



# FOURNEAU À GAZ

## *utilisation et entretien*

Introduction . . . . .	2
Importantes mesures de sécurité . . . . .	3
Conseils de cuisson . . . . .	10
Avant l'utilisation des éléments de surface . . . . .	13
Réglage des commandes de la surface de cuisson . . . . .	16

Avant de régler les commandes de four . . . . .	19
Commandes du four . . . . .	21
Entretien et nettoyage . . . . .	40
Avant de faire appel au service après-vente . . . . .	46
Garantie . . . . .	51

# 2

## INTRODUCTION

---

Bienvenue dans notre *famille*

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

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

Des FAQ, des conseils utiles et des vidéos, des produits de nettoyage ainsi que des accessoires de cuisine et domestiques sont disponibles sur [www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com).

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

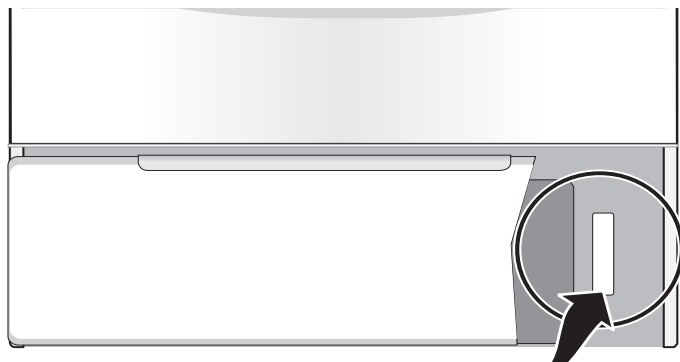
Faisons-le officiel! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

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

Numéro de modèle: \_\_\_\_\_

Numéro de série: \_\_\_\_\_

Date d'achat: \_\_\_\_\_



Emplacement du numéro de série

---


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

Le non-respect des consignes de ce manuel peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

**POUR VOTRE SÉCURITÉ** : n'entrez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

**QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ** :

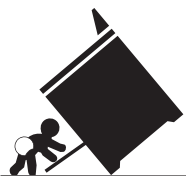
- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez à aucun commutateur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans le bâtiment.
- En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.



## AVERTISSEMENT

### Risque de basculement

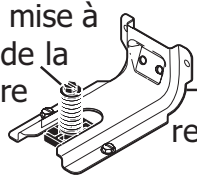


- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.

- 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.

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

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

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



## AVERTISSEMENT

Les rideaux d'air ou hottes de cuisinières en hauteur qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas ne doivent pas être utilisés avec des tables de cuisson ou des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ou la table de cuisson ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation conjointe.



## 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.

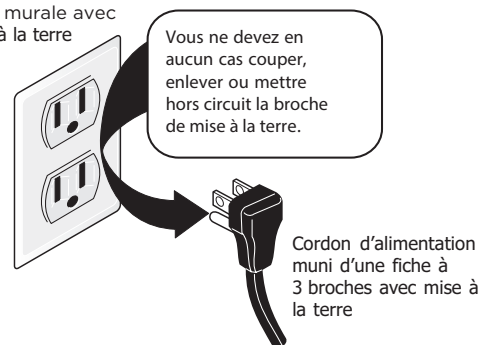
Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique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

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

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

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

Prise murale avec mise à la terre



## Conversion au GPL

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



### AVERTISSEMENT

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

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

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.

**AVERTISSEMENT**

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

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. 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 GAZ

### ATTENTION

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

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

Utilisez des ustensiles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de cuisson de l'appareil. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de la flamme sera à découvert, ce qui risque de provoquer l'inflammation des vêtements ou autres objets. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur les zones de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Tournez toujours le bouton sur la position « LITE » pour allumer les brûleurs de surface. Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.

Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres brûleurs de surface.

Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.

Ustensiles émaillés : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

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

### **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 nettoyants 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.



### AVERTISSEMENT

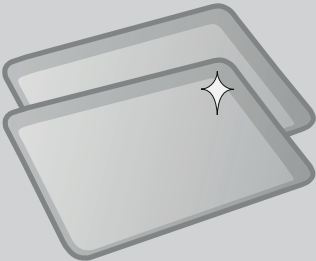

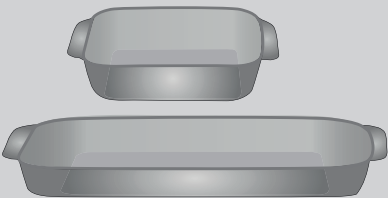
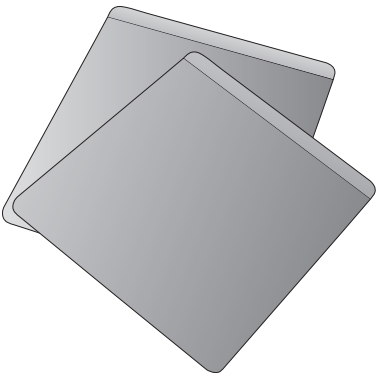
Résidents de Californie: pour obtenir des renseignements sur le cancer et les problèmes de reproduction, visitez [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)



# 10 CONSEILS DE CUISSON

## Ustensiles de pâtisserie

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

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

## Conditions de cuisson

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

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

## Résultats de cuisson

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

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

## Trucs de cuisson

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

Trucs de cuisson	Recommandations
Cuisson	
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans "Commandes du four" on page 21. 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 "Cuisson à convection" on page 27.
Disposition des aliments	Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.

# 12

## CONSEILS DE CUISSON

Trucs de cuisson	Recommandations
<b>Griller ou rôtir</b>	
Lèchefrite	<p>Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèchefrite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèchefrite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures.</p> <p>Si la lèchefrite et la grille ne sont pas fournies avec l'appareil ménager, ils peuvent être achetés sur <a href="http://frigidaire.com">frigidaire.com</a>.</p>
<b>Cuisson par convection</b>	
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 lèchefrite et une grille ou une grille à rôtir pour la cuisson des viandes. La lèchefrite attrape les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse. Si vous ne possédez pas ces accessoires, on peut les acheter chez <a href="http://Frigidaire.com">Frigidaire.com</a></p>



## Assemblage des chapeaux de brûleur

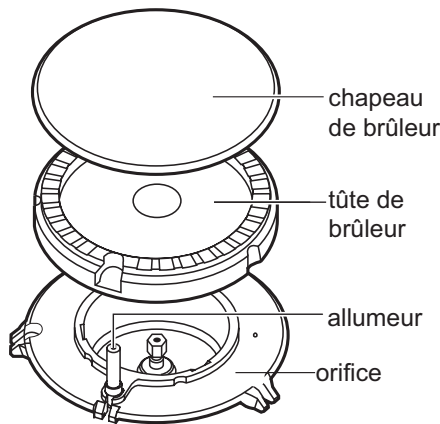
Assurez-vous que tous les chapeaux et grilles de brûleur de surface sont installés correctement et aux bons emplacements.

Retirez tout le matériel d'emballage de la surface de cuisson.

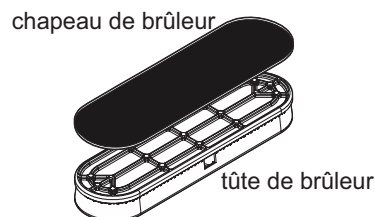
Assurez-vous que la tête et les chapeaux du brûleur sont correctement placés sur les brûleurs de surface. Les têtes de brûleur rondes ont un trou qui s'adapte sur l'allumeur. Assurez-vous que la tête est bien ajustée avant de placer les chapeaux de brûleur.

Les deux brûleurs ovales au centre de la table de cuisson sont des brûleurs scellés. Contrairement aux brûleurs ronds, ces têtes de brûleur sont fixées à la table de cuisson. Le chapeau du brûleur doit être bien ajusté sur la tête du brûleur et le niveau de repos. Reportez-vous à la figure 1 pour le placement correct et incorrect du chapeau de brûleur.

Déballez les grilles du brûleur et placez-les sur la table de cuisson après avoir correctement installé.



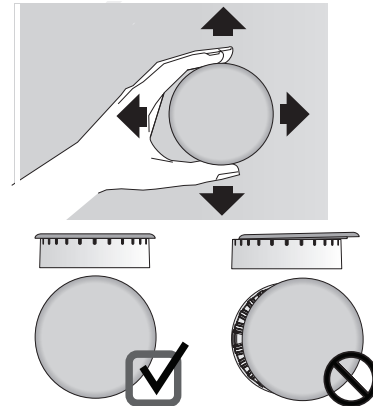
Le brûleur ovale est différent des brûleurs ronds. Le chapeau de 3 brûleurs placé doit être correctement sur les têtes des brûleurs. Les allumeurs sont déjà installés dans les têtes de brûleur (brûleurs scellés).



## ATTENTION

- Ne laissez pas les déversements, les aliments, les produits de nettoyage ou tout autre matériau pénétrer dans l'ouverture du support de l'orifice de gaz.
- Gardez toujours les chapeaux et têtes de brûleurs en place lorsque les brûleurs de surface sont utilisés.
- Ne placez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson.

Une fois en place, vous pouvez vérifier l'ajustement en faisant glisser doucement le chapeau du brûleur d'un côté à l'autre pour vous assurer qu'il est centré et fermement en place. Lorsque la lèvres du chapeau de brûleur entre en contact à l'intérieur du centre de la tête du brûleur, vous pourrez entendre le déclic du chapeau de brûleur.



**Figure 1: Déplacez doucement le capuchon pour un placement correct**



## IMPORTANT

- Veuillez noter que le chapeau du brûleur ne doit pas bouger du centre de la tête du brûleur lors d'un glissement latéral.
- Vérifiez et assurez-vous que tous les chapeaux de brûleur de style ovale sont correctement en place sur la tête du brûleur.
- N'utilisez pas les brûleurs de surface sans que les chapeaux des brûleurs soient correctement installés. Des chapeaux de brûleur mal installés peuvent empêcher les brûleurs de s'allumer ou provoquer une flamme et un chauffage inégaux.
- Des pièces manquantes ou une mauvaise installation peuvent entraîner des déversements, des brûlures ou des dommages à votre cuisinière et à vos ustensiles de cuisine.
- Ne placez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson.

# 14

## AVANT L'UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Utilisation d'ustensiles appropriés

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

Vérifiez la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson (voir «Figure 2: Test de l'ustensile de cuisson»). Les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond plat qui assure un bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant.



Figure 2: Test des ustensiles de cuisine

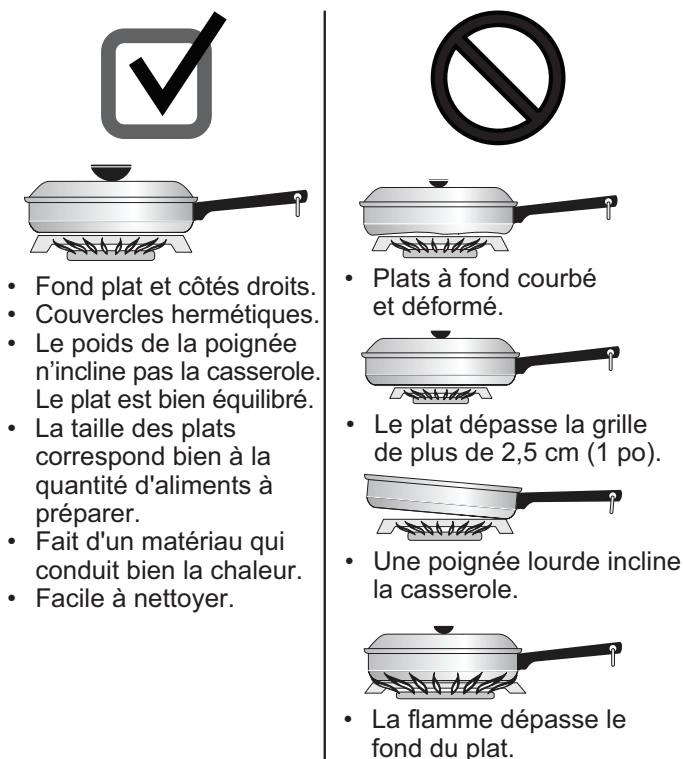


Figure 3: Ustensiles de cuisine appropriés

### Types d'ustensiles de cuisine

Le matériau de l'ustensile de cuisson détermine le transfert uniforme et rapide de la chaleur de l'élément de surface au fond de la casserole. Les matériaux les plus populaires disponibles sont:

- Aluminium - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments le font noircir (les ustensiles de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres).
- Cuivre - Excellent conducteur de chaleur mais se décolore facilement (voir Aluminium).
- Acier inoxydable - Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- Fonte - Un conducteur de chaleur lent, mais retiendra très bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte.
- Porcelaine-émail sur métal - Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
- Verre - Conducteur de chaleur lent.

### IMPORTANT

Ne placez pas d'ustensiles de cuisine vides en aluminium, en verre ou en porcelaine émaillée sur l'élément. Le point de fusion des ustensiles de cuisine fabriqués avec ces matériaux peut être atteint rapidement, surtout s'ils sont vides. Si l'ustensile fond, cela endommagera la table de cuisson. Suivez toutes les recommandations du fabricant d'ustensiles de cuisine pour l'utilisation et l'entretien des ustensiles de cuisine.

### IMPORTANT

NE JAMAIS placer ou chevaucher un ustensile de cuisine sur deux zones de cuisson de surface différentes en même temps, sauf si la zone est conçue à cet effet. Une utilisation incorrecte peut endommager la table de cuisson.

