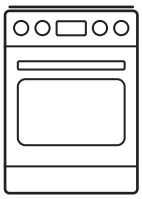
FRIGIDAIRE

frigidaire.com/register



FR Manuel d'utilisation | **Cuisinière à induction**

Bienvenue au sein de notre famille

Merci d'accueillir Frigidaire chez vous! Nous considérons votre achat comme le début d'une longue relation.
Ce manuel vous aidera à utiliser et à entretenir votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour le consulter rapidement. En cas de problème, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants.
La FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires pour la cuisine et la maison sont disponibles sur **http://www.frigidaire.com**.
Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite du service après-vente. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons le mettre en place pour vous.
Officialisons les choses! N'oubliez pas d'enregistrer votre produit.

TABLE DES MATIÈRES

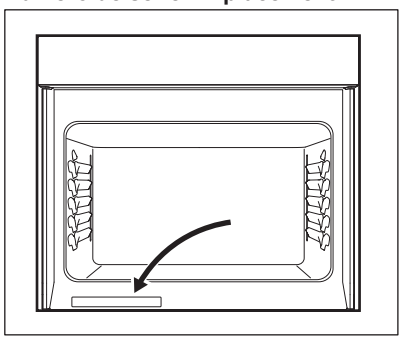
1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ....2
2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON....6
3. AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON....7
4. RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE D'INDUCTION....10
5. AVANT D'UTILISER LE FOUR....11
6. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR....11
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....17
8. DÉPANNAGE....20
9. GARANTIE LIMITÉE....22

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

1.1 Conservez ces renseignements pour référence rapide

Numéro de modèle
.....
Numéro de série
.....
Date d'achat
.....

Numéro de série Emplacement



Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
Ce manuel contient des symboles de sécurité et des instructions importants. Veuillez porter attention à ces symboles et suivre toutes les instructions données.
Lire les consignes de sécurité de ce guide avant d'installer ou d'utiliser votre appareil ménager. Les articles de sécurité figurant dans ce manuel sont étiquetés AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE selon le type de risque.
Les avertissements et les instructions importantes apparaissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

1.2 ✓ Liste de contrôle à l'installation

- Lire toutes les instructions de sécurité au recto de votre guide d'utilisation.
- Retirer tous les matériaux d'emballage de votre appareil ménager avant la cuisson.
- S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- Essuyez l'intérieur de la cavité du four à l'aide d'un chiffon humide.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- Régler l'horloge. Reportez-vous au chapitre réglage de l'horloge.
- Testez tous les éléments de surface/brûleurs pour vous assurer de leur bon fonctionnement.
- Avant la cuisson, réglez le four à 350 °F (177 °C) pendant 30 minutes. Certains bruits et odeurs sont normaux lors du premier cycle de cuisson.
- Ne pas oublier de compléter l'enregistrement de votre produit.

1.3 Définitions sur la sécurité

⚠
Il s'agit du symbole de sécurité. Il signale les risques potentiels de dommages corporels. Suivez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter tout risque de blessure ou de décès.

⚠ AVERTISSEMENT!
Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut donner lieu à des blessures graves ou tout décès.

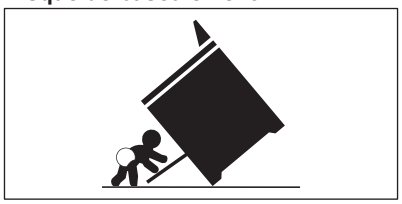
⚠ ATTENTION!
Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut donner lieu à des blessures mineures ou modérées.

➲ IMPORTANT
Donne des renseignements importants sur l'installation, le fonctionnement ou l'entretien qui n'impliquent aucun danger.

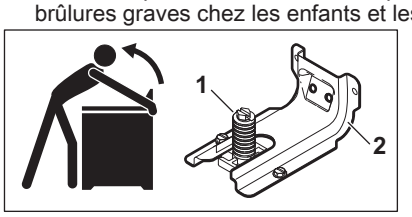
REMARQUE
Indique une note brève et informelle, qui sert d'aide-mémoire ou sera utile pour toute consultation ultérieure.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.
- Installez le dispositif antibasculement sur le four et/ou sur la structure conformément aux instructions d'installation.
- Assurez-vous que le dispositif antibasculement est réenclenché lorsque le four est déplacé.
- Ne faites pas fonctionner le four sans que le dispositif antibasculement soit en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



1. Pied de nivellement de la cuisinière / 2. Support anti-basculement

Pour vérifier si le support anti-basculement est correctement installé, utilisez les deux bras pour saisir le bord arrière de la cuisinière. En usant de prudence, tentez d'incliner la cuisinière vers l'avant. Lorsqu'elle est correctement installée, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux instructions d'installation du support anti-basculement fourni avec votre cuisinière pour une installation correcte.

1.4 Instructions importantes pour le déballage et l'installation

➔ IMPORTANT

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

Retirer tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire le carton et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne pas retirer l'étiquette de câblage et les autres documents fixés sur l'appareil. Ne pas retirer la plaque du numéro de modèle/série.

Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Pour utiliser cet appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps, s'assurer que l'appareil a été exposé à des températures supérieures à 32 °F (0 °C) pendant au moins 3 heures avant d'allumer l'appareil.

Tous les matériaux utilisés dans la construction d'armoires, de boîtiers et de supports autour du produit doivent avoir une cote de température nominale supérieure à 200°F (94°C).

Ne pas modifier ni altérer jamais la construction de l'appareil ménager en retirant les pieds de nivellement, les panneaux, les couvercles de fils, les supports/vis antibasculement ou toute autre pièce de l'appareil.

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

1.5 Instructions de mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT!

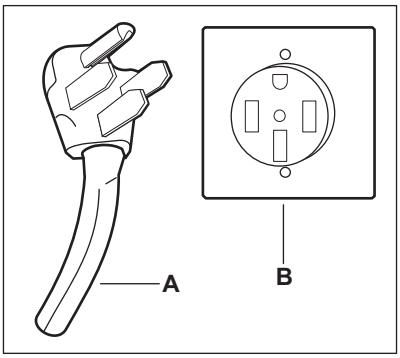
- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Tout non-respect de cet avertissement pourra occasionner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Ne pas utiliser d'adaptateur de fiche ou de rallonge et ne pas retirer la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Tout non-respect de cet avertissement pourra occasionner des blessures graves, un incendie ou la mort.

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

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil ménager doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à une boîte de jonction à la bonne tension, dûment polarisée et mise à la terre et qui est protégée par un disjoncteur conformément à la réglementation locale.

Il incombe au consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale appropriée et convenablement mise à la terre par un électricien qualifié. Contactez un installateur qualifié pour vous assurer de l'adéquation de l'installation électrique et de sa conformité à tous les codes et règlements locaux.

Cet appareil ménager est équipé d'une fiche mise à la terre à quatre broches (A) pour votre protection contre les risques d'électrocution et elle doit être branchée directement dans une prise murale de 240 V convenablement mise à la terre (B). Ne coupez ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.



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

1.6 Instructions importantes pour l'utilisation de l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT!

- Entreposage dans ou sur l'appareil ménager : les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface, ni dans le tiroir de rangement ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Cela comprend le papier, le plastique et les articles en tissu, comme les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes ainsi que les liquides inflammables. Ne pas entreposer d'explosifs, comme des bombes aérosol, sur ou près de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants seuls : les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil, y compris le tiroir de rangement, le tiroir du gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.
- Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur les dosserets des cuisinières. Les enfants qui grimpent sur ou près de l'appareil pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Ne pas laisser les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil, entraînant des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert lorsqu'il est chaud peut provoquer des brûlures.
- Le fait de marcher, de se pencher ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cet appareil peut donner lieu à des blessures graves et endommager l'appareil.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages du fond du four ou de la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four et pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent également retenir la chaleur, ce qui peut occasionner un risque d'incendie.
- Ne pas utiliser le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) pour le rangement.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

⚠ ATTENTION!

- En cas de réchauffage de graisse, la surveiller attentivement. La graisse peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- Ne pas utiliser d'eau ou de farine sur les feux de graisse. Étouffer un feu ou une flamme ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse. Couvrir le feu à l'aide d'un couvercle ou utiliser du bicarbonate de soude.
- Utiliser des poignées sèches. Les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures provoquées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les zones de cuisson chaudes. Ne pas utiliser de serviettes ni d'autres chiffons encombrants.
- Ne pas chauffer les contenants d'aliments non ouverts - l'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du contenant et entraîner des blessures.
- Porter des vêtements appropriés - les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil. Ne pas laisser les vêtements ni d'autres matières inflammables entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas les brûleurs, les éléments de surface, les zones près de ces brûleurs ou éléments, les surfaces intérieures du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou ne pas laisser les vêtements ou autres matières inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils soient froids. Ces zones peuvent inclure la table de cuisson, les surfaces faisant face à la table de cuisson, les zones d'aération du four, la porte du four et la fenêtre du four.
- Ne pas tenter de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, toujours éteindre l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments électriques de surface peuvent reprendre leur fonctionnement au rétablissement du courant. Une fois l'alimentation rétablie, réinitialiser l'horloge et la fonction du four.

1.7 Instructions importantes concernant l'utilisation de la table de cuisson à induction

⚠ ATTENTION!

- Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou se tiennent à proximité d'un appareil à induction en fonctionnement, car le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de l'appareil médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou d'un dispositif médical similaire au sujet de votre situation particulière.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir chauds.

Savoir quelle molette ou quelle clé contrôle chaque zone de chauffage de surface. Placer la batterie de cuisine avec les aliments sur la zone de cuisson avant de l'allumer. Éteindre la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.
Les poignées des batteries de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments de surface adjacents. Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec la batterie de cuisine, la poignée de celle-ci doit être tournée vers l'intérieur et ne pas déborder sur d'autres zones de cuisson.
Ustensiles de cuisson émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson conviennent aux tables de cuisson

et doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones d'induction. Consulter les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de la surface de cuisson pour s'assurer que les batteries de cuisine sont compatibles avec la cuisson par induction.
Une batterie de cuisine inadéquate peut se briser en raison de changements soudains de température. Consulter les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour l'utilisation de la surface de cuisson.
Utiliser la bonne taille de casserole — Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Sélectionnez des batteries de cuisine à fond plat qui correspondent à la taille de l'unité de surface. L'utilisation d'une batterie de cuisine appropriée sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité.
Ne jamais laisser les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer. Une casserole qui a bouilli à sec pourrait être endommagée et endommager la table de cuisson.
Pour flamber des aliments sous une hotte de ventilation, allumer le ventilateur.

1.8 Instructions importantes pour les tables de cuisson en verre et en céramique

Ne nettoyer ni utiliser une surface de cuisson brisée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements pourraient s'infiltrer dans la table de cuisson brisée et occasionner un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
Nettoyez le verre de la table de cuisson avec précaution. En cas d'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veiller à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
Éviter d'égratigner le verre de la table de cuisson avec des objets tranchants.

