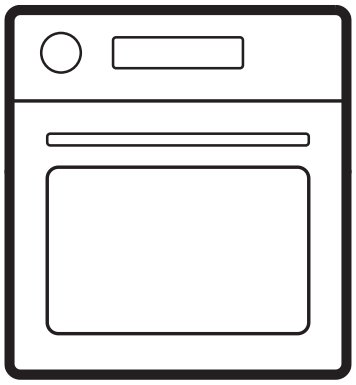
FRIGIDAIRE

frigidaire.com/register



FRANÇAIS

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ..... **2**
2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON..... **5**
3. AVANT D'UTILISER LE FOUR..... **7**
4. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR..... **7**
5. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR À MICRO-ONDES..... **12**
6. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR À MICRO-ONDES..... **14**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... **17**
8. DÉPANNAGE..... **20**
9. GARANTIE LIMITÉE..... **22**
10. DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC..... **22**

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

1.1 Conservez ces renseignements pour référence rapide

Numéro de modèle

.....

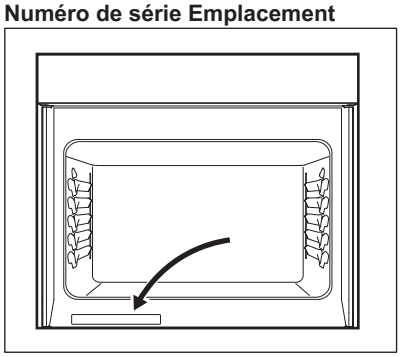
Numéro de série

.....

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. Se reporter au chapitre Réglage des commandes du four.
- ❒ Testez tous les éléments de surface/brûleurs pour vous assurer de leur bon fonctionnement.
- ❒ Avant d'utiliser l'appareil ménager pour la première fois, allumez le gril à puissance élevée pendant 15 minutes, puis basculez vers le four à 177°C (350°F) pendant 45 minutes supplémentaires. Certains bruits et certaines odeurs peuvent se produire pendant ce cycle de cuisson initial.
- ❒ 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

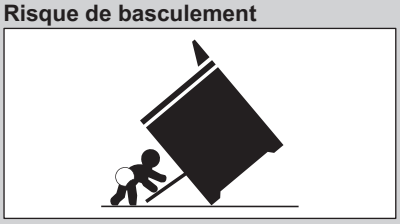
Donne des renseignements importants sur l'installation, le fonctionnement ou l'entretien qui n'impliquent aucun danger.

REMARQUE

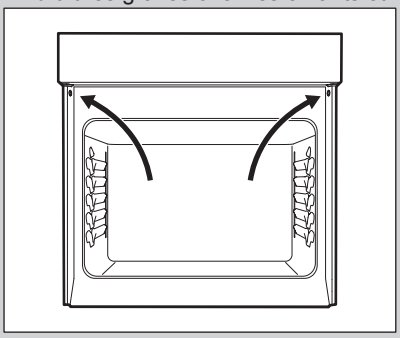
Indique une note brève et informelle, qui sert d'aide-mémoire ou sera utile pour toute consultation ultérieure.

⚠ 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.



Trous de fixation antibasculement.

Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre four pour une installation correcte.

Vérifiez la bonne installation en vérifiant que les vis antibasculement sont présentes. Testez l'installation en exerçant une légère pression vers le bas sur la porte du four ouverte. Le four ne doit pas basculer vers l'avant.

1.4 Précautions à prendre pour éviter une éventuelle exposition à une énergie excessive produite par les micro-ondes

Pour votre sécurité, les renseignements figurant dans ce manuel sont à observer afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion, voire pour éviter tout(e) dégât matériel, blessure ou décès. Respectez les précautions suivantes :

- N'essayez pas de faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie produite par les micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou altérer les verrouillages de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four à micro-ondes et la porte et ne laissez aucun résidu de saleté ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne pas utiliser le four à micro-ondes s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que la porte, les charnières, les loquets, les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne soient pas endommagés.
- Le four à micro-ondes ne doit être modifié ou réparé que par un technicien qualifié.

1.5 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 194 °F (90 °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.

1.6 Instructions de mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT!

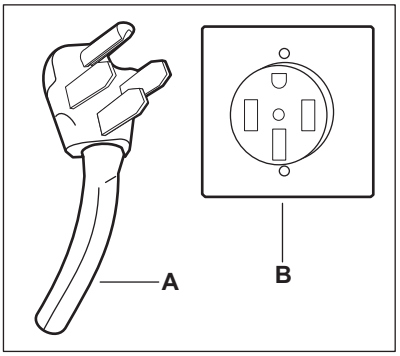
- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Tout non-respect de cet avertissement pourra occasionner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Ne pas utiliser d'adaptateur de fiche ou de rallonge et ne pas retirer la broche de mise à la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

1.7 Instructions importantes pour l’utilisation de l’appareil

⚠ AVERTISSEMENT!

