



GAMME ÉLECTRIQUE

utilisation et entretien

Introduction.	2
Importantes mesures de sécurité.	3
Conseils de cuisson	11
Avant de régler les commandes de la surface	14
Réglage des commandes de la surface	17
Avant de régler les commandes de four	20

Réglage des commandes du four	21
Entretien et nettoyage.	31
Avant de faire appel au service après-vente	37
GARANTIE	42

Bienvenue dans notre famille

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

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

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

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

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

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

Numéro de modèle: _____

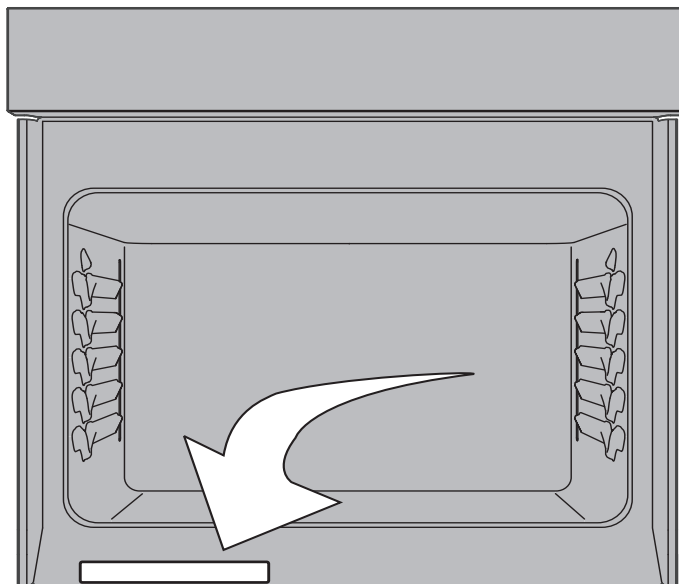
Numéro de série: _____

Date d'achat: _____



Liste de contrôle d'installation

- ☐ Lisez toutes les consignes de sécurité au début de votre manuel d'utilisation et d'entretien.
- ☐ Retirez tous les matériaux d'emballage de votre appareil avant de faire cuire des aliments.
- ☐ Vérifiez que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- ☐ Essuyez l'intérieur de la cavité du four avec un chiffon humide.
- ☐ Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- ☐ Réglez l'horloge. Voir (page 22) pour les instructions.
- ☐ Testez tous les éléments de surface/brûleurs pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement (page 17).
- ☐ Avant de faire cuire des aliments, allumez le four à 177 °C (350 °F) pendant 30 minutes (page ref). Certains bruits et odeurs seront générés lors du premier cycle de cuisson; cela est normal.
- ☐ N'oubliez pas d'effectuer l'enregistrement de votre produit!



Emplacement du numéro de série

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

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

DÉFINITIONS

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANTE

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

REMARQUE

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

AVERTISSEMENT

Risque de basculement



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



Pied de mise à niveau de la cuisinière

Support anti-renversement

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**AVERTISSEMENT**

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

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

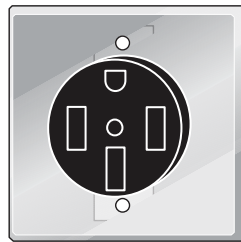
Installation : l'appareil doit être installé et mis à la terre de manière adaptée, par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54 et du National Electrical Code NFPA No. 70, et en accord avec les exigences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

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

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

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

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



Prise murale mise à la terre de 240 V

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

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

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

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

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

! AVERTISSEMENT

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

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

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

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

! ATTENTION

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

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

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

! ATTENTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

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

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

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

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

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



AVERTISSEMENT

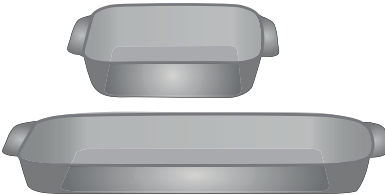
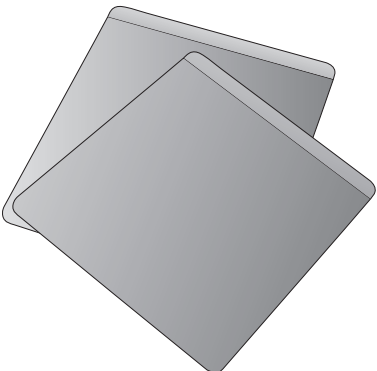
Résidents de Californie: pour obtenir des renseignements sur le cancer et les problèmes de reproduction, visitez www.P65Warnings.ca.gov

10

CONSEILS DE CUISSON

Ustensiles de pâtisserie

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

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

Conditions de cuisson

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

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

Résultats de cuisson

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

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

Trucs de cuisson

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

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

12

CONSEILS DE CUISSON

Trucs de cuisson	Recommandations
Griller ou rôtir	
Lèchefrite	Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèchefrite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèchefrite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures. Si la lèchefrite et la grille ne sont pas fournies avec l'appareil ménager, ils peuvent être achetés sur frigidaire.com.

À propos des surfaces de cuisson en céramique

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

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

Le type et la taille de plats de cuisson, le nombre d'éléments de surface allumés et leurs réglages ont une incidence sur la quantité de chaleur qui va s'étendre à des zones situées

au-delà de l'élément de surface. Les zones entourant les éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

→ IMPORTANT

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

À propos des éléments de surface à rayonnement

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

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



ATTENTION

- Les éléments peuvent sembler s'être refroidis après avoir été éteints. Les éléments peuvent être encore chauds, et occasionner des brûlures s'ils sont touchés avant d'avoir refroidi.
- Éviter de déposer des objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de l'élément.



IMPORTANT

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



REMARQUE

- Les éléments à rayonnement ont un limiteur qui leur permet de continuer le cycle marche/arrêt, même lorsque réglés sur HI (intense). Cela prévient le dommage à la surface en vitrocéramique. Le cyclage des éléments à rayonnement réglés sur <HI> (haute intensité) est normal. Il peut se produire lorsque le plat de cuisson est trop petit pour l'élément à rayonnement ou si le fond du plat n'est pas plat.
- Lire attentivement les instructions détaillées pour le nettoyage "Care and Cleaning" des surfaces de cuisson en vitrocéramique et "Before You Call" la liste de contrôle du Mode d'emploi et d'entretien.

14 AVANT L'UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Utiliser les ustensiles de cuisine appropriés

La taille et le type d'ustensiles de cuisine utilisés auront une influence sur la température nécessaire pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Veiller à suivre les recommandations pour l'utilisation des ustensiles de cuisine comme illustré dans Figure 1 et Figure 2.