## Types de brûleurs de surface à gaz

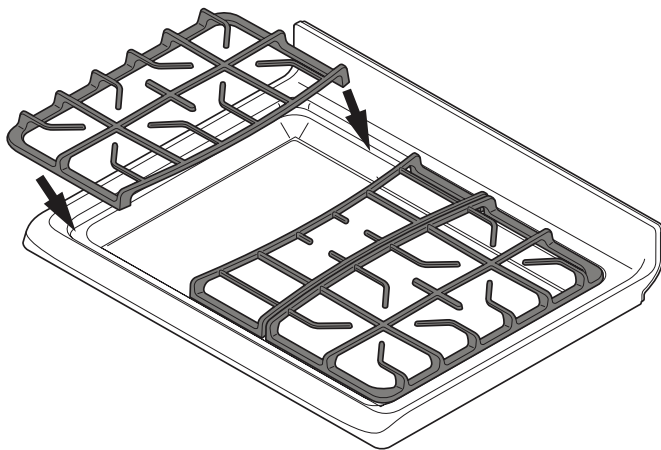
La table de cuisson est équipée de brûleurs de surface à gaz avec différents BTU. La capacité de chauffer les aliments rapidement et en grande quantité augmente à mesure que la taille du brûleur augmente.

- Les petits brûleurs sont mieux utilisés pour chauffer à faible flamme de petites quantités de nourriture.
- Les brûleurs standard peuvent être utilisés pour la plupart des besoins de cuisson en surface.
- Le plus grand brûleur est mieux utilisé pour porter rapidement de grandes quantités de liquide à la température ou pour préparer de plus grandes quantités de nourriture. Le grand brûleur est situé à la position avant droite sur la table de cuisson.

Choisissez toujours des ustensiles de cuisine adaptés à la quantité et au type de nourriture préparée. Sélectionnez un brûleur et réglez la taille de la flamme en fonction de la casserole. Ne laissez jamais les flammes dépasser du bord extérieur de la casserole.

## Installation de grilles de brûleur

Pour installer les grilles de brûleur, placez les grilles côté plat vers le bas et alignez-les dans le logement de la table de cuisson.



**Figure 4: Placer les grilles des brûleurs avec soin une fois les brûleurs correctement installés.**

## IMPORTANT

- Assurez-vous que les grilles des brûleurs sont correctement placées sur la table de cuisson avant d'utiliser les brûleurs de surface (figure 4). Les grilles sont conçues pour reposer à l'intérieur de l'évidement sur la table de cuisson.
- Les grilles doivent reposer à plat les unes contre les autres et contre les côtés de l'évidement.
- Ne tapissez pas la zone située sous les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson avec du papier d'aluminium ou tout autre revêtement.

# 16 RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

## Réglage contrôles de surface

La capacité de chauffer les aliments rapidement et en grand volume augmente à mesure que la taille du brûleur augmente. Votre appareil à gaz peut être équipé de nombreux brûleurs de surface de tailles différentes.

Il est important de sélectionner des ustensiles de cuisine adaptés à la quantité et au type d'aliments préparés. Sélectionnez un brûleur et une taille de flamme adaptés à la taille de l'ustensile de cuisson. Le ou les brûleurs de taille standard peuvent être utilisés pour la plupart des besoins de cuisson en surface.

- Les petits brûleurs sont mieux utilisés pour chauffer à faible flamme de petites quantités de nourriture.
- Les grands brûleurs sont les meilleurs pour amener de grandes quantités de liquide à la température ou pour chauffer de plus grandes quantités de nourriture.

### Réglage d'un brûleur de surface:

1. Placer l'ustensile de cuisson au centre de la grille de brûleur de surface. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson repose sur la grille du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande de surface du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire hors de la position OFF.
3. Relâchez le bouton de commande de surface et tournez-le en position LITE.
4. Vérifiez visuellement que le brûleur a une flamme de gaz stable.
5. Une fois que le brûleur de surface a une flamme, appuyez sur le bouton de commande de surface et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la taille de flamme souhaitée. Ajustez la flamme au besoin en utilisant les repères du bouton.

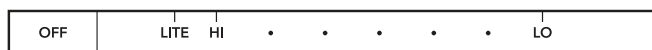
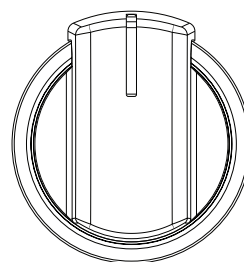
Taille de la flamme	Type de cuisine
Flamme élevée	Commencez la plupart des aliments; Porter l'eau à ébullition; casserole au gril
Flamme moyenne	Maintenez une ébullition lente; épaissir les sauces, les sauces; fumant
Flamme faible	Gardez les aliments à cuire; brasonnage; ragoût
Ces réglages sont basés sur des casseroles en métal ou en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les paramètres peuvent varier lors de l'utilisation d'autres types de casseroles.	

**Table 1: Réglages de flamme recommandés pour la cuisson**



## ATTENTION

Ne placez pas d'articles inflammables tels que des emballages en plastique, des porte-cuillères ou des salières et poivrières en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près des brûleurs de surface.



**Figure 5: Bouton de contrôle de surface**



## REMARQUES

- Lorsque vous réglez un bouton de commande de surface sur la position lite, tous les allumeurs électroniques de surface s'allument en même temps. Cependant, seul le brûleur de surface que vous réglez s'allumera.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Pour allumer un brûleur de surface, tenez une allumette allumée sur la tête du brûleur, puis tournez lentement le bouton de commande de surface sur lite. Une fois le brûleur allumé, enfoncez et tournez le bouton du Lite puis au réglage de flamme souhaité. Soyez prudent lorsque vous allumez brûleurs de surface manuellement.

## Réglage de la bonne taille de flamme du brûleur

La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage du brûleur. Une bonne flamme est claire, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de flamme doit être stable et pointu. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange.

**Pour la plupart des cuissons:** commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez-le vers un réglage inférieur pour terminer le processus. Utilisez les recommandations ci-dessous comme guide pour déterminer la taille de flamme appropriée pour différents types de cuisson (tableau 1).

**Pour la friture en profondeur:** utilisez un thermomètre et ajustez le bouton de surface en conséquence. Si la graisse est trop froide, la nourriture absorbera la graisse et sera grasse. Si la graisse est trop chaude, les aliments bruniront si rapidement que le centre sera insuffisamment cuit. N'essayez pas de faire frire trop de graisse en une seule fois car la nourriture ne brunira pas et ne cuit pas correctement.

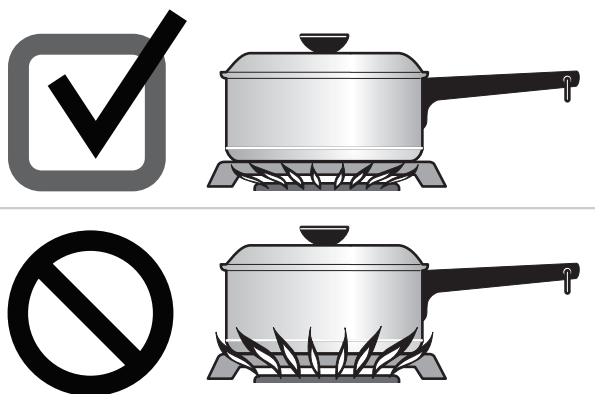


Figure 6: Flamme appropriée du brûleur



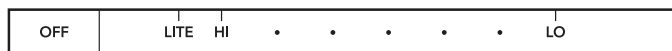
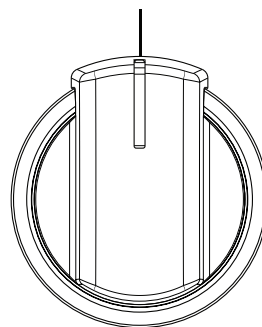
### ATTENTION

N'étendez jamais la flamme au-delà du bord extérieur de l'ustensile de cuisson. Une flamme plus élevée gaspille de l'énergie et augmente votre risque d'être brûlé par la flamme (figure 6).

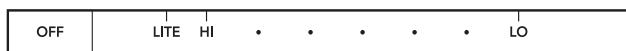
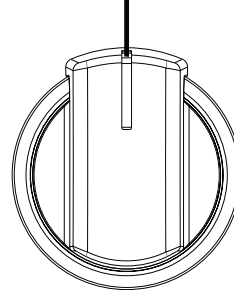
## Réglage du brûleur ovale

Le brûleur ovale est contrôlé par deux boutons séparés qui permettent des ustensiles de cuisine plus grands et la plaque chauffante.

Pour allumer **le brûleur ovale** pour les gros articles, y compris la plaque chauffante, utilisez le bouton de commande sur le côté gauche du four avec le marquage comme indiqué ici:



Pour allumer la partie intérieure du brûleur ovale pour les petits ustensiles de cuisine, utilisez le bouton de commande sur le côté droit du four avec le marquage comme illustré ici:

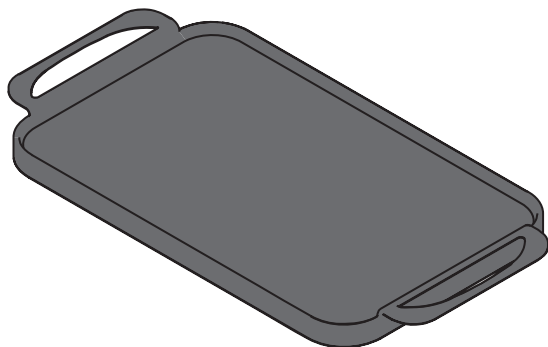


# 18

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

---

### Cuisiner avec une plaque chauffante



**Figure 7: Plaque de cuisson en fonte**

La plaque chauffante est un accessoire polyvalent qui est parfait pour la cuisson des aliments qui nécessitent de grandes surfaces planes telles que des crêpes, des toasts français, des sandwichs grillés, du bacon, et également pour la cuisson de différents aliments en même temps.

- Après utilisation, laissez la plaque chauffante refroidir avant de la laver.
- Lavage à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne trempez pas. Sécher soigneusement.
- Ne mettez pas une plaque chauffante au lave-vaisselle.

#### Utilisation de la plaque chauffante:

Placer la plaque chauffante solidement au-dessus des grilles du brûleur. Préchauffez la plaque chauffante pendant 5 minutes à intensité moyenne à moyenne. Un préchauffage lent assure une distribution uniforme de la chaleur pendant le processus de cuisson. NE PAS préchauffer la plaque chauffante au réglage HI. Le préchauffage sur HI peut déformer la plaque chauffante et empêcher un chauffage uniforme.

### Mise en conserve domestique

Assurez-vous de lire et d'observer tous les points suivants lors de la mise en conserve domestique avec votre appareil.

Consultez le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) et assurez-vous de lire toutes les informations dont ils disposent ainsi que suivre leurs recommandations pour les procédures de mise en conserve à domicile.

- Utilisez uniquement une conserverie à fond complètement plat sans arêtes qui rayonnent du centre inférieur lorsque vous conservez à la maison. La chaleur est répartie plus uniformément lorsque la surface inférieure est plate. Utilisez un bord droit pour vérifier le fond de la conserve.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas 1 pouce au-delà des marques de l'élément de surface ou du brûleur.
- Il est recommandé d'utiliser des conserves de plus petit diamètre sur les plaques de cuisson à serpentin électrique et en vitrocéramique et de centrer les conserves sur les grilles des brûleurs.
- Commencez avec de l'eau chaude du robinet pour faire bouillir l'eau plus rapidement.
- Utilisez le réglage de chaleur le plus élevé lors de la première ébullition de l'eau. Une fois l'ébullition atteinte, réduisez la chaleur au réglage le plus bas possible pour maintenir cette ébullition.
- Utilisez des recettes testées et suivez attentivement les instructions. Vérifiez auprès de votre service local de vulgarisation agricole coopérative ou d'un fabricant de bocaux en verre pour les dernières informations sur la mise en conserve.
- Il est préférable de conserver de petites quantités et des charges légères.
- Ne laissez pas le bain-marie ou les récipients sous pression à feu vif pendant une période prolongée.



## 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.

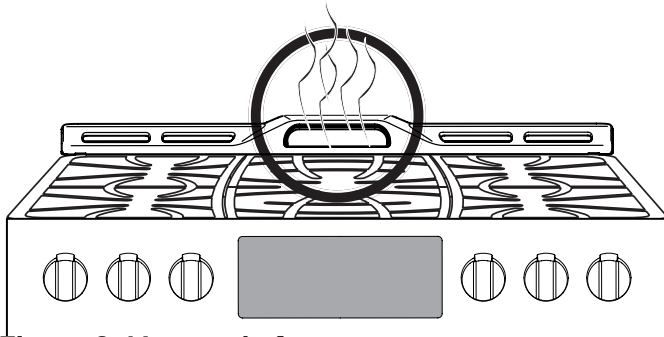


Figure 8: L'évent de four



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



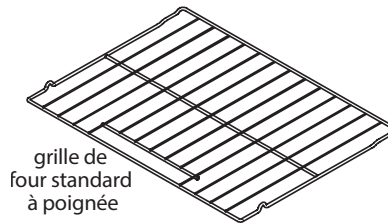
## ATTENTION

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. Remove all oven racks before starting a self clean cycle. If oven racks are left inside the oven during a cleaning cycle, the slide ability of the oven racks may be damaged and all of the oven racks will lose their shiny finish.

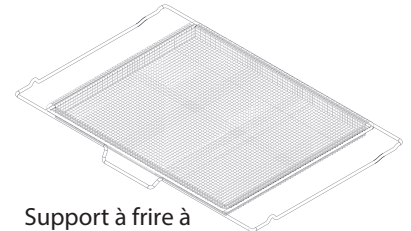
Enlever toutes les grilles et les échelles de support du four avant de lancer l'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle de nettoyage, la chaleur peut détériorer la capacité de glissement des grilles et elles vont perdre leur finition brillante..

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.

