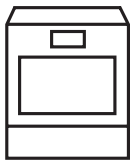
FRIGIDAIRE®



TOUT SUR DE VOTRE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

utilisation et entretien

De Modele et Enregistrement du Produit 2
Consignes de Sécurité Importantes 3
Avant de Régler les Commandes de Surface 8
Réglage des Commandes de Surface 11
Avant de Régler les Commandes du Four 12
Régler les Commades de Four 13
Entretien et Nettoyage 24
Avant D'Apperler 29
Garantie 33

808575809 Rev A (Feb 2022)

2 NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Bienvenue dans notre *famille*

Merci d'avoir rapporté un Frigidaire chez vous! Nous considérons votre achat comme le début d'une longue relation.

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 consultation rapide. Si quelque chose ne semble pas correct, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Des FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires pour la cuisine et la maison sont disponibles sur www.frigidaire.com.

Nous sommes ici pour vous! Visitez notre site Web, clavardez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrions vous aider à éviter une intervention de service. Si vous avez besoin d'une intervention, nous pouvons la préparer pour vous.

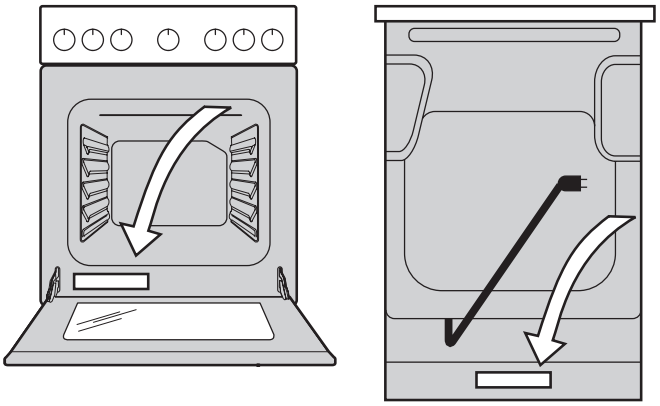
Officialisons les choses! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Gardez les renseignements sur votre produit ici pour qu'il soit facile de les retrouver.

Numéro de modèle :_____

Numéro de série :_____

Date d'achat :_____



Emplacement du numéro de série

✓ Liste de contrôle d'installation

- ☐ Lisez toutes les instructions de sécurité à l'avant de votre manuel d'utilisation et d'entretien.
- ☐ Retirez tous les matériaux d'emballage de votre appareil avant la cuisson.
- ☐ Confirmez que l'alimentation électrique de l'appareil est sous tension.
- ☐ Essuyez l'intérieur de la cavité du four avec un chiffon humide.
- ☐ Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- ☐ Réglez l'horloge. Voir (page 13) pour les instructions.
- ☐ Avant la cuisson, réglez le four à 350°F (177ºC) pendant 30 minutes (page 15). Certains bruits et odeurs sont normaux pendant le premier cycle de cuisson.
- ☐ N'oubliez pas d'enregistrer votre produit!

2022 Electrolux Home Products, Inc. Tous droits réservés. Imprimé aux États-Unis

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

DÉFINITIONS

Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

NOTE

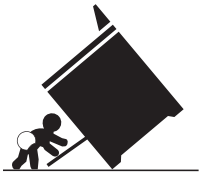
Indique une courte référence informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou pour une utilisation ultérieure.

AVERTISSEMENT

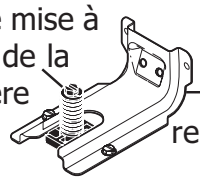
Rangement à l'intérieur d'une cuisinière ou sur une cuisinière : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans un four, près des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.

AVERTISSEMENT

Risque de basculement



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



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

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

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANT

Lisez et suivez les instructions et précautions ci-dessous pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Retirez tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le carton et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne retirez pas l'étiquette de câblage et les autres documents fixés à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de modèle/série.

Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Lorsque vous utilisez cet appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, assurez-vous que l'appareil a été à des températures supérieures à 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant d'allumer l'appareil.

Ne modifiez ou n'altérez jamais la construction de l'appareil en retirant les pieds de nivellement, les panneaux, les couvercles de fils, les supports/vis anti-basculement ou toute autre pièce de l'appareil.

Assurez-vous d'avoir un extincteur de type mousse approprié à portée de main, visible et facilement accessible près de l'appareil.

Tous les matériaux utilisés dans la construction de supports, de boîtiers et d'armoires autour de l'appareil doivent avoir une température nominale supérieure à 200 °F / 94 °C.

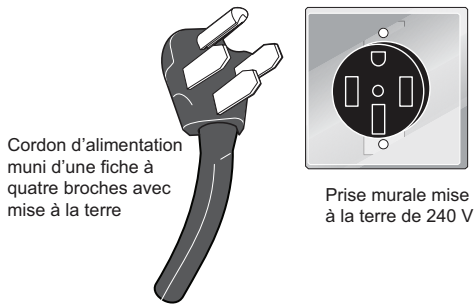


Figure 1

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

Évitez les risques d'incendie ou d'électrocution. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves, un incendie ou la mort.
Évitez les risques d'incendie ou d'électrocution. N'utilisez pas d'adaptateur de fiche ou de rallonge et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation adéquate : assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez conformément au Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NPFA nº 54, la dernière édition et le Code national de l'électricité NFPA nº 70, la dernière édition, et aux exigences du Code local de l'électricité. Au Canada, installez conformément aux normes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1 – dernières éditions et exigences du Code local de l'électricité. Installez uniquement selon les instructions d'installation fournies dans la documentation de cet appareil.