1.9 Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

Doublures protectrices : N'utilisez pas de papier d'aluminium, de doublures de four de rechange ou tout autre matériau ou dispositif pour recouvrir le fond du four, les grilles du four ou toute autre partie de l'appareil ménager. N'utilisez l'aluminium que selon les recommandations pour la cuisson, comme la doublure des ustensiles de cuisson ou comme couvercle placé sur les aliments. Toute autre utilisation de doublures protectrices ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie ou de court-circuit.
Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte inférieure du four ou le tiroir chauffant (certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments dans le four.
Gardez les conduits d'aération du four dégagés. Toucher les surfaces de cette zone lorsque le four est allumé peut causer de graves brûlures. Ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.
Positionnement des grilles de four : Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec le brûleur ou l'élément chaud du four. Utilisez des poignées et saisissez la grille avec les deux mains pour la repositionner. Retirez tous les batteries de cuisine et les ustensiles avant de déplacer la grille.
N'utilisez pas de lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles permettent à la graisse qui s'égoutte de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. Ne recouvrez pas la grille du gril avec du papier d'aluminium, car le gras et la graisse exposés pourraient s'enflammer.
Ne faites pas cuire d'aliments sur la sole du four. Faites toujours cuire dans des batteries de cuisine appropriées et utilisez toujours les grilles du four.

1.10 Instructions importantes pour le nettoyage de l'appareil

⚠ ATTENTION!

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

Nettoyer l'appareil régulièrement pour que toutes les pièces restent exemptes de graisses susceptibles de s'enflammer. Ne pas laisser la graisse s'accumuler. Des dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.
Toujours suivre les directives du fabricant pour l'utilisation des nettoyants et des aérosols pour la cuisine. Sachez que l'excès de résidus des nettoyants et des aérosols pourra s'enflammer et provoquer des dommages et des blessures.
Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivre les instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes à évacuation.

1.11 Instructions importantes pour l'entretien et la réparation

Ne pas réparer ni remplacer la moindre pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tous les autres entretiens doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.
Toujours communiquer avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.
Demander à votre concessionnaire de recommander un technicien qualifié et un service de réparation autorisé. Se renseigner sur comment couper l'alimentation de l'appareil au disjoncteur ou à la boîte à fusibles en cas d'urgence.

Retirer la porte du four de tout four inutilisé s'il doit être conservé ou jeté.
Ne pas toucher une ampoule chaude du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela pourrait briser l'ampoule. Manipuler les lampes halogènes (le cas échéant) à l'aide d'essuie-tout ou de gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation de l'appareil avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT!

Résidents de la Californie : pour obtenir plus de renseignements sur le cancer et les troubles de la reproduction, veuillez consulter le site Web www.P65Warnings.ca.gov

Important : Cet appareil ménager a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles de la FCC (États-Unis) et à la norme ICES001 (Canada). Ces limites ont été fixées pour fournir une protection raisonnable contre les brouillages préjudiciables dans une installation résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut provoquer des brouillages préjudiciables pour les communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des brouillages préjudiciables à la réception des ondes radio ou de télévision, ce qui peut être vérifié en mettant le dispositif hors tension, puis sous tension, l'utilisateur est encouragé à tenter de remédier à ces brouillages à l'aide d'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre le dispositif et le récepteur.
- Brancher le dispositif dans une prise ou un circuit différent de celui auquel le récepteur est raccordé.

2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

2.1 Batteries de cuisine

Le matériau des batteries de cuisine affecte la façon dont il transfère la chaleur de la casserole aux aliments de manière uniforme et rapide.

Matériau	Attributs	Recommandation
Batterie de cuisine en métal lustré	Les batteries de cuisine brillantes, en aluminium et sans revêtement sont les meilleures pour un chauffage uniforme. Elles conviennent à tous les produits de boulangerie.	Les températures et les durées de cuisson recommandées sont basées sur des batteries de cuisine en métal brillant.
Batterie de cuisine en métal foncé	Les batteries de cuisine foncées sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes.	Réduisez la température de cuisson de 25°F / 13-14°C lorsque vous utilisez des batteries de cuisine foncé.
Batterie de cuisine en verre	Les batteries de cuisine en verre sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes. Le verre est pratique, puisque la même batterie de cuisine peut être utilisée pour cuisiner, servir et ranger la nourriture.	Réduisez la température de cuisson de 25°F / 13-14°C lorsque vous utilisez des batteries de cuisine en verre.
Batterie de cuisine isolée	Les batteries de cuisine isolées sont plus froides que les batteries de cuisine brillantes. Les batteries de cuisine isolées sont conçues pour la cuisson au four à gaz.	Lorsque vous utilisez des batteries de cuisine isolées, le temps de cuisson d'une recette peut être plus long que d'ordinaire.

2.2 Conditions de cuisson

Les conditions dans votre cuisine peuvent affecter le rendement de votre appareil lors de la cuisson des aliments.

État	Attributs	Recommandation
Batterie de cuisine vieillissante	Au fur et à mesure du vieillissement et de la décoloration des casseroles, il pourrait s'avérer nécessaire de réduire légèrement les temps de cuisson.	Si les aliments sont trop foncés ou trop cuits, utilisez le temps de cuisson minimum de la recette ou de l'emballage. Si les aliments sont trop peu cuits ou pas assez cuits, suivez le temps de cuisson moyen à maximum recommandé dans la recette ou sur l'emballage.
Haute altitude	L'air est plus sec et la pression d'air est plus basse. L'eau bout à une température plus basse et les liquides s'évaporent plus rapidement. Les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire. Les pâtes peuvent lever plus vite.	Ajustez la température de cuisson, le temps de cuisson ou les recettes au besoin. Augmentez la quantité de liquide dans les recettes de cuisson. Augmentez le temps de cuisson sur la table de cuisson. Couvrez la vaisselle pour réduire l'évaporation. Augmentez le temps de cuisson ou la température du four. Réduisez la quantité de bicarbonate de sodium ou de poudre à pâte dans la recette. Réduisez le temps de levée ou enfoncez la pâte et laissez-la lever deux fois.

2.3 Résultats de cuisson

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

Résultat	Recommandation
Nourriture pas assez brunie	Utilisez le temps de cuisson moyen à maximum recommandé sur l'emballage ou la recette.
Nourriture trop foncée	Utilisez le temps de cuisson minimum recommandé sur l'emballage ou la recette.

Batteries de cuisine

Le matériau des batteries de cuisine affecte la façon dont il transfère la chaleur de la casserole aux aliments de manière uniforme et rapide.

Matériau	Attributs	Recommandation
Batterie de cuisine en métal lustré	Les batteries de cuisine brillantes, en aluminium et sans revêtement sont les meilleures pour un chauffage uniforme. Elles conviennent à tous les produits de boulangerie.	Les températures et les durées de cuisson recommandées sont basées sur des batteries de cuisine en métal brillant.
Batterie de cuisine en métal foncé	Les batteries de cuisine foncées sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes.	Réduisez la température de cuisson de 25°F / 13-14°C lorsque vous utilisez des batteries de cuisine foncé.
Batterie de cuisine en verre	Les batteries de cuisine en verre sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes. Le verre est pratique, puisque la même batterie de cuisine peut être utilisée pour cuisiner, servir et ranger la nourriture.	Réduisez la température de cuisson de 25°F / 13-14°C lorsque vous utilisez des batteries de cuisine en verre.
Batterie de cuisine isolée	Les batteries de cuisine isolées sont plus froides que les batteries de cuisine brillantes. Les batteries de cuisine isolées sont conçues pour la cuisson au four à gaz.	Lorsque vous utilisez des batteries de cuisine isolées, le temps de cuisson d'une recette peut être plus long que d'ordinaire.

2.4 Conseils de cuisson

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

Situation	Recommandation
Cuisson	
Emplacement des grilles	Se reporter à Réglage des commandes du four.
Préchauffage	Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et du pain. Insérez les aliments immédiatement après le bip.
Vérification des aliments	Utilisez la fenêtre et l'éclairage du four pour vérifier l'état de la nourriture. L'ouverture de la porte peut réduire la performance de cuisson.
Cuisson au four ou par convection	Utilisez la fonction de cuisson par convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, reportez-vous à Réglage des commandes du four.
Placement des aliments	Laissez un espace d'au moins 2pouces / 5cm entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
Griller/Rôtir	
Lèchefrite	Pour des résultats optimaux de cuisson au gril, 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 attrape les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse.
Cuisson par convection	
Attributs de convection	La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four. La convection permet de gagner du temps en utilisant plusieurs grilles ou en cuisinant plusieurs aliments à la fois.
Cuisson par convection	Réduisez la température de cuisson de la recette de 25°F / 13-14°C à moins que la recette ne soit écrite pour la cuisson par convection. Préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

3. AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

3.1 Caractéristiques de la surface de cuisson à induction

Voir les chapitres sur la sécurité.

L'induction présente plusieurs avantages :

- **Surface de cuisson plus froide** : que la surface de cuisson à induction soit allumée ou non, elle reste plus froide que les surfaces de cuisson en céramique.
- **Cuisson plus propre** : les déversements ne cuisent pas et n'adhèrent pas à la surface, car l'induction fonctionne en chauffant la batterie de cuisine et non la surface de cuisson.
- **Détecteur magnétique** : le capteur à bobine détecte automatiquement si la casserole est magnétique et empêche toute activation accidentelle.
- **Détection de la taille des casseroles** : le capteur de reconnaissance des casseroles détecte et adapte automatiquement les zones de cuisson à la taille des casseroles en cours d'utilisation.

- **Efficacité énergétique** : la cuisson par induction chauffe la batterie de cuisine plus rapidement tout en consommant moins d'énergie.
- **Chauffage rapide** : la batterie de cuisine chauffe plus rapidement que sur une surface de cuisson en céramique. Il se peut que vous deviez utiliser un réglage plus faible pour la cuisson des aliments que celui auquel vous êtes habitué.
- **Chauffage homogène** : la batterie de cuisine chauffe de manière plus homogène que sur une surface de cuisson en céramique, de sorte qu'il y a moins de risques de points chauds ou froids dans la batterie de cuisine.

⚠ ATTENTION!

Les zones de cuisson ne produisent pas directement de chaleur, mais la surface en verre peut devenir chaude au contact de la batterie de cuisine chaude. Il y a un risque de brûlure! Ne pas toucher la zone de cuisson ou la zone environnante jusqu'à ce qu'elle soit refroidie à une température adéquate.

3.2 Sons

Le champ magnétique de la zone de cuisson à induction peut faire vibrer la batterie de cuisine, créant ainsi un bruit de bourdonnement ou de ronronnement. Ces bruits ne sont pas inhabituels, surtout lorsque les réglages sont élevés.

Vous pourrez entendre du bruit lorsque :

- Le fond de la batterie de cuisine n'est pas parfaitement plat et peut vibrer légèrement contre la surface de cuisson.
- La casserole ou la batterie de cuisson est desserrée et peut vibrer dans son support.
- La batterie de cuisine est composée de plusieurs matériaux, ce qui peut provoquer de légères vibrations au niveau de sa structure.

Les bruits sont moins susceptibles de se produire avec une batterie de cuisine plus lourde et de meilleure qualité.

Une surface de cuisson à induction peut également produire de légers cliquetis provenant des interrupteurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson souhaitée. Vous pourrez également entendre un ventilateur qui refroidit les composants électroniques à l'intérieur de la surface de cuisson.

REMARQUE

Veiller à lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la surface de cuisson à induction dans les sections « Entretien et nettoyage » et « Dépannage » du présent guide d'utilisation.

3.3 Type de batterie de cuisine approprié

La cuisson par induction chauffe la batterie de cuisine en générant un champ électromagnétique à l'aide d'une bobine placée sous la zone de cuisson.

Utiliser une batterie de cuisine appropriée, fabriquée à partir de métal ferromagnétique ou constituée d'un tel métal.