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



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

• Fond plat et côtés droits. • Couvercles bien ajustés. • Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile. Le poids de l'ustensile est bien réparti. • La dimension des ustensiles correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la grandeur de l'élément de surface. • Fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur. • Facile à nettoyer. • Faites toujours correspondre le diamètre de l'ustensile à la grandeur de l'élément.	• Ustensile courbé ou gauchi. • L'ustensile dépasse le cercle de la zone de cuisson de plus d'un demi-pouce ou 12 mm. • Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile. • Le diamètre de l'ustensile est plus petit que la surface de cuisson marquée sur la table de cuisson.

Table 1: Ustensiles de cuisine appropriés

Types de matériel

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

- Aluminium - un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments la feront foncer (l'aluminium anodisé résiste aux taches et piqûres). Si on laisse des casseroles d'aluminium glisser sur la surface de cuisson en céramique, elles laissent parfois des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Enlever immédiatement ces marques.
- Cuivre - un excellent conducteur thermique ; il se décolore facilement (voir aluminium).
- Acier inoxydable - un mauvais conducteur thermique ; donne une cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer, il résiste aux taches.
- Fonte - un mauvais conducteur thermique ; toutefois, elle conserve très bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. Si on laisse des casseroles en fonte glisser sur la surface de cuisson en céramique, elles laissent parfois des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Enlever immédiatement ces marques.
- Porcelaine-émail sur métal - les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement de porcelaine émaillée doit être lisse pour éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.
- Verre - un mauvais conducteur thermique. Déconseillé pour les surfaces de cuisson en céramique ; peut égratigner le verre.

➡ IMPORTANT

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

➡ IMPORTANT

Ne placez JAMAIS ou ne chevauchez pas un ustensile de cuisine sur deux zones de cuisson différentes en même temps. Une utilisation incorrecte peut endommager la table de cuisson.

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

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

- Un seul élément radiant a un cercle. Certains modèles ont un grand élément < Simmer to Boil > pour les grandes marmites.
- Un élément à rayonnement double est représenté par 2 cercles. L'élément à rayonnement double peut être réglé pour n'utiliser que le plus petit élément intérieur ; les éléments intérieur et extérieur peuvent également être réglés à la fois pour chauffer ensemble et représenter une plus grande surface.
- Les éléments doubles permettent plus de flexibilité avec la taille d'une batterie de cuisine
- Un élément <Keep Warm>(garder au chaud) (certains modèles) est représenté par un petit cercle. Il sert à garder les aliments au chaud après la cuisson. L'élément «garder au chaud» n'est pas conçu pour la cuisson des aliments.

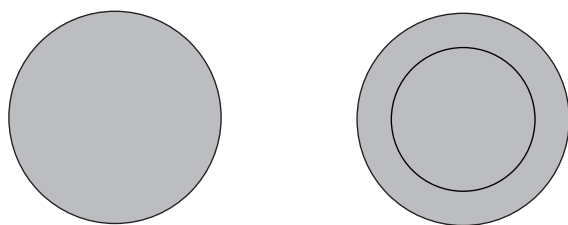


Figure 2: Éléments à rayonnement simple, double et triple

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

Le témoin <On>(allumé) s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont sous tension. Un coup d'œil rapide sur ce témoin en fin de cuisson est un moyen facile de s'assurer que tous les éléments de surface sont éteints.

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

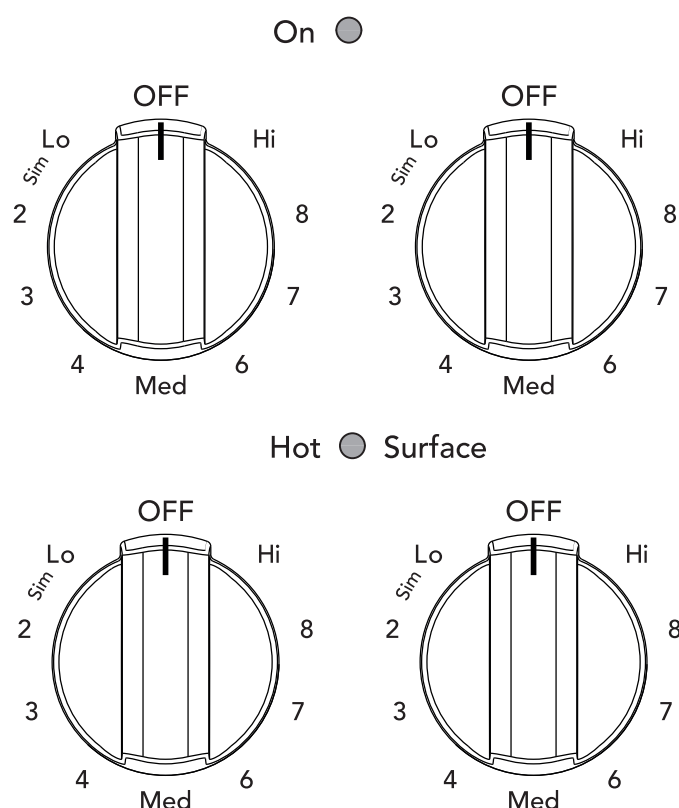


Figure 3: Témoins lumineux <On>(allumé) et témoins lumineux <Hot Surface> (surface chaude)

Mise en conserve à la maison

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

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

Éléments de surface à rayonnement unique (tous les modèles)

Pour utiliser un élément à rayonnement unique :

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

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

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

Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement

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

Paramètres	Chaleur de cuisson
Feu vif (Hi - 9)	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, amener l'eau à ébullition, le grillage en lèchefrite
Feu moyen-vif (7 - 8)	Ébullition rapide, fritures, grande friture
Feu moyen	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
(5 - 6)	Maintenir une légère ébullition, cuire les sauces, épaissir les sauces, cuisson des légumes à la vapeur
Feu moyen-doux (2 - 4)	Terminer la cuisson, cuisson à l'étuvée, pocher
Feu doux (1)	Cuisson à basse température

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

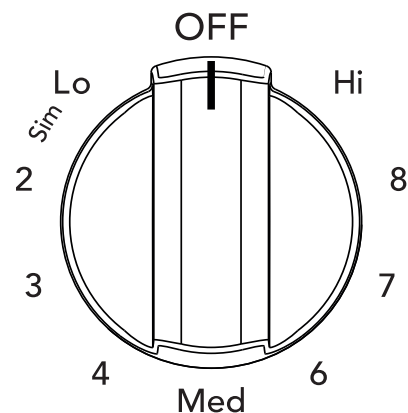


Figure 4: Bouton de commande d'un élément unique



ATTENTION

Les éléments de surface à rayonnement peuvent sembler s'être refroidis une fois éteints. Les surfaces de verre peuvent être encore chaudes et occasionner des brûlures si elles sont touchées avant d'avoir refroidi.