Pour des raisons de sécurité personnelle, l'appareil doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique correctement polarisée et correctement mise à la terre.

Il incombe au consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale appropriée et correctement mise à la terre par un électricien qualifié. Il incombe au consommateur de communiquer avec un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme à tous les codes et ordonnances locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour obtenir les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Entreposage dans ou sur l'appareil : les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface, ou dans le tiroir de rangement ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Cela comprend le papier, le plastique et les articles en tissu, comme les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. N'entreposez pas d'explosifs, comme des bombes aérosol, sur ou près de l'appareil.

Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil, y compris le tiroir de rangement, le tiroir du gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur les dosserets des cuisinières. Les enfants qui grimpent sur ou près de l'appareil pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil, entraînant des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert lorsqu'il est chaud peut causer des brûlures.

Le fait de marcher, de se pencher ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cet appareil peut entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.

Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou de la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four et peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, ce qui peut causer un risque d'incendie.

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) pour le rangement.

N'utilisez jamais votre appareil comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE

Lorsque vous faites chauffer de la graisse, surveillez-la attentivement. La graisse peut prendre feu si elle devient trop chaude.

N'utilisez pas d'eau ou de farine sur les feux de graisse. Étouffez un feu ou une flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle ou utilisez du bicarbonate de soude.

Utilisez des poignées sèches. Les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les zones de cuisson chaudes. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres chiffons encombrants.

Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts - l'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du contenant et entraîner des blessures.

Portez des vêtements appropriés - les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil. Ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec des surfaces chaudes.

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface, les zones près de ces brûleurs ou éléments, les surfaces intérieures du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils soient froids. Ces zones peuvent inclure la table de cuisson, les surfaces faisant face à la table de cuisson, les zones d'aération du four, la porte du four et la fenêtre du four.

Ne tentez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, éteignez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments électriques de surface peuvent reprendre leur fonctionnement lorsque le courant est rétabli. Une fois l'alimentation rétablie, réinitialisez l'horloge et la fonction du four.

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UTILISER VOTRE TABLE DE CUISSON RAYONNANTE

Sachez quel bouton ou quelle clé contrôle chaque zone de chauffage de surface. Placez la batterie de cuisine avec les aliments sur la zone de cuisson avant de l'allumer. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Les poignées des batteries de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments de surface adjacents — Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversements dus à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée de façon à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne dépasse pas les brûleurs de surface adjacents.

Utilisez la bonne taille de casserole — Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Sélectionnez des batteries de cuisine à fond plat qui correspondent à la taille de l'unité de surface. L'utilisation d'une batterie de cuisine appropriée sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité.

Ustensiles de cuisson glacés — Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en vaisselle de terre ou autres sont adaptés au service sur table de cuisson sans se casser en raison du changement soudain de température. Consultez les recommandations du fabricant pour l'utilisation de la table de cuisson.

Une batterie de cuisine inadéquate peut se briser en raison de changements soudains de température. Consultez les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour l'utilisation de la table de cuisson.

Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer. Une casserole qui a bouilli à sec pourrait être endommagée et endommager la table de cuisson.

N'utilisez pas un gril de cuisson destiné à être utilisé avec une lèchefrite sur la table de cuisson. La grille de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée sur la table de cuisson. Cela pourrait provoquer un incendie.

Lorsque vous flambez des aliments sous une hotte de ventilation, allumez le ventilateur.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VERRE ET EN CÉRAMIQUE

Ne nettoyez ou n'utilisez pas une surface de cuisson brisée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

Nettoyez le verre de la table de cuisson avec précaution. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Évitez d'égratigner le verre de la table de cuisson avec des objets tranchants.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UTILISER VOTRE FOUR

Doublures protectrices — N'utilisez pas de papier d'aluminium, de doublures de four de rechange ou tout autre matériau ou dispositif pour recouvrir la sole du four, les grilles du four ou toute autre partie de l'appareil. N'utilisez l'aluminium que selon les recommandations pour la cuisson, comme la doublure des ustensiles de cuisson ou comme couvercle placé sur les aliments. Toute autre utilisation de doublures protectrices ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte inférieure du four ou le tiroir chauffant (certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments dans le four.

Gardez les conduits d'aération du four dégagés. Toucher les surfaces de cette zone lorsque le four est allumé peut causer de graves brûlures. Ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Positionnement des grilles de four - Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec le brûleur ou l'élément chaud du four. Utilisez des poignées et saisissez la grille avec les deux mains pour la repositionner. Retirez tous les batteries de cuisine et les ustensiles avant de déplacer la grille.

N'utilisez pas de lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles permettent à la graisse qui s'égoutte de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. Ne recouvrez pas la grille du gril avec du papier d'aluminium, car le gras et la graisse exposés pourraient s'enflammer.

Ne faites pas cuire d'aliments sur la sole du four. Faites toujours cuire dans des batteries de cuisine appropriées et utilisez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

⚠ MISE EN GARDE

Avant de nettoyer manuellement toute partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le nettoyage d'un appareil chaud peut causer des brûlures.

Nettoyez l'appareil régulièrement pour garder toutes les pièces exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer. Ne laissez pas la graisse s'accumuler. Des dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.

