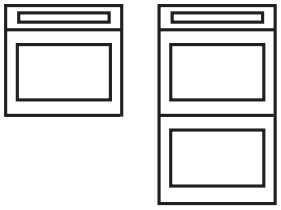
FRIGIDAIRE
PROFESSIONAL



# FOUR ENCASTRÉ

# utilisation et entretien


Introduction . . . . . 2
Importantes mesures de sécurité . . . . . 3
Recommandations pour la cuisson . . . . . 10
Avant l'utilisation du four . . . . . .14
Réglage des commandes du four . . . . . .18
Entretien et nettoyage. . . . . 38
Avant de faire appel au service après-vente 44
GARANTIE . . . . . 47

## 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 pourrons peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin de service, nous pouvons vous aider.

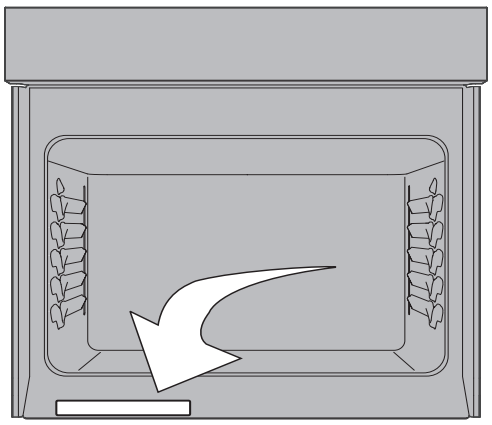
Faisons-le officiel! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

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

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

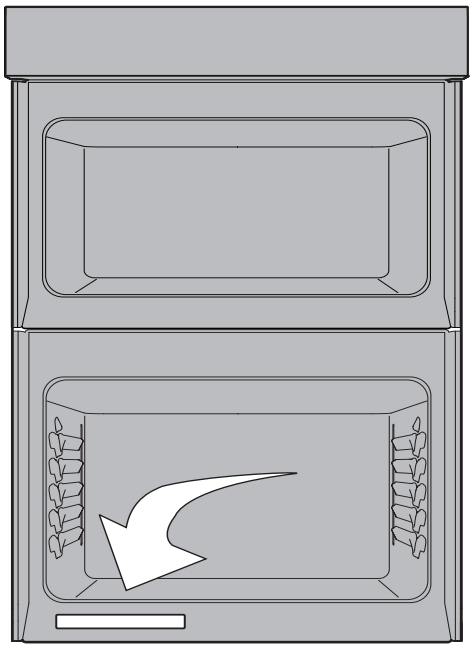
Date d'achat: _____



Emplacement du numéro de série

### 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 (« Horloge » à la page 16) pour les instructions.
- ❒ Avant de faire cuire des aliments, allumez le four à 177 °C (350 °F) pendant 30 minutes (« Mise en marche rapide » à la page 21). 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.

**⚠ AVERTISSMENT**

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.

**⚠ AVERTISSMENT**

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

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

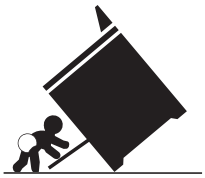
QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

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

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

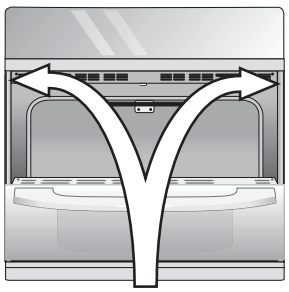
# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

## ⚠ AVERTISSEMENT



**Risque de basculement**

**• Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.**
**• Installez le dispositif anti-renversement sur la cuisinière et/ou la structure selon les instructions d'installation.**
**• Assurez-vous d'enclencher de nouveau le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.**
**• 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.**



Trous de montage du dispositif anti-renversement

Pour une installation adéquate du dispositif anti-renversement, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.

Effectuez une vérification visuelle de la présence des vis du dispositif anti-renversement pour vous assurer qu'il a été installé correctement.

Vérifiez l'installation du dispositif en ouvrant la porte du four et en appliquant sur cette dernière une légère pression vers le bas. La cuisinière ne devrait 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

**AVERTISSMENT**

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

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

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

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

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

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

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

### AVERTISSMENT

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

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

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

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

### AVERTISSMENT

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.

**ATTENTION**

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.

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.

**ATTENTION**

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 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 graisseurs présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

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

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

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

**ATTENTION**

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

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

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

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

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

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

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

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

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

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.

**AVERTISSMENT**

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

# 10 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

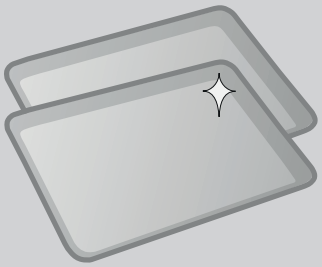
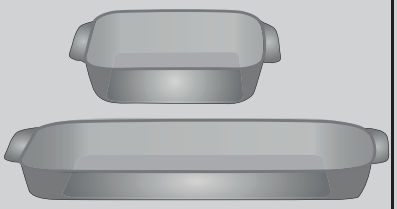
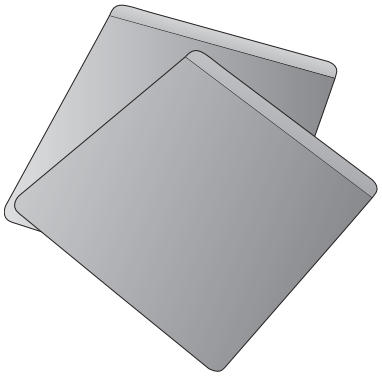
## Caractéristiques spéciales

Utilisez les caractéristiques spéciales de votre four Frigidaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et de rôtissage.

| Objectif | Fonction |
|---|---|
| • Des pains et pâtisseries qui montent plus haut avec une croûte croustillante et dorée et un intérieur léger et feuilleté | Cuisson à la vapeur<br>La cuisson à la vapeur ralentit la formation de la croûte, permettant à votre pâte de se développer plus longtemps avant la formation de la croûte. |
| • Des viandes moelleuses et tendres avec une peau dorée et croustillante à l'extérieur. | Rôtissage à la vapeur<br>L'humidité du rôtissage à la vapeur empêche les viandes de sécher pendant la cuisson. |
| • Des ailes de poulet dorées et croustillantes<br>• Des croustilles de légumes croquantes<br>• Un poulet parmesan juteux<br>• Des crevettes tempura parfaitement croustillantes, des samoussas et plus | Friture à air chaud<br>La convection à air chaud produit des aliments frits croustillants et dorés sans éclaboussures. Pour un chauffage uniforme de tous les côtés et une grande capacité, utilisez le plateau de friture à air chaud (disponible sur Frigidaire.ca). |
| • Préparez des plats cuisinés sans délai | Sans préchauffage<br>Préparez vos délices culinaires plus rapidement |
| • Même vos recettes les plus difficiles se révèlent délicieuses grâce à la chaleur et à la circulation d'air contrôlées avec précision de la Convection avancée | Cuisson à convection<br>Même vos recettes les plus difficiles se révèlent délicieuses grâce à la chaleur et à la circulation d'air contrôlées avec précision de la Convection avancée |
| • Plus besoin de deviner comment obtenir la température parfaite | Sonde de température<br>Faites cuire vos protéines à la température interne exacte que vous désirez, évitant ainsi une cuisson insuffisante ou excessive |
| • Empêchez l'accumulation d'aliments brûlés et renversés dans le fond du four | Nettoyage à la vapeur d'une heure<br>Gardez votre four à son meilleur, sans produits chimiques ni odeurs, grâce au cycle de nettoyage à la vapeur d'une heure |

## Ustensile de cuisson

Le matériel des ustensiles de cuisson affecte la façon dont il transfère la chaleur uniformément et rapidement de la casserole aux aliments.

| Matériel | Attributs | Recommandation |
|---|---|---|
| Ustensile de cuisson en métal brillant  | Les ustensiles de cuisson brillants, en aluminium et non revêtus offrent le chauffage le plus uniforme. Ils conviennent à tous les produits de boulangerie. | Les températures et durées de cuisson recommandées sont basées sur des ustensiles de cuisson en métal brillant. |
| Ustensiles de cuisson en métal foncé  | Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson foncés deviennent plus chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants. | Réduisez la température de cuisson de 13-14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés. |
| Ustensile de cuisson en verre  | Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson en verre deviennent plus chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants.<br>Le verre est pratique, car le même plat de cuisson peut être utilisé pour la cuisson, le service et la conservation des aliments. | Réduisez la température de cuisson de 13-14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre. |
| Ustensile de cuisson isolé  | Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson en verre deviennent moins chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants.<br>Les ustensiles de cuisson isolés sont conçus pour la cuisson dans des fours à gaz. | Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson isolés, le temps de cuisson de la recette peut être plus long que d'habitude. |

# 12 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

## Conditions de cuisson

Les conditions dans votre cuisine peuvent affecter les performances de votre appareil lors de la cuisson des aliments.

| Condition | Attributs | Recommandation |
|---|---|---|
| Vieux ustensiles de cuisson | À mesure que les ustensiles de cuisson vieillissent et se décolorent, les temps de cuisson peuvent devoir être légèrement réduits. | Si les aliments sont trop foncés ou trop cuits, utilisez le temps de cuisson minimum indiqué dans la recette ou sur l'emballage.<br>Si les aliments sont trop pâles ou insuffisamment cuits, utilisez le temps de cuisson moyen ou maximum indiqué dans la recette ou sur l'emballage. |
| Haute altitude | L'air est plus sec et la pression d'air est plus faible.<br>L'eau bout à une température plus basse et les liquides s'évaporent plus rapidement.<br>Les aliments peuvent nécessiter plus de temps pour cuire.<br>Les pâtes peuvent fermenter plus rapidement. | Ajustez la température de cuisson, le temps de cuisson ou les recettes au besoin.<br>Augmentez la quantité de liquide dans les recettes de pâtisserie.<br>Augmentez le temps de cuisson sur la table de cuisson. Couvrez les plats pour réduire l'évaporation.<br>Augmentez le temps de cuisson ou la température du four.<br>Réduisez la quantité de bicarbonate de soude ou de levure chimique dans la recette. Réduisez le temps de levée ou pétrissez la pâte et laissez-la lever deux fois. |

## Résultats de la cuisson

De petits ajustements peuvent vous aider à obtenir les meilleurs résultats.

| Résultat | Recommandation |
|---|---|
| Les aliments sont trop pâles | Utilisez le temps de cuisson moyen ou maximum recommandé sur l'emballage ou la recette. |
| Les aliments sont trop foncés | Utilisez le temps de cuisson minimum recommandé sur l'emballage ou la recette. |

## Conseils de cuisson

Utilisez ces conseils supplémentaires pour obtenir les meilleurs résultats de votre appareil.