Éviter de déposer des objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de l'élément.

N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttage ou les bacs à réflecteur. Une installation incorrecte de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.



REMARQUE

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

Éléments de surface à rayonnement doubles (tous les modèles)

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

Pour utiliser un élément à rayonnement double :

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

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

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

Il est possible de passer du réglage unique à double à tout moment au cours de la cuisson. Voir « Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement » à la page 9.

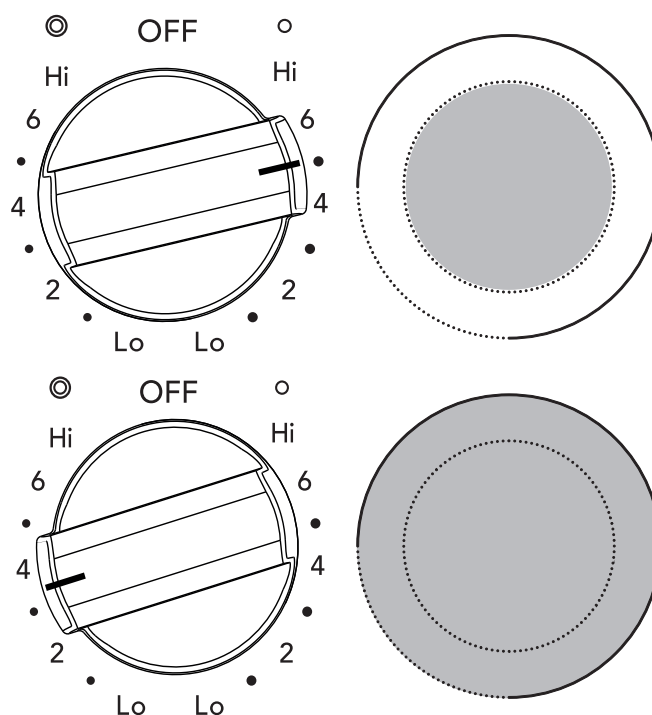


Figure 5: Réglage des boutons de commande pour élément double



ATTENTION

- Les éléments de surface à rayonnement peuvent sembler s'être refroidis une fois éteints. Les surfaces de verre peuvent être encore chaudes et occasionner des brûlures si elles sont touchées avant d'avoir refroidi.
- Éviter de déposer des objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttage ou les bacs à réflecteur. Une installation incorrecte de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.



IMPORTANT

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



REMARQUE

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

< Warm Zone > (zone chaude) (certains modèles)

Utiliser la fonction Warm Zone (zone chaude) pour garder les aliments chauds.

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

Pour obtenir les meilleurs résultats en réchauffant les pains ou les pâtisseries, le couvercle des plats de cuisson doit comprendre un orifice qui laissera l'humidité s'échapper. **Ne jamais utiliser de pellicule plastique pour couvrir les aliments. La pellicule plastique va fondre sur la surface; elle sera impossible à nettoyer par la suite.** N'utiliser que des plats et des ustensiles de cuisine recommandés sur la surface de réchaud et dans le four.

Réglage de la surface de réchaud :

1. Pousser et tourner dans un sens ou dans l'autre (voir Figure 6). Les températures sont indiquées par < Hi > (feu vif) et < Lo > (feu doux). La commande peut toutefois être réglée sur n'importe quelle position entre ces deux valeurs pour offrir d'autres ajustements de chaleur.
2. Mettre la commande sur < OFF > (FERMÉ) avant le service. Le témoin lumineux < Hot Surface > (surface chaude) demeure allumé après la mise hors tension jusqu'à ce que la surface de chauffage ait refroidi suffisamment.



ATTENTION

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

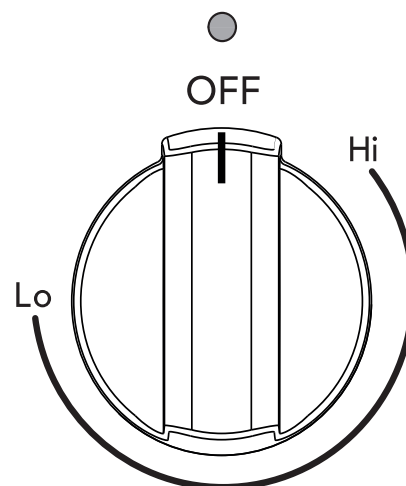


Figure 6: Bouton de la surface de réchaud

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

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

Table 2: Réglages recommandés de la surface de réchaud



IMPORTANT

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

Emplacement de l'évent de four

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

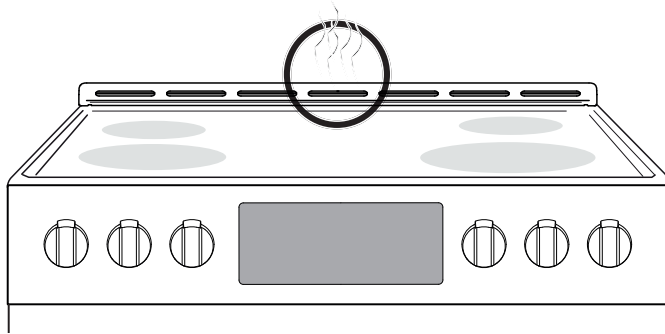


Figure 8: L'évent de four



AVERTISSEMENT

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



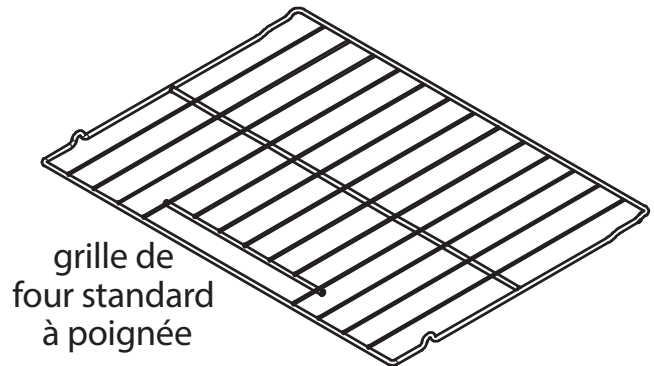
ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures. Remove all oven racks before starting a self clean cycle. If oven racks are left inside the oven during a cleaning cycle, the slide ability of the oven racks may be damaged and all of the oven racks will lose their shiny finish.