- Ne pas stocker de matériaux inflammables dans les fours, les micro-ondes, à proximité des brûleurs ou des éléments de surface, ni dans le tiroir de stockage ou le tiroir chauffant (si l’appareil en est équipé). 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.

1.8 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.

1.9 Instructions importantes concernant l'utilisation des fours à micro-ondes

⚠ AVERTISSEMENT!

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies pour réduire le risque de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition à une énergie excessive du micro-ondes.

N'installez ou ne placez cet appareil que conformément aux instructions d'installation fournies.
Certains produits, comme les œufs en coquille et les contenants scellés, par exemple, les pots fermés, peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes au risque d'exploser.
Utilisez cet appareil uniquement pour son utilisation prévue, décrite dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four à micro-ondes est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
Comme pour tout appareil électroménager, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants ou des personnes handicapées.
Cet appareil, y compris le cordon d'alimentation, ne doit être réparé que par un personnel qualifié. Communiquez avec le service après-vente agréé le plus proche afin qu'il procède à une vérification, une réparation ou un réglage.
Ne couvrez et n'obstruez pas les évents ou les ouvertures du four à micro-ondes.
N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
N'utilisez pas cet appareil près d'une source d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'autres endroits semblables.
Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles en métal de grande taille dans le four à micro-ondes, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent brûler le tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui représente un risque de choc électrique.
N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil est utilisé en mode convection ou en mode combiné (certains modèles).
Ne couvrez pas les grilles (le cas échéant) ou toute autre partie du four à micro-ondes avec du papier d'aluminium. Cela causera une surchauffe du four à micro-ondes.
Consultez les instructions de nettoyage dans le manuel.

ⓘ

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :
Ne faites pas trop cuire les aliments. Veillez à ce que l'appareil ménager soit bien entretenu lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur de l'appareil afin de faciliter la cuisson.

Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.
Si des matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, laissez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau des fusibles ou des disjoncteurs.
N'utilisez pas l'intérieur du four à micro-ondes comme espace de rangement.
Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments à l'intérieur du four à micro-ondes lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
Des liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'il n'y ait apparence d'ébullition. Le bouillonnement ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque vous retirez le contenant du four à micro-ondes. Cela pourrait faire bouillir soudainement des liquides très chauds lorsqu'une cuillère ou un autre ustensile est inséré dans le liquide.
Pour réduire le risque de blessures corporelles causées par les liquides bouillants :
Ne faites pas surchauffer les liquides.
Remuez le liquide avant et à mi-cuisson. En cas de défaut d'éclairage de l'appareil, contactez un technicien agréé.
N'utilisez pas de contenants à parois droites et à ouverture étroite. Utilisez des contenants à grande ouverture.
.Après avoir fait chauffer le contenu, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes au moins 20 secondes avant de le retirer.
Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
Si le voyant du four à micro-ondes ne fonctionne pas, consultez un service après-vente agréé.

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

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.

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	Insérez les aliments immédiatement après le bip. Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et du pain.
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	Si l'accessoire n'est pas fourni avec votre appareil ménager, vous pouvez l'acheter sur le site www.frigidaire.com. 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.

Situation	Recommandation
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 LE FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!
Voir les chapitres sur la sécurité.

3.1 Emplacement de l'évent du four

Les bouches d'aération du four sont situées derrière la porte, sur sa partie supérieure.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.

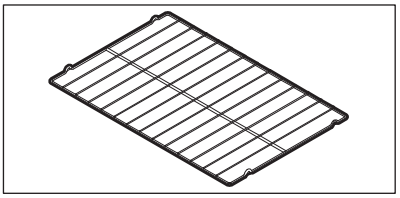
➔ IMPORTANT
Ne bloquez pas l'aération du four et ne couvrez pas les ouvertures avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.

⚠ 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 et les grilles 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.

3.2 Type de grille de four

Grille de four plate



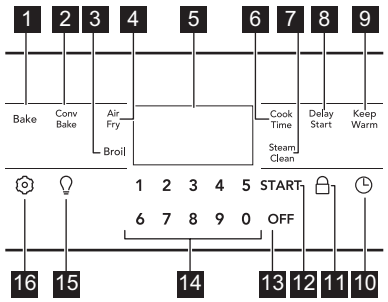
Des grilles de four plates peuvent être utilisées pour la plupart des besoins de cuisson et peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four.

➔ IMPORTANT
Avant d'utiliser les accessoires, veuillez les retirer et les nettoyer conformément aux instructions du chapitre : « Entretien et nettoyage ».

4. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!
Voir les chapitres sur la sécurité.