Suivez toujours les directives du fabricant pour l'utilisation des nettoyants et des aérosols pour la cuisine. Soyez conscient que l'excès de résidus des nettoyants et des aérosols peut s'enflammer et causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivez les instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes de ventilation.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

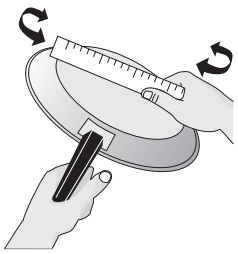
Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de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

⚠ AVERTISSEMENT

California Residents: for cancer and reproductive harm information, visit www. P65Warnings.ca.gov

8 AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

Utilisation d'ustensiles appropriés



Le type de l'ustensile decuisson 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 Figure 3.

Figure 2: Vérification de l'ustensile

Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (Figure 2). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat qui est bien en contact avec toute la surface de l'élément chauffant (Figure 3). Pour des renseignements détaillés sur la table de cuisson en céramique, consultez "Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique" on page 26.

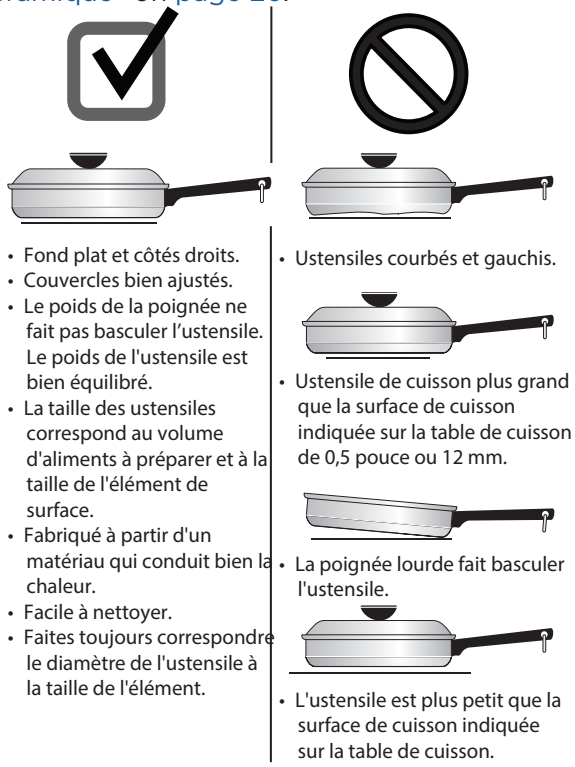


Figure 3: Placement correct de l'ustensile

Types de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus utilisés sont :

Aluminium - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en céramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

Cuivre – Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement (voir aluminium).

Acier inoxydable – Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

Fonte – Conducteur de chaleur lent, mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour les tables de cuisson en céramique.

Émail vitrifié sur métal – Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en céramique.

Verre – Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en céramique, car il peut égratigner la vitre.

IMPORTANT

Ne posez pas d'ustensile vide en aluminium, en verre, ni en émail vitrifié sur la table de cuisson en céramique! Le point de fusion des ustensiles faits de ces matériaux peut être rapidement atteint, particulièrement s'ils sont vides. Ces ustensiles pourraient alors coller à la table de cuisson en céramique. Si l'ustensile fond, cela endommagera la table de cuisson. Veillez à suivre tous les conseils du fabricant des ustensiles, et ce, pour tous les types d'ustensiles de cuisson utilisés sur la table de cuisson en vitrocéramique.

ATTENTION

N'utilisez pas votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. Si vous laissez tomber des objets lourds ou durs sur la table de cuisson, celle-ci peut se casser. Les ustensiles à fond inégal peuvent rayer la surface de la table de cuisson. Ne placez pas vos aliments directement sur la surface de la table de cuisson (sans ustensile de cuisson). En effet, vous auriez du mal à nettoyer la surface, et les aliments pourraient dégager de la fumée et entraîner des risques d'incendie. N'utilisez jamais la plaque chauffante ou une plaque à cuisson similaire sur la table de cuisson en vitrocéramique.

À propos des éléments de surface

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

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

À propos de la table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants situés sous la surface. Les cercles incrustés dans la table de cuisson en vitrocéramique indiquent le contour des éléments de surface se trouvant en dessous. Assurez-vous de faire correspondre la dimension de l'ustensile avec le diamètre du contour de l'élément sur la surface de cuisson. Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. L'élément fonctionne par intermittence, afin de maintenir le réglage choisi. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.

NOTE

Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Il est normal qu'un élément fonctionne de façon intermittente lorsqu'il est à réglage élevé. Le fonctionnement intermittent peut aussi être causé par l'utilisation d'un ustensile plus petit que l'élément radiant ou dont le fond n'est pas plat.

Pour des renseignements détaillés sur la table de cuisson en céramique, consultez "Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique" on page 26.

ATTENTION

Ne laissez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau qui peut fondre entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la surface de cuisson, ils l'endommageront.

Surface chaude Voyant

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

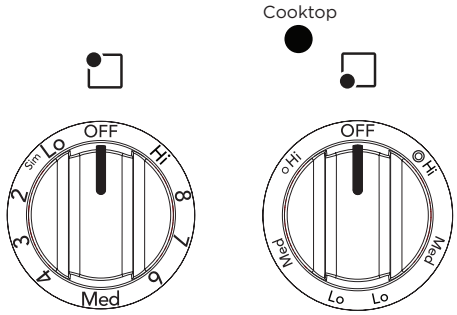


Figure 4: Surface chaude Voyant

Le voyant de surface chaude (hot surface) s'allume lorsque l'une ou l'autre des surfaces de cuisson devient chaude et reste allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie jusqu'à un niveau modéré (Figure 5).