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

Pour éviter tout dommage, ne pas fermer la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient bien en place à l'intérieur du four.

Genres de grille de four



grille de four standard à poignée

Figure 7: Types de grilles de four

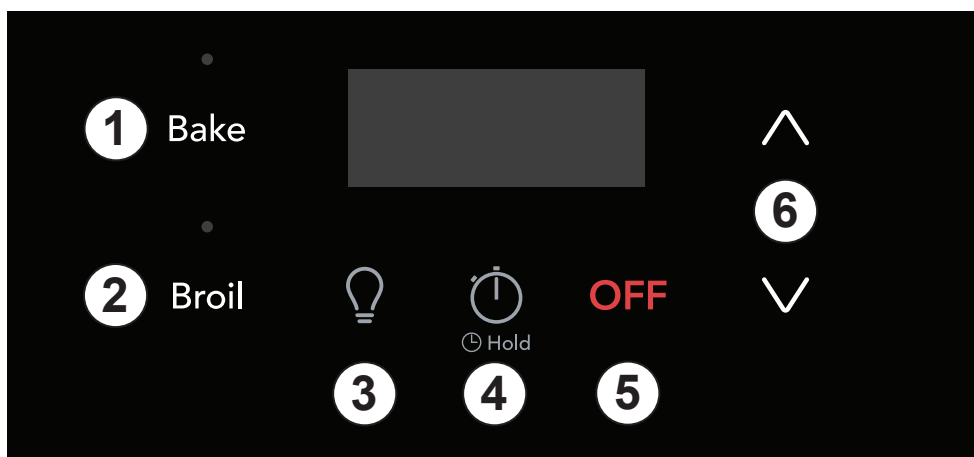
- **Grilles de four plates à poignée** utilisées pour tous les besoins de cuisson; elles sont placées dans la plupart des positions de grille du four.
- **La grille de four surbaissée** (certains modèles) procure une position abaissée supplémentaire comparée à une grille standard. Sa conception positionne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

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

Toujours disposer les grilles lorsque le four est refroidi.

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

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



1. **< Bake >** (cuire) – pour tout genre de cuisson.
2. **< Broil >** (griller) – pour sélectionner la cuisson au grilloir. La touche **< Broil >** (griller) s'illumine lorsque la fonction est active.
3. **< Oven Light >** (L'éclairage du four) allume et éteint l'éclairage intérieur d'un simple toucher. L'éclairage s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.
4. **< Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie) – pour régler et annuler la minuterie. La minuterie ne démarre pas ni n'arrête la cuisson.
5. **< OFF >** (FERMÉ) – pour interrompre ou annuler toute fonction sauf la minuterie. Appuyer sur **< OFF >** (FERMÉ) pour interrompre la cuisson.
6. Flèches **< Déplacement vers le HAUT >** et **< Déplacement vers le BAS >** – utiliser pour régler la température du four ou ajuster l'horloge et la minuterie.

Table 3: Réglages maximums et minimums

Fonction	Mode	Min temp. ou durée	Max temp. ou durée
Cuire au four		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Griller		LO (faible intensité) 400 °F (205 °C)	HI (haute) 550 °F (288 °C)
Minuterie	12 h Mode 24 h Mode	1 minute	11 h 59 min
Format d'affichage de l'heure	12 h Mode 24 h Mode	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min

Réglage de horloge

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou lorsque l'alimentation électrique de l'appareil a été interrompue, l'écran clignote 12h00. Il est recommandé de toujours régler l'horloge sur l'heure correcte avant d'utiliser l'appareil.

Pour régler l'horloge :

1. Appuyez et maintenez **Timer On-Off** pendant 3 secondes.
2. Dans les 5 secondes, maintenez enfoncé  ou  jusqu'à ce que l'heure correcte apparaisse à l'écran.
3. Appuyez sur n'importe quelle autre touche pour accepter le changement.



IMPORTANT

L'horloge ne peut pas être modifiée lorsque le four est réglé pour la cuisson.

22 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Affichage de la température (Fahrenheit ou Celsius)

La commande électronique du four est réglée en usine pour afficher en Fahrenheit (°F). Le four peut être réglé pour fonctionner à n'importe quelle température de 170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C).

Pour afficher la température en degrés Celsius (°C) ou passer de °C à °F :

1. Appuyer sur < Broil > (griller) jusqu'à ce qu'un F ou un C apparaisse à l'écran.
2. Appuyer sur  ou  pour basculer de °F à °C ou de °C à °F. Pour accepter la modification, attendre 6 secondes jusqu'à ce que le four émette un bip de validation.
3. L'affichage revient à l'heure du jour.

Basculer entre « cuisson en continu » et la fonction d'économie d'énergie de 12 heures

Le four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie de 12 heures qui va l'arrêter après 12 heures. La commande peut être programmée pour remplacer cette fonction par « cuisson en continu ».

Pour modifier le paramètre de cuisson en continu :

1. Appuyer sur < Timer on/off > (marche/arrêt minuterie) pendant 6 secondes jusqu'à ce qu'un bip retentisse. — — hr apparaît à l'écran pour confirmer la cuisson continue. L'écran revient ensuite à l'heure du jour.
2. Pour annuler la cuisson en continu, appuyer sur < Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie) et la maintenir enfoncée pendant 6 secondes jusqu'à la tonalité. 12 hr apparaît à l'écran indiquant que le contrôleur revient à l'économie d'énergie de 12 heures.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur < Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie).
2. Appuyer sur  pour avancer l'heure par incréments d'une minute. Appuyer et maintenir enfoncée  pour avancer l'heure en incréments de 10 minutes. La minuterie peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 59.



REMARQUE

Si on appuie sur  en premier, la minuterie passe à 11 heures et 59 minutes.

À la fin du décompte, la minuterie émet trois bips et continue de sonner trois fois par minute jusqu'à ce qu'on appuie sur < Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie).



REMARQUE

La minuterie ne démarre pas ni n'arrête le processus de cuisson. La minuterie peut être utilisée seule ou avec d'autres fonctions du four. Même si une autre fonction est active, la minuterie s'affiche à l'écran. Pour afficher des informations sur les autres fonctions actives, appuyer sur la touche destinée à cette fonction.

Pour modifier la minuterie en cours d'utilisation :

Alors que la minuterie est active et affichée, maintenir la touche  ou  enfoncée pour augmenter ou diminuer la durée restante.