4.1 Commandes du four



1. **Cuisson au four (Bake)** : est destinée aux aliments délicats nécessitant une certaine chaleur pour lever et cuire lentement au four.
2. **Cuisson à convection (Conv Bake)** : pour faire circuler la chaleur du four en continu pour la cuisson.
3. **Gril (Broil)** : permet de faire griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
4. **Friture d'air (Air Fry)** : pour préparer des aliments emballés et prêts à l'emploi avec peu ou pas d'huile.
5. **Affichage** : affiche le compte à rebours.
6. **Temps de cuisson (Cook Time)** : pour régler le four pour qu'il fonctionne pendant un certain temps, puis s'éteigne.
7. **Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)** : pour démarrer un cycle de nettoyage à la vapeur pour désincruster les saletés légères.
8. **Départ différé (Delay Start)** : pour différer le début de la cuisson au four.

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

10 **Horloge (Clock)** - pour régler l'heure.

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

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

13 **Arrêt (OFF)** : désactive toutes les fonctions de cuisson.

14 **Touches numériques** - pour régler la température et la durée.

15 **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.

16 **Réglages (Settings)** : pour définir les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de commande, notamment :
- **CLoC:** pour régler l'horloge en mode 12 ou 24 heures.
- **Heure :** pour basculer entre la fonction d'économie d'énergie de 12 heures ou la cuisson continue.
- **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
- **rESEt:** pour réinitialiser toutes les préférences de l'utilisateur aux réglages d'usine d'origine.
- **uPo:** pour régler les paramètres de température du four.
- **E-S:** pour activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie de 12 heures.

Réglages de contrôle minimum et maximum

Caractéristique	Mode	Température/durée minimum	Température/durée maximale
Cuisson au four (Bake)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Gril (Broil)		LO	HI
Friture d'air (Air Fry)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson à convection (Conv Bake)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Maintenir au chaud (Keep Warm)		140 °F (60 °C)	200 °F (93 °C)
Temps de cuisson (Cook Time)	12 h	0:01 min.	11:59 h/min.
	24 h	0:01 min.	11:59 h/min.
Horloge (Clock)	12 h	1:00 h./min.	11 h 59 Min.
	24 h	00:00 min.	23:59 h/min.
Départ différé (Delay start)		0:01 min.	1 h/min.
Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)		30 min.	30 min.

4.2 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 ⏲.
2. Saisissez l'heure correcte à l'aide des **touches numériques**.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

REMARQUE

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

4.3 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 ⚙ jusqu'à ce que **«Hour» («Heure»)** apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
3. Appuyez sur ⚙ pour passer du réglage 12 heures à celui 24 heures.
4. 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.

4.4 Réglage d'un mode de panneau de commande silencieux ("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 ⚙ jusqu'à ce que **"Audio"** apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
3. Appuyez sur ⚙ pour basculer entre **«oFF» («Arrêt»)** et **«on» («Marche»)**.
4. 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.

4.5 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 (77 °C) à 550 °F (287 °C).

Pour changer l'unité de température :

1. Appuyez sur ⚙ jusqu'à ce que **"F-C"** apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
3. Appuyez sur ⚙ pour basculer entre **"F"** et **"C"**.
4. 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.

4.6 Restaurer les réglages d'usine ("rESEt")

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 ⚙ jusqu'à ce que **"rESEt"** apparaisse à l'écran.
2. Maintenez la touche **Démarrer (START)** enfoncée pendant 3 secondes. La commande a été réinitialisée avec les réglages par défaut.

4.7 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.

4.8 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

Toutes les touches déclencheront 3 bips pour indiquer que l'action ne peux pas être exécutée, à l'exception des touches Arrêt (OFF) et Verrouillage (Lock).

4.9 Réglage Cuisson au four (Bake)

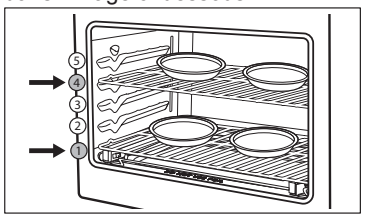
Le four cuit avec la chaleur qui monte du fond du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Une tonalité retentit pour indiquer que la température de cuisson définie est atteinte et qu'il faut placer les aliments dans le four. Le ventilateur du four à convection se met en marche 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 :

- Insérez les aliments dans le four après le signal sonore de préchauffage. 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.
- 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 de four pour cuire des biscuits, des gâteaux ou des muffins, utilisez la position 3 de la grille de four.
- 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-S) » 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. Utilisez les **touches numériques** pour saisir une nouvelle température de 4 2 5.
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)**.

4.10 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 et s'éteindra selon les besoins pendant la cuisson. La cuisson par convection peut être réglée pour une température comprise entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C).

⚠ ATTENTION!