| Situation | Recommandation |
|---|---|
| **Cuisson** | |
| Positionnement de la grille | Suivez les instructions du mode de four particulier en commençant avec « Réglage des commandes du four » à la page 20. |
| Préchauffage | Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Insérez les aliments immédiatement après le signal sonore. |
| Vérifiez les aliments | Utilisez la fenêtre et la lampe du four pour vérifier les aliments. Ouvrir la porte peut réduire les performances de cuisson. |
| Cuisson ou cuisson à convection | La cuisson à convection est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, consultez « Cuisson à convection » à la page 24 |
| Cuisson à la vapeur | Pour obtenir des instructions ou des conseils sur la Cuisson à la vapeur ou pour voir ses avantages, consultez « Cuisson à la vapeur » à la page 36. |
| Emplacement des aliments | Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler. |

| Matériel | Recommandation |
|---|---|
| **Cuisson au gril/Rôtissage** | |
| Lèchefrite | Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez une lèchefrite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. |
| **Cuisson à convection** | |
| Attributs de la cuisson par convection | La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four et autour des aliments. Elle fait dorer les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four.<br>La convection permet de gagner du temps lors de l'utilisation de plusieurs grilles ou de la cuisson de plusieurs aliments à la fois. |
| Cuisson à convection | Réduisez la température de cuisson dans la recette de 13-14 °C (25 °F), sauf si la recette est conçue pour la cuisson à convection.<br>Préchauffez le four pour obtenir de meilleurs résultats. |
| Rôtissage à convection | Le rôtissage à convection est optimal pour les viandes et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et des volailles.<br>Il n'est pas recommandé de réduire la température de cuisson pour le rôtissage à convection. Suivez attentivement les recommandations de température et de durée de votre recette. Ajustez le temps de cuisson si la recette ne spécifie pas de temps de rôtissage à convection.<br>Puisque le rôtissage à convection cuit plus rapidement, le temps de cuisson peut être réduit de 25 % à 40 % selon le type d'aliment. Vous pouvez réduire le temps de cuisson de la recette de 25 % et vérifier les aliments. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.<br>Utilisez la sonde thermique de votre appareil. Des sondes thermiques sont également disponibles dans la plupart des épiceries et des boutiques d'articles ménagers.<br>Disposez les grilles du four de manière à ce que les grandes pièces de viande et de volaille soient sur la grille la plus basse du four.<br>Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.<br>Lorsque vous cuisez de la viande, utilisez la lèchefrite et la grille ou une grille de rôtissage. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. |

## IMPORTANT

Votre four encastré Frigidaire possède de nombreuses fonctionnalités vous permettant de personnaliser le fonctionnement de votre four.

Prenez le temps de lire cette section pour obtenir des informations de sécurité importantes et vous familiariser avec les nombreux réglages d'options de menu à partir de la page 18.

### Emplacement de l'évent du four

Le four est ventilé comme illustré ci-dessous. Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe de l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four. Ne fermez jamais les ouvertures à l'aide de papier d'aluminium ou de tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. Cela est normal.

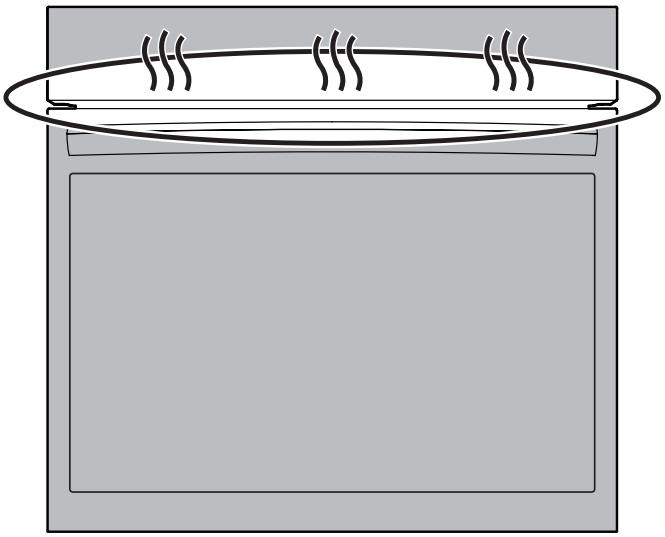


**Figure 1: Évent du four**

## AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Les températures d'autonettoyage sont assez élevées pour faire fondre du papier d'aluminium.

## ATTENTION

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

Enlevez toutes les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles de four demeurent à l'intérieur pendant un cycle d'autonettoyage, la capacité de glissement des grilles peut être affectée et toutes les grilles perdront leur fini lustré.

Pour éviter d'éventuels dommages au four, ne tentez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement dans la cavité du four.

### Types de grilles de four

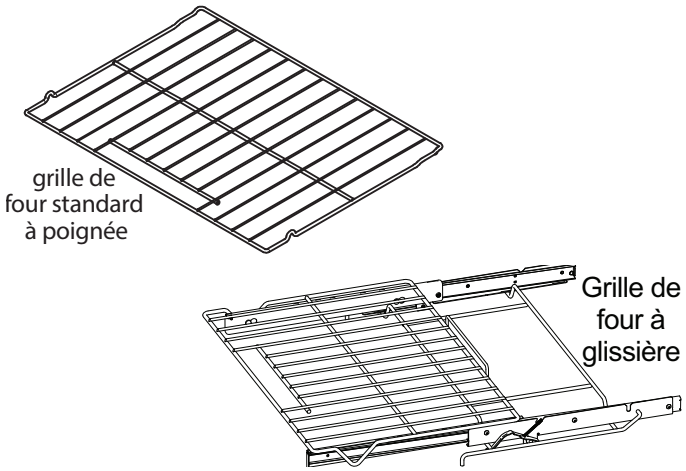



**Figure 2: Types de grille de four**

- **Les grilles de four plates** peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four et être utilisées pour la majorité de vos cuissons.
- La **grille à glissière** entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille dispose de glissières qui permettent de la sortir du four sans avoir à la glisser sur les parois du four. Consultez les instructions de la grille à glissière à la page suivante.

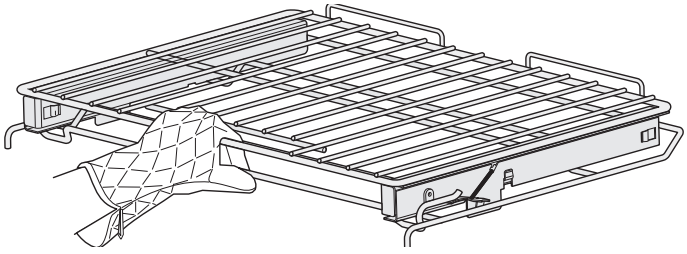
## IMPORTANT

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole ni aucune autre partie du four. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Les températures d'autonettoyage sont assez élevées pour faire fondre du papier d'aluminium.

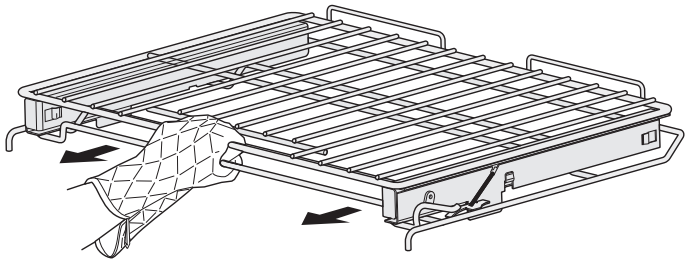
### Retrait et remise en place de la grille à glissière

La grille à glissière entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille dispose de glissières qui permettent de la sortir du four sans avoir à la glisser sur les parois du four.

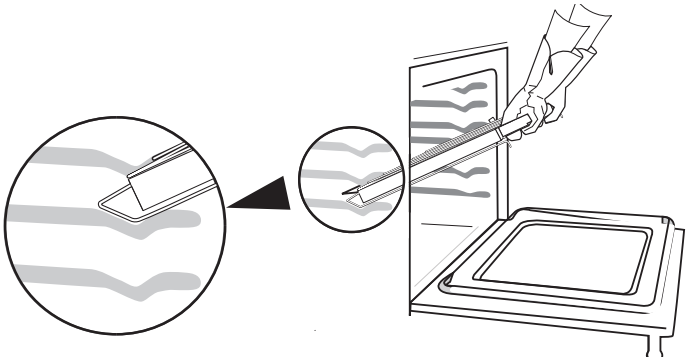
**Pour la retirer** - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Avec une main, passez à travers l'ouverture de la poignée et saisissez les barres supérieures et inférieures de la grille à glissière.



Tout en tenant les deux sections, tirez la grille à glissière hors du four jusqu'à la position d'arrêt.



Avec les deux mains, soulevez légèrement l'avant de la grille et continuez de tirer cette dernière vers l'extérieur du four. Assurez-vous de saisir les parties supérieures et inférieures de la grille lorsque vous la sortez du four ou que vous la manipulez.



Ces parties de la grille se déplacent indépendamment l'une de l'autre et sont difficiles à manipuler, à moins qu'elles ne soient tenues ensemble.

**Pour la remettre en place** - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Saisissez les parties supérieures et inférieures de la grille à glissière. Soulevez la grille et placez-la de niveau entre les parois de la cavité du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement vers le haut et faites-la glisser complètement en place.

Pour éviter d'éventuels dommages au four, ne tentez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement dans la cavité du four.

## IMPORTANT

Enlevez toutes les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section « Entretien et nettoyage » du présent guide. Ne prenez jamais de grille ou de pièce chaude dans vos mains.

## Lampe du four

Appuyez sur la touche de l'ampoule pour allumer ou éteindre les lampes du four.

## Réglage de l'horloge

Lors de la première installation ou après une panne de courant, 12:00 s'affichera en clignotant.

Pour régler l'horloge :

1. Appuyez sur la touche de l'horloge.
2. Utilisez sur les touches + et - pour régler l'horloge à la bonne heure.
3. Appuyez sur la touche de l'horloge pour enregistrer les modifications.

## Verrouillage du four

Vous pouvez verrouiller la porte et les commandes du four pour la sécurité des enfants.

Pour verrouiller le four :

1. Maintenez enfoncées les touches de l'ampoule et de l'horloge pendant 3 secondes.
2. L'icône de verrouillage s'allume et toutes les commandes, à l'exception de la touche de l'ampoule et la touche de l'horloge, sont désactivées.

Pour désactiver la fonction de verrouillage du four :

1. Maintenez enfoncées les touches de l'ampoule et de l'horloge pendant 3 secondes.
2. L'icône de verrouillage s'éteint et toutes les commandes reviennent à la normale.

## Paramètres

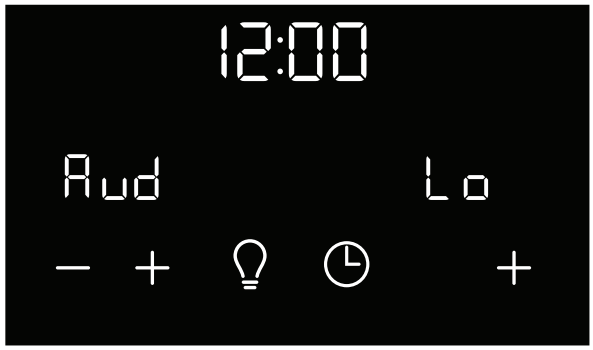
Pour ouvrir le menu des paramètres, maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes. Utilisez ensuite les touches + et - pour sélectionner le paramètre à régler.

- delay start (mise en marche différée) (voir la page 36)
- audio
- temperature units (unités de température)
- energy savings mode (mode d'économie d'énergie)
- UPO
- factory reset (rétab. les réglages d'usine)

## Audio

Pour activer ou désactiver le son des commandes :

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction audio (**Aud**).