Pour annuler la minuterie avant la fin de temps réglé :

Appuyer une fois sur la touche < Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie).

Réglage de la fonction < Bake > (cuire)

La fonction < Bake > (cuire) cuit les aliments avec la chaleur qui s'élève de la sole du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Suivre les recommandations de cuisson pour de meilleurs résultats.

Le four peut être réglé pour cuire à une température de 170 à 550 °F (77 à 288 °C). La température de cuisson automatique préréglée en usine est de 350 °F (177 °C).

Trucs de cuisson

- Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain.
- Pour cuire sur une grille unique, utiliser la 3e position.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux ou des biscuits sur deux grilles, voir à les placer en position 2 et 4.
- Pour cuire sur deux grilles, laisser au moins 5 cm (2 po) d'écart entre les aliments pour assurer une circulation d'air adéquate. Disposer les ustensiles de pâtisserie comme illustré à Figure 9.

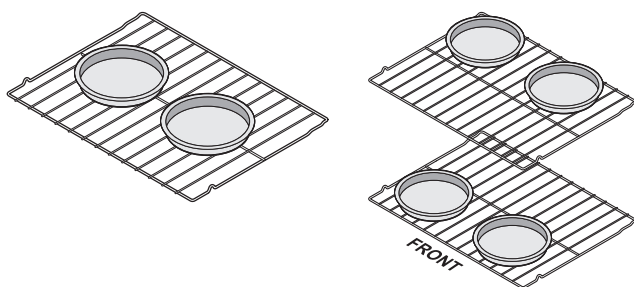


Figure 9: Cuisson des gâteaux à étages sur deux grilles



ATTENTION

Toujours porter des mitaines. Les grilles deviennent très chaudes et peuvent occasionner des brûlures.

Pour régler la fonction < Bake > (cuire) :

1. Appuyer sur < Bake > (cuire). — — — apparaît à l'écran.
2. Appuyer sur ou dans les 5 secondes. L'écran affiche 350 °F (177 °C). La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C).
3. Lorsqu'une touche est relâchée, le four commence à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température, le témoin de préchauffage s'éteint et le contrôleur émet trois bips.
4. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

Pour modifier la température du four après le début de la cuisson :

1. Appuyer sur < Bake > (cuire).
2. Appuyer sur ou pour augmenter ou diminuer à une nouvelle température. Le témoin lumineux du four voyant à l'écran électronique s'allume et s'éteint lors de l'utilisation de la fonction < Bake > (cuire) et pendant le préchauffage. Ceci est normal et indique que le four s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson.
3. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

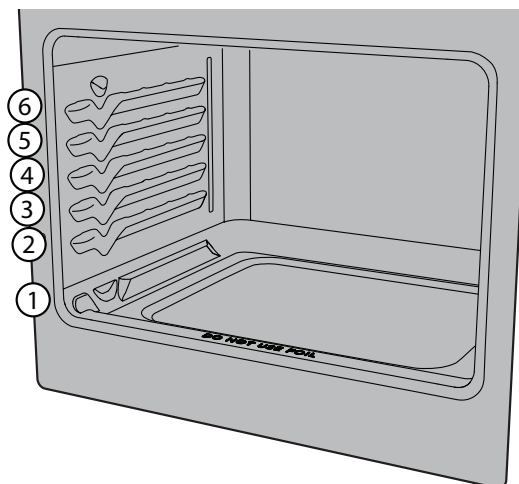


Figure 10: Emplacement des grilles

24 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction < Broil > (griller)

La cuisson au grilloir implique une exposition directe à une source de chaleur ; elle produit de la fumée. Si la fumée est excessive, éloigner les aliments des flammes. Toujours surveiller attentivement les aliments pour éviter qu'ils brûlent. Avant de cuire au grilloir, toujours agencer les grilles tandis que le four est froid. Disposer la grille de cuisson en position suggérée à Tableau 1

AVERTISSEMENT

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

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

ATTENTION

Toujours porter des mitaines. Les grilles deviennent très chaudes et peuvent occasionner des brûlures.

Toujours tirer la grille du four jusqu'à ce qu'elle s'immobilise avant de tourner ou de retirer les aliments.

Réglage de la fonction < Broil > (griller)

1. Avant de cuire au grilloir, toujours agencer la grille tandis que le four est froid.
2. Appuyer sur < **Broil** > (griller). — — apparaît à l'écran.
3. Appuyer sur pour griller à **haute intensité (HI)** ou sur pour **faible intensité (LO)**. La majorité des aliments peuvent être grillés avec la fonction < Broil > (griller) réglée sur < HI > (haute intensité).
4. Pour optimiser les résultats de brunissement, préchauffer le four pendant 2 à 5 minutes avant d'ajouter les aliments.
5. Pour le grillage avec lèchefrite et sa grille : placer la grille sur la lèchefrite (si l'appareil en est équipé), puis placer la nourriture sur la grille.
6. Déposer la lèchefrite avec grille sur la grille du four. Laissez la porte ouverte jusqu'à la position d'arrêt pour la cuisson au grilloir.
7. Griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments brunissent. Tourner et faire griller l'autre côté.
8. Une fois la cuisson au grilloir terminée, appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ)

REMARQUE

Pour l'achat d'une lèchefrite avec grille, visiter frigidaire.com

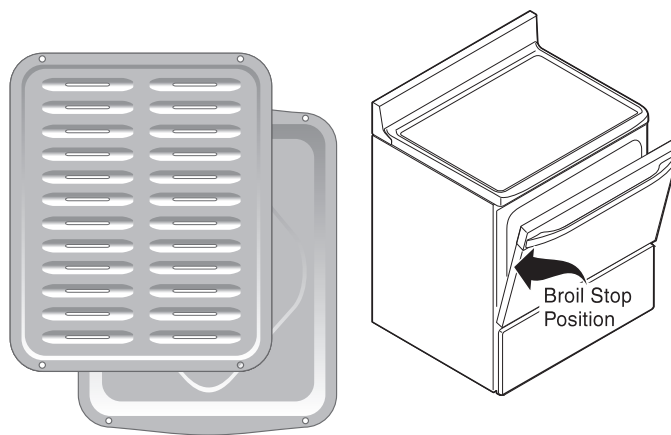


Figure 11: Lèchefrite et grille de lèchefrite position d'arrêt pour la cuisson au grilloir

Table 4: Recommandations pour la cuisson au grilloir

Aliment	Emplacement des grilles	Température	Durée de cuisson (minutes)		Cuisson
			1er et	2e côtés	
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	3e ou 4e 3e ou 4e	HI (haute intensité)	6:00 7:00	4:00 5:00	Saignant À point
Côtelette de porc de 1,9 cm (3/4 po)	3e ou 4e	HI (haute intensité)	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet avec os	3e	HI (haute intensité)	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet désossé	3e ou 4e	HI (haute intensité)	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	3e	HI (haute intensité)	13:00	--	Bien cuit
Crevettes	3e	HI (haute intensité)	5:00	--	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	3e ou 4e	HI (haute intensité)	9:00	7:00	À point

** L'U.S. Department of Agriculture déclare : « ...le bœuf frais saignant est populaire, mais vous devez vous rappeler qu'une cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. juin 1985.) La température la plus basse recommandée par l'USDA est 63 °C (145 °F) pour la viande saignante de bœuf frais. Bien cuit demande 77 °C (170 °F).