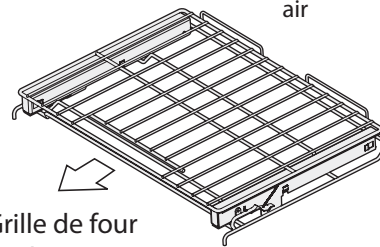
## Genres de grille de four



grille de four standard à poignée



Support à frire à air



Grille de four coulissante

Figure 9: 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.
- **Air Fry Tray** (Bac à frire à air) Conçu spécialement pour la friture à l'air dans un plateau qui s'insère à l'intérieur du rack Air Fry.
- **La grille de four surbaissée** (certains modèles) procure une position abaissée supplémentaire comparée à une grille standard. Sa conception positionne le bas de la grille environ 1/2 grille plus basse qu'une grille standard; elle peut être utilisée dans la majorité des positions du four. Pour maximiser l'espace de cuisson, placer la grille de fond du four (surbaisée) dans la position la plus près de la sole du four pour cuire ou pour griller les grandes coupes de viande.

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

Toujours disposer les grilles lorsque le four est refroidi.

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

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

# 20

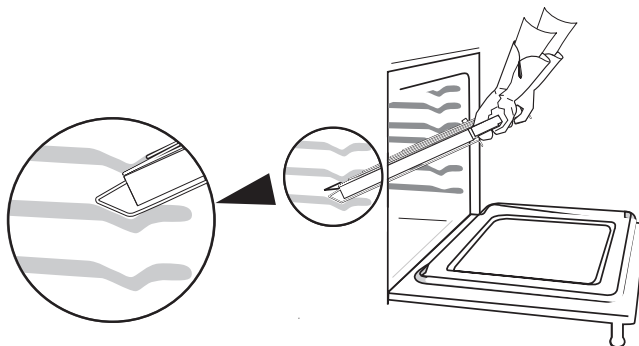
## AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE FOUR

---

### Retrait et remplacement des racks Glide

Le rack Glide entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille de four possède des glissières qui permettent de retirer la grille du four sans frotter les côtés de la paroi du four.

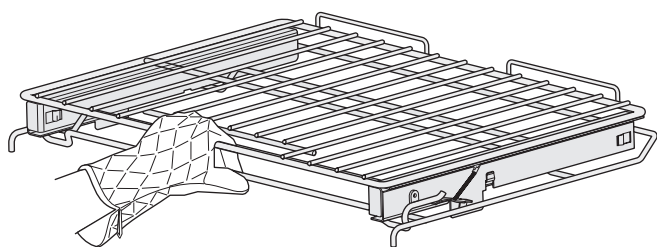
**Pour retirer** - Assurez-vous que la grille de cuisson est en position fermée. D'une main, passez par l'ouverture de la poignée et saisissez les parties supérieure et inférieure de la crémaillère.



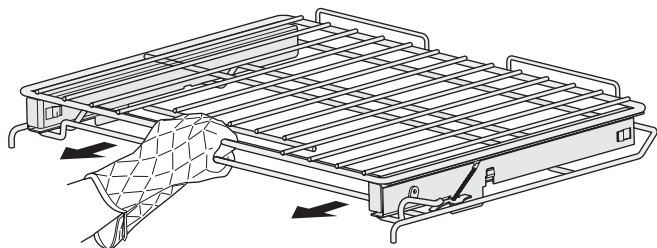
Les portions de rack se déplacent indépendamment et doivent être maintenues ensemble lors du retrait et du remplacement.

**Pour remplacer** - Assurez-vous que la grille de cuisson est en position fermée. Saisissez les parties supérieure et inférieure du support coulissant. Soulevez et maintenez la grille de niveau entre les parois de la cavité du four. Inclinez légèrement l'avant du rack vers le haut et faites-le glisser complètement en position.

Pour éviter d'endommager le four, n'essayez pas de fermer la porte du four tant que toutes les grilles du four ne sont pas complètement replacées à l'intérieur de la cavité du four.

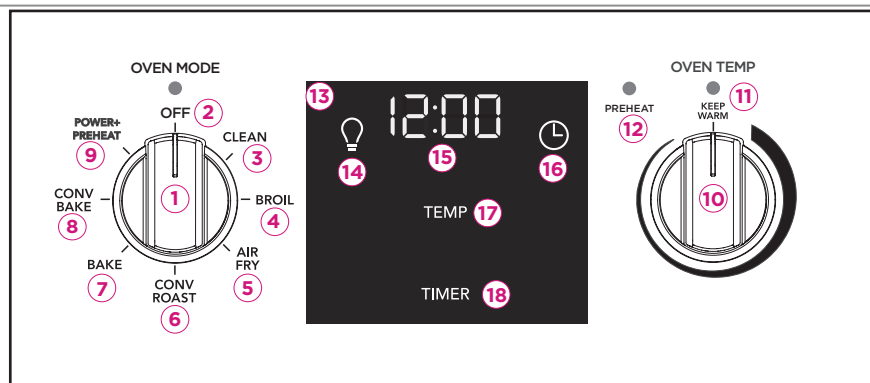


Tout en maintenant les deux sections, tirez la grille coulissante hors du four jusqu'à ce que la position d'arrêt soit atteinte.



À l'aide des deux mains, soulevez légèrement l'avant de la grille et continuez à éloigner la grille du four. Assurez-vous de saisir les parties supérieure et inférieure du panier lors du retrait ou de la manipulation du panier coulissant.





### RÉGLAGES DU MODE DU FOUR

1. **OVEN MODE** sélectionne le mode de cuisson.
2. **OFF** (arrêter) éteint le four et annule toute cuisson.
3. **CLEAN** (nettoyer) mode commence un cycle d'autonettoyage.
4. **BROIL** brûle les aliments avec une chaleur élevée directe. Utilisez les touches + et - à l'écran pour choisir la température de cuisson au gril.
5. **AIR FRY** fait circuler rapidement et uniformément de l'air chauffé pour fournir des résultats dorés et croustillants avec peu ou pas d'huile.
6. **CONV ROAST** utilise un ventilateur à convection pour dorer doucement les viandes et sceller les jus.
7. **BAKE** est destiné aux aliments qui ont besoin de chaleur pour monter et se déplacer doucement dans le four.
8. **CONV BAKE** utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme et continue autour du four.
9. **POWER + PREHEAT** est idéal pour la cuisson sur une seule grille.
10. **OVEN TEMP** sélectionne la température de cuisson pour les fonctions de cuisson au four et par convection. Lorsque vous tournez le molette, la température du four s'affiche à l'écran.
11. **KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)** est le réglage de température du four le plus bas, conçu pour garder les aliments cuits à la température de service.
12. **PREHEAT** voyant s'allume lorsque le four est allumé pour la première fois et s'éteint lorsque le four est préchauffé et prêt à démarrer la cuisson.
13. **L'AFFICHEUR** est utilisé pour régler les fonctions avancées et montre l'heure, la température, la fonction de cuisson active et la minuterie. Des molettes interactives apparaissent à l'écran lors du réglage de différentes fonctions de cuisson.
14. **OVEN LIGHT** (touche) allume et éteint l'éclairage du four.
15. **L'HORLOGE** indique l'heure du jour.
16. **RÉGLAGE DE L'HORLOGE** touche est utilisée pour régler l'heure du jour sur l'affichage.
17. **TEMP** (zone) de l'écran affiche la température actuelle du four.
18. **MINUTERIE** est utilisée pour régler ou annuler la minuterie des minutes.

**REMARQUE:** **CLEAN** et **BROIL** n'utilisent pas le bouton de température du four. Les deux ont leur propre réglage par défaut.

### RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE DU FOUR

Réglez le mode du four sur **OFF** lorsque la cuisson est terminée.

Lors du réglage de la température du four, utilisez le bouton **OVEN TEMP** pour des températures comprises entre 170 ° F (KEEP WARM) et 550 ° F. Le réglage **CLEAN** ne doit être utilisé qu'après avoir lu toutes les mises en garde et avertissements.

Paramètres de contrôle minimum et maximum		
Caractéristique	Min. Temp/Time	Max. Temp/Time
BAKE (CUIRE)	170°F (77°C)	550°F (288°C)
POWER+ PREHEAT	170°F (77°C)	550°F (288°C)
AIR FRY	170°F (77°C)	550°F (288°C)
CONV BAKE	170°F (77°C)	550°F (288°C)
CONV ROAST	170°F (77°C)	550°F (288°C)
MEAT PROBE (SONDE À VIANDE)	140°F (60°C)	210°F (99°C)
KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)	170°F (77°C)	until canceled
BROIL (GRILLER)	550°F (288°C)	400°F (204°C)
CLEAN (NETTOYANT)	2 HRS	4 HRS
TIMER MINUTERIE	0:01 Hr	11:59
CLOCK (12HR) L'HORLOGE	1:00 Hr	12:59 Hr

### UPO (décalage programmable par l'utilisateur)

Les réglages par défaut (usine) pour les sons, l'économie d'énergie, le décalage de température et la conversion par convection sont prédéfinis dans la commande du four. Ceux-ci peuvent être modifiés en accédant à l'affichage des préférences de l'utilisateur lorsque le four est en mode veille et qu'aucune minuterie n'est active. Une fois le menu des préférences de l'utilisateur activé, l'utilisateur peut apporter des modifications et faire défiler un menu d'options, en choisissant parmi AUd (réglage de la commande sonore), ES (économie d'énergie), UPO (décalage programmable par l'utilisateur pour changer la température du four) et rSt réinitialiser le choix (qui permettra à toutes les préférences de réinitialiser les paramètres par défaut).

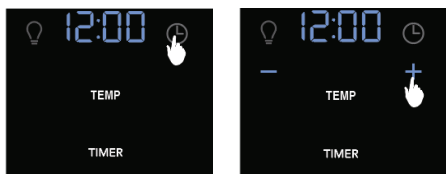
# 22 COMMANDES DU FOUR

## Réglage de l'horloge

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

### Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur l'icône Horloge.



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

## REMARQUE

Aucune modification ne peut être apportée à l'horloge lorsque la fonction de cuisson ou de nettoyage du four est activée. Il n'y a qu'une horloge de 12 heures sur le modèle Frigidaire Professional.

## Lampes du four

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

**REMARQUE:** laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson. Les lampes s'éteignent pendant le cycle de nettoyage et ne se rallument pas.

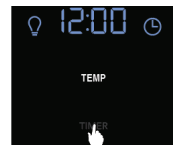
### Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

1. Appuyez sur le symbole de la lampe du four

La lumière intérieure du four est recouverte d'un écran en verre. L'écran en verre doit être en place lorsque le four est en cours d'utilisation.

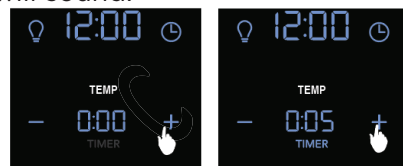
## Réglage de la minuterie

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

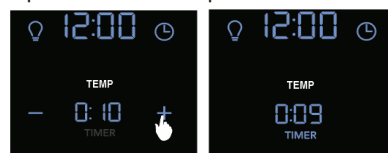


### Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur la touche TIMER (Minuterie).
2. The timer display will show 0:00 and the - and + keys on either side of the time display. NOTE: If the - key is pressed at this time an invalid key tone will sound.



3. Appuyez sur la touche + pour commencer à défiler jusqu'au réglage souhaité. Lorsque la touche + est enfoncée, la valeur de la minuterie augmente rapidement. Une fois que vous avez atteint le réglage souhaité, relâchez la touche, et la minuterie lancera presque immédiatement un décompte automatique.



4. L'écran de la minuterie affiche l'icône H:M si la minuterie est réglée sur plus de 1 minute. Si la valeur est inférieure à 1 minute, la minuterie affiche l'heure en secondes et l'icône H:M n'apparaît pas.
5. Lorsque la minuterie prend fin, un signal sonore de rappel retentit et se répète une fois toutes les 60 secondes pendant 5 minutes. Avant que l'utilisateur ne puisse reprogrammer une minuterie déjà expirée, il doit appuyer sur la touche Timer (Minuterie)..
6. Pour annuler le décompte de la minuterie avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur TIMER (Minuterie).

## REMARQUE

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

## Réglage de la fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures

Le four est prédéfini pour cuire des aliments pendant 12 heures maximum et se désactiver automatiquement. Pour les périodes de cuisson plus longues, vous pouvez passer au mode de cuisson continue en définissant les préférences de l'utilisateur et en désactivant la fonction d'économie d'énergie.

### Pour régler le four sur cuisson continue :

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

18:55  
12:00 OFF

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



### REMARQUE

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

## Réglage en mode de fonctionnement silencieux

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

### Pour régler le mode de fonctionnement silencieux :

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

18:00  
18:00

### Pour activer ou désactiver complètement la fonction des sons audibles.

1. Appuyez sur la touche + ou - dans la partie inférieure de l'écran jusqu'à ce que LO ou OFF apparaisse sur l'écran.

1:20  
OFF

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

# 24 COMMANDES DU FOUR

## Réglage du Power+Preheat

Le préchauffage électrique est disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et des plats cuisinés et peut être programmé pour des températures comprises entre 170 ° F et 550 ° F. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour le temps et la température de préparation des aliments. Lorsque le préchauffage rapide est terminé, une tonalité de rappel retentit et les aliments doivent être placés dans le four.

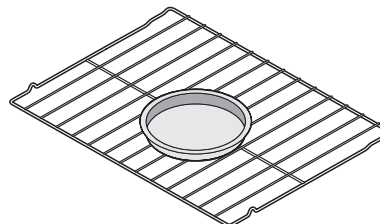
Pendant le préchauffage électrique, le brûleur de cuisson s'allume et s'éteint. Le ventilateur de convection s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que le préchauffage électrique soit annulé. Selon votre préférence pour le temps de cuisson, la cuisson peut varier. Regardez attentivement la nourriture.