- **correct :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (avec un marquage en bonne et due forme du fabricant).
- **incorrect :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

La batterie de cuisine est appropriée pour une surface de cuisson à induction si :

- le symbole de l'induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la batterie de cuisine.
- l'eau bout très rapidement sur une zone réglée au niveau de la température la plus élevée.
- un aimant se colle au fond de la batterie de cuisine.

Recommandations en matière de batterie de cuisine :

- utiliser une batterie de cuisine à fond plat, de manière à ce qu'elle soit en contact avec toute la surface de la zone de cuisson. Vérifier si le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la batterie de cuisine.
- Utiliser une batterie de cuisine de qualité avec un fond plus lourd pour une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson plus homogènes.
- La taille de la batterie de cuisine doit être adaptée à la quantité d'aliments à cuire.
- Ne pas utiliser de casseroles sales avec des accumulations de graisse. N'utiliser que des batteries de cuisine dont le fond est propre et sec.
- Ne pas laisser la batterie de cuisine se dessécher. Cela pourrait endommager la batterie de cuisine et la surface de cuisson en céramique. Ce type de dommage n'est pas pris en charge par la garantie.

⚠ ATTENTION!

Ne pas faire glisser la batterie de cuisine sur la surface de la table de cuisson. Cela risque d'égratigner la surface en céramique et d'endommager votre appareil ménager de façon permanente.

⚠ ATTENTION!

Ne pas toucher la batterie de cuisine chaude à mains nues. Il y a un risque de brûlure! Toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées.

3.4 Capteur de casserole

Lorsque la surface de cuisson est active, l'emplacement de la batterie de cuisine est détecté automatiquement par les zones de cuisson. La commande correspondante s'allume, indiquant la section de commande de la zone active.

Si vous retirez une casserole d'une zone de cuisson active, la zone s'éteint au bout de 30 secondes.

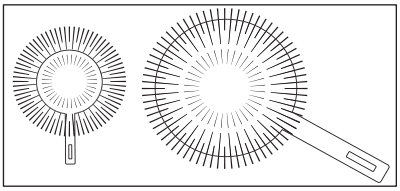
Si la surface de cuisson ne détecte pas de batterie de cuisine dans une zone durant 30 secondes, l'ensemble de celle-ci s'éteint.

Le tableau ci-dessous indique les conditions de détection de la casserole qui peuvent empêcher la détection de cette dernière.

Correcte	Incorrecte
Le matériau de base de la batterie de cuisine possède de bonnes caractéristiques magnétiques.	Le matériau de base de la batterie de cuisine est non magnétique.
La batterie de cuisine est correctement centrée sur la zone de cuisson.	La batterie de cuisine n'est pas centrée sur la zone de cuisson.
Fond de la casserole plat et côtés droits.	Fonds ou côtés de casseroles courbés ou gauchis.
La casserole repose complètement et à niveau sur la surface de cuisson.	Le fond de la casserole repose sur le bord de la surface de cuisson.
La casserole est bien équilibrée.	Une poignée lourde incline la poêle.

3.5 Tailles minimale et maximale des casseroles

L'anneau intérieur de chaque zone de cuisson indique la taille minimale, tandis que l'anneau extérieur correspond à la taille maximale de la casserole à poser sur chaque zone de cuisson.



Pour de meilleurs résultats, veuillez utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la taille de la zone de cuisson.

Les ustensiles de cuisine trop petits pour une zone donnée risqueraient de ne pas activer le capteur de détection des ustensiles. Les ustensiles bien plus grands qu'une zone de cuisson cuiront plus lentement et de manière hétérogène.

Si votre ustensile n'est pas parfaitement adapté, il est préférable d'utiliser une zone un peu plus petite que le fond de l'ustensile.

3.6 Utilisation des zones de cuisson

Veiller à respecter les recommandations relatives à l'utilisation des zones de cuisson :

- Placer la batterie de cuisine au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser une batterie de cuisine à fond plat et à côtés droits.

- S’assurer que la taille de la batterie de cuisine correspond à celle de la zone de cuisson ou la dépasse à hauteur de 1/2 pouce (13 mm).
- Le fond de la batterie de cuisine doit adhérer complètement à la surface de la zone de cuisson.

REMARQUE

Si la batterie de cuisine ne remplit pas une ou plusieurs des conditions ci-dessus, le niveau de puissance clignote et la zone de cuisson ne chauffe pas. Corriger le problème avant d’essayer d’utiliser à nouveau la surface de cuisson.

3.7 Indicateur de surface chaude

Après avoir été éteinte, une zone de cuisson peut rester chaude en raison de ses contacts avec des ustensiles de cuisine chauds. L’indicateur de surface chaude s’allumera et restera visible jusqu’au refroidissement de la zone de cuisson à une température sécuritaire.

⚠ ATTENTION!

Les zones de cuisson ne produisent pas directement de chaleur, mais la surface en verre peut devenir chaude au contact de la batterie de cuisine chaude. Il y a un risque de brûlure! Ne pas toucher la zone de cuisson ou la zone environnante jusqu’à ce qu’elle soit refroidie à une température adéquate.

⚠ ATTENTION!

Ne placez pas de papier d’aluminium, d’articles en plastique ou tout autre matériau susceptible de fondre sur le dessus de la cuisinière lorsqu’elle est en cours d’utilisation. Ces objets pourraient fondre ou s’enflammer et provoquer des dommages permanents sur la surface de cuisson. Les poignées, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent s’enflammer si elles sont placées trop près des zones de cuisson.

⚠ ATTENTION!

N’utilisez pas de papier d’aluminium pour recouvrir toute partie de la table de cuisson. Une mauvaise installation de ces revêtements de surface de cuisson peut entraîner un risque d’électrisation ou d’incendie. Si ces articles fondent sur la table de cuisson, ils l’endommageront.

3.8 Verrouiller ou déverrouiller la table de cuisson

La commande peut être programmée pour verrouiller les touches de commande de la table de cuisson.

Pour activer la fonction de verrouillage :

1. Appuyez sur la touche 🔒 et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Une fois les commandes verrouillées, 🔒 apparaîtra sur l’écran.

Pour annuler la fonction de verrouillage :

1. Appuyez sur la touche 🔒 et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Lorsque l’icône de verrouillage ne s’affiche plus, le clavier de commandes de la table de cuisson peut être utilisé.

REMARQUE

Si vous appuyez sur une touche lorsque le verrouillage du four est actif, la commande émettra trois bips, indiquant l’impossibilité d’exécuter cette action.

3.9 Déplacement des batteries de cuisine sur une surface de cuisson lisse

Soulever la batterie de cuisine avant de la déplacer sur la surface de cuisson en verre céramique.

La batterie de cuisine dont le fond est rugueux ou sale peut laisser des marques et égratigner la surface en vitrocéramique.

REMARQUE

Toujours commencer avec des batteries de cuisine propres.

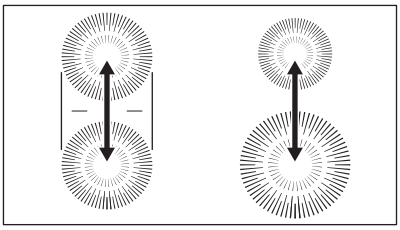
⚠ ATTENTION!

Déplacer la batterie de cuisine avec précaution sur la surface de cuisson.

3.10 Gestion de l’énergie

La surface de cuisson à induction est équipée de 2 générateurs et de 4 zones de cuisson, selon le modèle. Chaque générateur peut alimenter 2 zones de cuisson. Si vous utilisez simultanément plusieurs zones de cuisson à puissance élevée et qu’elles partagent le même générateur, il se peut que la surface de cuisson doive gérer la puissance entre deux zones de cuisson.

Gestion d’énergie pour 4 zones de cuisson



REMARQUE

Pour obtenir les meilleures performances des zones de cuisson, commencez à cuisiner sur une seule zone de cuisson et une fois que la batterie de cuisine initiale a atteint la température de cuisson souhaitée, passez à la deuxième zone de cuisson.

3.11 Mise en conserve

Veiller à lire et à observer tous les points suivants lors de l’utilisation de votre appareil pour la mise en conserve. Consulter le site Web de l’USDA (United States Department of Agriculture) et veiller à lire tous les renseignements disponibles ainsi qu’à suivre les recommandations pour les procédures de mise en conserve.

Recommandation de nettoyage :

- Utiliser uniquement un appareil de mise en conserve à fond complètement plat sans arêtes rayonnant à partir du centre inférieur lors de la mise en conserve. La chaleur est répartie plus uniformément lorsque la surface inférieure est plate. Utiliser une règle droite pour vérifier le fond de l’autoclave de mise en conserve.
- S’assurer que le diamètre de l’autoclave de mise en conserve ne dépasse pas de 2,5 cm (1 po) les repères de l’élément de surface ou le brûleur.
- Il est recommandé d’utiliser des contenants de plus petit diamètre sur les surfaces de cuisson à serpentin électrique et en verre céramique, et de centrer les autoclaves de mise en conserve sur les grilles du brûleur.
- Commencer avec de l’eau chaude du robinet pour amener l’eau à ébullition plus rapidement.
- Utiliser le réglage de chaleur le plus élevé lorsque vous portez l’eau à ébullition. Une fois l’ébullition terminée, réduire la chaleur à la température la plus basse possible pour maintenir cette ébullition.
- Utiliser des recettes testées et suivre attentivement les instructions. Consulter votre service d’extension agricole coopératif local ou un fabricant de bocaux en verre pour obtenir les dernières informations sur la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de petites quantités et des charges légères.

⚠ ATTENTION!

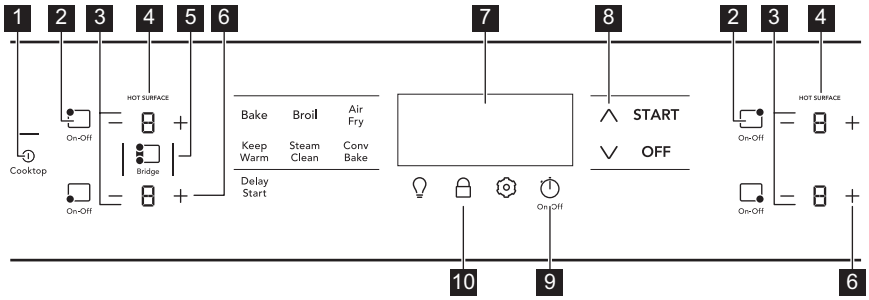
Ne pas laisser le bain-marie ou les autoclaves à pression à chaleur élevée durant trop longtemps.

4. RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE D'INDUCTION

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

4.1 Commandes de la table de cuisson



1 **Puissance (Power)** : appuyez pour allumer ou éteindre la table de cuisson.

2 **Bouton d'alimentation des zones de cuisson (Cooking Zone Power Button)** : appuyez sur le symbole pour activer ou désactiver la zone de cuisson.

3 **Indicateur de niveau de puissance (Power Level Indicator)** : affiche le niveau d'alimentation sélectionné de la zone de cuisson.

4 **Indicateur de surface chaude (Hot Surface Indicator)** : s'allume lorsqu'une des zones de cuisson d'un même côté est chaude.

5 **Cuisson en pont (Bridge)** : s'allume lorsque les deux zones de cuisson gauche détectent des ustensiles de cuisine. Se référer au chapitre Réglage des commandes de surface.

6 **Réglage de la zone de cuisson +/- (Cooking Zone Power Adjust +/-)** : Appuyez sur + ou - pour régler la zone de cuisson au niveau souhaité.

7 **Affichage** : affiche le compte à rebours.