Réglage de la température du four

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

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

Pour régler la température du four :

1. Appuyer sur la touche < Bake > (cuire) et la maintenir enfoncée ; relâcher lorsque l'écran affiche le réglage de la température à l'usine de 00. Si la température du four a déjà été ajustée autrement qu'à partir de l'étalonnage en usine, la dernière valeur réglée s'affiche à l'écran.
2. La température peut maintenant être réglée de +35 °F (+19 °C) à la hausse, en incréments de 5 °F à chaque pression sur la touche.
3. Lors de l'abaissement de la température du four en utilisant la touche -, le signe moins (-) apparaît devant le nombre pour indiquer que la température sera réduite selon le nombre de degrés affichés.
4. Pour accepter la modification, attendre que le contrôleur de four émette un bip de validation.



REMARQUE

- Les ajustements de température du four ne modifieraient aucunement les températures du grilloir.
- Si l'écran est réglé en degrés Celsius, les ajustements apportés apparaissent en incréments de 1 °C chaque fois qu'on appuie sur les touches fléchées.
- Si à tout moment pendant la procédure de réglage de la température du four, il est décidé d'annuler la modification, appuyer une fois sur la touche < OFF > (FERMÉ) avant le bip de validation.

26 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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



ATTENTION

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

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

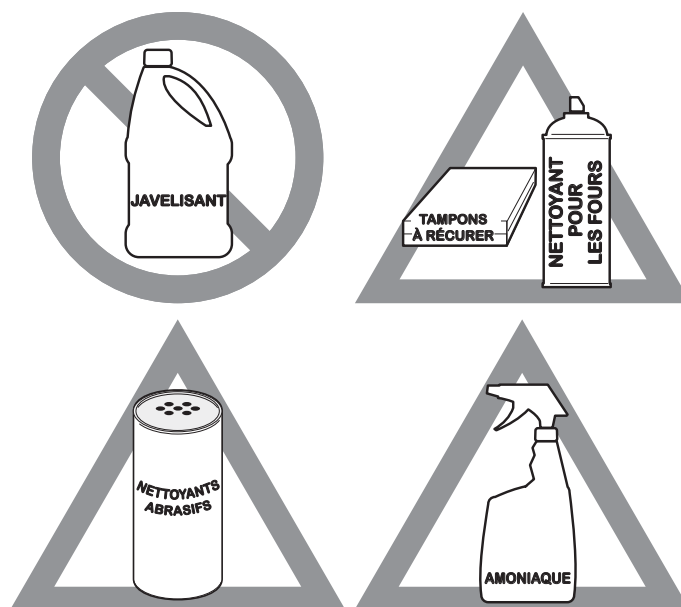


Figure 12: Utiliser les produits nettoyants avec prudence

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

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Lèche-frites et grilles en porcelaine émaillée Revêtement de porte en porcelaine Composants en porcelaine	Rincer à l'eau claire avec un linge doux. Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprime la plupart des taches. Rincer avec une solution à base de 50 % d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Essuyer tous les nettoyants; la porcelaine peut être endommagée lors de la prochaine cuisson. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
Nettoyage à la main de l'intérieur du four	La cavité du four est revêtue de porcelaine; elle peut être nettoyée avec un nettoyant pour les fours. Respecter toutes les directives du fabricant. Éliminer tout résidu de produits nettoyants une fois le four nettoyé; la porcelaine peut être endommagée pendant les cuissons ultérieures. Ne pas pulvériser de nettoyant pour les fours sur les commandes électriques ou les interrupteurs. Éviter de pulvériser du nettoyant pour les fours sur la sonde et ne pas les laisser s'y accumuler. Ne pas pulvériser de produit nettoyant sur la garniture de porte, le joint de porte, les glissières pour tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'électroménager.
Four autonettoyant	Avant de programmer un cycle d'autonettoyage, nettoyer toute la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Voir « Self Clean » à la page 23.
Porte du four	Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur des évents de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four.
Surface de cuisson en vitrocéramique	Voir « Entretien de la surface de cuisson » à la page 22.

28

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la surface de cuisson

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

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

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

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

Ne jamais :

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

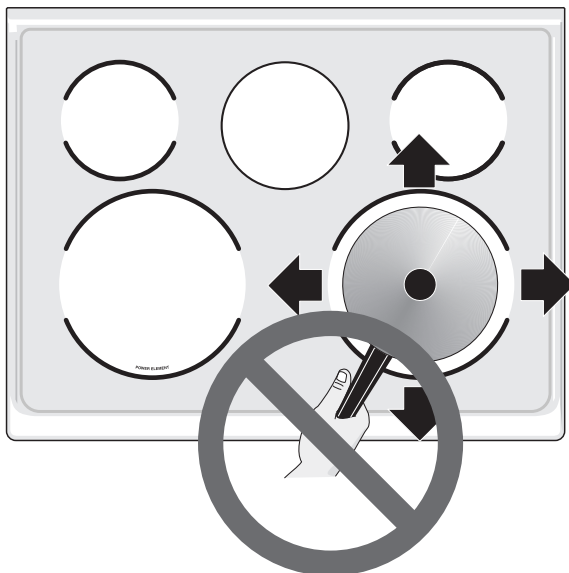


Figure 13: Entretien de la surface de cuisson

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique



ATTENTION

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



AVERTISSEMENT

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

Pour la saleté légère à modérée :

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

Pour la crasse tenace ou brûlée sur la surface :

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

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

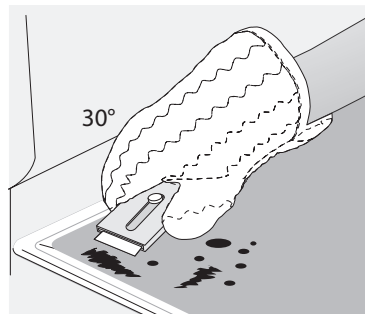


Figure 14: Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique



IMPORTANT

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

Nettoyage général

Consultez le tableau au début de ce chapitre pour plus d'informations sur le nettoyage de certaines parties du four.