3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner **HI** (élevé) ou **Lo** (bas).
4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

### Fahrenheit / Celcius

Pour changer les unités de température :

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction Temperature Units (unités de température) (unt).
3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner **F** ou **C**.
4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

### Mode d'économie d'énergie

Pour définir si le four s'éteint automatiquement après douze heures :

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction Energy Savings (économie d'énergie) (**E S**).
3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner **on** (marche) ou **oFF** (arrêt).
4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

### Décalage programmé par l'utilisateur (UPO)

Le four est réglé en usine pour des températures précises, mais si vous estimez que ces températures ne sont pas les bonnes pour votre cuisine, vous pouvez les ajuster :

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction User Programmed Offset (décalage programmé par l'utilisateur) (**uPo**).
3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner le nombre de degrés de décalage de la température (les valeurs négatives sont valides).
4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

### Activer/désactiver la sonde thermique

Vous pouvez activer ou désactiver la sonde thermique et décider si le four s'éteindra lorsque la sonde détecte une température particulière.

Pour modifier les réglages de la sonde thermique :

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction Food Probe (sonde thermique) (**FP**).
3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner **on** (marche) ou **oFF** (arrêt).
4. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction **End of Cycle** (fin du cycle) (EoC).
5. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner **on** (marche) ou **oFF** (arrêt).
6. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

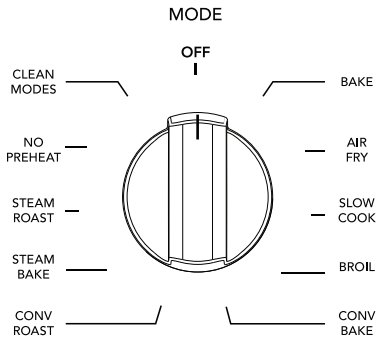
### Rétablir les réglages par défaut

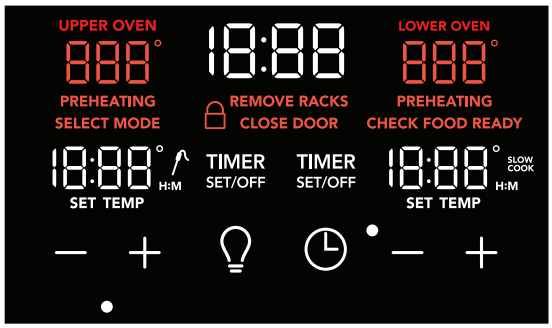
Vous pouvez rétablir tous les paramètres modifiés à leurs paramètres par défaut.

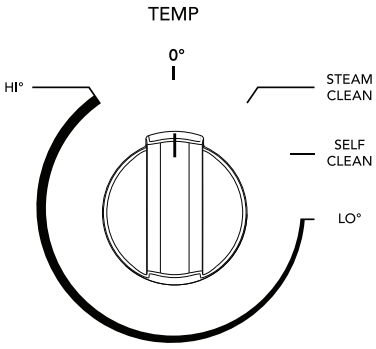
Pour rétablir les réglages par défaut :

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction Reset (réinitialiser) (**rSt**).
3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner **YES** (oui) ou **oFF** (arrêt).
4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR




## Fours simples et doubles

Les fours muraux simples et doubles présentent bon nombre des mêmes caractéristiques. Le four double mural possède un deuxième ensemble de commandes : un ensemble pour le four supérieur et un autre pour le four inférieur.

## Commande de mode (four simple/four inférieur)

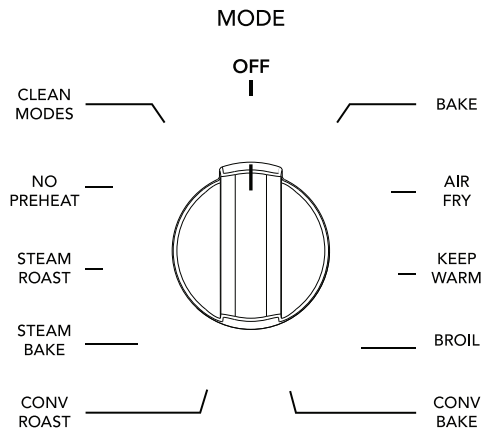
1. **Off (arrêt) :** Permet de fermer l'alimentation de tous les modes.
2. **Bake (cuisson au four) :** mode de cuisson conçu pour les aliments délicats qui ont besoin d'une chaleur qui monte et qui se déplace doucement dans le four.
3. **Air Fry (friture à air chaud) :** fonctionne mieux pour la cuisson sur une seule grille d'aliments emballés et prêts à servir.
4. **Slow Cook (cuisson lente) :** pour les aliments qui doivent cuire ou braiser à basse température pendant une longue période.
5. **Broil (gril) :** sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
6. **Conv Bake (cuisson à convection) :** permet de cuire les aliments en faisant circuler sans interruption la chaleur dans le four.
7. **Conv Roast (rôtissage à convection) :** associe un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille.
8. **Steam Bake (cuisson à la vapeur) :** la vapeur crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille.
9. **Steam Roast (rôtissage à la vapeur) :** idéal pour la cuisson des aliments à base de protéines.
10. **No Preheat (sans préchauffage) :** convient pour la cuisson sur une seule grille d'aliments emballés prêts à servir. Peut également être utilisé pour des recettes ordinaires.
11. **Clean Modes (modes de nettoyage) :** Active l'autonettoyage et le nettoyage à la vapeur sur la commande de la température.

## Temp Control

1. **Hi-Lo (commande de la température élevée-basse) :** Permet de régler la température pour le mode de cuisson sélectionné.
2. **Self Clean (autonettoyage) :** Lorsque les modes de nettoyage sont sélectionnés, démarre un cycle d'autonettoyage.
3. **Steam Clean (nettoyage à la vapeur) :** Lorsque les modes de nettoyage sont sélectionnés, démarre un cycle de nettoyage à la vapeur.

**Table 1: Réglages minimal et maximal des fonctions**

| Fonction | Mode | Temp./temps min. | Temp./temps max. |
|---|---|---|---|
| Sans préchauffage | | 77 °C (170 °F) | 288 °C (550 °F) |
| Cuisson au four | | 77 °C (170 °F) | 288 °C (550 °F) |
| Gril | | 205 °C (400 °F) | 288 °C (550 °F) |
| Friture à air chaud | | 77 °C (170 °F) | 288 °C (550 °F) |
| Cuisson à la vapeur | | 77 °C (170 °F) | 288 °C (550 °F) |
| Rôtissage à la vapeur | | 77 °C (170 °F) | 288 °C (550 °F) |
| Cuisson à convection | | 77 °C (170 °F) | 288 °C (550 °F) |
| Rôtissage à convection | | 77 °C (170 °F) | 288 °C (550 °F) |
| Minuterie | | 0:01 min | 11:59 h/min |
| Horloge | 12 h<br>24 h | 1:00 h/min<br>0:00 min | 11:59 h/min<br>23:59 h/min |
| Mise en marche différée | | 0:01 min | 1:00 h/min |
| Temps de cuisson | 12 h<br>24 h | 0:01 min<br>0:01 min | 11:59 h/min<br>11:59 h/min |
| Autonettoyage | | 2 heures | 4 heures |
| Nettoyage à la vapeur | | 2 heures | 4 heures |




## Commande de mode (four supérieur)

1. **Off (arrêt) :** Permet de fermer l'alimentation de tous les modes.
2. **Bake (cuisson au four) :** mode de cuisson conçu pour les aliments délicats qui ont besoin d'une chaleur qui monte et qui se déplace doucement dans le four.
3. **Air Fry (friture à air chaud) :** fonctionne mieux pour la cuisson sur une seule grille d'aliments emballés et prêts à servir.
4. **Keep Warm (maintien au chaud) :** utilisé pour des aliments déjà cuits, pour les maintenir à des températures de service.
5. **Broil (gril) :** sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
6. **Conv Bake (cuisson à convection) :** permet de cuire les aliments en faisant circuler sans interruption la chaleur dans le four.
7. **Conv Roast (rôtissage à convection) :** associe un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille.
8. **Steam Bake (cuisson à la vapeur) :** la vapeur crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille.
9. **Steam Roast (rôtissage à la vapeur) :** idéal pour la cuisson des aliments à base de protéines.
10. **No Preheat (sans préchauffage) :** convient pour la cuisson sur une seule grille d'aliments emballés prêts à servir. Peut également être utilisé pour des recettes ordinaires.
11. **Clean Modes (modes de nettoyage) :** Active l'autonettoyage et le nettoyage à la vapeur sur la commande de la température.

## Modes


- Bake (cuisson au four) - page 20
- Air Fry (friture à air chaud) - page 21
- Slow Cook (cuisson lente) / Keep Warm (maintien au chaud) - page 22
- Broil (gril) - page 23
- Conv Bake (cuisson à convection) - page 25
- Conv Roast (rôtissage à convection) - page 26
- Steam Bake (cuisson à la vapeur) - page 28
- Steam Roast (rôtissage à la vapeur) - page 29
- No Preheat (sans préchauffage) - page 30
- Clean Modes (modes de nettoyage) - page 32


**IMPORTANT**

Lorsque vous souhaitez passer d'un mode à un autre, tournez toujours le sélecteur de mode sur **OFF** (arrêt) entre les deux.

## Réglage de la cuisson au four

La cuisson au four utilise la chaleur qui monte du bas du four pour de meilleurs résultats de cuisson.

Un bip de rappel est émis pour indiquer le moment où la température de cuisson est atteinte et où il faut placer la nourriture dans le four.

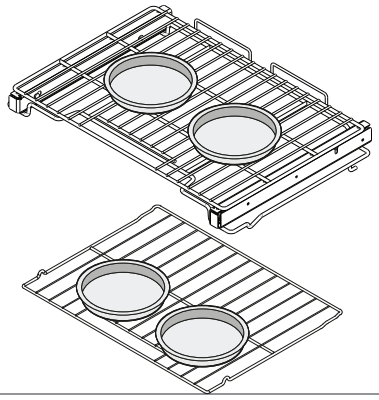
La cuisson au four peut être réglée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

**ATTENTION**

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

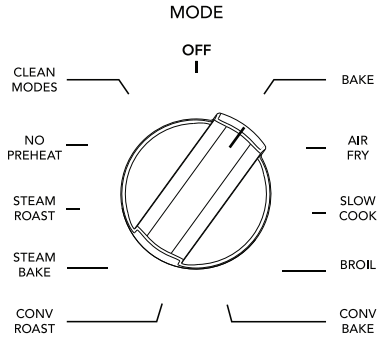
### Conseils pour la cuisson au four

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Pour toutes les cuissons, à l'exception des gâteaux étagés, les moules doivent être placés au milieu de la grille. Disposez les moules à gâteaux étagés comme indiqué.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour de meilleurs résultats lorsque vous cuisez des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des gâteaux étagés à l'aide de deux grilles de four, placez les grilles aux positions 2 et 5 et centrez les ustensiles comme indiqué.
- Lorsque vous utilisez une seule grille pour faire cuire des biscuits, des gâteaux, des petits pains ou des muffins, utilisez la position de grille 3.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

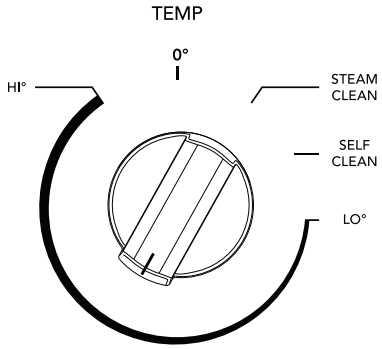


### Pour régler le mode de cuisson au four (Bake)

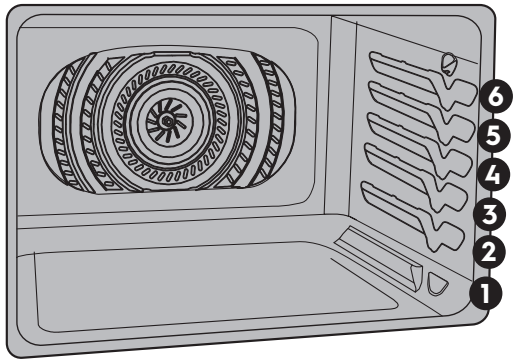
1. Tournez le bouton Mode à la position BAKE (cuisson au four). L'afficheur de la température indiquera ---.