8 **Flèches vers le haut/bas (Up/Down Arrows)** : pour ajuster les réglages de la minuterie.

9 **Minuterie marche/arrêt (Timer On/Off)** : sert à régler ou à annuler la minuterie.

10 **Verrouillage (Lock)** : verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter l'activation accidentelle des zones de cuisson. Se référer au chapitre Avant d'utiliser la surface de cuisson.

4.2 Réglage des zones de cuisson à induction

Pour utiliser une zone de cuisson à induction :

1. Appuyez sur le bouton **Puissance (Power)** pour allumer la table de cuisson.
2. Placez l'ustensile de cuisson de la bonne taille sur la zone de cuisson. Le **Indicateur de niveau de puissance (Power Level Indicator)** de la zone de cuisson affichera "--".
3. Appuyez sur **Bouton d'alimentation des zones de cuisson (Cooking Zone Power Button)** de la zone de cuisson active. Le **Indicateur de niveau de puissance (Power Level Indicator)** de la zone de cuisson affichera "0".
4. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la zone de cuisson au niveau souhaité. Se référer à la section Réglage des commandes de la surface d'induction : « Réglages de zone suggérés ». Vous pourrez modifier le réglage à tout moment pendant la cuisson.
5. Au terme de la cuisson, appuyez sur le bouton **Bouton d'alimentation des zones de cuisson (Cooking Zone Power Button)** ou **Puissance (Power)** pour éteindre la zone de cuisson, avant de retirer l'ustensile de cuisine. Si toutes les zones sont éteintes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 30 secondes.

➔ IMPORTANT

Ne laissez pas d'ustensiles de cuisine vides sur une zone de cuisson en fonctionnement. Les ustensiles de cuisine chauffent très rapidement et pourront être endommagés ou déformés.

REMARQUE

La zone de cuisson ne s'activera qu'avec les ustensiles de cuisine appropriés en place. Se référer à Avant d'utiliser la surface de cuisson : « Détection de la casserole » et « Type d'ustensile de cuisson correct ».

4.3 Réglages suggérés pour la zone de cuisson à induction

Commencez la plupart des opérations de cuisson à un réglage plus élevé, puis mettez sur un réglage plus bas pour terminer la cuisson.

Les réglages suggérés dans le tableau ci-dessous sont pensés pour une cuisson avec des casseroles en acier inoxydable de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres types de casseroles.

Niveau de puissance de la recommandation d'induction

Niveau d'alimentation	Plage de température	Type de cuisson
1	Low (Basse)	Garder les aliments au chaud. 1)
2 - 4	Allure moyenne-faible	Continuer à cuire, à pocher ou à mijoter. 1)2)
5-6	À point	Maintenir une ébullition lente; épaissir les sauces ; cuire à la vapeur. 3)
7-8	Allure moyenne-forte	Maintenir la cuisson des aliments ; pocher ; mijoter. 3)
9	Élevé	Commencer à faire cuire la plupart des aliments, maintenir l'eau à ébullition, faire cuire à la casserole, brûlage.
P	Ébullition rapide (Power Boil)	Commencer à chauffer les casseroles contenant de grandes quantités d'aliments ou à faire bouillir de l'eau.

1) Utiliser ce réglage pour maintenir les aliments au chaud à une température comprise entre 145 °F et 160 °F .

2) Utiliser ce réglage pour faire un mijotage à une température comprise entre 185 °F et 200 °F.

3) Utiliser ce réglage pour faire un mijotage à une température comprise entre 185 °F et 200 °F.

REMARQUE :

- Le résultat de la cuisson dépend de la taille et du type d'ustensile de cuisine utilisé ainsi que de la quantité d'aliments à cuire.

- La fonction Power Boil n'est active que pendant 10 minutes, ce après quoi elle passe automatiquement au réglage Élevé (High) (9).
- À l'extinction de la zone de cuisson, si celle-ci est encore chaude, l'indicateur de surface chaude reste allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi.

4.4 Fonction Pont

La fonction Pont vous permet d'utiliser un ustensile de cuisine très long, comme une plaque chauffante, sur le côté gauche de votre table de cuisson.

Si l'une des zones de cuisson de gauche est active et que des ustensiles de cuisine sont détectés dans les deux zones de gauche, la fonction Pont devient disponible.

Pour utiliser cette fonction :

1. Appuyez sur le bouton **Puissance (Power)** pour allumer la table de cuisson.
2. Placez un long ustensile de cuisine sur les deux zones de gauche.

L'indicateur de niveau d'alimentation de la zone de cuisson affichera "--".

3. Appuyez sur **Bouton d'alimentation des zones de cuisson (Cooking Zone Power Button)** pour sélectionner l'une des zones de cuisson.

Indicateur de niveau de puissance (Power Level Indicator) montrera "0".

4. Appuyez sur le bouton **Cuisson en pont (Bridge)** pour activer la fonction Pont.

Les indicateurs à DEL des deux côtés de la touche s'allumeront et le réglage de la zone de cuisson des zones de gauche sera lié.

5. Réglez la zone de cuisson au niveau souhaité en appuyant sur **+** ou **-** sur la zone de cuisson avant gauche.

Vous pouvez modifier le réglage à tout moment pendant la cuisson

Pour désactiver la fonction Pont : appuyer sur le bouton **Cuisson en pont (Bridge)** permet de contrôler ou de désactiver l'une des zones de cuisson reliées en appuyant sur son bouton **Bouton d'alimentation des zones de cuisson (Cooking Zone Power Button)**.

4.5 Réglage de l'heure

La cuisinière est dotée d'une fonction Minuterie pour vous rappeler lorsque les aliments ont cuit pendant un temps spécifié.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur On-Off.

L'écran affichera "00".

2. Appuyez sur **Flèches vers le haut/bas (Up/Down Arrows)** pour régler le nombre de minutes souhaité. Vous pourrez appuyer sur ces boutons et les maintenir enfoncées pour régler la valeur souhaitée plus rapidement.
3. Appuyez à nouveau sur On-Off pour lancer le compte à rebours. Vous pourrez appuyer sur **Flèches vers le haut/bas (Up/Down Arrows)** pour ajuster le décompte restant à tout moment.

À l'expiration de la durée définie, le signal retentit et le message **«End» («Fin»)** s'affiche sur l'écran. Appuyez sur le bouton fléché ou On-Off pour annuler l'alarme.

Vous pourrez désactiver le minuteur en appuyant sur On-Off à tout moment.

IMPORTANT

Lorsque la minuterie s'arrête ou que le signal retentit, les zones de cuisson continuent de fonctionner. La minuterie n'affecte en aucune façon les réglages de la zone de cuisson.

5. AVANT D'UTILISER LE FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

5.1 Emplacement de l'évent du four

Les bouches d'aération du four sont situées à l'arrière de la table de cuisson. Lorsque le four est allumé, de l'air chaud se libère par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour une circulation d'air adéquate dans le four et de bons résultats de cuisson.

De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. C'est normal.

IMPORTANT

Ne bloquez pas l'aération du four et ne couvrez pas les ouvertures avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.

⚠ AVERTISSEMENT!

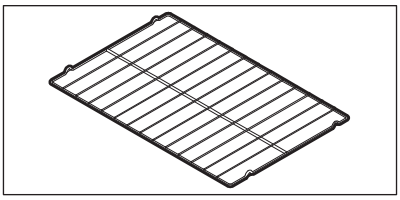
Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela modifiera la distribution de la chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et pourrait endommager de façon permanente l'intérieur du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

⚠ ATTENTION!

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.
Pour éviter d'endommager le four, ne tentez pas de fermer la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas complètement positionnées à l'intérieur de la cavité du four.

5.2 Type de grille de four

Grille de four plate



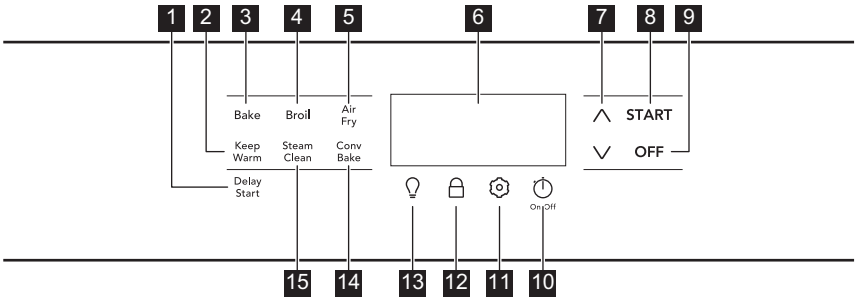
Des grilles de four plates peuvent être utilisées pour la plupart des besoins de cuisson et peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four.

6. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

6.1 Commandes du four



1 **Départ différé (Delay Start)** : pour retarder le début de la cuisson au four.

2 **Maintenir au chaud (Keep Warm)** : sert à maintenir les aliments cuits dans le four à la température de service.

3 **Cuisson au four (Bake)** : est destinée aux aliments délicats nécessitant une certaine chaleur pour lever et cuire lentement au four.

4 **Gril (Broil)** : permet de faire griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.

5 **Friture d'air (Air Fry)** : pour préparer des aliments emballés et prêts à l'emploi avec peu ou pas d'huile.

6 **Affichage** : affiche le compte à rebours.

7 **Flèches vers le haut/bas (Up/Down Arrows)** : pour faire défiler sur les réglages de température et de durée.

8 **Démarrer (START)** : commence les fonctions de cuisson et règle l'horloge.

9 **Arrêt (OFF)** : pour désactiver toutes les fonctions de cuisson.

10 **Minuterie marche/arrêt (Timer On/Off)** : pour régler ou annuler la minuterie.

11 **Réglages (Settings)** : pour définir les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de commande, notamment :
- **«CloC» («Horloge») ::** pour régler l'horloge en mode 12 ou 24 heures.
- **«Hour» («Heure») :** pour basculer entre la fonction d'économie d'énergie de 12 heures ou la cuisson continue.
- **«Aud» («Audio») :** pour régler le volume des touches de commande ou pour basculer en mode silencieux.
- **"F-C":** afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius
- **"rSEt":** pour réinitialiser toutes les préférences de l'utilisateur aux réglages d'usine d'origine.
- **"uPo":** pour régler les paramètres de température du four.
- **"E-SA":** pour activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie de 12 heures.

12 **Verrouillage (Lock)** : pour désactiver le panneau de commande pour éviter tout fonctionnement accidentel de l'appareil ménager.

13 **Eclairage du four (Oven Light)** : pour allumer et éteindre la lumière intérieure. La lumière du four s'allume également automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.

14 **Cuisson à convection (Conv Bake)** : pour faire circuler la chaleur du four en continu pour la cuisson.

15 **Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)** : pour démarrer un cycle de nettoyage à la vapeur pour désincruster les saletés légères.

Caractéristique	Mode	Température/ durée minimum	Température/durée maximale
Cuisson au four (Bake)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Gril (Broil)		LO	HI
Cuisson à convec-tion (Conv Bake)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Maintenir au chaud (Keep Warm)		170 °F (77 °C)	200 °F (93 °C)
Horloge	Mode 12 heures	1:00 h	12 h 59 Min.
	Mode 24 heures	0:00 min	23 h 59 Min.
Minuterie marche/ arrêt (Timer On/ Off)		1 min	11 h 59 Min.

REMARQUE

Une tonalité d'acceptation d'entrée (1 bip) retentit chaque fois qu'une touche est enfoncée (la touche de verrouillage du four est retardée de 3 secondes). Une tonalité d'erreur d'entrée (3 bips courts) retentit si la température ou la durée entrée est inférieure au minimum ou au-dessus des réglages maximums de la fonction.