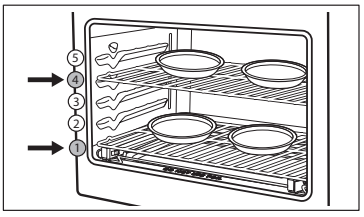
Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds. Il y a un risque de brûlure!

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):

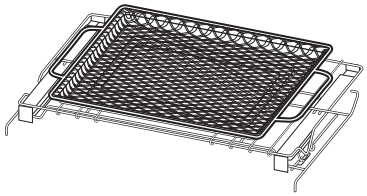
1. Appuyez sur **Cuisson à convection (Conv Bake)**.
2. **«Conv Bake» («Cuisson à convection»)** et **325°** s'afficheront à l'écran.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Le ventilateur du four à convection s'allumera et s'éteindra selon les besoins pendant la cuisson.

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

4.11 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 et 550°F. Suivez les instructions sur l'emballage des aliments pour connaître la quantité, le temps et la température de cuisson.

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 :

- Pour de meilleurs résultats, disposez les aliments en une seule couche sur le plateau de friture à air chaud ou sur une feuille de cuisson foncée, et placez-les sur la grille à glissière en position 3.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande feuille de cuisson sur une grille plate en 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. Placez une grille plate en position 3.
2. Appuyez sur **Friture d'air (Air Fry)**.
3. Utilisez les **touches numériques** pour sélectionner la température d'un aliment particulier.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
5. Disposez les aliments sur le plateau de friture à air chaud ou sur une feuille de cuisson foncée. Lorsque la tonalité de préchauffage retentit, placez le plateau de friture à air chaud ou la feuille de cuisson foncée sur la grille plate en position 3, en vous assurant qu'il est centré sur la grille. Si vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande feuille de cuisson sur une grille plate en position 1 pour recueillir les miettes ou les jus de cuisson.
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 (232 °C)	29-33
Frites dorées congelées	48	425 °F (218 °C)	25-35
Pépites de poulet congelées	48	400 °F (205 °C)	13-15
Lanières de poulet croustillant congelées	48	400 °F (205 °C)	20-22
Ailes piquantes congelées avec os	48	450 °F (232 °C)	25-28
Ailes de poulet congelées	48	375 °F (190 °C)	60-65
Ailes de poulet fraîches	48	450 °F (232 °C)	30-40

4.12 Réglage Gril (Broil)

La cuisson au gril est une cuisson à la chaleur directe qui produit de la fumée. Si une quantité excessive de fumée se dégage de l'appareil, éloignez les aliments de l'élément chauffant. Surveillez les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent. Pour faire griller des aliments, disposez toujours les grilles lorsque le four est encore froid. Placez la grille de four à la position la plus élevée.

Cette fonction dispose de deux réglages : HI et Lo.

⚠ 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 :

1. Placez les grilles au four pendant qu'elles sont encore froides.
2. Appuyez une fois sur **Gril (Broil)** pour le réglage **HI**, appuyez deux fois pour le réglage **Lo**.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
4. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 2 min. avant d'ajouter les aliments.
5. Placez le plat de cuisson au four. Fermez la porte du four pour griller.
6. 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.
7. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

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

4.13 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.

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.

4.14 Départ différé (Delay Start)

Le Départ différé permet de reporter le début de la cuisson selon la durée souhaitée. Il peut être utilisé avec : Cuisson au four (Bake), Cuisson à convection (Conv Bake). 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. Appuyez sur **Départ différé (Delay Start)**. L'affichage indique une durée de 0:00 (0 heures et 00 minutes).
3. Utilisez les **touches numériques** pour saisir le délai souhaité.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
5. Lorsque le temps est écoulé, la fonction de cuisson choisie démarre.

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

4.15 Réglage de la fonction Sabbat pour le sabbat et les fêtes juives (certains modèles)

Pour obtenir de l'aide, les indications pour l'utilisation appropriée et une liste complète des modèles avec l'option Sabbat, veuillez consulter le site Web à l'adresse www.star-k.org.

Cet appareil offre des réglages particuliers à utiliser lors de l'observation du sabbat et des fêtes juives. Le mode sabbat désactive tous les signaux sonores et les changements de l'affichage visuel sur les commandes du four. La cuisson au four est la seule fonction de cuisson disponible en mode Sabbat. La plupart des commandes du four sont verrouillées en mode Sabbat.
Pour régler le mode Sabbat :

1. Sélectionner une fonction de cuisson, telle que Cuisson, puis régler la température.
2. Régler le temps de cuisson si vous le souhaitez, puis appuyer sur **Démarrer (START)**.
3. Appuyer simultanément sur **Cuisson à convection (Conv Bake)** et **Friture d'air (Air Fry)**.
4. Le four s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson. **«SAb» («Sabbat»)** s'affichera à l'écran.
5. Appuyer simultanément sur **Cuisson à convection (Conv Bake)** et **Friture d'air (Air Fry)** pour quitter le mode Sabbat et afficher l'heure du jour.