2. Tournez le bouton de température jusqu'à ce que l'écran affiche 350 °F (176 °C). L'écran affichera PREHEATING (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four.




3. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson préréglée, le voyant de préchauffage s'éteint.
4. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur OFF (arrêt).



## Friture à air chaud

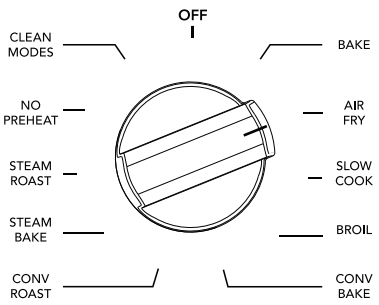
La fonction Friture à air chaud est optimale pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir. Elle fonctionne bien avec la plupart des recettes et peut être programmée pour des températures comprises entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). Suivez la recette ou les instructions sur l'emballage pour connaître les quantités liées à la préparation des aliments, la durée et la température.

**Important :**

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être disposés en une seule couche sur un ustensile de cuisson et placés vers l'avant d'une seule grille à la position 3.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque à biscuits à rebord à la position de grille 1 pour récupérer les miettes ou les jus de cuisson.
- Laissez la lampe du four éteinte pendant la cuisson.
- Les aliments pourraient avoir besoin d'être retirés plus tôt et devraient être vérifiés à la durée de cuisson minimale recommandée. Toutefois, les aliments denses surgelés et ceux dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps de cuisson.

**Pour régler le mode de cuisson à Air Fry (friture à air chaud) :**

1. Tournez le bouton Mode à la position AIR FRY (friture à air chaud). L'afficheur de la température indiquera ---.




2. Tournez le bouton de température jusqu'à ce que l'écran affiche 350 °F (176 °C). L'écran affichera PREHEATING (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four.
3. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson préréglée, le voyant de préchauffage s'éteint. Pour des résultats optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y placer des aliments.
4. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur OFF (arrêt).

Le plateau de friture à air chaud est spécialement conçu pour fournir des performances supérieures.

**Quelques avantages du plateau de friture à air chaud :**

- Le plateau est optimisé pour l'espace du four ainsi que pour la friture à air chaud de grande capacité.
- Loge dans le lave-vaisselle, ce qui facilite le nettoyage.
- Rendement supérieur aux modèles de comptoir.
- Permet d'avoir plus d'espace sur le comptoir.

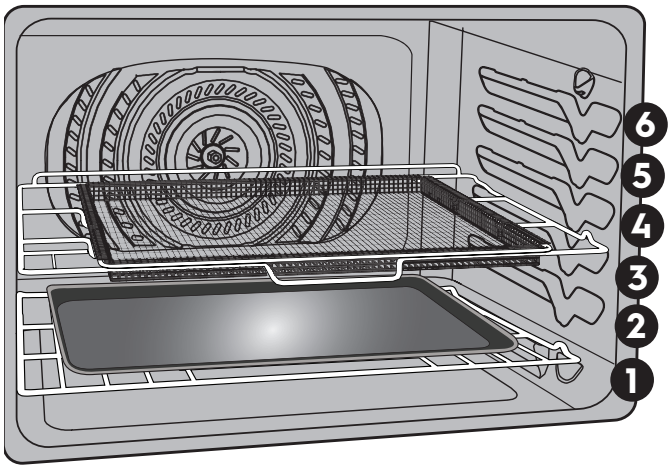



**Figure 3: Plateau de friture à air chaud**

**Table 3: Tableau de friture à air chaud**

| Type d'aliments | Quantité (g/oz) | Température | Cuisson minutée (min) |
|---|---|---|---|
| Bouchées de pomme de terre surgelées | 1 361 g / 48 oz | 232 °C / 450 °F | 29 à 33 |
| Frites dorées surgelées | 1 361 g / 48 oz | 218 °C / 425 °F | 25 à 35 |
| Pépites de poulet surgelées | 1 361 g / 48 oz | 205 °C / 400 °F | 13 à 15 |
| Lanières de poulet croustillantes surgelées | 1 361 g / 48 oz | 205 °C / 400 °F | 20 à 22 |
| Ailes de poulet épicées non désossées surgelées | 1 361 g / 48 oz | 232 °C / 450 °F | 25 à 28 |
| Ailes de poulet surgelées | 1 361 g / 48 oz | 190 °C / 375 °F | 60 à 65 |
| Ailes de poulet fraîches | 1 361 g / 48 oz | 232 °C / 450 °F | 30 à 40 |

## Slow Cook (cuisson lente) (four simple/ four inférieur)

Utilisez la cuisson lente pour les aliments qui doivent cuire ou braiser à basse température pendant une longue période.

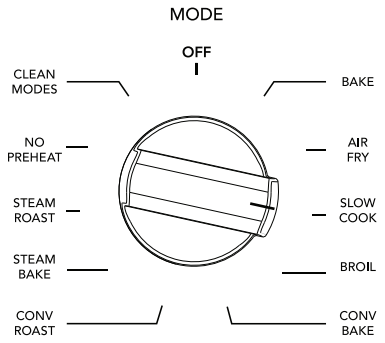
**Pour de meilleurs résultats lors de l'utilisation de la cuisson lente :**

- Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire.
- Si vous utilisez une seule grille de four, placez-la à la position 2 ou 3. Lorsque vous faites la cuisson de plusieurs plats, placez les grilles selon la taille des divers ustensiles de cuisson utilisés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent ou de la laisser ouverte pour vérifier la cuisson des aliments. Si la chaleur du four s'échappe trop souvent, il se peut que le temps de cuisson en mode de cuisson lente s'allonge.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle non hermétique ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants.
- Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en graisse, les os et la forme du rôti. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez la cuisson lente.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.

La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Ceci est normal.

**Pour régler le mode de cuisson lente :**

1. Tournez le bouton Mode à la position **SLOW COOK** (cuisson lente). L'afficheur de la température s'allumera et 130 s'affichera dans l'écran **SET TEMP** (réglage de la température). Les touches - et + deviendront actives.




2. Utilisez les touches - et + pour régler la température. Le bouton **Temp** (température) n'est pas actif en mode **Slow Cook** (cuisson lente).
3. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

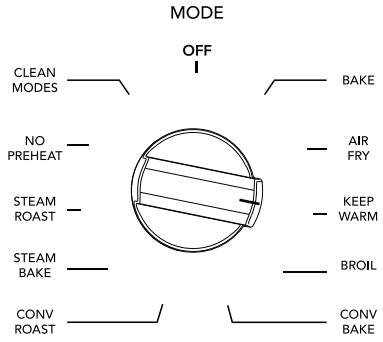
## Maintien au chaud (four supérieur)

La fonction de maintien au chaud doit seulement être utilisée avec des aliments qui sont déjà à une température de service. Le maintien au chaud garde les aliments cuits au chaud et prêts à servir après la cuisson.

La fonction de maintien au chaud garde la température du four de 140 °F à 200 °F (60 °C à 93 °C).

**Pour régler la fonction de maintien au chaud :**

1. Tournez le bouton Mode à la position **KEEP WARM** (maintien au chaud). L'afficheur de la température indiquera **on**.




2. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

## Réglage du gril

Utilisez la fonction de gril pour cuire des aliments qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. Le gril peut produire de la fumée. Si l'émission de fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément chauffant.

La fonction de gril est préréglée à 288 °C (550 °F). La cuisson au gril peut être réglée pour toute température comprise entre 205 °C (400 °F ) et 288 °C (550 °F).

### AVERTISSEMENT

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

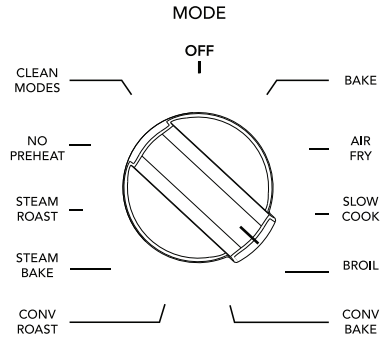
### ATTENTION

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

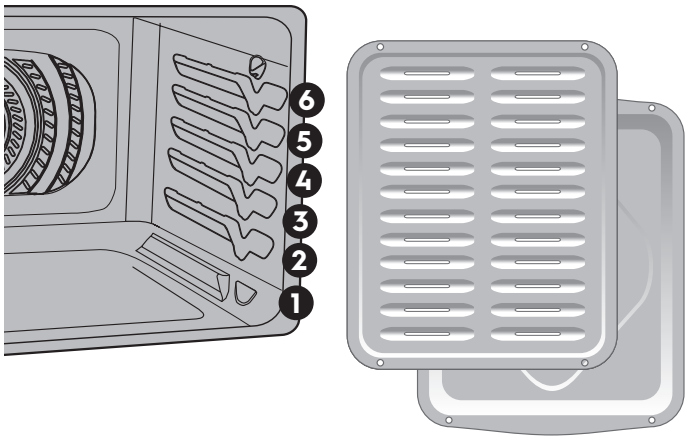
**Important :** La lèchefrite et sa grille permettent de recueillir la graisse et de la tenir à l'écart de la chaleur très élevée du gril. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

**Pour programmer le gril à la température de gril par défaut du four de 550 °F (288 °C) :**

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides. Pour des résultats de brunissage optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y mettre des aliments.
2. Tournez le bouton Mode à la position Broil (gril). L'afficheur de la température s'allumera et le voyant SET TEMP (réglage de la température) affichera le réglage de température HI (élevé).




3. Pour basculer entre les réglages HI (élevé) et Lo (bas), utilisez les touches - et + qui deviennent actives.
4. Après le démarrage du four, le voyant SET TEMP (réglage de la température) s'éteint. Le voyant PREHEATING (préchauffage) s'allumera.
5. Lorsque le four est entièrement préchauffé, le voyant PREHEATING (préchauffage) s'éteindra. Pour des résultats optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y placer des aliments.
6. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur OFF (arrêt).



# 24 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

**Remarques importantes :**

- Placez toujours les grilles lorsque le four est froid.
- Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez une lèchefrite et une grille de lèchefrite afin d'évacuer la graisse de la nourriture et d'éviter les éclaboussures et la formation de fumée.
- Lors de la cuisson au gril, tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.