6.2 Réglage de l'horloge

Réglez l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser l'appareil ménager.

REMARQUE

Lorsque l'appareil ménager est branché pour la première fois ou si l'alimentation électrique a été interrompue, l'écran fera clignoter 12:00; dans ce cas, passez à l'étape 4 des instructions ci-dessous.

Pour régler l'horloge :

1. Appuyez sur ⚙.
2. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que **«CloC» («Horloge»)** s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
4. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que la bonne heure s'affiche à l'écran. Vous pouvez appuyer sur la flèche **Haut** ou **Bas** et les maintenir enfoncées pour modifier l'heure plus rapidement.
5. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

REMARQUE

Vous ne pouvez modifier l'horloge lorsque le four est réglé pour la cuisson.

6.3 Réglage du mode d'affichage 12 heures ou 24 heures («Hour» («Heure»))

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet de sélectionner les modes 12 h ou 24 h. Le mode d'affichage de l'horloge préréglé en usine est de 12 heures.

Pour définir le mode d'affichage :

1. Appuyez sur ⚙.
2. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que **«Hour» («Heure»)** s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
4. Appuyer sur la flèche **Haut** ou **Bas** pour basculer entre le réglage 12 h et 24 h.
5. Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage de l'horloge souhaité.

L'affichage revient au menu des réglages. Après quelques secondes, il reviendra à l'heure du jour.

6.4 Réglage d'un mode de panneau de commande silencieux («Aud» («Audio»))

Lors de la sélection d'une fonction, une tonalité se fait entendre chaque fois qu'une touche est enfoncée. Vous pourrez régler la commande sur un fonctionnement silencieux, au besoin.

Pour régler les commandes pour un fonctionnement silencieux :

1. Appuyez sur ⚙.
2. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que **«Aud» («Audio»)** s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
4. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** pour basculer entre **«oFF» («Arrêt»)** et **«on» («Marche»)**.
5. Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage souhaité.

L'affichage revient au menu des réglages. Après quelques secondes, il reviendra à l'heure du jour.

6.5 Régler l'affichage de la température ("F-C")

L'unité par défaut d'affichage de la température est le Fahrenheit (°F). Vous pouvez modifier cette unité en Celsius (°C). Vous pourrez régler le four pour qu'il fonctionne à n'importe quelle température comprise entre 170 °F à 550 °F (77 °C à 287 °C)

Pour changer l'unité de température :

1. Appuyez sur ⚙.
2. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que **"F-C"** s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
4. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** pour basculer entre **"F"** et **"C"**.
5. Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage souhaité.

L'affichage revient au menu des réglages. Après quelques secondes, il reviendra à l'heure du jour.

6.6 Régler la température du four ("UPO")

Votre appareil a été étalonné et testé en usine pour vous assurer une température de cuisson précise. Lors des premières utilisations, conformez-vous scrupuleusement aux recommandations relatives à la durée et à la température de votre recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid pour les temps de cuisson de votre recette, vous pouvez régler la commande, afin que le four soit plus chaud ou plus froid que la température affichée.

IMPORTANT

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

Pour augmenter ou diminuer la température du four de 20 °F :

1. Appuyez sur ⚙.
2. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que **"UPO"** s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
4. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que le degré de température souhaité s'affiche.
   La température du four peut être modifiée de +/-35°F par rapport aux réglages d'usine. Vous pourrez également régler la température si la commande est réglée pour afficher les températures en Celsius (+/-19°C).
5. Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage souhaité.

REMARQUE

Les réglages de la température du four ne changeront pas pour les fonctions : Gril (Broil), ou Maintenir au chaud (Keep Warm).

6.7 Restaurer les réglages d'usine ("rSEt")

Votre appareil ménager a été configuré avec des réglages de commande du four par défaut. Vous pourrez modifier les paramètres suivants au fil du temps au fur et à mesure de l'utilisation de l'appareil :

- Mode d'affichage de 12 ou 24 heures
- Mode de cuisson continue ou d'économie d'énergie de 12 heures
- Commande silencieuse ou sonore
- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Réglages de la température du four (« UPO »)

Pour rétablir les réglages par défaut du four :

1. Appuyez sur ⚙.
2. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que **"rSEt"** s'affiche à l'écran.
3. Maintenez la touche **Démarrer (START)** enfoncée pendant 3 secondes. La commande a été réinitialisée avec les réglages par défaut.

6.8 Réglage de cuisson continue ou fonction d'économie d'énergie 12 heures ("E-SA")

La commande du four est dotée d'une fonction d'économie d'énergie de 12 heures qui éteint le four s'il reste allumé pendant plus de 12 heures. La commande du four peut être programmée pour annuler cette fonction pour une cuisson continue.

Pour modifier le réglage de cuisson continue :

1. Appuyez sur ⚙.
2. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que **"E-SA"** s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
4. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** pour basculer entre **"12Hr"** et **"Cont."**.
5. Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage souhaité.

6.9 Réglage de la minuterie

La minuterie peut être réglée pour n'importe quelle durée de 1 minute à 11 heures et 59 minutes. La minuterie peut être utilisée seule ou lorsque vous utilisez l'une des autres fonctions du four. Si une autre fonction est active lorsque la minuterie est active, la minuterie s'affiche. Pour afficher des informations sur d'autres fonctions actives, appuyez sur la touche correspondant à cette fonction.

REMARQUE

La minuterie ne démarre pas et n'arrête pas le processus de cuisson.

Exemple : Réglage de la minuterie pour 15 minutes.

1. Appuyez sur On-Off.
2. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que le délai désiré s'affiche. Vous pouvez appuyer sur la flèche **Haut** ou **Bas** et les maintenir enfoncées pour modifier l'heure plus rapidement.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**. La minuterie entamera le compte à rebours.

Lorsque l'heure programmée se termine, l'écran affiche **"End"**.

Pour éteindre la minuterie à tout moment, appuyez sur la touche On-Off.

La minuterie émettra trois bips et continuera à émettre trois bips toutes les minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche On-Off.

6.10 Utilisation de la lumière du four

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.

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

Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.

Pour changer l'éclairage intérieur du four, reportez-vous à Entretien et nettoyage.

6.11 Verrouillage du four

L'appareil ménager peut être programmé pour verrouiller la surface, les touches de commande du four et .

Pour activer la fonction de verrouillage :

1. Appuyez sur la touche 🔒 et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Une fois les commandes verrouillées, 🔒 apparaîtra sur l'écran.

Pour annuler la fonction de verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche 🔒 et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Lorsque l'icône de verrouillage ne s'affiche plus, le clavier de commandes du four peut être utilisé.

REMARQUE

Si vous appuyez sur une touche lorsque le verrouillage du four est actif, la commande émettra trois bips, indiquant l'impossibilité d'exécuter cette action.

6.12 Réglage Cuisson au four (Bake)

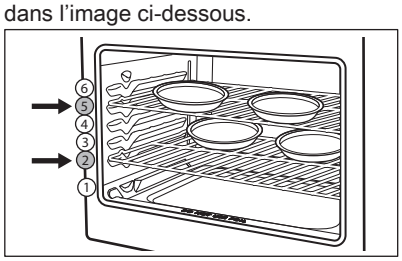
Le four cuit avec la chaleur qui monte du fond du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Une tonalité retentit pour indiquer que la température de cuisson définie est atteinte et qu'il faut placer les aliments dans le four. Le ventilateur du four à convection se met en marche pendant le préchauffage, puis se mettra en marche et s'éteint au besoin pendant la cuisson. La cuisson au four peut être réglée pour une température comprise entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C).

⚠ ATTENTION!

Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds. Il y a un risque de brûlure!

Conseils de cuisson :

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles.
- La cuisson au four (Bake) est la meilleure fonction pour cuire des gâteaux.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux à étages en utilisant deux grilles de four, placez les grilles comme indiqué dans l'image ci-dessous.



- Lorsque vous utilisez une seule grille pour cuire des biscuits, des gâteaux ou des muffins, utilisez la position 3 de la grille.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Les plats de cuisson foncés ou émoussés absorbent plus de chaleur que les plats de cuisson brillants, ce qui donne des aliments foncés ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter de trop brunir certains aliments.
- Les moules foncés sont recommandés pour les tartes. Les moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.

➔ IMPORTANT

Le four ne fera pas cuire plus de 12 heures. Pour une cuisson de plus longue durée, veuillez consulter la rubrique « Réglage de cuisson continue ou fonction d'économie d'énergie de 12 heures (E-SA) » pour obtenir de plus amples informations.

Pour régler la température du four (par défaut) à 350 °F :

1. Appuyez sur **Cuisson au four**. **«Bake» («Faire»)** et **350°** s'afficheront à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

Pour régler la température du four à 425 °F lorsque le four est en marche :

1. Appuyez sur la flèche **Haut** pour faire défiler jusqu'à la nouvelle température de 425° et relâchez la touche fléchée.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Si vous n'appuyez pas sur **Démarrer (START)**, la température revient au réglage précédent.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

6.13 Réglage Cuisson à convection (Conv Bake)

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet d'obtenir des résultats de cuisson et de coloration uniformes. L'air chauffé circule autour des aliments de tous les côtés. Le ventilateur du four à convection s'allumera dans le préchauffage et restera allumé pendant la cuisson. La cuisson par convection peut être réglée pour une température comprise entre 170 °F (77 °C) 550 °F et (288 °C).

⚠ ATTENTION!

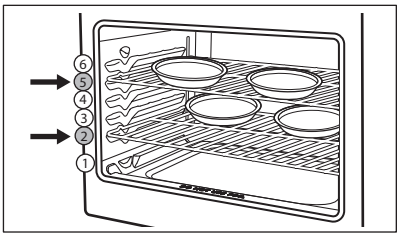
Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds. Il y a un risque de brûlure!

Les avantages de la cuisson par convection comprennent :

- Cuisson multigrilles.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Conseils de cuisson :

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains.
- Lors de la cuisson de gâteaux à l'aide des deux grilles du four, placez les ustensiles de cuisson comme indiqué dans l'image ci-dessous.



- Lorsque vous utilisez une seule grille de four pour cuire des biscuits, des gâteaux ou des muffins, utilisez la position 3 de la grille de four.
- À moins que la recette ne soit écrite pour la cuisson par convection, utilisez conversion de convection (Conv Convert) pour réduire la température du four à la température recommandée dans la recette.
- Les plats de cuisson foncés ou émoussés absorbent plus de chaleur que les plats de cuisson brillants, ce qui donne des aliments foncés ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter de trop brunir certains aliments.
- Les moules foncés sont recommandés pour les tartes. Les moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.

- Ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.

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

1. Appuyez sur **Cuisson à convection (Conv Bake)**.
2. **«Conv Bake» («Cuisson à convection»)** et **325°** s'afficheront à l'écran.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Le ventilateur du four à convection s'allume et reste allumé pendant la cuisson.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

6.14 Réglage Gril (Broil)

Utilisez la fonction de grillage pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante pour obtenir un brunissement optimal. La cuisson au gril peut produire de la fumée. Si la fumée est excessive, placez les aliments plus loin des flammes.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ ATTENTION!

Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds. Il y a un risque de brûlure!

IMPORTANT

Les lèchefrites pour gril et leur grille permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. N'utilisez pas la lèchefrite sans la grille. Ne couvrez pas la grille avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.