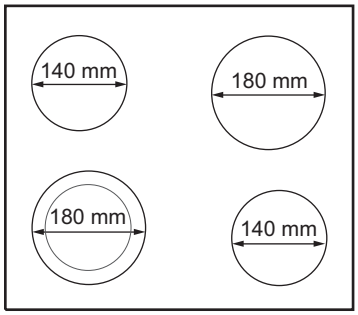


Figure 5: Répartition des zones de cuisson (table de cuisson en vitrocéramique)

ATTENTION

La surface en verre risque d'être encore chaude et peut brûler si vous la touchez avant que le voyant ne s'éteigne.

Mise en conserve

ATTENTION

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

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire tous les renseignements disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

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

Éléments de cuisson de surface et réglages

La table de cuisson a trois éléments radiants simples et un élément radiant double.

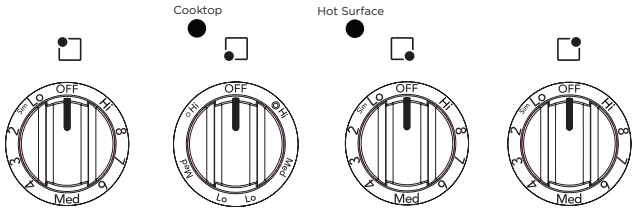


Figure 6: Boutons de commande de surface

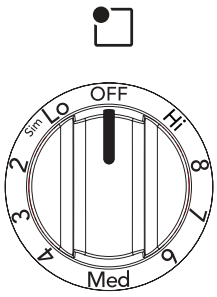


Figure 7: Le bouton de commande illustré peut différer selon le modèle de la cuisinière

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

Table 1: Réglages recommandés pour les éléments de surface

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

Pour faire fonctionner les éléments de surface :

⚠ ATTENTION

Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidis après avoir été éteints. Le voyant s'allumera et continuera à briller jusqu'à ce que la table de cuisson en verre ait refroidi à un niveau modéré. La surface du verre peut encore être chaud et des brûlures peuvent se produire si la surface en verre est touché avant que le voyant ne s'éteigne.

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

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

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

Astuces relatives aux éléments de surface

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

Emplacement de l'évent du four

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

Ventilateur de refroidissement

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

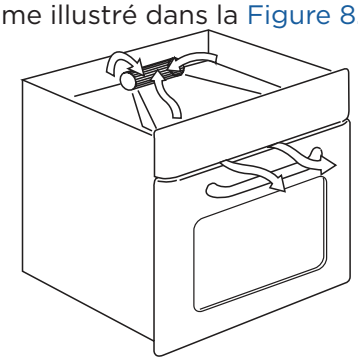


Figure 8:Emplacement de l'évent du four

Retrait, remise en place et disposition des grilles de four

Ce four est livré avec deux grilles plates.

⚠ ATTENTION

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

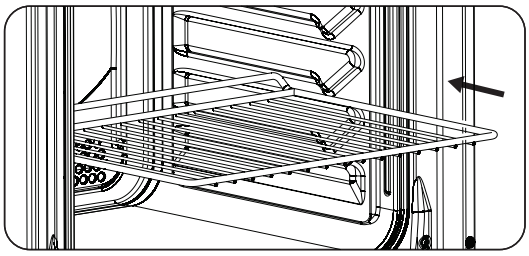


Figure 9: Retrait, remise en place et disposition des grilles de four

⚠ AVERTISSEMENT

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

Disposition des grilles du four : veuillez le faire uniquement lorsque le four est froid (ou avant de l'allumer).

Pour retirer une grille : tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez légèrement l'avant de la grille et sortez-la.

Pour remettre les grilles en place : appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez légèrement l'avant de la grille et poussez la grille pour la mettre en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

Grille de four plate

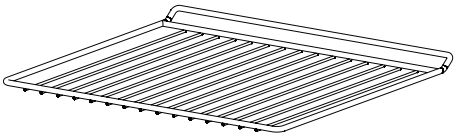


Figure 10: Grille de four plate

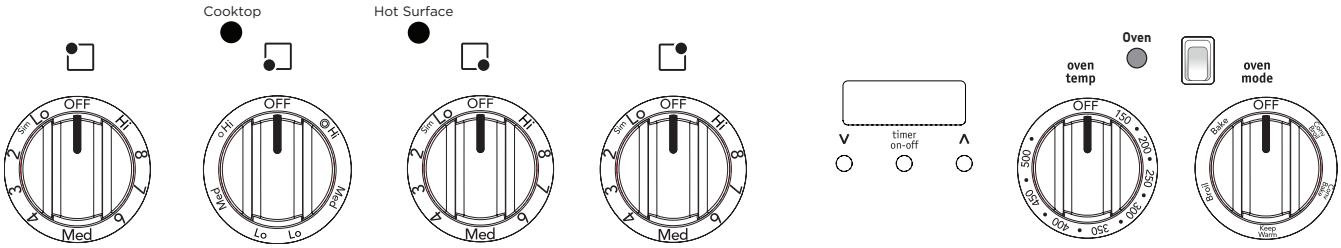
Circulation d'air dans le four

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

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

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

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



Fonctions des commandes du four

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

Utilisation de l'éclairage du four

Vous pouvez allumer et éteindre la lampe interne du four en appuyant sur l'interrupteur de la lampe du four situé sur le tableau de commande. La lampe se trouve à l'intérieur du four dans le fond. Pour remplacer les lampes intérieures du four, reportez-vous à la section "Remplacement de l'ampoule du four" on page 28.