IMPORTANT

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

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

Lorsque le mode Sabbat est actif, il est recommandé que toute modification de la température du four soit faite avec les touches numériques et en appuyant sur **Démarrer (START)**. La modification sera automatiquement acceptée.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'empoisonnement alimentaire. Ne pas laisser les aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut être source d'intoxication alimentaire ou de maladie. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même refroidis, les aliments ne doivent pas être placés dans le four plus de 1 heure(s) avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four après la cuisson.

Important :

- Lorsque la fonction Sabbat est activée, n'essayez pas d'activer une autre fonction du four, sauf la fonction Cuisson au four. Lorsque la fonction Sabbat est activée, seules les touches numériques **Arrêt (OFF)** fonctionnent. Aucune des autres touches ne doit être utilisée une fois que la fonction Sabbat est activée.
- Vous pouvez changer la température du four une fois la cuisson commencée. Utiliser les touches numériques **Démarrer (START)** pour augmenter ou réduire la température du four.
- Ne pas oublier que la fonction Sabbat désactive les signaux sonores et l'affichage de modifications sur les commandes du four.
- Le four s'éteindra automatiquement à la fin d'une cuisson et ne peut donc être utilisé qu'une seule fois pendant le sabbat ou une fête juive.

4.16 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.

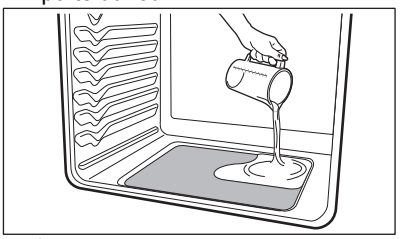
Assurez-vous que le four est de niveau et froid avant de commencer un nettoyage à la vapeur. Si la température du four est supérieure à la température ambiante, trois bips se feront entendre et le nettoyage à la vapeur ne démarrera pas. Le nettoyage à la vapeur produit les meilleurs résultats lorsqu'il 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 1 ml (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).

5. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR À MICRO-ONDES

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

5.1 À propos de votre four à micro-ondes

Lisez et conservez ce manuel d'utilisation à portée de main pour vous référer ultérieurement aux conseils, techniques et recettes de cuisine.

➔ IMPORTANT

Utilisez toujours le four à micro-ondes avec le plateau tournant et le support en place. Ne pas retourner la table tournante.
Ne mettez jamais le four à micro-ondes en marche sans aliments à l'intérieur.
L'appareil ménager ne doit être utilisé que pour préparer des aliments. Ne l'utilisez pas pour sécher des vêtements ou du papier.
Vérifiez les aliments une minute ou deux avant le temps de cuisson minimum spécifié dans les recettes ou les instructions de l'emballage. Ajoutez du temps si nécessaire.

Les cas suivants peuvent se produire lors de l'utilisation de l'appareil et sont normaux :

- Le cycle magnétron s'allume et s'éteint lorsque le four à micro-ondes fonctionne à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %.
- L'extérieur de l'appareil ménager devient chaud pendant la cuisson ou le réchauffage.
- Condensation d'humidité à l'intérieur du four. Vous pouvez réduire la condensation en couvrant les aliments. Veillez à ne pas obstruer les ouvertures de ventilation.

Interférences radio ou TV :

Si le four à micro-ondes provoque des interférences avec votre radio ou votre télévision, assurez-vous que le four à micro-ondes se trouve sur un circuit électrique différent. Vous pouvez également éloigner la radio ou la télévision du four à micro-ondes ou vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

5.2 À propos de la cuisson au micro-ondes

- Disposer les aliments avec soin. Placer les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire le moins longtemps possible et ajouter des quantités supplémentaires si nécessaire. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Il évite les éclaboussures et aide les aliments à cuire uniformément. Reportez-vous à votre recette ou à votre livre de cuisine pour savoir comment utiliser des serviettes en papier, du papier ciré, un film plastique adapté aux micro-ondes ou un couvercle.
- Remuer les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retourner les aliments comme le poulet et les hamburgers une fois pendant la cuisson pour accélérer le processus. Les grosses pièces, comme les rôtis, doivent être retournées au moins une fois.
- À mi-cuisson, réorganiser les aliments tels que les boulettes de viande, à la fois de haut en bas et du centre vers l'extérieur du plat.
- Laisser reposer les aliments dans le four ou hors du four après la cuisson peut améliorer les résultats. Le temps d'attente après la décongélation ou la cuisson permet à la température de se répartir uniformément dans les aliments.
- Vérifier la cuisson des aliments. Rechercher les signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes. Les signes de cuisson sont les suivants :
  - Les aliments cuisent à la vapeur sur toute la surface, et pas seulement sur les bords.
  - Le fond du plat est très chaud au toucher.
  - Les articulations des cuisses de volaille bougent facilement.
  - La viande et la volaille n'ont pas de couleur rose.
  - Le poisson est opaque et se détache facilement à la fourchette.