PORTE OUVERTE ET ARRÊT DU GRIL : Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 3 minutes pendant la cuisson au gril, une alarme retentit pour avertir l'utilisateur de fermer la porte du four. Si la porte n'est pas fermée dans les 30 secondes suivant le début de l'alarme, le four s'éteint.

Pour régler le gril à la température par défaut de

550 °F (288 °C) :

1. Placez les grilles au four pendant qu'elles sont encore froides.
2. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter les aliments. Fermez la porte du four pour griller.
3. Placez le plat de cuisson au four.
4. Appuyez sur **Gril (Broil)**. **"HI"** s'affichera à l'écran.
5. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** pour sélectionner **HI** ou **Lo**.
6. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
7. Faire griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés; retourner et faire griller l'autre côté jusqu'à ce que vous soyez satisfait.
8. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

Pour annuler le grillage à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

6.15 Remarques sur la cuisson au gril

- Placez toujours les grilles lorsque le four est froid.
- Fermez la porte du four pour griller. Si le gril est en marche avec la porte ouverte, une alarme retentit vous avertissant de fermer la porte. Si elle est laissée ouverte, la fonction Gril (Broil) sera annulée.
- Pour des résultats optimaux, utilisez une lèchefrite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée.
- Retirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
- Si aucune lèchefrite ni aucune grille n'ont été fournies avec cet appareil, vous pouvez les acheter sur www.frigidaire.com.

Nourriture	Position de la grille	Température	Temps de cuisson (min)		Température interne	Degré de cuisson
			1er côté	2e côté		
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	550 °F (288 °C)	5	4	140 ºF (60 ºC)	Rare[1)]
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6	550 °F (288 °C)	6	5	145 ºF (63 ºC)	À point
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6	550 °F (288 °C)	7	6	170 °F (77 ºC)	Bien cuit
Côtelettes de porc 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	5	450 °F (232 °C)	12	10	145 ºF (63 ºC)	Bien cuit
Poulet - Avec os	4	450 °F (232 °C)	20	10	165 °F (74 °C)	Bien cuit
Poulet désossé	5	450 °F (232 °C)	8	6	165 °F (74 °C)	Bien cuit
Poisson	5	550 °F (288 °C)	comme indiqué		145 ºF (63 ºC)	Bien cuit
Crevettes	4	550 °F (288 °C)			145 ºF (63 ºC)	Bien cuit
Hamburger de 1 po d'épaisseur	4	550 °F (288 °C)	6	5	145 ºF (63 ºC)	À point
Hamburger de 1 po d'épaisseur	4	550 °F (288 °C)	7	6	160 °F (71 ºC)	Bien cuit

1) 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 140 °F (60 °C) 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 145 °F (63 °C) pour du bœuf frais mi-saignant. Pour du bœuf bien cuit, 170 °F (77 °C). Laissez reposer la viande cuite pendant au moins 3 minutes avant de servir.

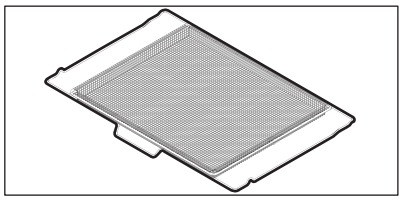
REMARQUE

La cuisson au gril est une cuisson à la chaleur directe qui produit de la fumée. Si la fumée est excessive, éloignez les aliments de l'élément chauffant. Surveillez toujours les aliments avec soin pour éviter de les brûler.

6.16 Réglage Friture d'air (Air Fry)

La fonction Air Fry (Friture à air chaud) fonctionne mieux pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et précuisinés. Elle fonctionne bien avec la plupart des recettes et peut être programmée pour des températures comprises entre 170 °F (77 °C) 550 °F (288 °C). Suivez les instructions de l'emballage pour la quantité, la durée et la température de cuisson des aliments.

Frigidaire propose un plateau de friture à air chaud en option, spécialement conçu pour offrir des performances supérieures.



Quels sont les avantages du plateau de friture à air chaud :

- Plateau optimisé pour l'espace four.
- Se place dans le lave-vaisselle pour un nettoyage facile.
- Rendement plus élevé que les modèles de comptoir.
- Libère de l'espace de comptoir.
- Compatible avec les fours à convection.
- Le plateau de friture à air chaud en option peut s'acheter sur www.frigidaire.com.

Conseils pour la friture à air chaud :

- Les aliments doivent être disposés en une seule couche sur le plateau de friture à air chaud et placés sur la grille de four à la position 3 pour de meilleurs résultats.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque à biscuits sur la grille de four, position 1 pour recueillir les miettes ou les jus de cuisson.
- Éteignez les lumières du four pendant la cuisson.
- Les aliments peuvent devoir être retirés plus tôt et doivent être vérifiés au moment de la durée de cuisson minimale recommandée. Cependant, les aliments denses congelés et les aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps.

Pour régler la fonction Air Fry (Friture à air chaud) :

1. Disposez les aliments sur la grille comme suggéré.
2. Appuyez sur **Friture d'air (Air Fry)**.
3. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** pour sélectionner la température d'un aliment particulier.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
5. Lorsque le signal de préchauffage retentit, placez le plateau sur la grille de four en position 3.
6. Appuyez sur **Arrêt (OFF)** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

Type d'aliment	Quantité (gr)	Température	Temps de cuisson (min)
Croquettes de pommes de terre congelées	48	450 °F à 232 °C	29-33
Frites dorées congelées	48	425 °F à 218 °C	25-35
Pépites de poulet congelées	48	400 °F à 205 °C	13-15
Lanières de poulet croustillant congelées	48	400 °F à 205 °C	20-22
Ailes piquantes congelées avec os	48	450 °F à 232 °C	25-28
Ailes de poulet congelées	48	375 °F à 190 °C	60-65
Ailes de poulet fraîches	48	450 °F à 232 °C	30-40

6.17 Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)

La fonction Nettoyage à la vapeur est une méthode sans agent chimique qui permet de gagner du temps pour le nettoyage de routine des petites salissures légères.

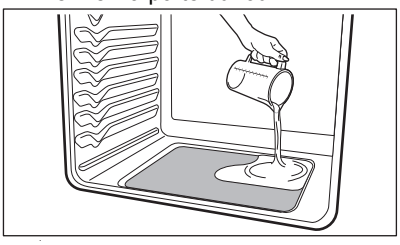
Assurez-vous que le four est de niveau et froid avant de commencer un nettoyage à la vapeur. Si la température du four est supérieure à la température ambiante, trois bips se feront entendre et le nettoyage à la vapeur ne démarrera pas. Le nettoyage à la vapeur produit les meilleurs résultats lorsqu'il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

⚠ ATTENTION!

N'ajoutez pas de javellisant, d'ammoniaque, de nettoyants pour four ou tout autre nettoyant ménager abrasif à l'eau utilisée pour la fonction Nettoyage à la vapeur (Steam Clean).
Avant de nettoyer une quelconque partie du four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. Il y a un risque de brûlure!

Pour régler un cycle de nettoyage à la vapeur :

1. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés et la graisse de la sole du four.
3. Versez 250 ml (1 tasse) d'eau du robinet sur la sole du four. Fermez la porte du four.



4. Appuyez sur **Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)**.
5. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Le temps restant pour le cycle de nettoyage à la vapeur s'affiche à l'écran. N'ouvrez pas la porte pendant ce temps. Si la porte du four est ouverte pendant le nettoyage à la vapeur, **"d-O"** apparaîtra sur l'afficheur après quelques minutes.
6. Un signal sonore retentira à la fin du nettoyage à la vapeur et le message «End» («Fin») apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur **«oFF» («Arrêt»)** pour afficher de nouveau l'heure.
7. Faites attention en ouvrant la porte lorsque le nettoyage à la vapeur est terminé. Placez-vous à côté du four, de l'air chaud sortira de l'intérieur du four.
8. Essuyez la cavité et la sole du four. Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité.

Remarques :

- L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire pour nettoyer.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du cycle. Le nettoyage à la vapeur convient mieux pour les résidus sur la sole du four.
- Pour les saletés difficiles, vous pouvez utiliser un tampon à récurer non abrasif, une éponge en acier inoxydable, un grattoir en plastique ou un tampon de nettoyage de type gomme à effacer (sans nettoyant). Humidifiez les tampons avec de l'eau avant utilisation.
- Placez un essuie-tout ou un chiffon devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait se répandre pendant l'essuyage.
- Essuyez immédiatement toute l'eau résiduelle qui peut se trouver dans le four.
- De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître près de l'évent du four et de la vitre de la porte du four. C'est normal. Le joint du four peut devenir humide; ne l'essuyez pas.
- L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent des minéraux (eau dure). En cas de dépôts d'eau dure, essuyez la cavité avec une solution 50/50 eau et vinaigre ou une solution 50/50 eau et jus de citron.
- Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé avec une fonction Départ différé (Delay Start).

6.18 Temps de cuisson (Cook Time)

Utilisez Cook Time (temps de cuisson) pour régler le temps de cuisson. Cette fonction peut être réglée avec la plupart des fonctions du four. Le four s'allume immédiatement (ou après un délai spécifié) et s'arrête automatiquement après la fin du temps de cuisson programmé.

Pour régler le temps de cuisson :

1. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur **Temps de cuisson (Cook Time)**. L'affichage indiquera une durée de 0:00 (0 heure et 00 minute).
3. Appuyez sur les flèches **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que le délai désiré s'affiche. Vous pouvez appuyer sur la flèche **Haut** ou **Bas** et les maintenir enfoncées pour modifier l'heure plus rapidement.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

Le compte à rebours commencera.
Pour éteindre le four avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

6.19 Départ différé (Delay Start)

Le Départ différé permet de reporter le début de la cuisson selon la durée souhaitée. Il ne pourra être utilisé qu'avec la fonction Cuisson. Avant de régler le démarrage différé, assurez-vous que l'heure est réglée correctement. Le délai maximum pour le démarrage différé est d'une heure.

Pour définir le démarrage différé :

1. Choisissez la fonction Cuisson au four (Bake) et réglez la température.
2. Réglez le temps de cuisson si vous le souhaitez.
3. Appuyez sur **Départ différé (Delay Start)**.

L'affichage indiquera une durée de 0:00 (0 heures et 00 minutes).

4. Appuyez sur la flèche **Haut** ou **Bas** jusqu'à ce que le délai désiré s'affiche. Vous pouvez appuyer sur la flèche **Haut** ou **Bas** et les maintenir enfoncées pour modifier l'heure plus rapidement.
5. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Le compte à rebours commencera.
6. Lorsque le temps est écoulé, la fonction de cuisson choisie démarre. Si un temps de cuisson a été réglé, le temps de cuisson restant s'affichera.

Pour arrêter la minuterie de départ différé à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

6.20 Maintenir au chaud (Keep Warm)

La fonction Maintien au chaud (Keep Warm) ne doit être utilisée qu'avec des aliments complètement cuits qui sont à une température de service. Le maintien au chaud gardera les aliments au chaud et prêts à servir à 170° F (77°C). Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments cuits dans le four.

Pour régler le maintien au chaud :

1. Appuyez sur **Maintenir au chaud (Keep Warm)**.

Si aucune autre touche n'est touchée dans les 25 secondes, la demande de maintien au chaud disparaîtra.

2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

La fonction Maintien au chaud (Keep Warm) s'allume automatiquement et reste allumé pendant 3 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit annulée.
Pour désactiver le maintien au chaud à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

7.1 Renseignements généraux

Enlever tout déversement et toute salissure importante dès que possible. Un nettoyage régulier réduit les difficultés de nettoyage majeur ultérieur.