### Important:

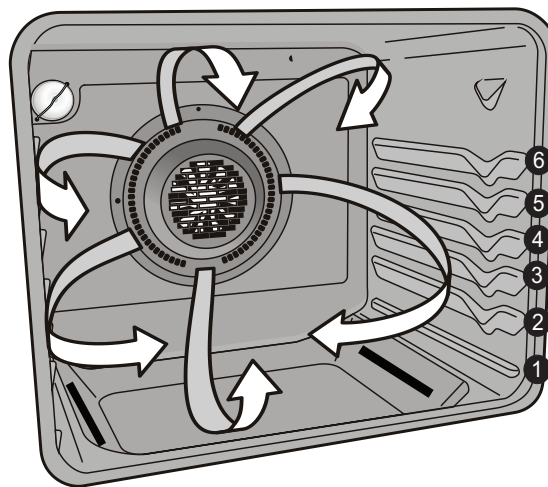
- Placez toujours les aliments au centre du four sur la position de grille 4 (Figure 11). Placez les aliments comme indiqué sur la figure 10.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de la pâte et des articles à base de pâte tels que les biscuits et les pâtisseries, utilisez la fonction de cuisson par convection et placez les aliments dans le four lorsque la tonalité de rappel retentit indiquant que le four est complètement préchauffé.
- Les aliments devront peut-être être retirés tôt et should be checked at minimum recommended bake time.

## Pour régler la température de préchauffage à 350 ° F:

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Tournez le bouton OVEN MODE sur POWER+PREHEAT. Le voyant du mode four s'allume.
3. Réglez le bouton OVEN TEMP jusqu'à ce que l'affichage du four affiche le réglage de température souhaité.
4. Le voyant de température du four clignote et un
5. une tonalité d'acceptation retentit.
6. Le ventilateur de convection s'allumera et restera allumé comme cuisson par convection. Le voyant de préchauffage restera allumé jusqu'à la fin du préchauffage.
7. Une fois la température réglée atteinte, la commande émet une tonalité alertant l'utilisateur que le four est préchauffé.
8. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton OVEN MODE en position OFF.



**Figure 10: Cuisson sur une seule grille pour les plats cuisinés**



**Figure 11: Position de la grille du four (4) idéale pour la cuisson des plats cuisinés**

## Réglage de la cuisson

Faites cuire les cuissons avec une chaleur qui monte du fond du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Une tonalité de rappel retentit pour indiquer quand la température de cuisson réglée est atteinte et pour placer les aliments dans le four.

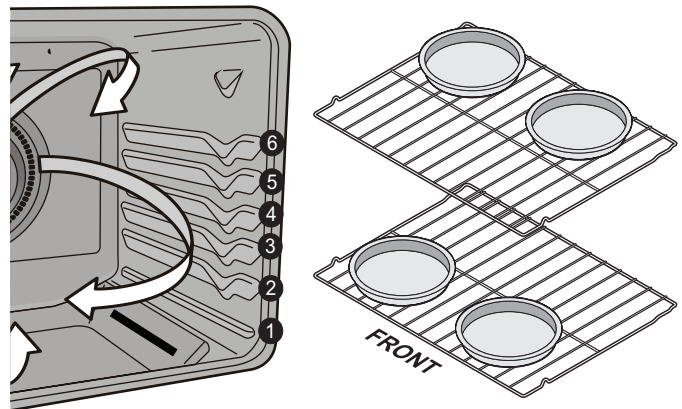
La cuisson peut être réglée pour n'importe quelle température du four entre 170°F (77 ° C) et 550°F (288 ° C).

## Conseils de cuisson

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des articles comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et du pain.
- Utilisez la fonction de cuisson par convection pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des cookies sur plusieurs grilles.
- La cuisson au four est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson des gâteaux.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux en couches à l'aide de deux grilles de four, placez les grilles aux positions 2 et 5 et placez les moules comme indiqué.
- Lorsque vous utilisez une seule grille pour cuire des biscuits, des gâteaux, des biscuits ou des muffins, utilisez la position de grille 4.
- Laissez au moins 2 pouces (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.
- N'ouvrez pas souvent la porte du four. Cela réduira la température du four et peut augmenter le temps de cuisson nécessaire pour de meilleurs résultats.

## Pour régler la cuisson au four à une température de 350 ° F:

1. Assurez-vous de disposer les grilles aux positions souhaitées pour les articles à cuire.
2. Tournez le bouton OVEN MODE sur BAKE.
3. Réglez le bouton OVEN TEMP jusqu'à ce que l'affichage du four indique le réglage de température souhaité de 350 ° F.
4. Le voyant PREHEAT et la température du four s'allument et émettent une tonalité d'acceptation. Le four commencera à chauffer.
5. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant PREHEAT s'éteint et une tonalité de rappel retentit pour vous avertir de placer les aliments dans le four. Réglez l'une ou l'autre minuterie pour garder une trace du temps de cuisson réel si nécessaire.
6. Une fois la cuisson terminée, assurez-vous que le bouton du mode du four est en position OFF.



## ➡ IMPORTANT

**Ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.** Important: Le four ne cuit pas plus de 12 heures. Si vous souhaitez cuire plus longtemps, reportez-vous à la section «Passage d'un réglage de cuisson continu à une économie d'énergie de 12 heures» pour des informations détaillées.

## ⚠ ATTENTION

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



# 26

## COMMANDES DU FOUR

### Air Fry

La fonction Air Fry fonctionne mieux pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et préparés et peut être programmée pour des températures comprises entre 170 ° F et 550 ° F. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour la quantité, le temps et la température de préparation des aliments.

#### Important:

- Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille de four. Les aliments doivent être disposés en couches simples sur le plateau.
- Lorsque vous utilisez Air Fry, placez une plaque à pâtisserie sur la grille 1 pour attraper les miettes ou les gouttes afin d'éviter qu'elles ne brûlent sur le fond du four et ne créent de fumée.
- Lors de la cuisson d'aliments frais et faits maison, vous devrez peut-être vaporiser un peu d'huile sur les articles.
- Laissez la lumière du four éteinte lors de la cuisson.
- Les aliments peuvent devoir être retirés tôt et doivent être vérifiés au temps de cuisson minimum recommandé. Cependant, les aliments et les articles denses surgelés dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter du temps supplémentaire.

#### Pour régler la fonction Air Fry:

1. Disposez les aliments sur le plateau Air Fry comme suggéré.
2. Sélectionnez Air Fry. Réglez le bouton OVEN TEMP jusqu'à ce que l'affichage du four affiche le réglage de température souhaité.
3. Lorsque la tonalité de préchauffage retentit, placez le plateau Air Fry sur la position de grille 4. Placez la plaque à biscuits sur la position de grille 1.

4. Réglez le temps de cuisson ou la minuterie pour le temps de cuisson minimum suggéré indiqué dans le tableau ci-dessous et vérifiez la cuisson désirée à la fin de la cuisson ou la minuterie se termine et émet des tonalités.
5. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton OVEN MODE sur OFF.

**Le plateau Fry Air Fry est spécialement conçu pour offrir des performances supérieures.**

#### Quelques avantages du plateau Air Fry:

- Plateau optimisé pour l'espace du four.
- Convient au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.
- Rendement supérieur aux modèles de comptoir.
- Libère de l'espace sur le comptoir.

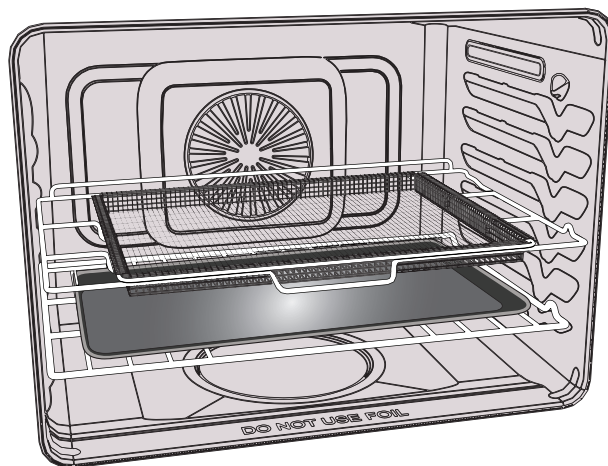


Figure 12: Air Fry Tray

Type d'aliment	Quantité (oz.)	Temperature	Temps de cuisson (mins)
Tater Tots congelés	50 (plateau plein)	450 °F - 232°C	29-33
Frites d'or surgelées	43 (plateau plein)	425°F - 218°C	25-35
Frites de patates douces surgelées	43	425°F - 218°C	20-25
Pépites de poulet surgelées	32	400°F - 205°C	11-13
Lanières de poulet surgelées	25	400°F - 205°C	18-20
Ailes de poulet chaudes surgelées avec os	42	450 °F -232°C	18-25
Ailes de poulet surgelées	42	375°F -190°C	60-65
Ailes de poulet frais	42	425°F - 218°C	30-40
Frites maison	24	425°F - 218°C	30-40

## Cuisson à convection

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats culinaires optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. Le four peut être programmé pour une cuisson par convection à n'importe quelle température entre 77 et 288 °C (170 °F et 550 °F), avec une température par défaut de 177 °C (350 °F).

### Avantages de la cuisson à convection :

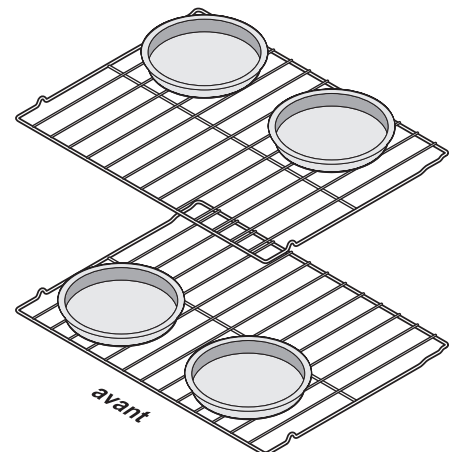
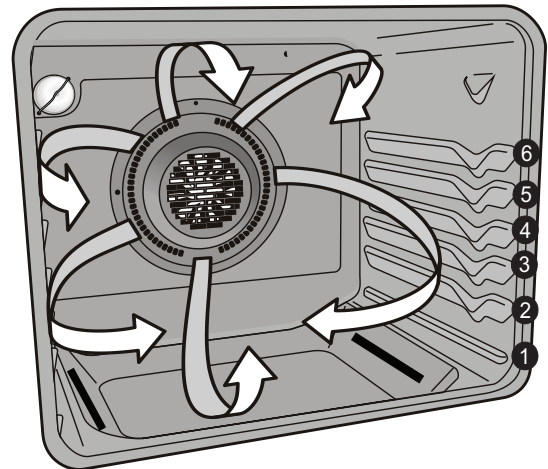
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Certains aliments peuvent cuire plus rapidement

### Conseils de cuisson par convection:

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des articles comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et du pain.
- Pour la cuisson sur une seule grille, placez la grille de sorte que les aliments soient au centre du four.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux à l'aide de deux grilles de four, placez les grilles en positions 2 avec une grille plate et 5 en utilisant une grille coulissante. Positionnez les ustensiles de cuisine comme indiqué.
- Laissez au moins 2 pouces (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou ternes absorbent plus de chaleur que les ustensiles de cuisson brillants. Il peut être nécessaire de réduire la température du four et le temps de cuisson pour éviter un brunissement excessif de certains aliments.
- Des ustensiles de cuisson foncés sont recommandés pour les tartes. Des ustensiles de cuisson brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. Cela réduit la température du four et peut prolonger le temps de cuisson.
- La plupart des produits de boulangerie (à l'exception des gâteaux) doivent être cuits sur des casseroles sans côtés ni côtés bas pour permettre à l'air de circuler.
- Laissez la lumière du four éteinte pendant la cuisson.

### Pour régler le four pour la cuisson par convection et la température à 375 ° F:

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Tournez le bouton **OVEN MODE** sur **CONV BAKE**.
3. Réglez le bouton **OVEN TEMP** jusqu'à ce que l'affichage du four indique le réglage de température souhaité de 375 ° F.
4. Le voyant de température du four clignote pendant quelques secondes avant d'émettre une tonalité confirmant le réglage. Le ventilateur de convection s'allumera et le four commencera à chauffer. Une fois que le four atteint la température réglée, le four émet une tonalité indiquant que les aliments peuvent être placés dans le four.
5. Une fois la cuisson terminée, assurez-vous de remettre le bouton de mode du four en position OFF.



# 28

## COMMANDES DU FOUR

### Réglage du rôtissage à convection

Le rôtissage par convection combine un cycle de cuisson avec le ventilateur et l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. De l'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs. Les viandes cuites avec cette fonction sont croustillantes et brunes à l'extérieur tout en restant humides à l'intérieur.



#### ATTENTION

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

#### Avantages du rôtissage par convection:

- Certains aliments cuisent de 25 à 30% plus rapidement, ce qui économise du temps et de l'énergie.
- Aucune casserole ni ustensiles de cuisson spéciaux requis.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et volailles.
- Assurez-vous de suivre attentivement les recommandations de température et de durée de votre recette ou reportez-vous au tableau de rôtissage par convection pour plus d'informations.

#### Pour régler le four pour le rôtissage par convection:

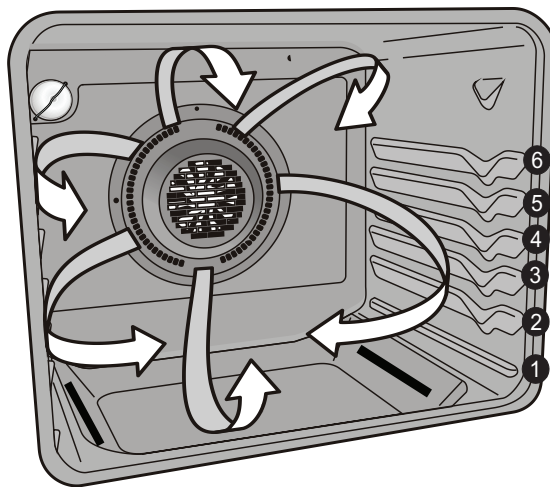
1. Placer la viande sur une grille à rôtir et placer au four.
2. Tournez le bouton **OVEN MODE** sur **CONV ROAST**.
3. Réglez le bouton **OVEN TEMP** jusqu'à ce que l'affichage du four affiche le réglage de température souhaité.