**Table 4: Recommandations pour la cuisson au gril**

| Aliments | Position de la grille | Température | Temps de cuisson en minutes | | Température interne | Cuisson |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1er côté | 2e côté | | |
| Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 6 | HI | 4:00 | 4:00 | 60 °C (140 °F) | Saignant** |
| Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 6 | HI | 6:00 | 4:00 | 63 °C (145 °F) | À point |
| Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 6 | HI | 7:00 | 5:00 | 71 °C (160 °F) | À point-bien cuit |
| Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 6 | HI | 8:00 | 6:00 | 77 °C (170 °F) | Bien cuit |
| Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur | 6 | HI | 12:00 | 10:00 | 77 °C (170 °F) | Bien cuit |
| Poulet – avec os | 6 | LO | 20:00 | 10:00 | 77 °C (170 °F) | Bien cuit |
| Poulet désossé | 6 | LO | 8:00 | 6:00 | 77 °C (170 °F) | Bien cuit |
| Poisson | 6 | HI | selon les instructions | | 77 °C (170 °F) | Bien cuit |
| Crevettes | 6 | HI | selon les instructions | | 77 °C (170 °F) | Bien cuit |
| Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 6 | HI | 9:00 | 7:00 | 63 °C (145 °F) | À point |
| Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 6 | HI | 10:00 | 8:00 | 77 °C (170 °F) | Bien cuit |

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : ** « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. en juin 1985.) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. 77 °C (170 °F) pour une cuisson « bien cuit ». Tous les temps de cuisson indiqués sont pour un four qui aura préchauffé pendant 2 minutes avant d'ajouter l'aliment dans le four.

## Cuisson à convection

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

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

**Parmi les avantages de la cuisson à convection :**

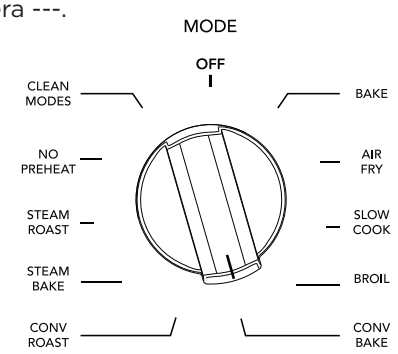
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.

**Conseils pour la cuisson à convection** :

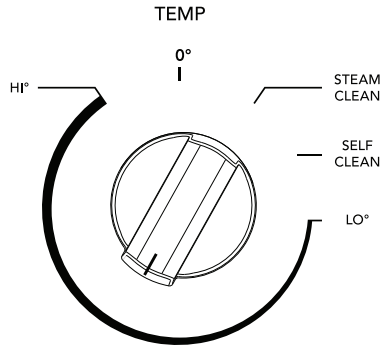
- Utilisez la cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de biscuits et de gâteaux sur 2 grilles.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain et de déplacer les moules au centre des grilles.
- Si votre recette n'a pas été élaborée pour la cuisson par convection, réduisez la température du four de 25 degrés ou utilisez l'option de Conversion à la convection.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.
- Pour la cuisson des biscuits, utilisez les positions de grilles suivantes :
- Cuisson sur une seule grille, utilisez 3 (grille à glissière).
- Cuisson sur deux grilles, utilisez 2 (grille plate) et 5 (grille à glissière).
- Pour la cuisson des gâteaux, utilisez les positions de grilles suivantes et placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la Figure 4.
  Pour la grille supérieure, utilisez la position de grille 5 (grille à glissière) ou 6 (grille plate).
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments placés dans des ustensiles de cuisson foncés cuiront plus rapidement.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

**Pour régler la cuisson à convection à la température du four par défaut de 325 °F (163 °C) :**

1. Tournez le bouton Mode à la position **CONV BAKE** (cuisson à convection). L'afficheur de la température indiquera ---.




2. Tournez le bouton de température jusqu'à ce que l'écran affiche 325 °F (164 °C). L'écran affichera **PREHEATING** (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four.




3. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson préréglée, le voyant de préchauffage s'éteint. Pour des résultats optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y placer des aliments.
4. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

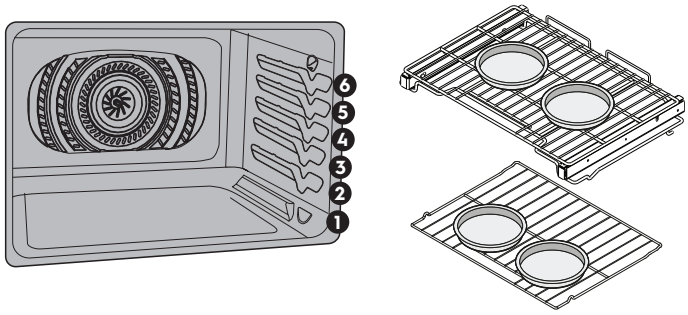



**Figure 4: Position des casseroles pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux sur deux grilles.**

## Rôtissage à convection

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

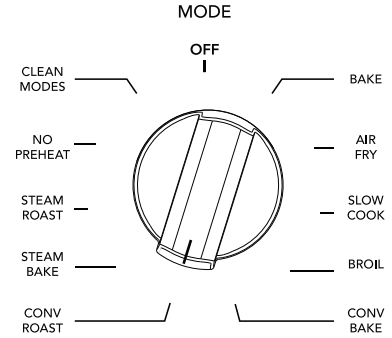
Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

### ⚠ ATTENTION

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

**Pour régler le rôtissage à convection à la température du four par défaut de 325 °F (164 °C) :**

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides.
2. Tournez le bouton Mode sur **CONV ROAST** (rôtissage à convection). L'afficheur de la température indiquera ---.




3. Tournez le bouton de température jusqu'à ce que l'écran affiche 325 °F (164 °C). L'écran affichera **PREHEATING** (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four. Pour des résultats de brunissage optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y mettre des aliments.
4. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson préréglée, le voyant de préchauffage s'éteint.
5. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

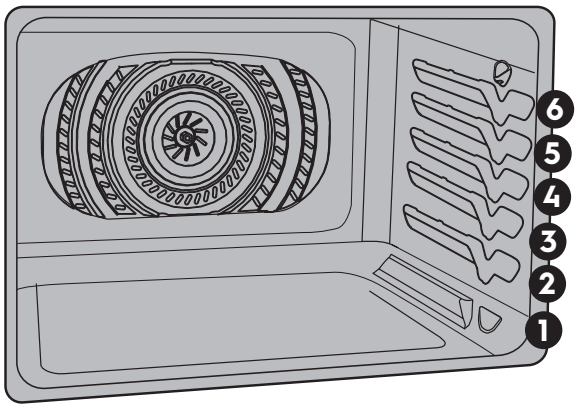



**Figure 5: Rôtissage à convection sur les grilles du four inférieur**

**Conseils pour le rôtissage à convection :**

- Pour le rôtissage à convection, le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et pour la volaille.
- Disposez les grilles du four de manière à ce que la viande et la volaille soient sur la grille la plus basse du four.
- Étant donné que le rôtissage à convection cuit les aliments plus rapidement, vous pouvez réduire le temps de cuisson dans la recette jusqu'à un maximum de 25 % (vérifiez l'état de cuisson de l'aliment à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.
- Lorsque vous cuisez de la viande, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.

**Table 5: Recommandations pour le rôtissage à convection**

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

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

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Cuisson à la vapeur

**Remarque :** Il y aura plus d'humidité que pendant la cuisson ou le rôtissage conventionnels. L'humidité pourrait se condenser sur la poignée ou dans la porte et, selon les conditions de votre cuisine, des gouttes pourraient tomber sur le sol.

## Conseils de cuisson à la vapeur :

## Positionnement du four

- Utilisez une grille à glissière dans la position de four pour la plupart des aliments cuits par rôtissage à la vapeur.
- Position la plus basse pour la volaille.

## Préparation

- Utilisez 2.5 tasses d'eau pour la cuisson à la vapeur et le rôtissage à la vapeur. Si les fonctions vapeur sont fréquemment utilisées, utilisez de l'eau distillée.
- À l'aide d'un récipient d'eau, versez lentement de l'eau au fond de la cavité du four pendant qu'elle est encore froide.
- N'ajoutez jamais d'eau si le four est chaud.
- N'ajoutez jamais d'eau pendant un cycle de cuisson à la vapeur ou de rôtissage à la vapeur.

## Pendant l'utilisation

- Lorsque vous utilisez la vapeur, suivez les instructions de la recette pour le préchauffage, le temps de cuisson et la température de cuisson.
- Commencez toujours avec un four froid.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire lors de l'utilisation du rôtissage à la vapeur.

## Nettoyage

- Avec une serviette en papier légèrement imbibée de vinaigre blanc distillé, essuyez le fond de la cavité du four une fois le four refroidi ou avant chaque utilisation.
- Utilisez la fonction d'autonettoyage pour nettoyer les zones très sales.
- Si des résidus sont toujours présents après l'autonettoyage, versez une fine couche de vinaigre blanc distillé dans le fond de la cavité du four. Laissez reposer 30 minutes. Essuyez le vinaigre.

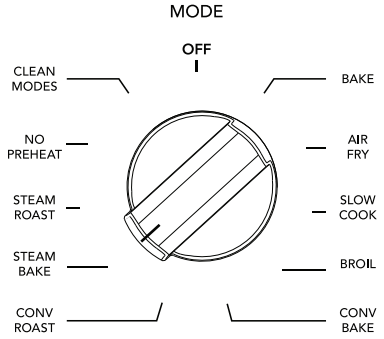
## Cuisson à la vapeur

La vapeur crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille. L'option Produits de boulangerie produira un brunissement et une texture améliorés et est recommandée pour la cuisson de pains et pâtisseries humides et savoureux comme les baguettes et les croissants.

Utilisez une grille à glissière à la position 3 pour de meilleurs résultats de cuisson à la vapeur. Les casseroles doivent être placées vers l'avant de la grille.

**Pour régler la cuisson à la vapeur à la température de four par défaut de 350 °F (176 °C) :**

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides.
2. Tournez le bouton Mode à la position **STEAM BAKE** (cuisson à la vapeur). L'afficheur de la température indiquera ---.
3. Tournez le bouton de la température jusqu'à ce que




l'écran affiche 350 °F (176 °C). L'afficheur indiquera Add H2o (ajouter l'eau). Le voyant **DOOR** (porte) s'allumera.

4. Ouvrez le four et ajoutez 2.5 tasses d'eau au fond du four. Le voyant **CLOSE DOOR** (fermer la porte) s'allumera.
5. L'écran affichera **PREHEATING** (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four. Pour des résultats de brunissage optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y mettre des aliments.
6. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson préréglée, le voyant de préchauffage s'éteint.
7. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

**Important: Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur de s'échapper.**

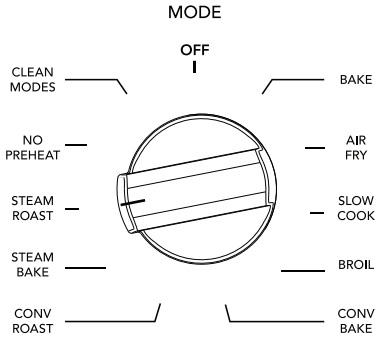
## Rôtissage à la vapeur

La vapeur crée les meilleures conditions pour le rôtissage des protéines. Les viandes seront croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur.