5.3 À propos des aliments

⚠ ATTENTION!

- Certains produits comme les œufs en coquille et les récipients scellés (par exemple les pots fermés) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes. Il y a un risque de blessure!
- Ne faites pas bouillir les œufs dans un four à micro-ondes. La pression s'accumule à l'intérieur du jaune d'œuf et provoque son éclatement, ce qui peut entraîner des blessures.
- Les liquides peuvent commencer à bouillir pendant ou après le retrait du four à micro-ondes. Pour éviter les brûlures, laisser le récipient reposer dans le micro-ondes pendant 30 à 40 secondes après l'arrêt. Éviter de faire bouillir des liquides dans des récipients à col étroit tels que des bouteilles de boissons gazeuses, des flacons de vin ou des tasses à café étroites, car la vapeur peut s'y accumuler et les faire éclater ou déborder.
- Ne pas décongeler les boissons congelées dans des bouteilles à col étroit (en particulier les boissons gazeuses). Même si le récipient est ouvert, la pression peut s'accumuler. Cela peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des contenants d'aliments chauds, comme les sacs de pop-corn, les sachets de cuisson et les boîtes. Pour éviter les blessures, éloignez la vapeur de vos mains et de votre visage.
- Faire fonctionner le micro-ondes sans aliments à l'intérieur pendant plus d'une minute peut l'endommager, provoquer un incendie et réduire sa durée de vie.
- Ne pas trop cuire les pommes de terre. Ils risquent de se déshydrater et de s'enflammer, ce qui endommagerait votre four à micro-ondes.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles en contact avec des aliments. Il y a un risque de brûlure!
- Lorsque vous ouvrez un récipient alimentaire, tenez le couvercle par l'extrémité la plus éloignée et tirez-le vers vous pour éloigner la vapeur de votre visage et de vos mains. Ouvrez les sacs de nourriture et de pop-corn loin de votre visage.

➲ IMPORTANT

- Ne faites éclater du pop-corn dans votre micro-ondes que si vous utilisez un accessoire spécial pour pop-corn ou du pop-corn étiqueté pour une utilisation au micro-ondes.
- Percez les aliments dont la pelure est intacte, comme les pommes de terre, les hot-dogs, les saucisses, les tomates, les pommes, les foies de volaille et les jaunes d'œuf, pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- Évitez de chauffer les aliments pour nourrissons dans des pots en verre, même sans le couvercle. Assurez-vous que tous les aliments pour nourrissons sont bien cuits et remuez-les pour répartir la chaleur uniformément. Soyez prudent lorsque vous réchauffez du lait maternisé ou du lait maternel, car le récipient peut sembler plus froid que le lait. Testez toujours le lait avant de le donner au bébé.
- Cuire la viande à une température interne d'au moins 160 °F (71 °C) et la volaille à au moins 165 °F (74 °C), afin de se prémunir contre les maladies d'origine alimentaire.

Vérifiez que les aliments sont cuits aux températures recommandées par le United States Department of Agriculture (USDA).

Pour vérifier la cuisson des aliments, insérez un thermomètre à viande dans la partie épaisse ou dense de la viande, loin de la graisse ou de l'os. Ne laissez pas le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est approuvé pour une utilisation au micro-ondes.

Vérifiez fréquemment si la cuisson est terminée pour éviter que les aliments soient trop cuits..

N'utilisez pas l'intérieur du four pour ranger des articles (par exemple des livres de cuisine).

N'utilisez que des aliments de haute qualité, manipulés avec soin, afin de minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.

Veillez à ce que le couvercle du guide d'ondes reste propre. Les résidus alimentaires peuvent provoquer des arcs électriques et/ou des incendies.

Veillez à ce que les ustensiles, les accessoires ou vos vêtements ne touchent pas les loquets de sécurité de la porte lorsque vous retirez des objets du four à micro-ondes.

5.4 Ustensiles et couvertures

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine, car de nombreux articles de votre cuisine peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes. Veillez à ce que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson.

SÉCURITAIRE	NON SÉCURITAIRE
• vitrocéramique (telle que Pyroceram®, Corningware®) • verre résistant à la chaleur (tel que Pyrex®) • plastiques résistant aux micro-ondes • assiettes en papier • plat à dorer en poterie, en grès ou en porcelaine résistant aux micro-ondes • (Ne pas dépasser le temps de préchauffage recommandé. Suivre les instructions du fabricant).	• moules et ustensiles de cuisson en métal • vaisselle avec garniture métallique • verre non résistant à la chaleur • les plastiques non adaptés aux micro-ondes (par exemple, les pots de margarine) • produits en papier recyclé • sacs en papier brun • sacs de conservation des aliments • attaches métalliques • polystyrène

Pour vérifier si le plat peut être utilisé en toute sécurité au micro-ondes, placez un plat vide à l'intérieur de l'appareil ménager et passez-le au micro-ondes sur le réglage HIGH pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne doit pas être utilisé.