Pour annuler **CONV ROAST**, tournez le bouton **OVEN MODE** sur **OFF**.



#### REMARQUE

Le préchauffage du four pour le rôtissage par convection n'est pas nécessaire. À ce stade, vous pouvez définir MINUTERIE comme rappel pour vérifier les aliments.





## Conseils de rôtissage par convection:

- Le préchauffage pour le rôtissage par convection n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et volailles.
- Disposez les grilles du four de sorte que la viande et la volaille se trouvent sur la grille la plus basse du four.
- Comme le rôtissage par convection cuit plus rapidement, il peut réduire les temps de cuisson jusqu'à 25% par rapport à l'heure recommandée de votre recette (vérifiez les aliments à ce moment). Si nécessaire, augmentez le temps de cuisson jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.
- Suivez attentivement les recommandations de température et de durée de votre recette ou reportez-vous aux recommandations de rôtissage par convection pour plus d'informations.
- Ne couvrez pas les aliments lors de la torréfaction à sec - le revêtement empêchera la viande de brunir correctement.
- Lors de la cuisson des viandes, utilisez la lèchefrite et l'insert. La lèchefrite retiendra les éclaboussures de graisse et l'insert aide à prévenir les éclaboussures de graisse.

Viande		Poids	Temp du four	Temp interne	Min par livre
le bœuf	Rôti de côtes levées	4 to 6 lb.	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Rôti de faux-filet	4 to 6 lb.	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	filet de boeuf	2 to 3 lb.	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15-25
la volaille	dinde entière	12 to 16 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8-10
		16 to 20 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10-15
		20 to 24 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12-16
	le poulet	3 to 4 lb.	350°F-375°F (177°C-191°C)*	180°F (82°C)	12-16
porc	Rôti de jambon, frai	4 to 6 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40
	Rôti d'épaule	4 to 6 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-30
	longe	3 to 4 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-25
	Jambon précuit	5 to 7 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40

\* Le département américain de l'Agriculture déclare: "Le bœuf frais rare est populaire, mais vous devez savoir que le faire cuire à seulement 140 ° F (60 ° C) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide) La température la plus basse recommandée par l'USDA est de 145 ° F (63 ° C) pour le bœuf frais moyennement rare. Pour une cuisson bien cuite à 77 ° C (170 ° F) \*\* La dinde farcie nécessite un temps de rôtissage supplémentaire. Protégez les jambes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour éviter le brunissement excessif et le dessèchement de la peau.

# 30 COMMANDES DU FOUR

## Utilisation de la fonction Broil

Utilisez la fonction de cuisson au gril pour cuire des viandes nécessitant une exposition directe à la chaleur radiante pour des résultats de brunissement optimaux. La cuisson au gril est une cuisson à chaleur directe et peut produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloignez les aliments de l'élément.

Le gril est pré réglé à 550 ° F.



### AVERTISSEMENT

En cas d'incendie, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu continue, utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut être explosive et l'eau peut propager un incendie de graisse et provoquer des blessures.



### ATTENTION

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

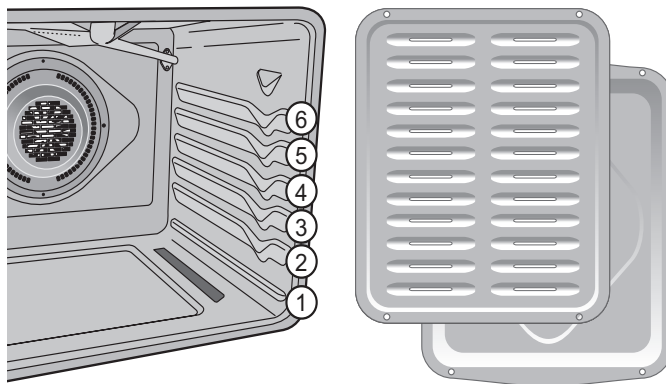


### IMPORTANT

**OUVERTURE DE LA PORTE DU BROIL:** Si la porte du four reste ouverte pendant le gril pendant plus de 3 minutes, une alarme retentit pour informer 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 régler le gril:

1. Disposez les grilles du four pendant que le four est froid.
2. Tournez le bouton OVEN MODE sur Broil.
3. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 2 minutes avant d'ajouter des aliments.
4. Placer la lèchefrite sur la grille. Assurez-vous de centrer la lèchefrite directement sous l'élément du gril.
5. Faire griller avec la porte du four fermée. Tirez toujours la grille du four en position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
6. Tournez le bouton de sélection sur OFF lorsque la cuisson au gril est terminée ou pour annuler la cuisson au gril.



Positions du rack (L); et faire griller et insérer (R)



### REMARQUE

Les poêles et les inserts du gril permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. N'utilisez pas la casserole sans l'insert. Ne recouvrez pas l'insert de papier d'aluminium - la graisse exposée pourrait s'enflammer.

Si une lèchefrite et un insert ne sont pas fournis avec cet appareil, ils peuvent être achetés [www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com)

## Remarques IMPORTANTES:

- Disposez toujours les grilles du four lorsque le four est froid.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson au gril, utilisez une lèchefrite avec un insert de lèchefrite conçu pour drainer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et réduire le tabagisme.
- Lors de la cuisson au gril, tirez toujours la grille du four en position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

Table 3: Recommandations pour le gril

Aliment	Position de la grille	Temp	Temps de cuisson (minutes)		Température interne	Cuisson désirée
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	6	550°F (288°C)	5:00	4:00	141°F (60°C)	saignant**
	5 or 6	550°F (288°C)	6:00	4:00	145°F (63°C)	Moyen
	5 or 6	550°F (288°C)	8:00	7:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Pork Chops 3/4 "thick	5	550°F (288°C)	12:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet - avec os	4	450°F (232°C)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet désossé	5	450°F (232°C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poisson	5	550°F (288°C)	as directed		170°F (77°C)	Bien cuit
Crevette	4	550°F (288°C)	as directed		170°F (77°C)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	6	550°F (288°C)	9:00	7:00	145°F (63°C)	Moyen
Hamburger de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	5	550°F (288°C)	10:00	8:00	170°F (77°C)	Bien cuit

Le département américain de l'Agriculture déclare: \*\* Le bœuf frais rare est populaire, mais vous devez savoir que le faire cuire à seulement 140 ° F (60 ° C) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre. (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Juin 1985.) La température la plus basse recommandée par l'USDA est de 63 ° C (145 ° F) pour le bœuf frais moyen et rare. Pour bien cuit 170 ° F (77°C). Tous les temps de cuisson indiqués sont après 2 minutes de préchauffage.

# 32

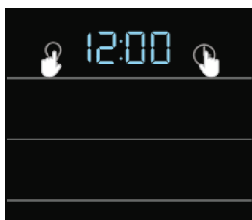
## COMMANDES DU FOUR

### Sonde thermique

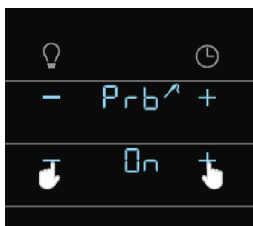
Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou de la volaille. L'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits. Avant d'utiliser la sonde thermique, lisez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

#### Setting the Meat Probe to stay on

1. Press and hold both the oven light icon and the clock icon for 3 seconds.



2. Press the **+** or **-** keys until **Prb** and the **probe symbol** appear. If the probe is OFF, press the **+** or **- key** on either side of the **OFF** display to turn the probe feature on.



3. After 3 seconds the control will accept the change with an acceptance tone and fade the On/Off from the display.

The Probe will remain on and ready for use unless the user repeats the steps and selects OFF.



### ATTENTION

For best use and care of the Meat Probe, when finished using this feature remove the Meat Probe and reset the feature to the OFF position until the next use.



### IMPORTANT

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



### REMARQUE

- Si la sonde thermique est branchée et que le four est réglé sur un mode permettant la cuisson avec une sonde thermique, la sonde doit être réglée comme suit :
- Arrêt de la fonction de cuisson. L'icône Meat probe (Sonde thermique) et la température 000° s'affichent.
- La température de la sonde thermique peut à présent être réglée et la commande émet un signal sonore. Le voyant de mode du four clignote jusqu'à ce qu'une fonction de cuisson soit sélectionnée.

## Pour régler la sonde:

1. **Remarque:** Le réglage minimum est de 140 ° F (60 ° C); le maximum est de 210 ° F (99 ° C). La valeur par défaut est 170°F (77°C).
2. Insérez la sonde dans l'aliment. Placer les aliments préparés à la position désirée de la grille du four et glisser dans le four.
3. Branchez l'extrémité du connecteur de la sonde dans le réceptacle de la sonde pendant que le four est encore froid. La prise est située sur la paroi de la cavité avant supérieure gauche du four.
4. La sonde de viande est désactivée par défaut. Avant d'utiliser la sonde à viande, accédez aux préférences de l'utilisateur pour vous assurer que la sonde à viande est activée. Voir les instructions sur la page précédente pour activer la sonde à viande.
5. Insérez le connecteur de la sonde dans le réceptacle. L'icône de sonde apparaît à l'écran. Assurez-vous que le capteur de la sonde est correctement inséré au centre des aliments. Fermez la porte du four.



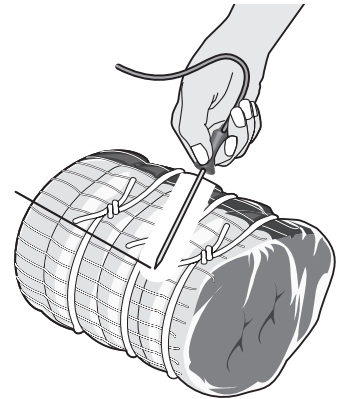
Appuyez sur la touche + pour régler la température de sonde souhaitée entre 140°F et 210°F. Si aucune sélection n'est effectuée dans les 10 secondes, la commande règle automatiquement la température par défaut de 170 ° F et l'écran émet une tonalité d'acceptation.

6. La sonde doit être réglée avant de régler le mode du four et le mode de température.
7. Réglez le mode du four sur PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, CUISSON, CUISSON À CONVECTION ou RÔTISSAGE À CONVECT.
8. Réglez la commande de température du four sur la température de cuisson souhaitée. Le four commencera à chauffer.
9. Pendant le processus de cuisson, la température actuelle de la sonde de viande s'affiche à l'écran jusqu'à ce que la température cible de la sonde de viande soit atteinte.
10. Une fois la température cible des aliments atteinte, la commande émet une tonalité pour signaler la fin de la cuisson. À ce moment, le s'éteindra et l'écran affichera les messages **FOOD READY** et **OVEN WARM**.

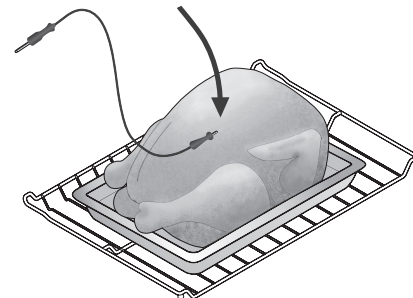
## Placement correct de la sonde dans les aliments.

Insérez la sonde de sorte que la pointe de la sonde repose à l'intérieur du centre de la partie la plus épaisse de la viande ou des aliments. Pour de meilleurs résultats, ne laissez pas le capteur de température de la sonde entrer en contact avec l'os, la graisse, le crin ou la batterie de cuisine.

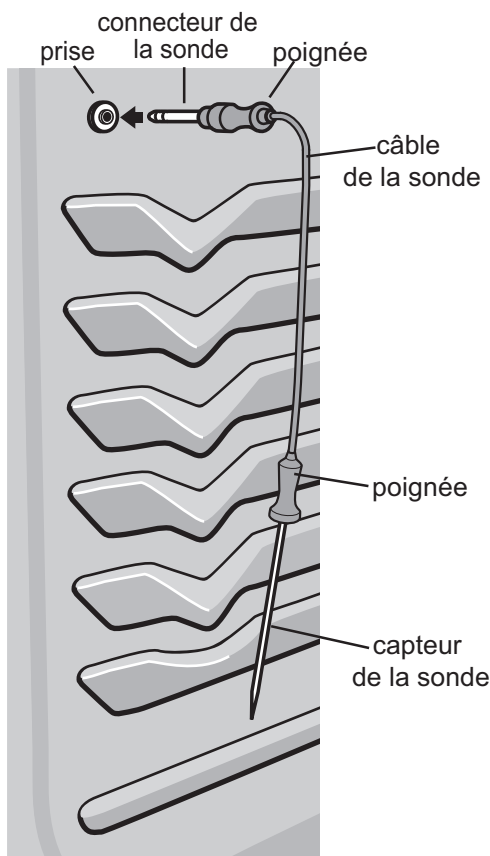
Insérer la pointe de la sonde au centre de la nourriture



- Pour le jambon ou l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du gros muscle ou de l'articulation le plus bas.
- Pour le pain de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde au centre des aliments.
- Lors de la cuisson du poisson, insérez la sonde à viande juste au-dessus des branchies.
- Pour la volaille entière ou la dinde, insérez complètement le capteur de sonde dans la partie la plus épaisse du sein.