Le Rôtissage à la vapeur est recommandé pour la viande ou la volaille.

**Pour régler la fonction de Rôtissage à la vapeur :**

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides.
2. Tournez le bouton Mode à la position **STEAM ROAST** (rôtissage à la vapeur). L'afficheur de la température indiquera ---.




3. Tournez le bouton de la température jusqu'à ce que l'écran affiche 350 °F (176 °C). L'afficheur indiquera Add H2o (ajouter l'eau). Le voyant **DOOR** (porte) s'allumera.
4. Ouvrez le four et ajoutez 2.5 tasses d'eau au fond du four. Le voyant **CLOSE DOOR** (fermer la porte) s'allumera.
5. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson préréglée, le voyant de préchauffage s'éteint. Pour des résultats de brunissage optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y mettre des aliments.
6. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

**Important: Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur de s'échapper.**

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Sans préchauffage

Sans préchauffage est disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et préparés et peut également être utilisé avec des recettes régulières. Sans préchauffage peut être utilisé pour des températures entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). Suivez la recette ou les instructions contenues sur l'emballage pour connaître le temps et la température de la préparation des aliments.

Lorsque la fonction Sans préchauffage est activée, les éléments chauffants du four fonctionnent par intermittence. Le ventilateur de convection s'allumera et restera en marche jusqu'à ce que la fonction Sans préchauffage soit arrêtée. Selon votre préférence du niveau de cuisson, les temps de cuisson peuvent varier. Surveillez les aliments de près.

**ATTENTION**

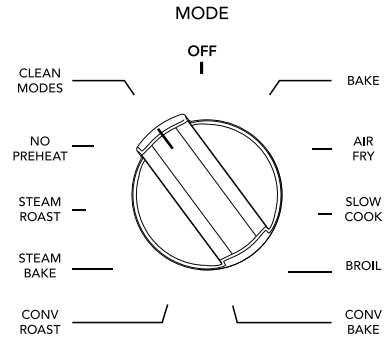
Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Important :

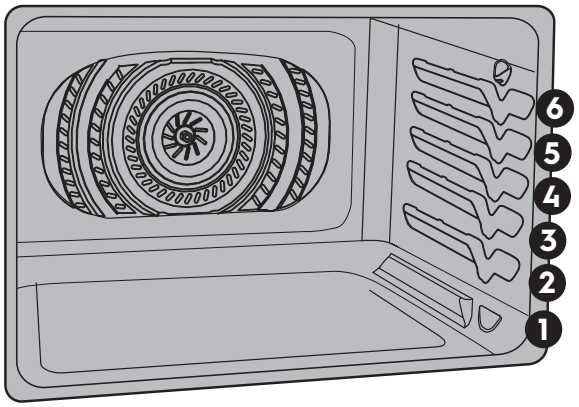
- Placez toujours les aliments sur la position de grille 3.
- Placez les aliments dans la lèchefrite ou l'ustensile et cuisson au centre de la grille du four.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, utilisez un ustensile de cuisson à côtés bas ou sans côtés. Cela permet à l'air de circuler autour des aliments plus uniformément.
- Laissez la lampe du four éteinte pendant la cuisson.
- Les aliments qui se présentent sous formes allongées, comme les bâtonnets de poisson et les filets de poulet, doivent être placés sur une lèchefrite en faisant pointer les extrémités vers les côtés du four. Suivez les instructions contenues sur l'emballage pour connaître le temps et la température de la préparation des aliments.
- Les aliments pourraient avoir besoin d'être retirés plus tôt et devraient être vérifiés à la durée de cuisson minimale recommandée.
- Le mode de cuisson sans préchauffage fonctionne mieux lorsque vous cuisinez des aliments pendant plus de 10 minutes. Si les instructions demandent un temps de cuisson plus court, quelques minutes supplémentaires peuvent être nécessaires pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte et cela peut augmenter le temps de cuisson.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

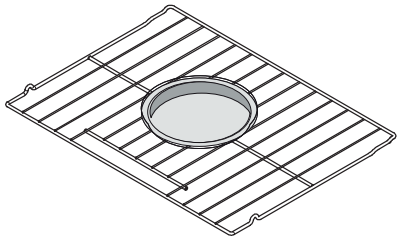
**Pour régler une température sans préchauffage de 350 °F :**

1. Tournez le bouton Mode à la position NO PREHEAT (sans préchauffage). L'afficheur de la température indiquera ---.




2. Tournez le bouton de température jusqu'à ce que l'écran affiche 350 °F (176 °C).
3. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur OFF (arrêt).



## Cuire à l'aide d'une sonde thermique (Four simple / supérieur)

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou une volaille.

La sonde thermique fonctionne avec les modes de four suivants : Cuisson au four, Cuisson à convection, Friture à air chaud, Rôtissage à convection, et Rôtissage à la vapeur.

Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction de sonde vous avertira lorsque l'intérieur d'un aliment aura atteint la température cible désirée. Les réglages de la sonde basés sur le comportement du four doivent être d'abord définis dans le menu du four.

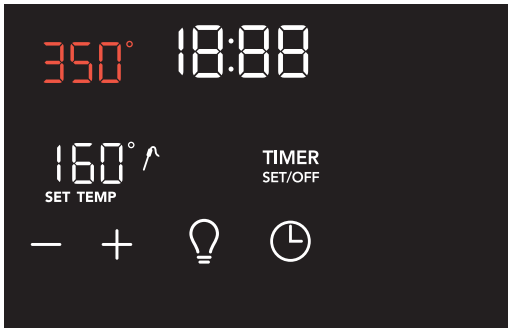
Lorsqu'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

Pour certains types d'aliments, en particulier la volaille et les rôtis, l'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits.

**Pour régler la sonde thermique :**



1. Branchez la sonde thermique dans la prise du four; le voyant Food Probe (sonde thermique) s'allumera.
2. Sélectionnez un mode de cuisson sur le sélecteur de mode.
3. Sélectionnez une température sur le sélecteur de température.




4. Le voyant **SET TEMP** (température réglée) s'allume avec une valeur par défaut de 160 °F et les touches + et - s'allument.
5. Utilisez les touches **+** et **-** pour régler la température cible.
6. Après un moment, l'écran affichera la température interne actuelle.
7. Lorsque la température cible de la dinde (température interne) est atteinte, le four s'éteindra et le voyant **CHECK FOOD** (vérifier les aliments) s'allumera.

### ⚠ ATTENTION

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. En tout temps, insérez et retirez la sonde à l'aide de ses poignées et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.

**Insertion correcte de la sonde.**

Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment. Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage, ni à l'ustensile.




- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas.
- Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour de la volaille ou de la dinde entière, insérez la sonde complètement dans la partie la plus épaisse de la poitrine.

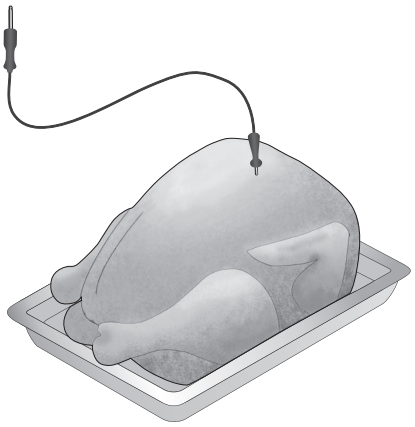


**Table 6: Températures internes de cuisson recommandées par l'USDA**

| Type d'aliments | Temp. interne |
|---|---|
| Viande hachée et mélanges de viande | |
| Bœuf, porc, veau, agneau | 71 °C (160 °F) |
| Dinde, poulet | 74 °C (165 °F) |
| Bœuf, veau, agneau frais | |
| Mi-saignant + | 63 °C (145 °F) |
| À point | 71 °C (160 °F) |
| Bien cuit | 77 °C (170 °F) |
| Dinde et poulet entiers | 74 °C (165 °F) |
| Poitrines et rôtis de volaille | 74 °C (165 °F) |
| Cuisses et ailes de volaille | 74 °C (165 °F) |
| Farce (cuite séparément ou avec la volaille) | 74 °C (165 °F) |
| Jambon frais (non cuit) | 71 °C (160 °F) |
| Jambon précuit (à réchauffer) | 60 °C (140 °F) |
| Plats contenant des œufs | 71 °C (160 °F) |
| Restes de repas et plats mijotés | 74 °C (165 °F) |
| Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Pour en savoir plus, consultez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à www.fsis.usda.gov. | |

## REMARQUE

Pendant la cuisson, la température interne des aliments est affichée au centre de l'écran. La température du four sera affichée au bas de l'écran à côté de la touche d'annulation. Pour vous assurer de la précision de la température interne de l'aliment, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise avant que la température cible n'ait été atteinte.

Si la sonde est retirée de la prise uniquement, la fonction de la sonde est automatiquement annulée et le four s'éteindra. Si la sonde est retirée de l'aliment uniquement, la fonction de la sonde reste active et pourrait générer un message de sonde trop chaude.

Pour modifier la température cible (température interne des aliments) ou la température réglée du four, appuyez sur celle que vous souhaitez modifier et utilisez la touche **+** ou **-** pour régler la température.

## IMPORTANT

Ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four. N'utilisez que la sonde d'origine fournie avec votre four. Brancher une autre sonde ou un autre dispositif dans la prise de la sonde peut endommager le régulateur du four, le système électronique de l'appareil et la prise de la sonde.

Avant de démarrer un cycle d'autonettoyage, assurez-vous que la sonde a été enlevée de l'intérieur du four. Faites dégeler complètement les produits surgelés avant d'y insérer la sonde.

### Autonettoyage

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

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

## ATTENTION

- Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil. Pendant l'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher et provoquer des brûlures.
- Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole, ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. En fondant à l'intérieur du four, le papier d'aluminium endommagerait de façon permanente l'intérieur du four et empêcherait une bonne répartition de la chaleur.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

**Remarques importantes :**

- Retirez toutes les grilles du four et tout article se trouvant dans le four pour éviter de les endommager. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer.
- Retirez tous les articles du four et de la table de cuisson, dont les ustensiles et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage et fondra.
- Ne vaporisez pas de nettoyants pour four ou de revêtement de protection pour four dans ou autour d'une partie quelconque de la cavité du four. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four (page 33). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage.
- Nettoyez tout renversement excessif. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager, ni retirer le joint de la porte. Vous risqueriez d'endommager le joint de la porte et de diminuer ainsi l'efficacité du four.



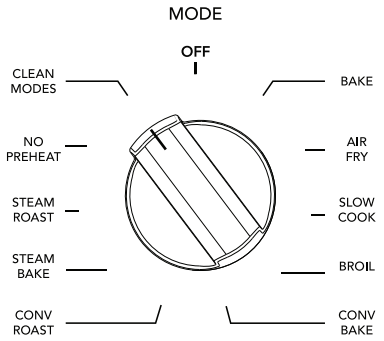
**Figure 6: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four**

- Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le cycle d'autonettoyage. Cela aidera à éliminer les odeurs normales.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le voyant VERROUILLAGE DU FOUR clignote. Il faut environ 15 secondes au mécanisme de verrouillage motorisé de la porte pour se verrouiller ou se déverrouiller complètement.
- Lorsque le temps de nettoyage est terminé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez laisser 1 heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir ouvrir la porte du four.

