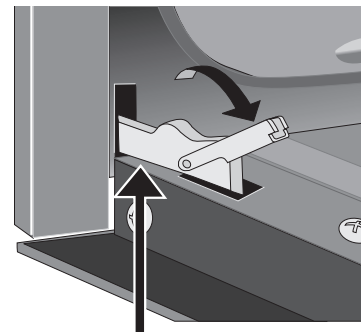


Figure 23: Déverrouillez les charnières pour retirer

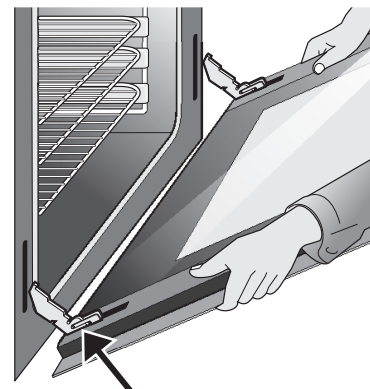


Figure 24: Retirez soigneusement la porte en tenant les deux côtés et en tirant les charnières hors du cadre de la porte

44

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.

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.

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).

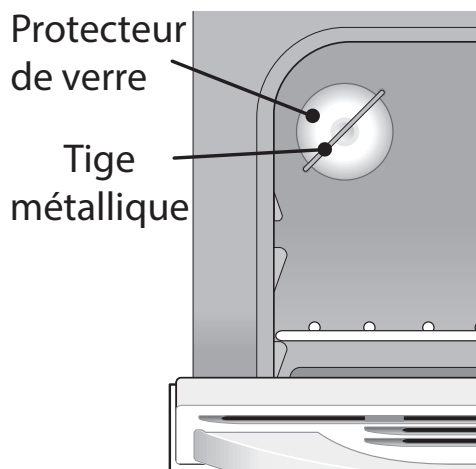


Figure 25: Ampoule de four protégée par un bouclier thermique en verre.

Retrait du tiroir de stockage

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.

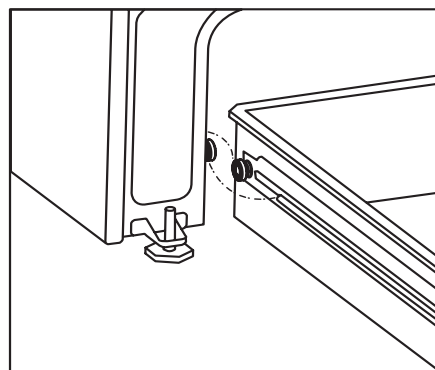


Figure 26: Le tiroir de rangement est ouvert

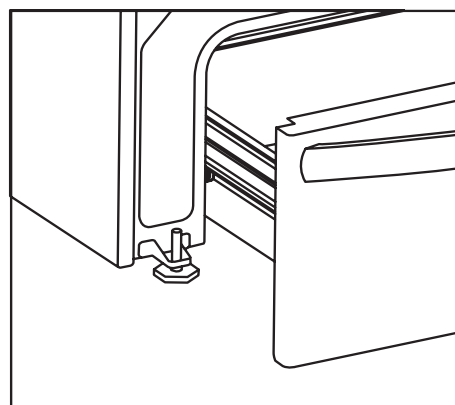







Figure 27: Le tiroir de rangement est fermé

Cuisson au four

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

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

Laissez-nous vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera avec les problèmes communs. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous. Nous pourrions peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin de service, nous pouvons le faire pour vous!

1-800-374-4432 (United States) Frigidaire.com

1-800-265-8352 (Canada) Frigidaire.ca

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	
Problème	Cause et solution
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 "Adjusting the Oven Temperature" à la page 26 si vous croyez que le four est trop chaud ou pas assez.
Flammes à l'intérieur du 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 du gril" on page 28.
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivre les "Réglage du gril" on page 28 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 retournement, 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.	S'assurer que le régulateur de la soupape de gaz est en marche (ON). Voir les notices d'installation. L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit d'abord être réglée avant de l'utiliser. Voir "Réglage de l'horloge" on page 22. S'assurer que les commandes du four sont réglées pour la fonction souhaitée. Voir "Réglage des commandes du four" on page 21 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.
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.	Assurez-vous d'avoir utilisé le bon contrôle pour l'ustensile 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.

Problèmes de surface de cuisson	
Problème	Cause et solution
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.
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 "Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique" on page 42
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" on page 41

Problèmes d'autonettoyage	
Problème	Cause et solution
La fonction Self Clean (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. Voir "Autonettoyage" on page 35.
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles de four sont demeurées à l'intérieur durant l'autonettoyage. Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer à l'eau claire, sécher et replacer dans le four.
La saleté persiste après l'autonettoyage.	L'autonettoyage a été interrompu. Revoir les instructions données "Autonettoyage" on page 35 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	
Problème	Cause et solution
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" on page 44

48 GARANTIE

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil si ce dernier présente un défaut de matériau ou de fabrication, à la condition que l'appareil soit installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus " tels quels " ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou pendant un jour férié; les droits de péage; les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme une utilisation abusive ou inappropriée, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous avez besoin de service

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

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

USA

1-800-374-4432

Frigidaire
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Electrolux

Canada

1.800.265.8352

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

FRIGIDAIRE®

welcome *home*

Our home is your home. Visit us if you need help with any of these things:



owner support



accessories



service



registration

(See your registration card for more information.)

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352