# 34 COMMANDES DU FOUR



**Table 3: Températures de cuisson internes minimales recommandées par l'USDA**

Ailments	Temp Interne
<b>Viande hachée et mélanges de viande</b>	
Boeuf, Porc, Veau, Agneau	160°F (71°C)
Dinde, poulet	165°F (74°C)
<b>Boeuf frais, veau, agneau</b>	
Moyen rare+	145°F (63°C)
Moyen	160°F (71°C)
Bien cuit	170°F (77°C)
<b>Poulet et dinde, entiers</b>	
Poitrines de volaille, rôtis	165°F (74°C)
Cuisses de volaille, ailes	165°F (74°C)
Farce (cuite seule ou dans un oiseau)	165°F (74°C)
Jambon frais (cru)	160°F (71°C)
Jambon précuit (à réchauffer)	140°F (60°C)
Recettes aux oeufs	160°F (71°C)
Restes et casseroles	165°F (74°C)
Le département américain de l'Agriculture déclare: "Le boeuf frais rare est populaire, mais vous devez savoir que le faire cuire à seulement 140 ° F (60 ° C) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Visitez le site Web de l'USDA sur la sécurité alimentaire et l'inspection à <a href="http://www.fsis.usda.gov">www.fsis.usda.gov</a>	

## ➔ REMARQUE

Pendant la cuisson, la température interne des aliments s'affiche par défaut.

Pour garantir la précision, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou du récipient avant la température interne est atteinte.

Si la sonde est retirée de la prise uniquement, la fonction de sonde s'annule mais le four continue de cuire. Si la sonde est retirée de l'aliment uniquement, la fonction de sonde restera active et pourra éventuellement générer un message de sonde trop chaude.

Pour modifier la température cible pendant la cuisson, appuyez sur la touche plus ou moins.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire. Ne laissez pas les aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

## ➔ IMPORTANT

Ne stockez pas la sonde à l'intérieur du four. Utilisez uniquement la sonde d'origine fournie. La connexion de toute autre sonde ou appareil pourrait endommager la commande du four, l'électronique et la prise.

Avant de commencer l'autonettoyage, vérifiez que la sonde est retirée de l'intérieur du four. Décongeler complètement les aliments congelés avant d'insérer la sonde.

## Garder au chaud grâce à la sonde de viande

Lorsque la sonde à viande atteint la température cible, le four passe automatiquement en mode maintien au chaud (170 ° F) et reste allumé jusqu'à 3 heures avant de s'éteindre automatiquement. L'écran continuera d'afficher la température de la sonde à viande jusqu'à ce que le maintien au chaud soit annulé ou en déconnectant la sonde à viande du récipient. Une fois éteint, l'icône de la sonde et la température disparaissent de l'affichage.

Si la température de la sonde à viande doit dépasser la température maximale autorisée, la commande du four émet un bip et HOT apparaît à l'écran pendant 40 secondes pour signaler que la température de la sonde est trop élevée.

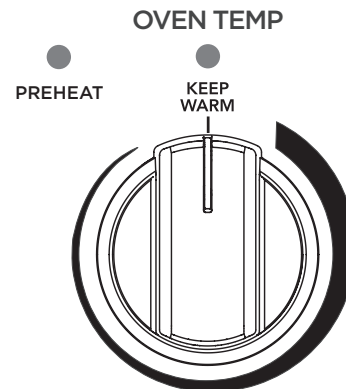
### Gardez des conseils au chaud:

- Commencez toujours par des aliments chauds. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour chauffer des aliments froids.
- Les aliments dans des récipients en verre et en vitrocéramique résistant à la chaleur peuvent nécessiter des réglages de température plus élevés que les aliments dans des récipients ordinaires.
- Évitez les ouvertures répétées du four, cela permettra à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de refroidir.
- Une feuille d'aluminium peut être utilisée pour couvrir les aliments afin de les garder humides.

## Garder au chaud

Keep Warm ne doit être utilisé qu'avec des aliments qui sont déjà à des températures de service. Garder au chaud gardera les aliments cuits au chaud et prêts à servir une fois la cuisson terminée.

Garder au chaud maintiendra la température du four à 170 ° F (77 ° C).



### Pour garder au chaud:

1. Disposez les grilles intérieures du four et placez les aliments dans le four.
2. Tournez le bouton **OVEN MODE** sur **BAKE**.
3. Réglez le bouton **OVEN TEMP** sur **KEEP WARM**.
4. Le voyant clignote puis une tonalité d'acceptation retentit.
5. Le voyant de préchauffage s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne le maintien au chaud température de 170 ° F.



# 36 COMMANDES DU FOUR

## Utilisation de la fonction de sabbat pour le sabbat et les jours fériés juifs

Pour obtenir de l'aide, des directives pour une utilisation correcte et une liste complète des modèles avec la fonction Sabbath, veuillez visiter le Web à [www.star-k.org](http://www.star-k.org).



Le mode Sabbath désactive toutes les tonalités sonores ou les changements d'affichage visuel sur la commande du four. La fonction Sabbath ne peut être utilisée qu'avec la fonction de cuisson. Une fois que le four est correctement réglé à l'aide de la fonction de cuisson avec la fonction Sabbath activée, le four reste allumé jusqu'à annulation. La fonction Sabbath remplace la fonction d'économie d'énergie de 12 heures prédéfinie en usine.

La lumière du four s'éteindra pendant le mode Sabbath et restera éteinte jusqu'à ce que le mode Sabbath soit annulé. avant d'activer la fonction Sabbath.

La fonction de sonde à viande n'est pas disponible en mode Sabbath.

Important: Le mode Sabbath annulera le mode d'économie d'énergie de 12 heures prédéfini en usine et l'appareil restera allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées. Si l'une des fonctions de cuisson est annulée lorsque l'appareil est en mode Sabbath, aucun indicateur sonore ou visuel ne sera disponible pour vérifier l'annulation.

Si les lumières intérieures du four sont nécessaires, assurez-vous de les activer avant de régler le mode Sabbath. Une fois que la lumière du four est allumée et que le mode Sabbath est actif, la lumière du four reste allumée jusqu'à ce que le mode Sabbath soit éteint et que les lumières du four soient éteintes.

La porte du four n'activera pas les lumières intérieures du four lorsque la porte du four est ouverte ou fermée.



### AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire. Ne laissez pas les aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie

## Pour régler le four pour la cuisson et activer la fonction Sabbath:

1. Assurez-vous que l'horloge est réglée sur l'heure correcte de la journée. Placez les aliments dans le four.
2. Tournez le bouton **OVEN MODE** sur **BAKE**.
3. Tournez le bouton OVEN TEMP à la température de cuisson souhaitée. Une tonalité d'acceptation retentit, le four commence à chauffer.
4. Pour entrer en mode Sabbath: Maintenez enfoncées simultanément la touche d'éclairage du four et la touche d'horloge pendant environ 3 secondes. La commande émettra une tonalité d'acceptation et SAB apparaîtra à l'écran sous l'heure de la journée.

SAB

Le sabbat est actif

5. Pendant le mode Sabbath, tous les sons normaux de la commande du four seront désactivés. Cependant, la commande autorise tous les sons associés aux alarmes.
6. Pendant le sabbat, la température du four peut être modifiée en ajustant le bouton OVEN TEMP.

## Pour désactiver la fonction Sabbath:

1. Tourner le bouton **OVEN MODE** sur **OFF**: la position annulera **BAKE** uniquement.
2. Pour désactiver la fonction Sabbath, maintenez enfoncées la touche d'éclairage du four et la touche d'horloge pendant environ 3 secondes.
3. La tonalité d'acceptation retentit et SAB disparaît de l'écran.

## Panne de courant lors de l'utilisation de Sabbath fcture:

En cas de panne ou d'interruption de l'alimentation, le four s'éteindra. Lorsque l'alimentation est rétablie, **SF** (Sabbath Failure) s'affiche et le four ne se rallume pas automatiquement.

Retirez les aliments en cas de panne de courant. Vous ne pouvez démarrer le four qu'une seule fois pendant les jours de sabbat / fêtes juives.

Après l'observance du sabbat, désactivez la fonction Sabbath. Maintenez enfoncées à la fois la lumière du four et les touches de l'horloge pendant au moins 3 secondes. **SAB** disparaît de l'affichage et le four peut être utilisé avec toutes les fonctions normales.



## Réglage de la température du four

La température du four est pré-réglée en usine. Lors de la première utilisation du four, assurez-vous de respecter les heures et les températures des recettes.

### REMARQUE

N'utilisez pas de thermomètres de four tels que ceux trouvés dans les épiceries pour vérifier les réglages de température à l'intérieur de votre four. Ces thermomètres de four peuvent varier de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

Si vous pensez que le four cuit trop chaud ou trop froid pour la température que vous sélectionnez, vous pouvez régler la température réelle du four pour qu'elle soit supérieure ou inférieure à ce qui est affiché en accédant à l'UPO (décalage programmable par l'utilisateur).

Avant de procéder au réglage, testez une recette en utilisant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous aider à décider de la quantité d'ajustement nécessaire.

Avant d'effectuer un réglage de la température, assurez-vous que le bouton du mode du four et le bouton de contrôle de la température du four sont en position OFF.

### Pour régler la température du four:

1. Lorsque le four est inactif, appuyez et maintenez simultanément l'icône de la lumière et l'icône de l'horloge pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran émette une tonalité d'acceptation. AUd devrait apparaître à l'écran.
2. Appuyez sur la touche + jusqu'à ce que UPO apparaisse et que le réglage par défaut de 0 ° (ou la dernière température de décalage) s'affiche

0:00  
18:00°

À l'aide de la touche + ou - en bas de l'écran, appuyez sur jusqu'à ce que le changement de température souhaité (décalage) soit atteint. L'affichage changera de  $\pm 5^\circ$  à chaque pression sur une touche jusqu'à un maximum de  $+ 35^\circ$  ou un minimum de  $- 35^\circ$  F.

18:00°

Si un décalage de température inférieur est souhaité, appuyez sur la touche - en bas de l'écran jusqu'à ce que la température inférieure souhaitée apparaisse.

18:00°

Une fois que le nouveau décalage apparaît à l'écran, relâchez la touche et le contrôle acceptera la modification.

Pour ramener l'affichage à la normale, maintenez enfoncées simultanément l'icône de l'éclairage du four et l'icône de l'horloge jusqu'à ce qu'une tonalité d'acceptation retentisse. L'affichage reviendra pour montrer l'heure de la journée.

### REMARQUE

Changer l'UPO n'affectera pas les températures de cuisson au gril ou d'autonettoyage.

# 38

## COMMANDES DU FOUR

### Clean (Autonettoyant)

Un four autonettoyant se nettoie à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson normales), ce qui élimine complètement les salissures ou les réduit en une fine cendre en poudre que vous pouvez ensuite essuyer avec un chiffon humide. Cette fonction peut être programmée pour des temps de nettoyage de 2, 3 ou 4 heures.

Important: Avant de commencer l'autonettoyage, lisez toutes les précautions suivantes et les instructions importantes avant de commencer un cycle d'autonettoyage.



#### ATTENTION

- Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil. Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud et provoquer des brûlures s'il est touché.
- Ne tapissez pas les parois du four, les grilles, le fond du four ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium. Cela causera des dommages permanents à l'intérieur du four et détruira la distribution de chaleur, et fondra à l'intérieur du four.
- Ne forcez pas l'ouverture de la porte du four. Cela endommagerait le système de verrouillage automatique des portes. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après la fin du cycle d'autonettoyage. Le four peut encore être très chaud et provoquer des brûlures. Pour éviter d'éventuelles brûlures, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur ou à l'air chaud de s'échapper.
- La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées pendant le cycle d'autonettoyage de n'importe quelle gamme. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

#### Remarques important:

- Retirez complètement toutes les grilles du four et tous les accessoires de la cavité du four pour éviter d'endommager les grilles du four. Si les grilles du four ne sont pas retirées, elles peuvent se décolorer.
- Retirez tous les articles du four et de la table de cuisson, y compris les ustensiles de cuisine, les ustensiles et toute feuille d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas aux températures élevées d'un cycle d'autonettoyage et fondra.
- Ne vaporisez pas de nettoyeurs pour four ou de revêtements protecteurs pour four dans ou autour de toute partie de l'intérieur du four. Nettoyez toute saleté du cadre du four, la doublure de porte à l'extérieur du joint de porte du four et la petite zone au centre avant du fond

du four. Ces zones chauffent suffisamment pour brûler le sol. Nettoyez à l'eau et au savon avant de commencer l'autonettoyage.

- Retirez tout déversement excessif. Tout déversement sur le fond du four doit être essuyé et retiré avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Pour nettoyer, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Les déversements importants peuvent provoquer une forte fumée ou un incendie lorsqu'ils sont soumis à des températures élevées.
- Ne laissez pas les déversements d'aliments à forte teneur en sucre ou en acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou les garnitures pour tartes) rester à la surface car ils peuvent laisser un endroit terne même après le nettoyage.

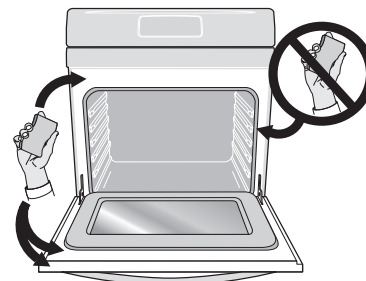


Figure 14: Nettoyez autour du joint de la porte du four

- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le matériau tissé dans le joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer le joint de la porte du four. Cela pourrait endommager le joint de la porte et compromettre les performances du four.
- Le coin cuisine doit être bien ventilé à l'aide d'une fenêtre ouverte, d'un ventilateur ou d'une hotte aspirante pendant le premier cycle d'autonettoyage. Cela aidera à éliminer les odeurs normales.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le témoin lumineux OVEN LOCK clignote. Attendez environ 15 secondes pour que le mécanisme de verrouillage de la porte motorisée verrouille ou déverrouille complètement la porte du four.
- Une fois le temps de nettoyage terminé, la porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez prévoir environ 1 heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir ouvrir la porte du four.

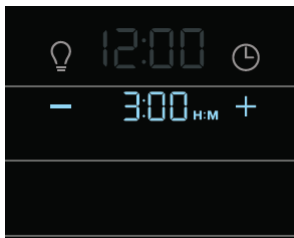
## Pour commencer un cycle d'autonettoyage:

Si vous prévoyez d'utiliser le four directement après un cycle d'autonettoyage, n'oubliez pas de laisser le temps au four de refroidir et à la porte du four de se déverrouiller. Cela prend normalement environ une heure. Un cycle d'autonettoyage de 3 heures prendra environ 4 heures.