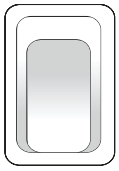


Figure 11: Interrupteur de la lampe du four

Réglage de l'heure

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

Pour régler la minuterie:

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

Pour changer l'heure:

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

14 RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Fonctions de minuterie

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

Tableau 2: Fonctions de minuterie

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

Voyants

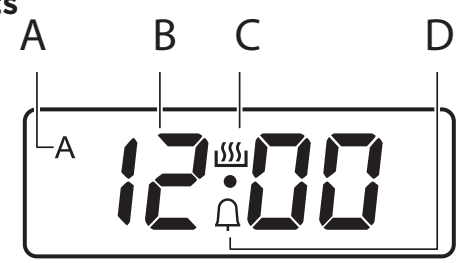


Figure 12 : Fonctions d'affichage d'horloge

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

Pour définir une fonction de minuterie :

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

NOTE

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

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

IMPORTANT

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

Pour annuler la fonction de minuterie.

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

Pour changer de signal sonore :

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

NOTE

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

Réglage de la cuisson au four

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

Pour régler la cuisson :

ATTENTION

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

ATTENTION

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

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

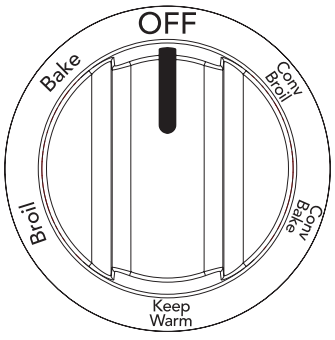


Figure 13 : Sélecteur oven mode (mode du four)

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

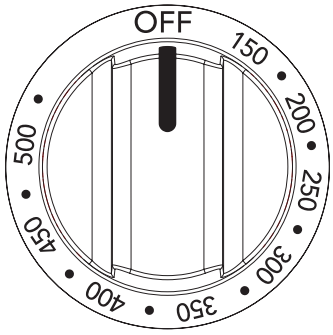


Figure 14: Sélecteur oven temp (température du four)

AVERTISSEMENT

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

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

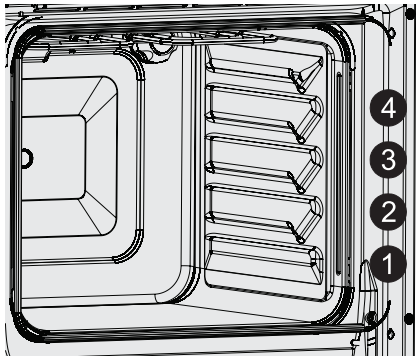


Figure 15 : Positions des grilles

16 RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Cuisson sur une seule grille

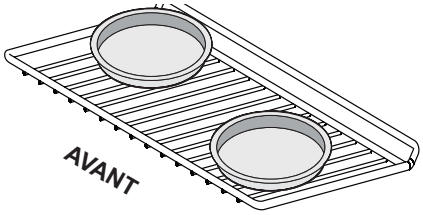


Figure 16: Cuisson sur une seule grille

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

IMPORTANT

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

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

NOTE

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

Cuisson sur plusieurs grilles

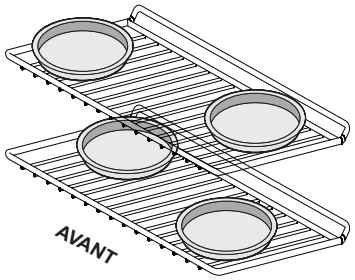


Figure 17: Cuisson sur plusieurs niveaux et grilles

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

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

IMPORTANT

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

Astuces générales concernant la cuisson :

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

Réglage du gril

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

NOTE

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

Pour programmer la cuisson au gril

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

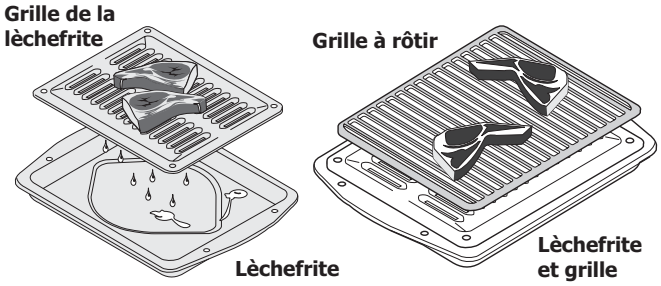


Figure 18 : Accessoires de gril

AVERTISSEMENT

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

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

ATTENTION

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

Tableau 3: Recommandations relatives à la cuisson au grila

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

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

Cuisson à convection

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

Avantages de la cuisson à convection :

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

IMPORTANT

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

ATTENTION

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

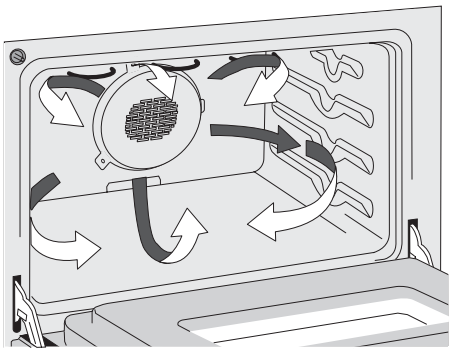


Figure 19: Mouvement de l'air avec la convection

Pour sélectionner la cuisson à convection :