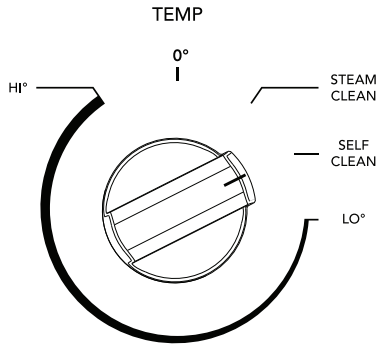
# 34 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

**Pour régler un cycle d'autonettoyage :**

1. Tournez le bouton Mode à la position **CLEAN MODES** (modes de nettoyage). **CLn** s'affichera sur l'afficheur de la température et le voyant **SELECT MODE** (sélectionner un mode) s'allumera.




2. Tournez le bouton de température à **SELF CLEAN** (autonettoyage). La minuterie deviendra active ainsi que les touches **-** et **+** .




3. Le voyant **REMOVE RACKS** (enlever les grilles) s'allumera. Ouvrez le four et retirez les grilles. Assurez-vous que la cavité du four est complètement vide. Le voyant **CLOSE DOOR** (fermer la porte) s'allumera lorsque la porte est ouverte.
4. Fermez la porte du four. L'icône de verrouillage s'allumera et la porte du four se verrouillera.
5. Utilisez les touches **+** et **-** pour choisir un cycle de nettoyage de 2, 3 ou 4 heures.
6. Le cycle d'autonettoyage se mettra en marche et le compte à rebours de la minuterie commencera.
7. L'afficheur de la température indiquera Hot (chaud) pendant le cycle d'autonettoyage. À la fin du cycle, l'écran continuera d'afficher Hot (chaud) et le four restera verrouillé jusqu'à ce qu'il refroidisse.

Vous pouvez terminer le cycle d'autonettoyage à tout moment en tournant le bouton Mode à la position **OFF** (arrêt). L'afficheur continuera d'afficher Hot (chaud) et le four restera verrouillé jusqu'à ce qu'il refroidisse.

**Une fois le cycle d'autonettoyage terminé :**

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

## Nettoyage à la vapeur

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

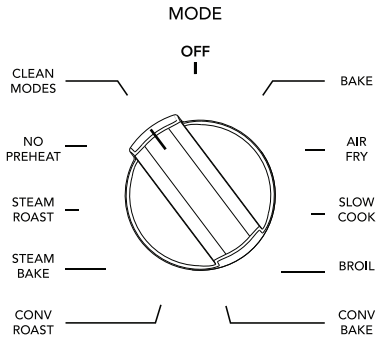
### ATTENTION

N'ajoutez pas de javellisant, d'ammoniaque, de nettoyants à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour la fonction Nettoyage à la vapeur.

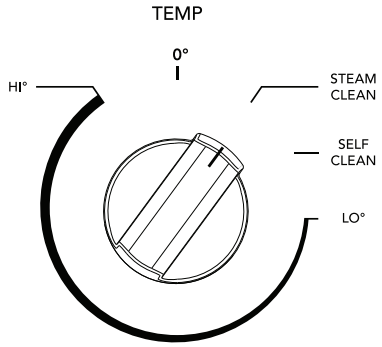
Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

**Pour régler un cycle d'autonettoyage :**

1. Tournez le bouton Mode à la position CLEAN MODES (modes de nettoyage). CLn s'affichera sur l'afficheur de la température et le voyant SELECT MODE (sélectionner un mode) s'allumera.




2. Tournez le bouton de température sur STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur). La minuterie deviendra active ainsi que les touches - et + . L'afficheur indiquera Add H2o (ajouter l'eau). Le voyant DOOR (porte) s'allumera.




3. Ouvrez le four et ajoutez 1 tasse d'eau au fond du four. Le voyant CLOSE DOOR (fermer la porte) s'allumera.
4. Fermez la porte du four. Le cycle de nettoyage à la vapeur se mettra en marche et le compte à rebours de la minuterie commencera.
5. À la fin du cycle, l'afficheur continuera d'afficher oFF (arrêt).

Vous pouvez terminer le cycle d'autonettoyage à tout moment en tournant le bouton Mode à la position OFF (arrêt).

## Mise en marche différée

Vous pouvez régler une heure de démarrage différé pour les fonctions suivantes : cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection, pas de préchauffage, friture à air chaud, cuisson à la vapeur, rôtissage à la vapeur, nettoyage à la vapeur et autonettoyage.

Le délai maximal pour l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur est d'une heure.

Pour programmer une mise en marche différée :

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour accéder au menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction Delay Start (mise en marche différée) (dLY).
3. Utilisez les touches + et - à droite pour spécifier la durée du délai.
4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer la durée du délai.
5. Utilisez les boutons de mode et de température pour sélectionner la fonction à mettre en marche et la température.
6. L'écran affichera le compte à rebours jusqu'au début de la cuisson.

### Réglage du mode sabbat à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives (certains modèles)

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

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

Pour démarrer le mode sabbat, sélectionnez d'abord Sabbat dans le menu des paramètres. Ensuite, sélectionnez Mise en marche différée (si désiré), Température de cuisson et Temps de cuisson (si désiré) et réglez. La cuisson commencera après tout délai spécifié.

Si le temps de cuisson a été réglé, une fois le temps écoulé, la cuisson se terminera et l'écran affichera Attente pour indiquer que le temps de cuisson est terminé.

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

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

Il est recommandé que toute modification de la température du four effectuée dans un mode sabbat actif soit faite avec la touche + ou -.

La température augmentera ou diminuera de 1 °C ou 5 °F avec chaque pression et le changement sera automatiquement accepté.

**AVERTISSEMENT**

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, les aliments ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

**Important :**

- N'utilisez aucune autre fonction du four, à l'exception de la cuisson au four lorsque la fonction de sabbat est activée. Lorsque le Mode sabbat est activé, seules les touches + et - et ARRÊT fonctionneront. AUCUNE DES AUTRES TOUCHES ne devrait être utilisée lorsque la fonction de sabbat est activée.
- Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Utilisez les touches + et - pour augmenter ou diminuer la température du four. Chaque pression sur une touche fléchée augmentera ou réduira la température de 1 °C (5 °F).
- N'oubliez pas que les commandes du four n'émettent pas de signaux sonores et n'affichent plus les modifications une fois la fonction de sabbat activée.
- Le four s'éteindra automatiquement à la fin d'une cuisson minutée et ces fonctions ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives.

**Pour activer le mode sabbat :**

1. Utilisez les boutons de mode et de température pour régler le four pour la fonction désirée.
2. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour activer le mode sabbat. SAb s'affichera.

Pour quitter le mode sabbat, maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes.

# 38 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduit la difficulté des nettoyages plus importants.

## ⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer une pièce de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi.

Si de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage pour appareils sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant de l'utiliser. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.

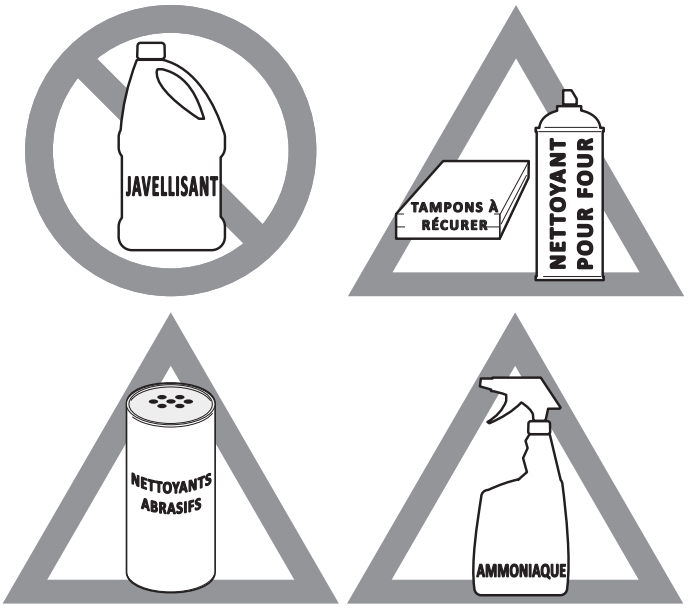



**Figure 9: Utiliser les produits de nettoyage avec prudence**

| Surface ou zone | Recommandations pour le nettoyage |
|---|---|
| Aluminium et vinyle | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincez à l'eau claire, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre. |
| Pièces peintes<br>Garnitures décoratives peintes | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau claire, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre. Des nettoyants pour vitres peuvent être utilisés, mais ne les utilisez pas directement sur la surface; vaporisez-les sur un chiffon et essuyez-les. |
| Affichage tactile | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur l'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur l'affichage au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini. |
| Tableau de commande | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini. |
| Boutons de commande | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position ARRÊT, tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les repères ARRÊT et poussez les boutons en place. |
| Acier inoxydable | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants contenant des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. |

| Surface ou zone | Recommandations pour le nettoyage |
|---|---|
| Revêtement en acier inoxydable | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour appareils électroménagers, de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit contenant des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager le fini. |
| Lèchefrite et grille émaillées<br>Revêtement de porte en porcelaine<br>Pièces en porcelaine | Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon humide. Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez avec un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Essuyez tous les nettoyants, sinon un chauffage futur pourrait endommager la porcelaine. Ne laissez pas les renversements à fortes concentrations de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface en porcelaine. Ces renversements peuvent causer des taches ternes, même après le nettoyage. |
| Intérieur du four autonettoyant | Avant de régler un cycle d'autonettoyage, nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, la zone à l'extérieur du joint de la porte du four et la petite zone à l'avant au centre de la sole du four. « Autonettoyage » à la page 39. |
| Porte du four | Utilisez un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte. Un nettoyant ou un vernis pour table de cuisson en vitrocéramique peut être utilisé sur la vitre intérieure de la porte. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne vaporisez pas ou ne laissez pas d'eau ou de produits de nettoyage pénétrer dans les évents de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.<br>Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint est fait d'un matériau tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas et ne retirez pas ce joint. |

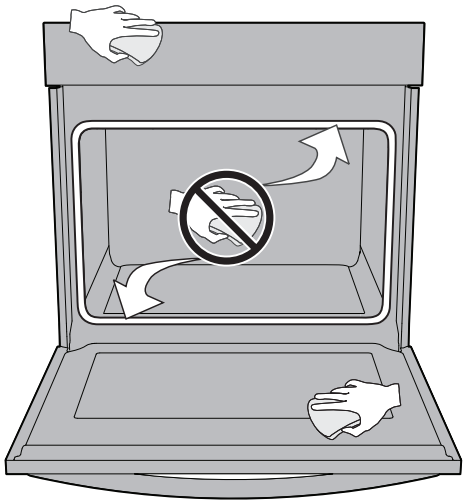


**Figure 10: Ne nettoyez pas le joint de la porte du four**

## 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. Replacez 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.