Suivez les précautions de nettoyage suivantes :

- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four à la main.

Enlevez la saleté à l'aide d'eau savonneuse chaude. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de causer des taches ternes, même après le nettoyage. Nettoyez rapidement les débordements et la saleté épaisse. Le nettoyage régulier réduit les efforts requis par d'éventuels grands nettoyages.



ATTENTION

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Retirez toutes les grilles et accessoires du four avant de procéder au nettoyage.

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

Nettoyage du four en émail vitrifié

L'intérieur du four est constitué d'acier revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four.

Nettoyage de la saleté excessive :

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant la nuit ou pendant plusieurs heures, porte de four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. S'il reste encore de la saleté, enlevez-la à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, imbibé de savon ou d'un produit de nettoyage. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage du commerce, en suivant les instructions du fabricant. Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.
3. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Nettoyez à l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.

Papier d'aluminium, ustensiles en aluminium et revêtements de four

AVERTISSEMENT

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

- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. La chaleur élevée du four peut faire fondre ces matériaux sur la cavité du four et endommager ce dernier. Ces types de matériaux peuvent également entraver la bonne circulation de l'air dans le four et produire des résultats de cuisson peu satisfaisants. 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.
- Ustensiles en aluminium : Le point de fusion de l'aluminium est de beaucoup inférieur à celui des autres métaux. Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium.
- Grilles du four - Ne recouvrez pas les grilles du four avec du papier d'aluminium. L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours.

Remplacement de l'ampoule 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 et est recouverte par un écran de protection en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

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

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers.

REMARQUE

Portez un gant de coton ou utilisez une serviette en papier lorsque vous installez une nouvelle ampoule. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie.

4. Remplacez le dispositif de protection de l'ampoule en le faisant tourner vers la droite.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

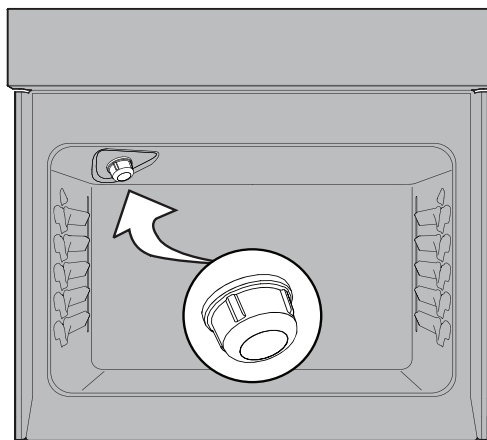


Figure 15: Lumière halogène du four

Retrait et remise en place de 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.

➡ IMPORTANT

Instructions particulières pour l'entretien de la porte
- Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut casser. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles 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. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 16).
2. Tirez vers l'avant le verrou situé sur chaque support de charnière du four jusqu'à ce que le verrou s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une petite pression vers le haut sur le verrou pour le tirer vers le haut (Figure 17 et Figure 18).
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre entre en contact avec les charnières déverrouillées.
4. Tirez le bas de la porte vers vous tout en faisant tourner le haut de la porte vers l'appareil pour dégager complètement les leviers de charnière (Figure 19).

Pour remplacer la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (Figure 19).
2. Tenez la porte du four au même angle que pour le retrait. Insérez avec précaution les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers de charnière sont logés dans les encoches de charnière. Les bras de charnière doivent être entièrement insérés dans les encoches de charnière avant que la porte du four ne puisse être complètement ouverte. (Figure 18).
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol (Figure 16).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 16).
5. Fermez la porte du four.

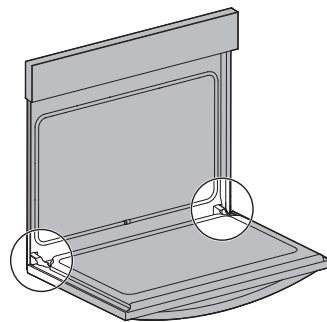


Figure 16: Emplacement de la charnière de la porte

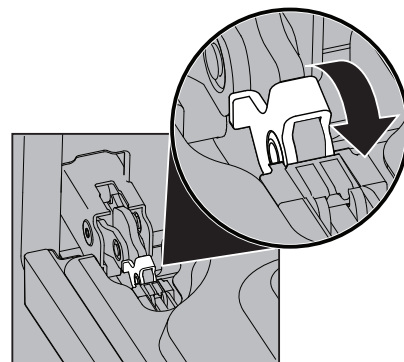


Figure 17: Serrure de charnière de porte

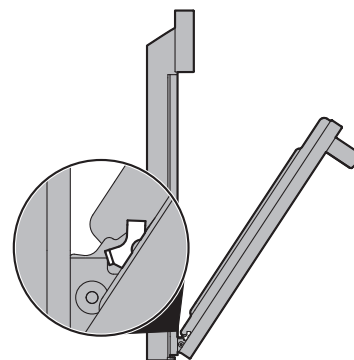


Figure 18: Position de retrait

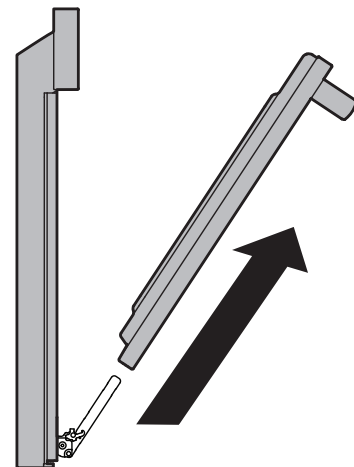


Figure 19: Enlever la porte

32 AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Cuisson au four

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

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

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

1-800-374-4432 (United States)

Frigidaire.com

1-800-265-8352 (Canada)

Frigidaire.ca

Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.