ATTENTION

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

ATTENTION

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

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

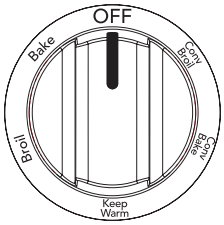


Figure 20: Sélecteur oven mode (mode du four)

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

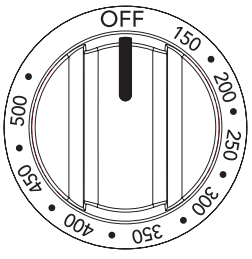


Figure 20: Sélecteur oven temp (température du four)

AVERTISSEMENT

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

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

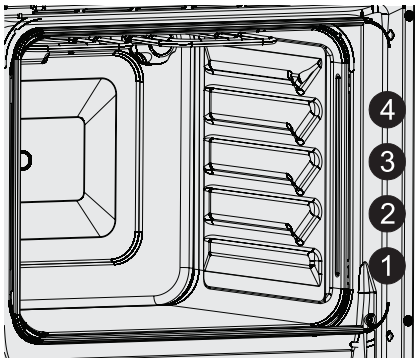


Figure 22: Positions des grilles

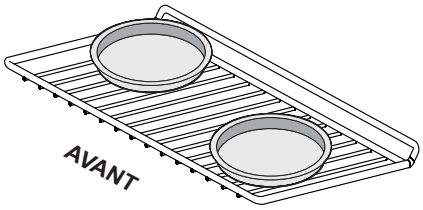


Figure 23: Cuisson sur une seule grille

IMPORTANT

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

- Afin d'obtenir les meilleurs résultats pour la cuisson avec une seule grille de four, placez la grille à la position 2 ou 3 (Figure 22).
- Lorsque vous cuisinez avec une seule grille de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la Figure 23. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les plats pour permettre à l'air de bien circuler.
- L'image de la cuisson à une seule grille est correcte, mais elle est également fournie à des fins de présentation. Vous pourriez également cuire votre plat avec l'ustensile gauche situé à l'avant ou l'ustensile droit situé à l'arrière. L'une ou l'autre des positions permet d'obtenir une cuisson correcte avec l'un ou l'autre des ustensiles
- Si vous choisissez d'utiliser la cuisson au four traditionnelle à une seule grille, la cuisson à radiant est recommandée. Si vous choisissez d'utiliser plusieurs grilles pour la cuisson, la cuisson à convection est recommandée.

Cuisson sur plusieurs grilles

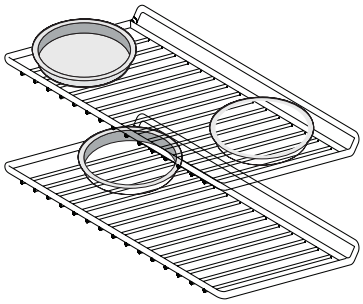


Figure 24: Cuisson sur plusieurs niveaux et grilles

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

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

IMPORTANT

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

Astuces générales concernant la cuisson :

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

22 RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Réglage du maintien au chaud

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

Pour régler le maintien au chaud:

1. Tournez le bouton de mode du four à la position Keep Warm.

2. Tournez le bouton de température du four à une température comprise entre 150 °F et 170 °F (66 °C et 77 °C).

3. Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton du mode du four sur OFF.

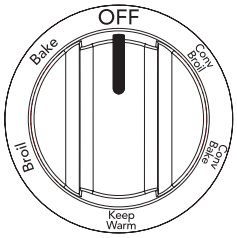


Figure 25: Sélecteur oven mode (mode du four)

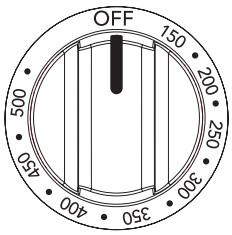


Figure 26: Sélecteur oven temp (température du four)

AVERTISSEMENT

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, this appliance has a safety thermostat which interrupts the power supply. The appliance must be manually activated after the temperature drop, restoring the timer.

Réglage du gril à convection

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

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

Conseils pour la cuisson au gril à convection :

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

⚠ ATTENTION

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

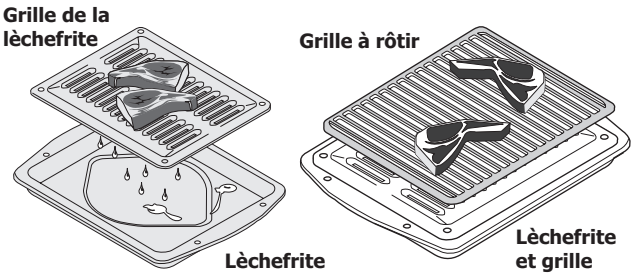


Figure 27: Accessoires de gril

Pour sélectionner la cuisson au gril à convection :

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

NOTE

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

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

24 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage des différentes parties de votre appareil

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

Type de surface	Recommandation
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints et boutons en plastique Pièces peintes Garnitures décoratives peintes	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'eau et de détergent à vaisselle doux ou d'une solution composée à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position « OFF » (arrêt), tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons.
Acier inoxydable	Le fini de votre appareil peut être en acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
Table de cuisson	Ne pulvérisez pas de produit de nettoyage du four sur le dessus de la table de cuisson. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique" on page 26
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale) Revêtement de la porte et pièces de la caisse	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution composée de 50 % d'eau et 50 % d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et essuyez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil.
Grilles du four	Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.