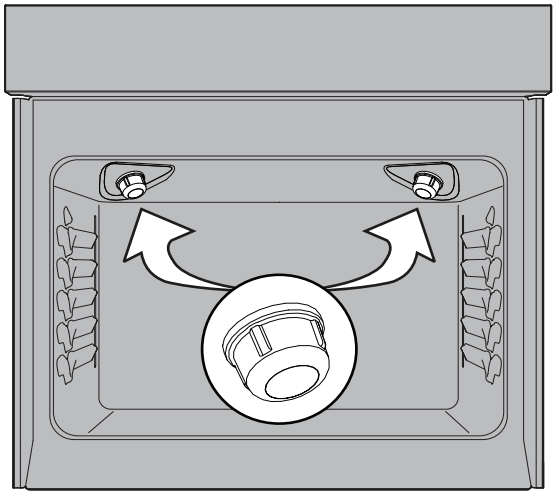


**Figure 11: Lumière halogène du four encastré**

# 42 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## L'entretien de vos grilles à glissière

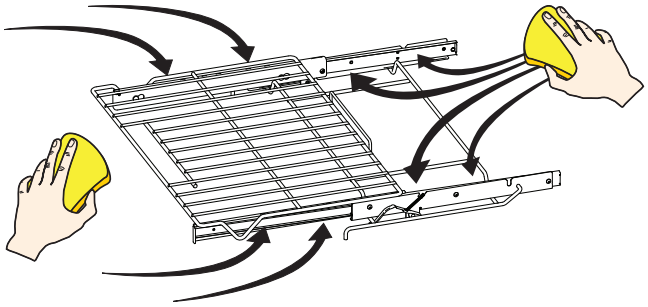
**Attention :** Ne manipulez les grilles du four que lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après le cycle de nettoyage, les grilles sont très chaudes et peuvent causer des brûlures.

**Remarques importantes :**

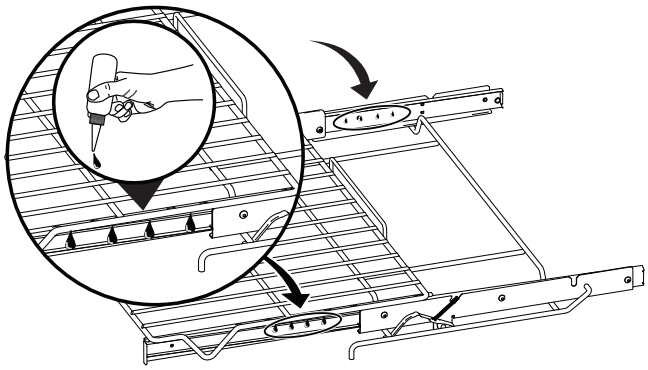
- Retirez toutes les grilles du four, y compris les grilles en échelle, avant de commencer un cycle de nettoyage.
- N'utilisez pas d'huile de cuisson, d'aérosol de cuisson ou d'autres produits de lubrification à base d'huile sur les pistes d'extension des grilles à glissière. N'utilisez qu'un lubrifiant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

**Pour lubrifier la grille à glissière :**

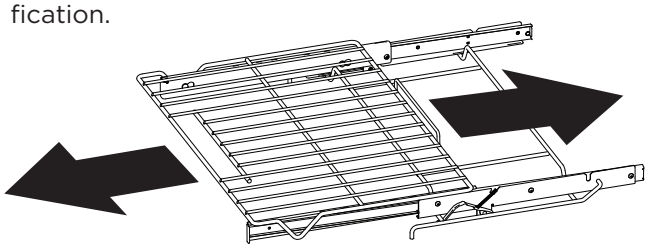
1. Retirez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un chiffon. Ouvrez complètement la grille.
2. Essuyez les débris et les miettes de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.



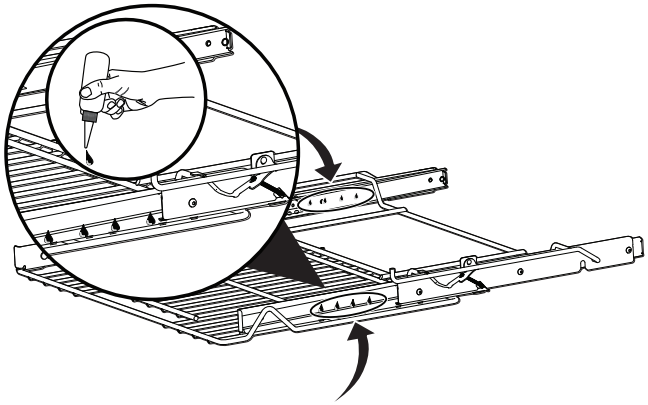
3. Agitez la lubrification au graphite avant l'application. Appliquez sur les guides de chargement et l'axe de rotation. Répétez sur les deux côtés de la grille à glissière.



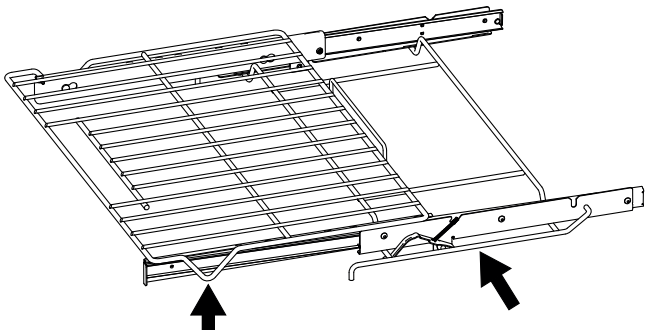
4. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.



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



6. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.
7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le fond du « V » et dans les pistes de glissement. Garder les côtés du cadre légèrement lubrifiés permet à l'ensemble de la grille de glisser facilement lors du changement de position.



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

## 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 13).
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 14 et Figure 15).
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 16).

**Pour remplacer la porte du four :**

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (Figure 16).
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 15).
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol (Figure 13).
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 13).
5. Fermez la porte du four.

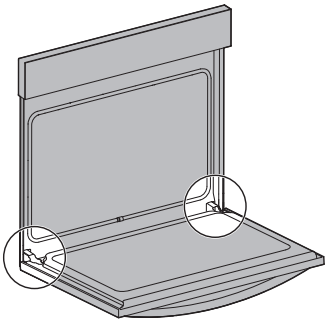


**Figure 13: Emplacement de la charnière de la porte**

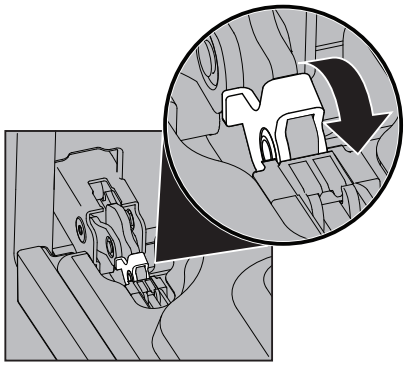


**Figure 14: Serrure de charnière de porte**

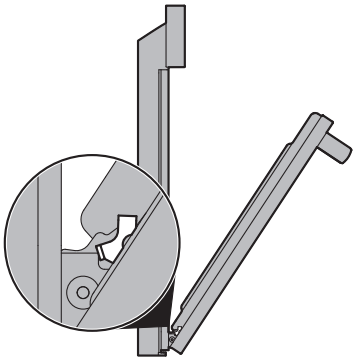


**Figure 15: Position de retrait**

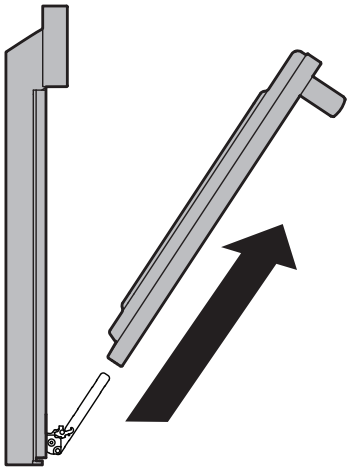


**Figure 16: Enlever la porte**

# AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

**Cuisson au four**

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant de faire cuire des biscuits, des pains, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Vous n'avez pas besoin de préchauffer le four pour faire rôtir les viandes ou pour faire cuire les plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

| **Problèmes et solutions de cuisson au four** | | |
|---|---|---|
| **Problèmes de cuisson** | **Causes** | **Solutions** |
| Le dessous des biscuits et des petits pains brûle.<br> | Les biscuits ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. | Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur.<br>Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour des aliments dans le four. |
| Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé.<br> | Les gâteaux sont placés dans le four avant que le four ne soit préchauffé.<br>La grille est placée trop haut ou trop bas.<br>Le four est trop chaud. | Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur.<br>Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson.<br>Réduisez la température suggérée de 13 °C/25 °F. |
| Les centres des gâteaux ne sont pas cuits.<br> | Le four est trop chaud.<br>La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée.<br>L'ustensile n'est pas centré dans le four.<br>Le verre est un conducteur de chaleur lent. | Réduisez la température suggérée de 13 °C/25 °F.<br>Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette.<br>Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour de celui-ci.<br>Diminuez la température et augmentez le temps de cuisson, ou encore utilisez un ustensile au fini brillant. |
| Les gâteaux ne sont pas nivelés.<br> | Le four n'est pas de niveau.<br>Le moule est trop près des parois du four ou la grille est trop chargée.<br>Le moule est gauchi.<br>La lumière du four reste allumée pendant la cuisson. | Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four.<br>Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour de celui-ci.<br>N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.<br>Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson. |
| Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée.<br> | Le four ne chauffe pas suffisamment.<br>Le four est trop chargé.<br>La porte du four est ouverte trop fréquemment. | Augmentez la température du four suggérée de 13 °C/25 °F et respectez le temps de cuisson recommandé.<br>Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson.<br>Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée. |

# AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Permettez-nous de vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera à résoudre les problèmes courants. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons commencer le processus pour vous!

1 877 435-3287 (États-Unis)
**ElectroluxAppliances.com**

1 800 265-8352 (Canada)
**ElectroluxAppliances.ca**

| **Problème** | **Cause/Solution** |
|---|---|
| La cuisinière ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas branché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. Vérifiez votre boîte de fusibles ou de disjoncteurs pour vous assurer que le circuit est actif.<br>Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant. |

| **Problèmes avec le four** | |
|---|---|
| **Problème** | **Cause/Solution** |
| Mauvais résultats de cuisson. | De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Consultez « Calibration de la température du four » à la page 17 si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez. |
| Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation. | Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture dans le fond du four. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez « Réglage du gril » à la page 33. |
| Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril. | Réglage incorrect. Suivez la section « Réglage du gril » à la page 33.<br>La viande se trouve trop près de l'élément du gril ou du brûleur. Changez la position de la lèchefrite en laissant plus de place entre la viande et l'élément du gril et le brûleur. Enlevez l'excédent de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.<br>La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoquent une fumée excessive. |
| Le ventilateur de convection ne tourne pas. | La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four. |

# AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

| **Problèmes liés à l'autonettoyage** | |
|---|---|
| **Problème** | **Cause/Solution** |
| La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas. | Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Consultez « Autonettoyage » à la page 39. |
| Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement. | Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four. |
| Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage. | Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Consultez les instructions sur « Autonettoyage » à la page 39.<br><br>Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Retirez les résidus de cuisson excessifs avant de commencer l'autonettoyage.<br><br>Vous n'avez pas bien nettoyé 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. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte. |

| **Autres problèmes** | |
|---|---|
| **Problème** | **Cause/Solution** |
| L'appareil n'est pas de niveau. | Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau.<br><br>Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil. |
| Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation. | Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Communiquez avec un ébéniste ou un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Consultez « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 50. |

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

Electrolux

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

FRIGIDAIRE

# bienvenue chez nous

A22383505 (FR) March 2022

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