Couvertures résistantes aux micro-ondes :

- Serviettes en papier - pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses lors de la cuisson du bacon.
- Papier ciré - pour la cuisson et le réchauffage.
- Film plastique - s'il est spécialement marqué pour une utilisation au micro-ondes. Le film plastique ne doit pas toucher les aliments. Aérer pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Couvercles résistants aux micro-ondes - pour maintenir la chaleur près des aliments et accélérer le processus de chauffage.
- Sacs de cuisson au four - pour les grosses viandes ou les aliments qui doivent être attendris. Ne pas utiliser d'attaches métalliques. N'oubliez pas de fendre le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

5.5 Types d'accessoires pour four à micro-ondes

Le four à micro-ondes est livré avec :

- grille de four
- plateau rotatif

De nombreux accessoires pour micro-ondes sont disponibles à l'achat. Choisissez-les avec soin pour vous assurer qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre adapté aux micro-ondes peut vous aider à vérifier la cuisson et vous assurer que les aliments ont été cuits à des températures sûres.

➲ IMPORTANT

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation d'accessoires.

5.6 Les enfants et le four à micro-ondes

⚠ ATTENTION!

Les enfants de moins de 7 doivent utiliser le four à micro-ondes sous la surveillance étroite d'un adulte.

Pour les enfants âgés de 7 à 12, la personne chargée de la surveillance doit se trouver dans la même pièce.

Enseignez aux enfants les mesures de sécurité à prendre lors de l'utilisation du four à micro-ondes : utilisez des maniques, retirez les

couvercles avec précaution, portez une attention particulière aux emballages qui croquent les aliments, car ils peuvent être très chauds.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ménager, ce n'est pas un jouet.

Ne laissez personne s'appuyer ou se balancer sur la porte du four à micro-ondes.

5.7 Préparation des aliments pour la cuisson au micro-ondes

Pour éviter de blesser ou d'endommager votre appareil ménager et pour minimiser le nettoyage, préparez les aliments pour la cuisson au micro-ondes comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Nourriture	Quantité	Procédure
Popcorn	Sac de 1.5 à 3.5 oz	Utiliser le mode **Popcorn**. N'utilisez que du pop-corn pour four à micro-ondes. N'essayez pas de faire éclater des grains non éclatés.
Casserole	8 à 10 oz	Utiliser le mode **Réchauffage**. Placer les aliments dans un plat à gratin légèrement plus grand que la quantité d'aliments. Couvrir le plat d'un couvercle ventilé adapté aux micro-ondes, d'un film plastique ou de papier ciré. Pour les quantités importantes ou les aliments plus denses, comme les ragoûts, utiliser du film alimentaire ou un couvercle. Après le réchauffage, remuer bien les aliments si possible. Veiller à ce que les aliments soient chauds. Si ce n'est pas le cas, utiliser +30 pour ajouter un temps de cuisson supplémentaire.
Entrée	2 - 3 portions	

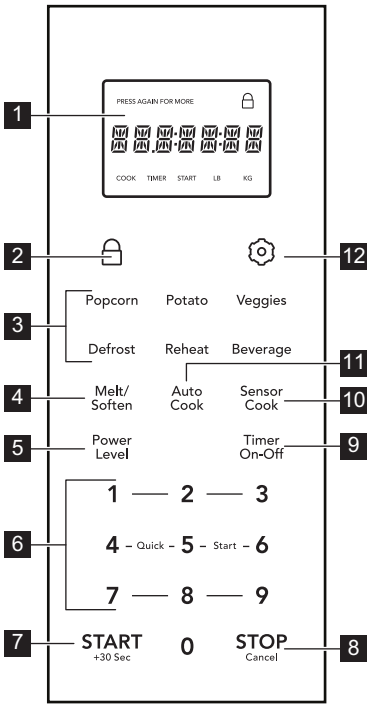
Nourriture	Quantité	Procédure
Pommes de terre au four	8 à 12 oz	Laver et sécher. Piquer aux deux extrémités et au centre. Placer sur le plateau tournant.
Asperges	1 lb	Utiliser le mode **légumes frais** . Laver et placer dans un plat à gratin. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrir d'un couvercle ventilé adapté aux micro-ondes ou d'un film plastique. Remuer après la cuisson.
Brocoli	2 tasses	
Chou-fleur (fleurons)	2 tasses	
Carottes (jeunes)	2 tasses	
Carottes (tranchées)	2 tasses	
Maïs	2 tasses	
Légumes surgelés	2 tasses	Utiliser le mode **légumes surgelés**. Ne pas ajouter d'eau. Couvrir d'un couvercle ventilé ou d'un film plastique. Remuer après la cuisson.
Riz	1 - 2 tasses	Placer le riz dans une casserole profonde et ajouter l'eau comme décrit ci-dessous. Couvrir d'un couvercle ou d'un film plastique; ne pas aérer. Après la cuisson, laisser reposer 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.