Type de surface	Recommandation
Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez minutieusement. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne pulvérisez pas de liquide et ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres pénétrer dans les évents de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
Intérieur du four	Pour l'intérieur du four, retirez le gros de la saleté de la sole du four. Nettoyez toutes les saletés se trouvant sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte.
Panneau de commande Tableau de commande tactile Garnitures décoratives (certains modèles)	Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à l'arrêt, activez le verrouillage du four (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau au besoin. N'utilisez pas de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Nettoyez avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon ou l'éponge avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon ou une éponge et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon ou de l'éponge avant d'essuyer le tableau de commande.

Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel au maintien du bon état de votre table de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut laisser des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées immédiatement une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage spéciale. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson.

Choses à ne pas faire :

- Faire glisser des objets en verre ou en métal sur la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond; remplacez-les par des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- Cuire directement les aliments sur la surface de la table de cuisson, sans ustensile.
- Faire tomber des objets lourds ou durs sur la surface; cela risquerait de la casser

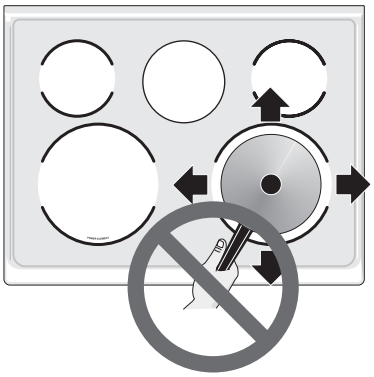


Figure 29: Entretien de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées se dégageant de l'appareil peuvent être nocives et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi. La surface en vitrocéramique peut être encore très chaude et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout ou une éponge ou un chiffon anti- rayures non abrasif pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur les parties salies. Frottez la zone tachée avec un outil de nettoyage non abrasif, en appuyant au besoin. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez-la soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.

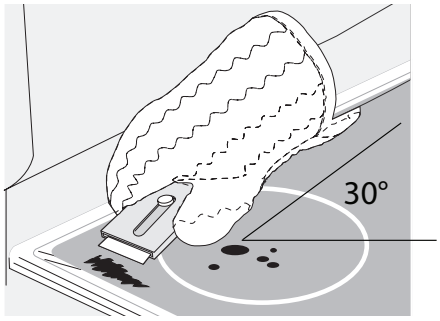


Figure 30: Nettoyage de la table de cuisson

Retrait et remise en place de la porte du four

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

Pour retirer la porte du four :

ATTENTION

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

1. Ouvrez complètement la porte, parallèlement au sol et tenez les deux charnières de porte (Figure 32).
2. Levez et faites pivoter/abaissez complètement les leviers situés sur les deux verrous de charnière de porte du cadre du four vers la porte du four (Figure 33). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four. Fermez la porte du four à mi- chemin de la première position d'ouverture. Tirez ensuite la porte vers l'avant et retirez-la de son siège (Figure 34).
4. Mettez la porte sur un tissu doux sur une surface stable (Figure 35).
5. Nettoyez le panneau de verre à l'eau et au savon. Séchez délicatement le panneau de verre.

IMPORTANT

Nettoyez la porte du four uniquement avec une éponge humide. Séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier, d'acides ou de matériaux abrasifs car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le panneau de commande du four avec les mêmes précautions.

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

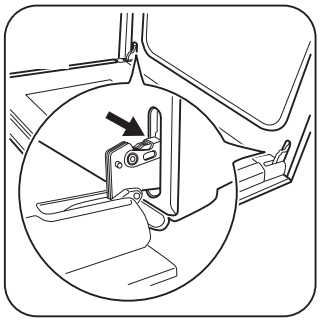


Figure 32: Emplacements des charnières de porte

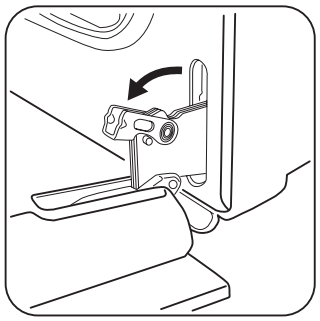


Figure 33: Serrures de charnière de porte

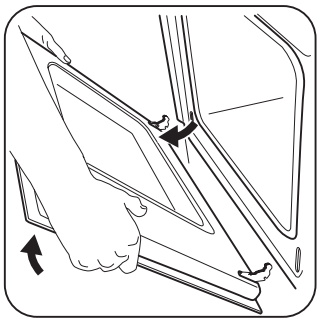


Figure 34: Porte de maintien pour le retrait

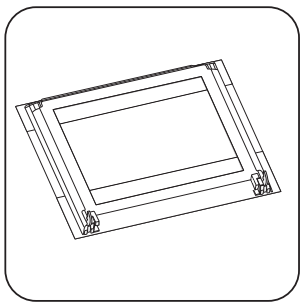


Figure 35 :Placer la porte sur une surface douce

Pour remettre la porte du four :

IMPORTANT

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

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four.
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (Figure 34)). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 32).
4. Levez et faites pivoter/poussez les verrous des charnières de porte vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 33).
5. Fermez la porte du four.

Remplacement de l'ampoule du four

Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four :

ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (Figure 36). N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes caractéristiques.