⚠ ATTENTION!

Avant de nettoyer toute partie de l'appareil ménager, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid.
Si vous utilisez de l'ammoniaque ou des nettoyants pour appareil ménager, les enlever, puis rincer soigneusement l'appareil avant de le mettre en marche. Suivre les instructions du fabricant, puis mettre en place une aération adéquate.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser d'eau de javel pour nettoyer l'appareil ménager.

⚠ ATTENTION!

Utiliser les tampons à récurer, les nettoyants pour four, les nettoyants abrasifs et l'ammoniaque avec une prudence particulière lorsque vous nettoyez l'appareil ménager.

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre.
Pièces de corps peintes Garnitures décoratives peintes	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas appliquer les nettoyants pour vitres directement sur la surface, mais les vaporiser sur un chiffon, puis les essuyer.
Panneau de commande	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquides directement sur la zone de commande et d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande. Un excès d'eau sur la zone de commande peut endommager l'appareil ménager. Ne pas utiliser d'autres nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou essuie-tout, car ils endommageraient le fini.
Acier inoxydable	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque.
Smudge Proof™ Acier inoxydable Acier inoxydable noir	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas utiliser de nettoyants pour appareils ménagers, de nettoyants pour acier inoxydable ou de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque. Ces nettoyants peuvent endommager le fini.

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Lèchefrite et grille en porcelaine Doublure de porte en porcelaine Parties du corps en porcelaine	Rincer à l'aide d'eau propre et d'un chiffon humide. Frotter délicatement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux et non abrasif pour enlever la plupart des taches. Rincer à l'aide d'une 50/50 solution d'eau propre et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrir les endroits difficiles avec un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon propre. Retirer tous les produits de nettoyage afin d'éviter d'endommager la porcelaine sous l'effet de la chaleur. Ne pas laisser les déversements d'aliments à haute teneur en sucre ou en acide tels que le lait les tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte sur les surfaces en porcelaine. Ils peuvent laisser des taches ternes même après le nettoyage.
Nettoyage manuel de l'intérieur du four	L'intérieur du four est revêtu de porcelaine et peut être nettoyé en toute sécurité à l'aide d'un produit de nettoyage pour four. Toujours suivre les instructions du fabricant pour les nettoyants. Après le nettoyage, retirer tous les produits de nettoyage pour éviter d'endommager la porcelaine en la chauffant. Ne pas vaporiser de nettoyant pour four sur les commandes ou les interrupteurs électriques. Ne pas vaporiser et ne pas laisser le nettoyant s'accumuler sur la sonde de détection de température du four. Ne pas vaporiser de nettoyant sur la doublure de porte du four, le joint de porte, les glissières de tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'appareil.
Porte du four	Utiliser un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une 50/50 solution de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage ou de polissage pour céramiques sur les vitres des portes intérieures. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas vaporiser ni laisser l'eau ou les nettoyants pénétrer dans les évents de la porte. Ne pas utiliser de nettoyants pour four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs à l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne pas frotter ni endommager ni retirer le joint d'étanchéité de la porte du four.
Table de cuisson en céramique	Veuillez vous reporter **à la section Nettoyage de la surface de cuisson.**

7.2 Entretien de la table de cuisson

REMARQUE

Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel pour entretenir votre table de cuisson en verre céramique.

Première utilisation

- Appliquer une crème de nettoyage pour table de cuisson en céramique (disponible dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des grands magasins) sur la surface en céramique. Les crèmes nettoyantes pour une surface de cuisson laissent un fini protecteur sur le verre et contribue à prévenir les égratignures et les abrasions.
- Nettoyer et polir à l'aide d'un essuie-tout propre. Cela facilite le nettoyage lorsqu'elle est souillée par la cuisson.

REMARQUE

Glisser des casseroles sur la table de cuisson peut laisser des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson. Utiliser une crème nettoyante après refroidissement de la surface de cuisson et les enlever aussitôt. Les marques métalliques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant toute utilisation ultérieure.

⚠ ATTENTION!

Les batteries de cuisine en fonte, en métal, en céramique ou en verre dont le fond est rugueux peuvent laisser des marques ou rayer la surface de la table de cuisson.

Ne pas utiliser ce qui suit sur la surface de cuisson :

- Faire glisser tout objet en métal ou en verre sur la table de cuisson.
- Utiliser des batteries de cuisine dont le fond est sale ou encrassé. Toujours utiliser des batteries de cuisine propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou surface de travail dans la cuisine.
- Faire cuire les aliments directement sur la surface de cuisson sans poêle.
- Laisser tomber des objets lourds ou durs sur la surface de cuisson en vitrocéramique, car ils risquent de la fissurer.

7.3 Nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION!

Avant de nettoyer la surface de cuisson, s'assurer que les commandes sont en **OFF** position et que la surface de cuisson est froide. La surface du verre peut être chaude en cas de contact avec des batteries de cuisine chaudes, et des brûlures peuvent survenir si vous touchez la surface du verre avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser de nettoyant pour table de cuisson sur une table de cuisson chaude. Les vapeurs peuvent être dangereuses pour votre santé et endommager chimiquement la surface en verre céramique.

Taches légères à modérées :

1. appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson.
2. Utiliser un essuie-tout propre pour nettoyer toute la surface de cuisson. Ne pas utiliser la même serviette pour nettoyer d'autres choses.
3. Assurer un nettoyage complet, ne laisser aucun résidu.

Taches incrustées et brûlées :

1. appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la zone souillée.
2. Frotter la zone souillée, utiliser un outil de nettoyage non abrasif et exercer une pression si nécessaire.
3. Ne pas utiliser le même tampon que celui utilisé pour nettoyer la surface de cuisson à d'autres fins.
4. S'il reste des taches, les gratter soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir métallique. Tenir le grattoir à un angle de 30 degrés par rapport à la surface.
5. Enlever les taches restantes, puis appliquer quelques gouttes de crème nettoyante et polir la surface.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser de tampon de nettoyage de type abrasif, cela pourrait endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. N'utiliser que des produits de nettoyage recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

7.4 Nettoyage général

Reportez-vous au tableau au début de ce chapitre pour obtenir de plus amples renseignements sur le nettoyage de pièces spécifiques du four.

Suivez ces précautions de nettoyage :
- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants de caoutchouc lorsque vous nettoyez l'appareil à la main.

Enlever les saletés avec de l'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas d'éclaboussures d'aliments à forte teneur en sucre ou en acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou les garnitures de tarte) sur la surface, car ils peuvent laisser une tache terne même après le nettoyage. Enlevez les éclaboussures et les salissures importantes dès que possible. Un nettoyage régulier permettra de limiter l'effort nécessaire à un grand nettoyage ultérieur.

⚠ ATTENTION!

Avant de nettoyer toute partie du four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il est froid. La cuisinière peut être chaude et causer des brûlures. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de le nettoyer. L'ammoniaque doit être rincé avant d'utiliser le four. Assurez une ventilation adéquate.

Nettoyage du four émaillé en porcelaine
L'intérieur du four est en porcelaine sur acier.

Pour nettoyer l'intérieur, veuillez utiliser des nettoyants pour four.

Pour enlever la saleté tenace :

1. Placez le plat d'ammoniaque au four.
   Laissez reposer toute la nuit ou plusieurs heures en laissant la porte du four close.
   Nettoyez les taches de saleté ramollies à l'eau chaude savonneuse.
   Rincez abondamment à l'eau et à l'aide d'un chiffon propre.
2. S'il reste de la saleté, utilisez un tampon à récurer non abrasif ou un nettoyant non abrasif.
   Au besoin, utilisez un nettoyant pour four en suivant les instructions du fabricant.
   Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres nettoyants.
3. Nettoyez les saletés sur le cadre du four, le revêtement de la porte à l'extérieur du joint et la petite zone située au centre avant du fond du four.
   Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage.
   Rincez à l'eau propre et à l'aide d'un chiffon.

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

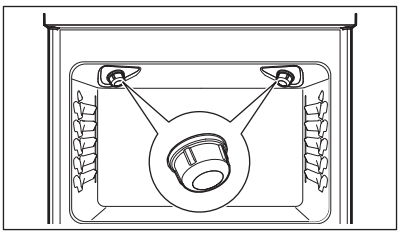
- Revêtements protecteurs — N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Une chaleur élevée pourrait faire fondre, endommager le four et réduire la circulation de l'air, ce qui donnerait de mauvais résultats de cuisson. Utilisez uniquement du papier aluminium comme recommandé dans le manuel pour éviter tout risque d'électrisation ou d'incendie.
- Ustensiles en aluminium : les ustensiles en aluminium ont un point de fusion plus bas que les autres métaux. Utilisez les casseroles et poêles en aluminium avec précaution.
- Grilles de four - Ne recouvrez pas les grilles du four de papier d'aluminium. Cela restreint la chaleur et la circulation de l'air, ce qui affecte les résultats de cuisson.

7.5 Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que le four est débranché et que toutes les pièces sont froides avant de remplacer l'ampoule du four.

L'ampoule du four est située à l'arrière de la cavité du four et est recouverte d'une vitre de protection. La vitre de protection doit être en place chaque fois que le four est utilisé.



REMARQUE

Utilisez un essuie-tout ou un gant de coton lorsque vous manipulez la nouvelle ampoule lors de l'installation. Ne laissez pas vos doigts toucher la nouvelle ampoule lors du remplacement. Cela réduira la durée de vie de l'ampoule.

Remplacement de l'ampoule de l'intérieur du four :

1. Coupez l'alimentation électrique à la source principale ou débranchez l'appareil.
2. Retirez la vitre de protection de l'intérieur du four en la tournant d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 watts de type T-4.
4. Replacez la vitre de protection du four en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Remettez l'appareil sous tension à la source principale (ou rebranchez-le).

Assurez-vous de réinitialiser l'horloge.

7.6 Retrait et remise en place de la porte du four

⚠ ATTENTION!

La porte est lourde. Pour un rangement sécuritaire et temporaire, posez la porte à plat avec l'intérieur de la porte vers le bas.

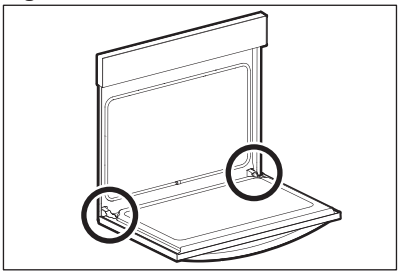
IMPORTANT

La plupart des portes de four contiennent du verre qui peut se briser. Ne heurtez pas le verre avec des casseroles, des poêles ou tout autre objet. Si vous rayez, frappez, secouez ou soumettez le verre à des contraintes, vous risquez d'affaiblir sa structure et d'augmenter le risque de bris ultérieur. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas complètement en place.

Pour retirer la porte du four

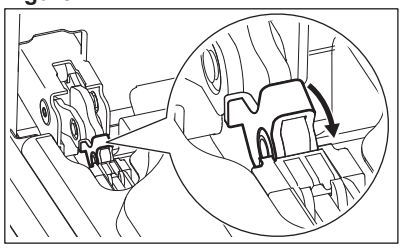
1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher.

Figure A



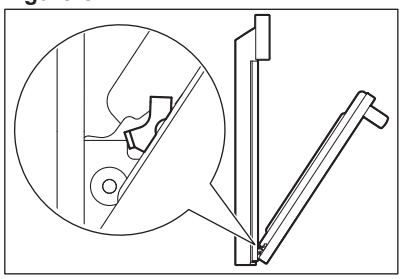
2. Tirez le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce qu'il s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une légère pression vers le haut sur le verrou pour le tirer.