Il est recommandé d'utiliser un cycle autonettoyant de 2 heures pour les sols légers, un cycle de 3 heures pour les sols moyens et un cycle de 4 heures pour les sols lourds.

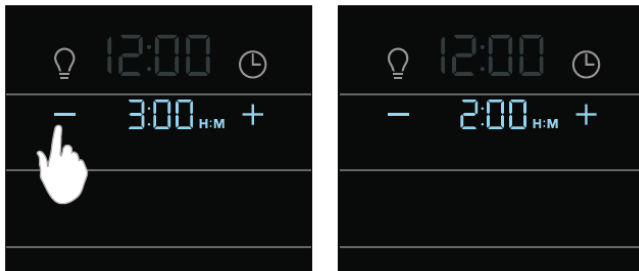
## Pour régler les commandes sur un cycle d'autonettoyage de 3 heures et s'éteindre automatiquement:

Tournez le bouton **OVEN MODE** sur **CLEAN**.  
L'écran affichera une durée de 3 heures (nettoyage normal) et les touches - et +.

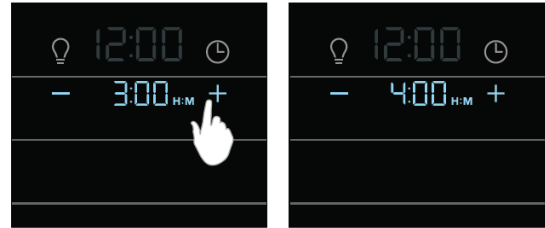


## Prêt au four pour 3 heures de nettoyage

Si un nettoyage de 3 heures est souhaité, le contrôle acceptera le temps dans les 3 secondes. Cependant, l'utilisateur peut sélectionner un nettoyage de 2 ou 4 heures en utilisant les touches - ou + pour passer à l'heure de nettoyage souhaitée et ensuite permettre au contrôle d'accepter le changement.

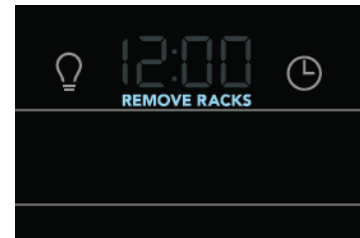


## Réglage de 2 heures de nettoyage



## Réglage de 4 heures de nettoyage

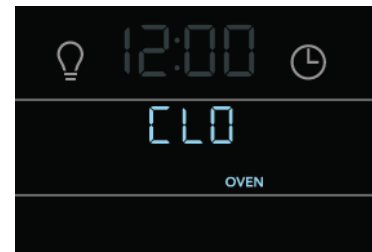
Une fois que le contrôle a accepté le temps de nettoyage, l'écran clignotera pour rappeler à l'utilisateur de **RETIRER LES RACKS**.



La notification SUPPRIMER LES GRILLES clignote pendant quelques secondes, invitant l'utilisateur à retirer toutes les grilles du four.

Si la porte du four est ouverte pendant ce temps, l'écran affichera CLO pour indiquer que la porte doit être fermée avant que le cycle de nettoyage puisse commencer.

Si la porte reste ouverte pendant plus de 3 minutes, la fonction de nettoyage sera annulée.



Lorsque le four est réglé pour exécuter le cycle de nettoyage, le verrou de la porte du moteur commencera à verrouiller la porte du four.

N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur de verrouillage est en marche ou lorsque des indicateurs de verrouillage ou des affichages s'affichent. La porte du four est complètement verrouillée en 15 secondes environ.

Après l'autonettoyage, le four peut prendre environ une heure pour refroidir et se déverrouiller. Un message chaud s'affichera au cours de cette période. Après refroidissement, le verrouillage de la PORTE clignote et disparaît, indiquant que la porte s'est déverrouillée et que le four peut être utilisé pour un fonctionnement normal. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte du four après un NETTOYAGE.

# 40 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

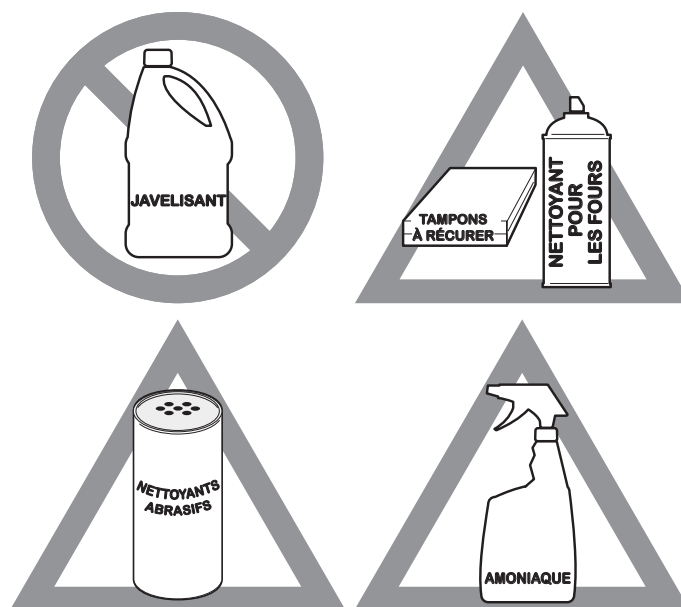
Nettoyer les déversements et les salissures tenaces dès que possible. Un nettoyage régulier permet de réduire les grands travaux plus tard.



## ATTENTION

Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi.

Si l'ammoniaque ou des produits nettoyants pour appareils électroménagers sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant utilisation. Suivre les consignes du fabricant et assurer une ventilation adéquate.



**Figure 13: 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>Lèche-frites 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 "Clean (Autonettoyant)" on page 38</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 événements de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.</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>
Brûleurs de surface de cuisson	Voir "Nettoyage des brûleurs" on page 42 .
<p>Grilles de brûleurs de surface de cuisson</p> <p>Capuchons de brûleur de surface de cuisson</p>	<p>Utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif et un nettoyant abrasif doux. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage. Nettoyer ces déversements dès que la surface est assez refroidie. Sécher soigneusement immédiatement après le nettoyage.</p>

# 42

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Nettoyage des brûleurs

Pour éviter d'éventuelles brûlures, n'essayez pas de nettoyer avant d'éteindre tous les brûleurs de surface et de les laisser refroidir.

Tout ajout, modification ou conversion requis pour que cet appareil réponde de manière satisfaisante aux besoins de l'application doit être effectué par une agence qualifiée autorisée. Nettoyez régulièrement la table de cuisson. Essuyez avec un chiffon propre et humide et essuyez pour éviter les rayures. Garder les orifices et les fentes de la tête du brûleur de surface propres empêchera un allumage incorrect et une flamme inégale.

- Pour nettoyer les zones encastrées et profilées de la table de cuisson:
- Si un déversement se produit sur ou dans les zones en retrait ou profilées, éponger le déversement avec un chiffon absorbant. Rincer avec un chiffon propre et humide et essuyer.



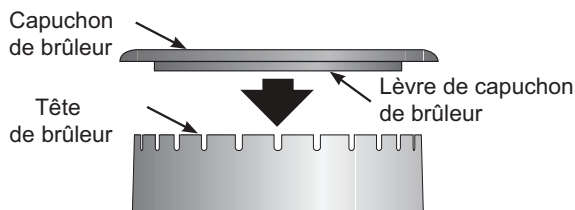
### ATTENTION

Pour éviter d'éventuelles brûlures, n'essayez pas de faire fonctionner les brûleurs de surface sans les chapeaux des brûleurs.

N'utilisez pas de nettoyant pour four en aérosol sur la table de cuisson.

#### Pour nettoyer les têtes de brûleur:

1. Retirez le chapeau du brûleur de la tête du brûleur. Nettoyez le capuchon avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement



2. Pour les déversements brûlés et séchés, appliquez de l'eau chaude savonneuse sur la tête du brûleur. Laissez le temps aux sols de se ramollir.
3. Utilisez une brosse à dents pour nettoyer toute la tête du brûleur ainsi que les fentes et les trous du brûleur.
4. Utilisez une aiguille ou un fil fin pour nettoyer le port d'allumage (voir Figure 14).
5. Essuyez la tête du brûleur avec un chiffon doux et propre, une éponge ou un tampon de nettoyage sans rayures.

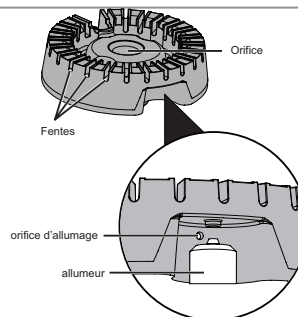
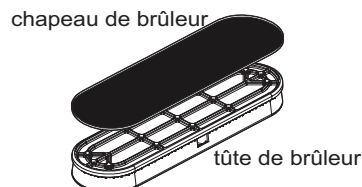


Figure 14: Ares de brûleur scellé à nettoyer



6. Avant de réutiliser la table de cuisson, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement placés et assis sur les têtes des brûleurs. Lorsqu'il est placé correctement, le chapeau du brûleur est centré sur la tête du brûleur et s'enclenche en place sur la tête du brûleur. Vous pouvez agiter le capuchon pour tester le placement, il ne doit pas se déplacer de la tête du brûleur.

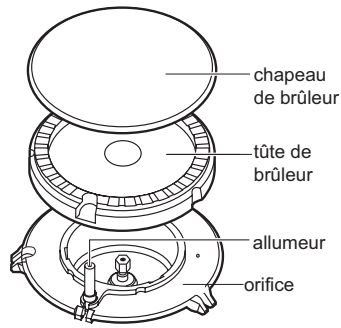
#### IMPORTANT:

- Les têtes des brûleurs de surface sont fixées à la table de cuisson et doivent être nettoyées en place sur la table de cuisson.
- Gardez toujours les chapeaux des brûleurs de surface en place chaque fois qu'un brûleur de surface est utilisé.
- Lors du remplacement des chapeaux de brûleur, assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont bien en place sur le dessus des têtes de brûleur.
- Pour une bonne circulation du gaz et l'allumage des brûleurs, ne laissez pas les déversements, les aliments, les produits de nettoyage ou tout autre matériau pénétrer dans l'orifice de l'orifice de gaz.

### Nettoyage des brûleurs à têtes amovibles

1. Retirez soigneusement le chapeau et la tête du brûleur.
2. Nettoyez le capuchon et la tête avec de l'eau chaude savonneuse et laissez sécher complètement.
3. Pour les déversements brûlés et séchés, appliquez de l'eau chaude savonneuse sur le chapeau et la tête du brûleur et laissez tremper pour que les sols se ramollissent. Utilisez une brosse à dents pour nettoyer toute la tête du brûleur.





4. Essuyez le chapeau et la tête du brûleur avec un chiffon doux et propre, une éponge ou sans rayures tampon de nettoyage.
5. Avant de réutiliser la table de cuisson, assurez-vous que les chapeaux et les têtes des brûleurs sont correctement placés et correctement installés sur l'allumeur. Lorsqu'il est placé correctement, le chapeau du brûleur est centré sur la tête du brûleur et s'enclenche en place sur la tête du brûleur. Vous pouvez agiter le capuchon pour tester le placement, il ne doit pas se déplacer de la tête du brûleur.

## Retrait du tiroir de rangement

Utilisez le tiroir de rangement pour ranger les ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être retiré pour faciliter le nettoyage sous la cuisinière. Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir.

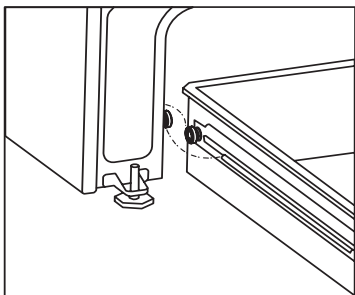


Figure 15: Tiroir de rangement ouvert

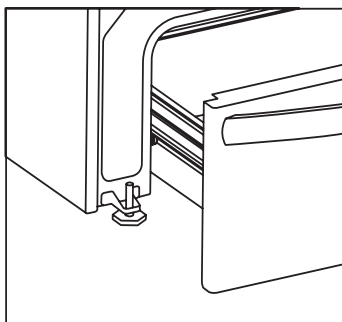


Figure 16: Tiroir de rangement fermé

## Remplacement des lumières du four



### ATTENTION

Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont FROIDES avant de remplacer la lampe du four. Portez un gant à dessus en cuir pour vous protéger contre d'éventuelles bris de verre ou des brûlures.

Les ampoules du four sont situées à l'arrière de la cavité du four et toutes deux sont recouvertes d'un écran en verre. L'écran en verre doit être en place lorsque le four est en cours d'utilisation.

### Remplacement des ampoules intérieures:

1. Coupez l'alimentation électrique à la source principale ou débranchez la cuisinière.
2. Retirez soigneusement le pare-lumière intérieur du four.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 watts de type T-4. Remarque: ne laissez pas vos doigts toucher la nouvelle ampoule lors du remplacement. Cela raccourcira la durée de vie de la nouvelle ampoule. Utilisez une serviette en papier pour couvrir la nouvelle ampoule lors de l'installation.
4. Remettez la protection en verre sur l'ampoule.
5. Rétablissez l'alimentation à la source principale (ou rebranchez la cuisinière).
6. L'horloge devra alors être réinitialisée.