1. Placez un chiffon en bas de la cavité du four. Il permet de ne pas abîmer le protecteur en verre de l'ampoule et la cavité.
2. Coupez l'alimentation électrique principale ou débranchez l'appareil.
3. Tournez le protecteur en verre de l'ampoule dans le sens antihoraire pour le retirer.
4. Nettoyez le protecteur en verre.
5. Remplacez l'ampoule par une ampoule résistante à 300 °C adaptée.

NOTE

Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie. Utilisez un papier essuie-tout ou un gant en coton pour manipuler la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.

6. Remettez le protecteur en verre de l'ampoule du four.
7. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).

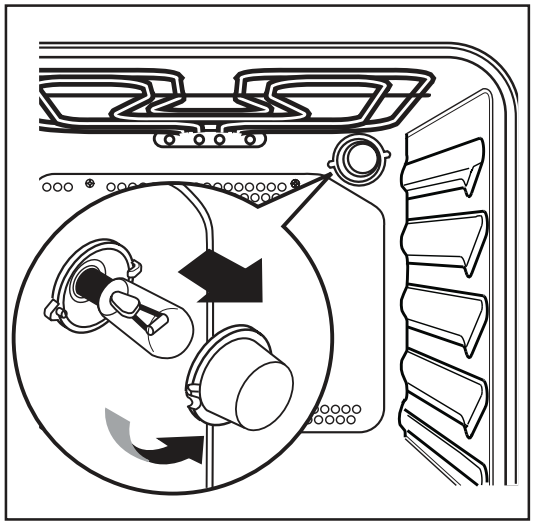
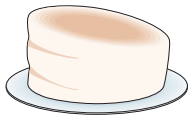


Figure 36: Lumière du four

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, faites chauffer le four avant de faire cuire des biscuits, des pains, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Problèmes et solutions de cuisson au four

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
Le dessous des biscuits brûle. 	• Les biscuits et les petits pains ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. • La grille de four est surchargée. • Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite.	• Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur. • Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm à 10,2 cm (2 à 4 po.) tout autour de ceux-ci dans le four. • Utilisez une tôle à biscuits de moyenne épaisseur.
Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé. 	• Les gâteaux ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. • La grille a été placée trop haut ou trop bas, et le four est trop chaud.	• Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. • Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. • Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F).
Le centre des gâteaux n'est pas cuit. 	• Le four est trop chaud. • Les dimensions du moule ne sont pas adaptées. • Le moule n'est pas centré dans le four. • Le verre est un conducteur de chaleur lent.	• Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F). • Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. • Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci. • Diminuez la température et augmentez le temps de cuisson, ou encore utilisez un ustensile au fini brillant.
Les gâteaux ne sont pas nivelés. 	• Le four n'est pas de niveau. • Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est trop chargée. • Le moule est gauchi.	• Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau de l'eau est inégal, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four. • Assurez-vous de laisser un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 po à 4 po) entre chacun des moules. • N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.

Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée. 	• Le four est trop froid. • Le four est trop chargé. • La porte du four est ouverte trop fréquemmen.	• Augmentez la température de four suggérée de 13 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé. • Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée. • Assurez-vous de laisser une distance de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) entre toutes les casseroles et les grilles, pour permettre à l'air de circuler uniformément.

Solutions aux problèmes courants :

Avant de faire une demande de service, consultez le tableau suivant. Cela pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent. Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème :

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les moules de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Reportez-vous à la section "Remplacement de l'ampoule du four" on page 28.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture sur la sole du four ou dans sa cavité. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez la section "Réglage du gril" à la page 17.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Reportez-vous à la section "Réglage du gril" à la page 17. Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et l'élément du gril. Enlevez l'excédent de gras sur la viande. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigr. La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoqueront une fumée excessive.
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques sur la table de cuisson.	Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Éliminez- les en utilisant la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif.
L'élément de surface est trop chaud ou n'est pas assez chaud.	Mauvais réglage de la commande de surface. Réglez la puissance.
L'élément de surface ne chauffe pas du tout ou pas uniformément.	Assurez-vous que le bouton de commande de surface approprié est mis en marche pour l'élément souhaité. Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat, et bien équilibrés. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent de façon égale. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.

Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson.	Les substances à grains grossiers comme le sel et les particules durcies qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas les résultats de cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps. Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique directement aux endroits où il y a des égratignures ou des éraflures. Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Pour en savoir plus, lisez la section Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique" on page 26 . Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
Marque de métal sur la table de cuisson.	Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique directement aux endroits où il y a des égratignures ou des éraflures. Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Pour en savoir plus, lisez la section Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique" on page 26.
Il y a des stries ou taches brunes sur la table de cuisson.	Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Pour en savoir plus, lisez la section Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique" on page 26.
L'appareil n'est pas de niveau.	Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. Mauvaise installation. Placez la grille de four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau. Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez- vous que les placards sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les placards ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrés contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par- dessus la moquette.
La cuisinière ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour obtenir des renseignements sur les coupures de courant.
Présence de corrosion ou de rouille sur les cuvettes (modèles avec table de cuisson à spirales seulement).	Les aliments acides, comme les tomates, causent de la corrosion s'ils sont laissés dans ou sur les cuvettes. Après un renversement, enlevez et nettoyez les cuvettes dès que possible. Environnement normal. Les maisons situées dans les zones côtières sont exposées à l'air salé. Autant que possible, n'exposez pas les cuvettes directement à l'air salé.

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

ISi vous devez faire appel au service de réparation

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

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

États-Unis
1.800.944.9044
Electrolux Home Products,
Inc. 10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Electrolux

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