Figure B



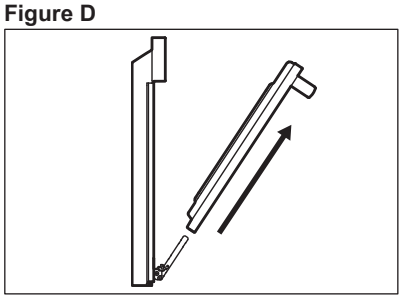
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre de la porte entre en contact avec les charnières déverrouillée.

Figure C



4. Tirez le bas de la porte vers vous tout en tournant le haut de la porte vers l'appareil pour désengager complètement les leviers de charnière.

Figure D



Pour remplacer la porte du four

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte du four le long des côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Figure D).
2. Tenez la porte du four dans le même angle que la position de retrait (Figure C). Insérez avec précaution les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers de charnière sont en place dans les encoches de charnière. Les leviers de la charnière doivent être complètement enfoncés dans les encoches avant que la porte du four puisse être complètement ouverte.
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher (Figure A).
4. Poussez les verrous des charnières de la porte vers le haut, vers et dans le cadre du four, sur les charnières gauche et droite de la porte du four, en position verrouillée (Figure B).
5. Fermez la porte du four.

8. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

8.1 Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir la viande ou cuire des plats mijotés.

Les températures et temps de cuisson nécessaires pour un produit donné peuvent varier légèrement par rapport à votre appareil précédent.

Problèmes de cuisson	Cause possible	Solution
Les biscuits brûlent sur le dessous.	Les biscuits sont mis au four avant le préchauffage du four.	Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments dans le four. Choisissez des tailles de casseroles qui laisseront au moins 2" d'espace d'air.
Gâteaux trop cuits sur le dessus ou le dessous.	Les gâteaux sont mis au four avant le préchauffage. Grille trop haute ou trop basse. Four trop chaud.	Laissez le four préchauffer à la température sélectionnée avant de placer les aliments dans le four. Utilisez la position de grille appropriée pour les besoins de cuisson. Réglez la température du four 25°F / 13°C en dessous de la température recommandée.
Gâteaux non cuits au centre.	Four trop chaud. Taille de moule incorrecte. Le moule n'est pas centré dans le four. Conducteur de chaleur lent pour batterie de cuisine en verre.	Réglez la température du four 25°F / 13°C en dessous de la température recommandée. Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule de façon à ce qu'il y ait au moins 2" / 5.1 cm d'espace sur tous les côtés du moule. Réduisez la température et augmentez le temps de cuisson ou utilisez des batteries de cuisine brillantes.

Problèmes de cuisson	Cause possible	Solution
Les gâteaux ne sont pas de niveau.	Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est surchargée. Le moule est déformé. La lampe du four est allumée pendant la cuisson.	Placez une tasse à mesurer en verre marquée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau est inégal, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre le four à niveau. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule de façon à ce qu'il y ait au moins 2" / 5.1 cm d'espace sur tous les côtés du moule. N'utilisez pas de moules qui sont bosselés ou déformés. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque le temps de cuisson est terminé.	Four trop froid. Four surchargé. La porte du four est ouverte trop souvent.	Réglez la température du four à 25°F / 13°C au-dessus de la température suggérée et faites cuire pendant la durée recommandée. Assurez-vous de retirer tous les moules du four, sauf ceux à utiliser pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement après le temps de cuisson le plus court recommandé.

8.2 Avant d'appeler (solutions aux problèmes courants)

Laissez-nous vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou contactez-nous. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter un passage au service après-vente. Si vous avez besoin d'une intervention, nous pourrons la mettre en place pour vous!

Frigidaire.com (États-Unis)
1 800-374-4432

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

Occurrence	Cause possible	Solution
Tout l'appareil ne fonctionne pas.	Appareil non branché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. Vérifiez la boîte à fusibles ou la boîte du disjoncteur, afin de vous assurer que le circuit est actif.
	Panne de courant.	Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez votre compagnie d'électricité locale pour obtenir des renseignements sur les pannes de service.

Problèmes de four

Occurrence	Cause possible	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson.	Utilisez la position de grille de four appropriée. Centrez les aliments dans le four et espacez les casseroles pour permettre à l'air de circuler. Préchauffez le four à la température réglée avant de placer les aliments dans le four. Réglez la température ou le temps de cuisson recommandé pour la recette.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée provenant de l'évent du four.	Déversements excessifs dans le four. Graisse d'aliments renversée sur le fond ou la cavité du four.	Essuyez les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une quantité excessive de fumée se dégagent lors de l'utilisation du gril, veuillez vous reporter à Réglage des commandes du four.
Le four dégage une fumée excessivement lors de la cuisson au gril.	Réglage incorrect.	Se reporter à Réglage des commandes du four.
	Viande trop près de l'élément du gril ou du brûleur.	Repositionnez la lèchefrite pour obtenir un dégagement approprié entre la viande et l'élément de gril ou le brûleur. Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras restants pour éviter qu'ils ne se recourbent, sans entailler la partie maigre.
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier s'impose en cas de cuisson au gril fréquente. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture produisent une fumée excessive.
Le panneau de commande du four émet un bip et affiche une erreur de code **F** ou **E**.	La commande du four a détecté une défaillance ou une erreur.	Pour effacer l'erreur, appuyez sur la touche **OFF** du panneau de commande. Après avoir effacé le code d'erreur, essayez la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le code erreur **F** ou **E** se répète, coupez l'alimentation de l'appareil ménager, attendez 5 minutes, puis remettez l'appareil sous tension. Réglez l'horloge à l'heure exacte de la journée et réessayez la fonction de cuisson au four ou au gril. Si la défaillance se reproduit, appuyez sur la touche **OFF** pour effacer.
La partie four de l'appareil ne fonctionne pas.	Le régulateur de gaz est **OFF**.	Assurez-vous que le régulateur de gaz est **ON**. Reportez-vous aux instructions d'installation.
	L'heure du jour n'est pas réglée.	L'horloge doit être réglée pour faire fonctionner le four. Se reporter à Réglage des commandes du four.
	La fonction souhaitée n'est pas définie.	Assurez-vous que les commandes du four sont bien réglées pour la fonction souhaitée. Se reporter à Réglage des commandes du four et à cette liste de contrôle.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte.	Le ventilateur de convection s'éteint si la porte du four est ouverte en cas de convection active. Fermez la porte du four. Sur les modèles à gaz, le ventilateur de convection commence à tourner autour de 6 minutes après le début du processus de préchauffage.

Problèmes liés à la table de cuisson

Occurrence	Cause possible	Solution
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	Réglage incorrect de la commande de surface.	Réglez le niveau de puissance.

Occurrence	Cause possible	Solution
La zone de cuisson ne chauffe pas ou ne chauffe pas de manière uniforme.	La molette de contrôle de la surface utilisée n'est pas adaptée à l'élément requis.	Veiller à utiliser la molette de commande de surface correspondant à l'élément requis.
	Le type de batterie de cuisine utilisé pour la cuisson par induction n'est pas approprié.	Veiller à utiliser des batteries de cuisine adaptées à la cuisson par induction. Si vous n'êtes pas sûr, utiliser un aimant pour vérifier si le type de batterie de cuisine fonctionne. Si un aimant adhère au fond de la batterie de cuisine, le type de matériau est adapté à la cuisson par induction.
Zones décolorées avec un lustre métallique sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments.	Éliminer les décolorations à l'aide d'une crème nettoyante appliquée sur la surface vitrocéramique et la polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasif. Se reporter à Entretien et nettoyage.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	Les particules grossières comme le sel ou les saletés durcies entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent provoquer des égratignures.	S'assurer que la surface de la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'affectent pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps.
	Des matériaux de nettoyage non recommandés pour la surface de cuisson en verre céramique ont été utilisés.	Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive. Se reporter à Entretien et nettoyage.
	Une batterie de cuisine à fond rugueux est utilisée.	Utiliser des batteries de cuisine lisses à fond plat.
Marques métalliques sur la table de cuisson.	Glisser ou gratter des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson.	Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive. Se reporter à Entretien et nettoyage.
Stries ou taches brunes sur la surface de la table de cuisson.	Les débordements sont cuits sur la surface.	Lorsque la surface de cuisson est froide, utiliser un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Se reporter à Entretien et nettoyage.

Autres problèmes

Occurrence	Cause possible	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 du four. Ajustez les pieds de nivellement à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau.
	L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'elles ont suffisamment d'espace pour le dégagement de l'appareil ménager.
L'appareil n'est pas de niveau.	Le sol est affaissé ou en pente.	Assurez-vous que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour bien supporter la cuisinière. Veuillez contacter un menuisier pour régler la situation.
Impossible de déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Le tapis interfère avec l'appareil.	Communiquez avec le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible. Prévoyez suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé sur le tapis. Il n'est pas recommandé de procéder à l'installation sur de la moquette. Veuillez vous reporter aux instructions d'installation pour obtenir des directives spécifiques à votre appareil.
La lampe du four ne fonctionne pas.	La lampe du four n'est pas bien fixée dans la douille.	Assurez-vous que la lampe du four est bien fixée dans la douille. Se reporter à Entretien et nettoyage.

9. GARANTIE LIMITÉE

Votre appareil ménager est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de votre date d'achat initiale, Electrolux paiera tous les coûts relatifs à la réparation ou au remplacement de toute pièce de cet appareil ménager qui s'avère défectueuse pour ce qui est du matériel ou de la fabrication lorsque cet appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exceptions

La présente garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou ne peut être déterminé facilement.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire d'origine à une autre partie ou qui sont sortis des États-Unis ou du Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « tels quels » ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. Perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Les appels de service qui n'impliquent pas de mauvais fonctionnement ou de défaut de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils ménager qui ne sont pas utilisés dans le cadre d'un usage domestique ordinaire ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service visant à corriger l'installation de votre appareil ménager ou à vous apprendre à l'utiliser.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil ménager accessible à des fins d'entretien, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, de tablettes, etc. qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, les filtres à air, les filtres à eau, les autres consommables, les boutons, les poignées ou les autres pièces esthétiques de l'appareil ménager.
11. Les suppléments, y compris les appels de service après l'heure, la fin de semaine ou les jours fériés, les péages, les frais de voyage en traversier ou les frais de kilométrage pour les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés à la finition de l'appareil ménager ou de la maison lors de l'installation, y compris les planchers, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages causés par : des services effectués par des sociétés de service non autorisées; l'utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux d'origine ou des pièces obtenues par des personnes autres que des sociétés de service après-vente agréés; ou des causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, des incendies ou des cas de force majeure.

Exclusion des garanties implicites : limitation des recours

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME PRÉVU DANS LE

PRÉSENT DOCUMENT. LES RÉCLAMATIONS FONDÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES FRAIS ACCESSOIRES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, OU LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, DE SORTE QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin d'un service après-vente

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié afin d'établir la période de garantie en cas d'intervention. Si une intervention est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Les services prévus par cette garantie doivent être obtenus en contactant Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil ménager est garanti par Principaux appareils électroménagers Electrolux Amérique du Nord, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou à compléter les obligations de cette garantie. Les obligations de service et de pièces au titre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une société de service agréée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis

1 800-374-4432

Frigidaire

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262, États-Unis

Canada

1 800-265-8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

frigidaire.com

A23936704 (October 2024)