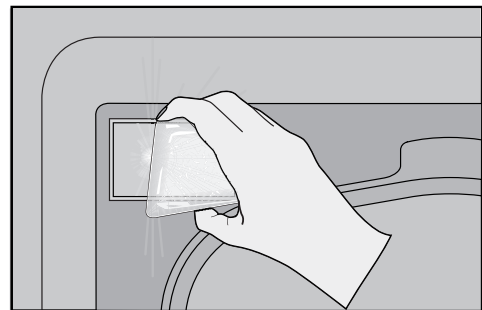


Figure 17: Retrait de l'écran en verre

# 44

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### L'entretien de vos grilles à glissière

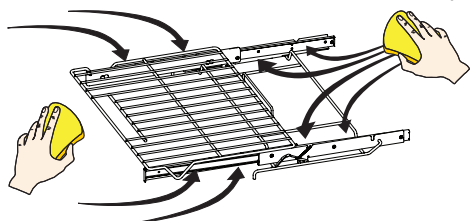
**Attention :** Ne manipulez les grilles du four que lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après le cycle de nettoyage (fresh-clean), les grilles sont très chaudes et peuvent causer des brûlures.

#### Remarques importantes:

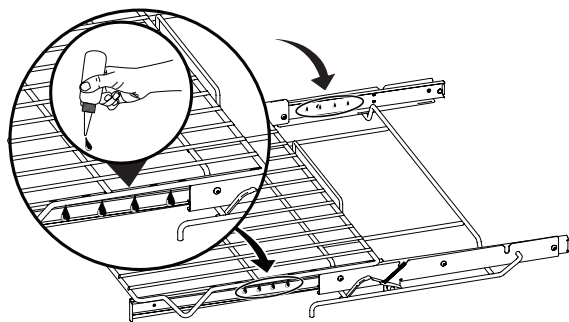
- Retirez toutes les grilles du four, y compris les grilles en échelle, avant de commencer un cycle de nettoyage.
- N'utilisez pas d'huile de cuisson, d'aérosol de cuisson ou d'autres produits de lubrification à base d'huile sur les pistes d'extension des grilles à glissière. N'utilisez qu'un lubrifiant au graphite dans cette zone. Pour commander un lubrifiant au graphite, communiquez avec votre installateur, réparateur ou revendeur.
- Il est important que les pièces de la grille qui touchent les côtés du four soient toujours légèrement recouvertes d'huile végétale. Appliquez une fine couche d'huile végétale sur les côtés de la grille après chaque cycle de nettoyage et lorsqu'il devient difficile de repositionner le support dans le four.

#### Pour lubrifier la grille à glissière:

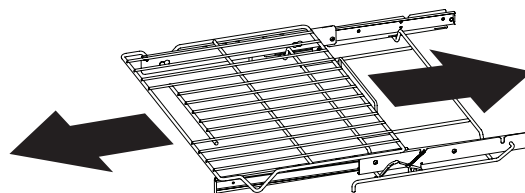
1. Retirez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un chiffon. Ouvrez complètement la grille.
2. Essuyez les débris et les miettes de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.



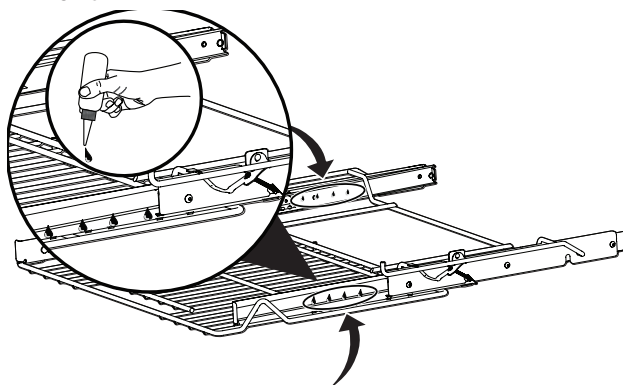
3. Agitez la lubrification au graphite avant l'application. Appliquez sur les guides de chargement et l'axe de rotation. Répétez sur les deux côtés de la grille à glissière.



4. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.

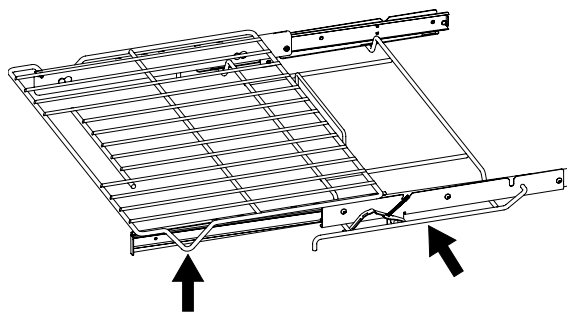


5. Retournez la grille et appliquez une lubrification au graphite à l'intérieur des guides de chargement.



6. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.

7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le fond du "V" et dans les pistes de glissement. Garder les côtés du cadre légèrement lubrifiés permet à l'ensemble de la grille de glisser facilement lors du changement de position.



8. Remplacez la grille dans le four avec le côté droit vers le haut.

## Retrait de la porte du four

### ATTENTION

Pour éviter les risques de brûlure, ne tentez pas d'enlever la porte avant que le four ait complètement refroidi. La porte du four est lourde. Soyez prudent lorsque vous devez la retirer et la soulever. Ne soulevez pas la porte du four par la poignée.

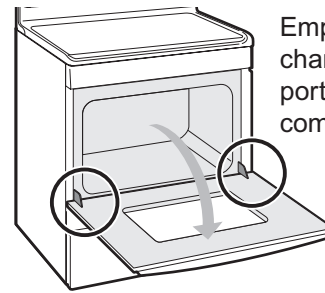
#### Pour retirer la porte du four:

1. Ouvrez complètement la porte du four, horizontalement avec le plancher.
2. Tirez le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce qu'il s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une légère pression vers le haut sur le verrou pour le tirer vers le haut (Figure 19 et Figure 20).
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez la porte jusqu'à ce que le cadre de la porte entre en contact avec les charnières déverrouillées.
4. Tirez le bas de la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil pour dégager complètement les leviers de charnière (Figure 21).

#### Pour remplacer la porte du four:

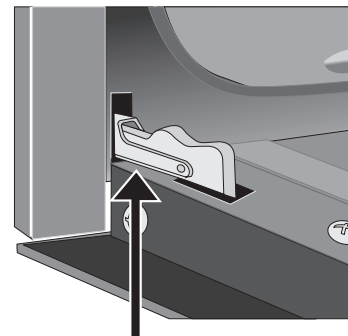
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte du four le long des côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Figure 21).
2. Maintenez la porte du four au même angle que la position de retrait. Insérez soigneusement les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers de charnière sont assis dans les encoches de charnière. Les bras de charnière doivent être complètement insérés dans les encoches de charnière avant que la porte du four puisse être complètement ouverte. (Figure 21).
3. Ouvrez complètement la porte du four, horizontalement avec le sol (Figure 18).
4. Poussez les verrous des charnières de porte vers le haut et dans le cadre du four sur les charnières de porte gauche et droite du four en position verrouillée (Figure 19-20).
5. Fermez la porte du four.

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

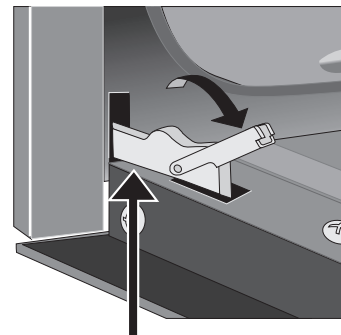


Emplacements des charnières une fois la porte du four complètement ouverte

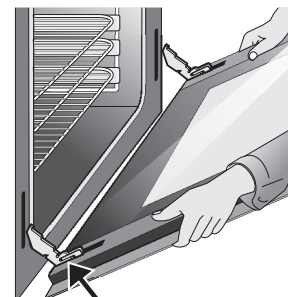
**Figure 18: Emplacements des charnières de la porte du four**



**Figure 19: Charnière en position verrouillée**



**Figure 20: Déverrouillez les charnières pour retirer la porte**








**Figure 21: Retirez soigneusement la porte en tenant les deux côtés et en tirant les charnières hors du cadre de la porte.**

# 46

## AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

### Cuisson au four

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

Problèmes de cuisson et solutions		
Problèmes de cuisson	Causes	Solutions
Dessous des biscuits et des galettes brûlés. 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscuits et galettes mis au four avant la fin du préchauffage.</li><li>• La grille du four est surchargée.</li><li>• Les ustensiles foncés absorbent la chaleur trop rapidement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments.</li><li>• 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.</li><li>• Utiliser une plaque de cuisson brillante de calibre moyen.</li></ul>
Gâteaux trop foncés sur le dessus ou en dessous 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les gâteaux ont été enfournés avant la fin du préchauffage.</li><li>• La grille est soit trop haute ou trop basse.</li><li>• Four trop chaud.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments.</li><li>• S'assurer que la grille est en bonne position pour la cuisson.</li><li>• Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée par la recette.</li></ul>
Le centre des gâteaux n'est pas cuit 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Four trop chaud.</li><li>• Moule à gâteau de mauvaise taille.</li><li>• Le moule n'est pas au centre du four.</li><li>• Le verre est un mauvais conducteur de chaleur.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée.</li><li>• Utiliser un moule de la taille suggérée dans la recette.</li><li>• 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.</li><li>• Réduire la température du four et allonger le temps de cuisson ou utiliser un ustensile brillant.</li></ul>
Les gâteaux sont déséquilibrés 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'est pas de niveau.</li><li>• Le moule est trop près des parois du four ou la grille est surchargée.</li><li>• Le moule est déformé.</li><li>• La lumière de four est demeurée allumée pendant la cuisson.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li><li>• Ne pas utiliser un moule bosselé ou déformé.</li><li>• Ne pas laisser la lampe de four allumée pendant la cuisson.</li></ul>
Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'est pas assez chaud.</li><li>• Le four est surchargé.</li><li>• La porte du four s'ouvre trop fréquemment.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Régler la température du four 13 °C (25 °F) supérieurs à celle indiquée et faire cuire pendant la période recommandée.</li><li>• Veiller à retirer tous les plats du four sauf ceux utilisés pour la cuisson.</li><li>• Ne pas ouvrir la porte du four avant la fin du plus court temps de cuisson recommandé.</li></ul>

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)

1-800-265-8352 (Canada)

**Frigidaire.com**

**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 "RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE DU FOUR" on page 21 si vous croyez que le four est trop chaud ou pas assez.
Flammes à l'intérieur four ou de la fumée sortant de l'évent.	Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes en mode Broil (grillage), voir "Utilisation de la fonction Broil" on page 30
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivre les "Utilisation de la fonction Broil" on page 30.  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.
Air Fry provoquant de la fumée	Lorsque vous utilisez la plaque à frire, placez une plaque à pâtisserie sur une grille ci-dessous pour attraper les égouttements et les empêcher de produire de la fumée au fond du four.
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 "RÉGLAGES DU MODE 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.  Sur les modèles à gaz, le ventilateur de convection commence à tourner 6 minutes après le démarrage de la cuisson.

Problèmes de surface de cuisson	
Problème	Cause et solution
Les brûleurs de surface ne s'enflamment pas.	<p>Le bouton de commande de surface n'est pas complètement tourné sur LITE (allumer) (). Appuyer sur le bouton de commande correspondant et le maintenir sur LITE (allumer) jusqu'à ce que le brûleur s'enflamme, puis tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille souhaitée.</p> <p>Les orifices du brûleur sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager la tête de brûleur et les orifices d'allumage."Nettoyage des brûleurs scellés" on page 42 à la section "Entretien et nettoyage" on page 40 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p> <p>Le cordon électrique est débranché de la prise (modèles à allumage électrique uniquement). Valider que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise de courant.</p> <p>Le circuit secteur est ouvert. Vérifier les disjoncteurs ou les fusibles.</p> <p>Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voir "Réglage contrôles de surface" on page 16.</p>
Flamme du brûleur de surface inégale ou ne s'allume qu'à moitié autour du capuchon de brûleur.	<p>Les fentes du brûleur ou les orifices sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager les orifices d'allumage. Attiser légèrement la flamme du brûleur et le laisser en marche jusqu'à ce que la flamme soit complète.</p> <p>Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "Nettoyage des brûleurs scellés" à la page 42 à la section "Entretien et nettoyage" on page 40 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p>
Flamme du brûleur de surface trop vive.	<p>Le bouton de commande de surface est sur un réglage trop élevé. Régler sur une intensité plus faible.</p> <p>Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "Nettoyage des brûleurs scellés" à la page 42 à la section "Entretien et nettoyage" on page 40 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p> <p>Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.</p>
Flamme orangée du brûleur de surface.	<p>Particules de poussière dans la conduite principale. Laisser brûler la flamme jusqu'à ce qu'elle tourne au bleu. Le long des côtes, une flamme quelque peu orangée est inévitable dû aux embruns et à l'air salin.</p> <p>Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.</p>



Problèmes d'autonettoyage	
Problème	Cause et solution
La fonction Self Clean (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. Voir "Clean (Autonettoyant)" on page 38 .
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 "Clean (Autonettoyant)" on page 38 .  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.
Le contrôleur de four affiche SCC et l'autonettoyage ne fonctionne pas.	Ne pas utiliser la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage. Chez certains modèles, allumer l'un ou l'autre des brûleurs occasionne l'annulation du cycle d'autonettoyage. Si le cycle d'autonettoyage est annulé, l'écran du contrôleur de four affiche le message < SCC > pendant 5 secondes. La porte de four demeure verrouillée jusqu'au refroidissement du four en dessous de la température de nettoyage. Une fois le four en dessous de la température de nettoyage, il est possible de lancer immédiatement un autre cycle d'autonettoyage. Si le four est toujours à sa température d'autonettoyage, il faut attendre que la porte soit déverrouillée avant de régler un autre cycle d'autonettoyage (jusqu'à 4 heures).

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 des lumières du four" on page 43.



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



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

# FRIGIDAIRE®

## Bienvenue *chez nous*

Notre maison est votre maison.  
Visitez-nous si vous avez besoin d'aide  
pour l'une de ces choses:



support propriétaire



accessoires



service



enregistrement

(Voir votre carte de réinscription  
pour plus d'informations.)

Frigidaire.com  
1-800-374-4432

Frigidaire.ca  
1-800-265-8352