Problèmes de four	
Problème	Cause et solution
Résultats de cuisson médiocres.	L'effet de nombreux facteurs de cuisson. S'assurer que la grille est en bonne position. Déposer les aliments au centre du four et espacer les plats de cuisson pour permettre une bonne circulation d'air. Préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Tenter de réajuster la température ou le temps de cuisson recommandés dans la recette. Voir "Adjusting the Oven Temperature" à la page 26 si vous croyez que le four est trop chaud ou pas assez.
Flammes à l'intérieur four ou de la fumée sortant de l'évent.	Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes en mode Broil (grillage), voir "Using the Broil Feature" sur page 22.
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivre les "Using the Broil Feature" instructions données à la page 22. La viande est trop près de la salamandre ou du brûleur. Repositionner la grille pour permettre le bon écart entre la viande et la flamme. Enlever l'excédent de gras de la viande. Couper le gras des bords pour empêcher le retroussage, mais ne pas couper dans la viande maigre. Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire pour la cuisson au grilloir fréquente. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments provoquent beaucoup trop de fumée.
Le tableau de commande du four émet des bips et affiche un code d'erreur F (panne) ou E (erreur).	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour annuler l'erreur, appuyer sur la touche OFF du tableau de commande. Une fois l'état d'erreur annulé, tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (griller). Si le code d'erreur se répète, couper l'alimentation, attendre 5 minutes puis remettre l'appareil en marche. Régler l'horloge. Tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (grillage) de nouveau. Si la panne se reproduit, appuyer sur OFF pour l'annuler.
L'appareil électroménager ne fonctionne pas en partie.	S'assurer que le régulateur de la soupape de gaz est en marche (ON). Voir les notices d'installation. L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit d'abord être réglée avant de l'utiliser. Voir "Setting Clock" sur page 15. S'assurer que les commandes du four sont réglées pour la fonction souhaitée. Voir "Oven Control Features" en commençant à page 14 et relire les instructions pour la fonction de cuisson souhaitée dans le manuel ou voir dans la "L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas." liste de contrôle.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint si la porte du four est ouverte en mode convection. Fermer la porte du four. Sur les modèles à gaz, le ventilateur de convection commence à tourner 6 minutes après le démarrage de la cuisson.

34 AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problèmes de surface de cuisson	
Problème	Cause et solution
Les brûleurs de surface ne s'enflamment pas.	Le bouton de commande de surface n'est pas complètement tourné sur LITE (allumer) (). Appuyer sur le bouton de commande correspondant et le maintenir sur LITE (allumer) jusqu'à ce que le brûleur s'enflamme, puis tourner dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille souhaitée. Les orifices du brûleur sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager la tête de brûleur et les orifices d'allumage. Voir "Cleaning the Cooktop and Surface Burners" à la section Nettoyage et entretien à la page 25 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage. Le cordon électrique est débranché de la prise (modèles à allumage électrique uniquement). Valider que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise de courant. Le circuit secteur est ouvert. Vérifier les disjoncteurs ou les fusibles. Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voir "Setting Surface Burners" sur page 13.
Flamme du brûleur de surface inégale ou ne s'allume qu'à moitié autour du capuchon de brûleur.	Les fentes du brûleur ou les orifices sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager les orifices d'allumage. Attiser légèrement la flamme du brûleur et le laisser en marche jusqu'à ce que la flamme soit complète. Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "Cleaning the Cooktop and Surface Burners" à la section Nettoyage et entretien à la page 25 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.
Flamme du brûleur de surface trop vive.	Le bouton de commande de surface est sur un réglage trop élevé. Régler sur une intensité plus faible. Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "Cleaning the Cooktop and Surface Burners" à la section Nettoyage et entretien à la page 25 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage. Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.
Flamme orangée du brûleur de surface.	Particules de poussière dans la conduite principale. Laisser brûler la flamme jusqu'à ce qu'elle tourne au bleu. Le long des côtes, une flamme quelque peu orangée est inévitable dû aux embruns et à l'air salin. Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.

Problèmes d'autonettoyage	
Problème	Cause et solution
La fonction Self Clean (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. Voir "Setting Self Clean" sur page 28.
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles de four sont demeurées à l'intérieur durant l'autonettoyage. Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer à l'eau claire, sécher et replacer dans le four.
La saleté persiste après l'autonettoyage.	L'autonettoyage a été interrompu. Revoir les instructions données "Self Cleaning" à la page 27. Déversements excessifs sur la sole du four. Nettoyer tout excès de déversement avant de lancer l'autonettoyage. L'omission de nettoyer la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et la petite zone au centre avant de la sole du four. Ces zones ne font pas partie de la zone d'autonettoyage, mais deviennent assez chaudes pour brûler les résidus. Nettoyer manuellement ces zones avant de lancer le cycle de nettoyage. Les résidus peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse en nylon et de l'eau ou d'un tampon de récurage en nylon. Veiller à ne pas endommager le joint de four.
Le contrôleur de four affiche SPr et l'autonettoyage ne fonctionne pas.	Ne pas utiliser la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage. Chez certains modèles, allumer l'un ou l'autre des brûleurs occasionne l'annulation du cycle d'autonettoyage. Si le cycle d'autonettoyage est annulé, l'écran du contrôleur de four affiche le message < SPr > pendant 5 secondes. La porte de four demeure verrouillée jusqu'au refroidissement du four en dessous de la température de nettoyage. Une fois le four en dessous de la température de nettoyage, il est possible de lancer immédiatement un autre cycle d'autonettoyage. Si le four est toujours à sa température d'autonettoyage, il faut attendre que la porte soit déverrouillée avant de régler un autre cycle d'autonettoyage (jusqu'à 4 heures).

Autres problèmes	
Problème	Cause et solution
La cuisinière n'est pas de niveau.	S'assurer que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour soutenir la cuisinière de manière adéquate. Si le plancher est en pente ou s'affaisse, contacter un menuisier pour corriger la situation. Une mauvaise installation. Placer une grille au centre du four. Déposer un niveau sur la grille. Ajuster les pieds de mise à niveau à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau. L'alignement de l'armoire de cuisine peut faire paraître la cuisinière hors de niveau. S'assurer que les armoires sont d'équerre et ont suffisamment de jeu pour le dégagement de l'appareil.
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Contacter le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible. Le tapis entrave la cuisinière. Prévoir suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé par-dessus le tapis. Il n'est pas conseillé d'installer un électroménager sur un tapis. Voir les directives particulières à votre appareil ménager dans la notice d'installation.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	S'assurer que l'ampoule est bien en place dans son culot. Voir "Replacing the Oven Light" sur page 26.

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus " tels quels " ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un 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 effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme une utilisation abusive ou inappropriée, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous avez besoin de service

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

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

USA

1-800-374-4432

Frigidaire

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262

FRIGIDAIRE®

Canada

1.800.265.8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4

FRIGIDAIRE®

bienvenue **chez nous**

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



soutien aux propriétaires



accessoires



service



enregistrement

(Voir votre carte d'enregistrement pour plus d'informations.)

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352