Riz	Eau	Taille de la casserole
1 tasse	2 tasses	2 pinte
2 tasses	4 tasses	3 pinte ou plus

6. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR À MICRO-ONDES

⚠ AVERTISSEMENT!
Voir les chapitres sur la sécurité.

6.1 Panneau de commande du micro-ondes



1 Affichage
2 Verrouillage (Lock)
3 Modes prédéfinis
4 Melt/Soften (fondre/ ramollir)
5 Niveau de puissance (Power Level)
6 Touches numériques
7 Démarrer (START)
8 STOP (arrêt)
9 Minuterie marche-arrêt (Timer On/Off)
10 Sensor Cook (cuisson avec capteur)
11 Cuisson automatique (Auto Cook)
12 Réglages (Settings)

6.2 Démarrage rapide

Pour un chauffage ou une cuisson rapide au micro-ondes à pleine puissance, appuyez sur n'importe quelle touche numérique de 1 à 9 pour régler le temps de cuisson désiré en minutes. La fonction micro-ondes démarrera automatiquement après quelques secondes. Une fois le processus de cuisson terminé, le signal sonore retentira et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.3 Chauffage minuté

1. Utilisez le pavé numérique pour saisir le temps en minutes et secondes. Par exemple, pour chauffer pendant 5 min. et 30 sec, saisissez **5 3 0**.
   Saisissez les chiffres les uns après les autres, avec un intervalle maximum de 2 seconde. Sinon, le processus de cuisson démarrera automatiquement.
2. Appuyez sur Démarrer (START).

Une fois le processus de cuisson terminé, un signal sonore retentira et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.4 Minuterie

Cette fonction fonctionne comme un minuteur de compte à rebours, elle n'active pas la cuisson au micro-ondes.

Pour activer la fonction :

1. Appuyez sur Minuterie marche-arrêt (Timer On/Off).
2. Utilisez le pavé numérique pour saisir le temps en minutes et secondes. Par exemple, pour chauffer pendant 5 min. et 30 sec, saisissez **5 3 0**.
3. Appuyez sur Minuterie marche-arrêt (Timer On/Off).

6.5 Réglage Niveau de puissance (Power Level)

Certains types d'aliments, comme les rôtis, les pâtisseries, les flans, nécessitent une cuisson plus lente. Sélectionnez parmi dix niveleurs de puissance micro-ondes selon vos besoins de cuisson.

Pour régler une cuisson à un niveleur de puissance inférieur :

1. Utilisez le pavé numérique pour saisir le temps en minutes et secondes. Par exemple, pour chauffer pendant 5 min. et 30 sec, saisissez **5 3 0**.
   Saisissez les chiffres les uns après les autres, avec un intervalle maximum de 2 seconde. Sinon, le processus de cuisson démarrera automatiquement.
2. Appuyez sur la touche **Niveau de puissance (Power Level)** jusqu'à ce que le niveleur souhaité s'affiche. Par exemple, appuyez une fois pour une puissance élevée (PL-HI). Appuyez quatre fois sur la touche Niveleur pour passer à la puissance 70% niveau (PL-70). Le niveleur sélectionné apparaît sur l'affichage.
3. Appuyez sur Démarrer (START).

Une fois le processus de cuisson terminé, trois signaux sonores retentiront et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.6 Cuisson à étapes multiples

Certaines recettes au micro-ondes nécessitent différents niveleur de puissance ou temps de cuisson pour de meilleurs résultats. Votre micro-ondes peut automatiquement basculer entre deux étapes de cuisson avec des réglages différents.

1. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de la première étape.
2. Appuyez sur **Niveau de puissance (Power Level)** jusqu'à ce que la puissance souhaitée pour la première étape soit affichée.
3. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de la deuxième étape.
4. Appuyez sur **Niveau de puissance (Power Level)** jusqu'à ce que la puissance souhaitée pour la deuxième étape soit affichée.
5. Appuyez sur Démarrer (START).

L'affichage montrera le temps restant pour la première étape de cuisson. Trois séries de bips retentiront lorsque la deuxième étape de cuisson commencera, et l'affichage indiquera le temps restant pour la deuxième étape.

Une fois le processus de cuisson terminé, trois signaux sonores retentiront et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.7 Ajouter du temps de cuisson (+30 sec)

Appuyer une fois sur la touche Démarrer (START) démarre la cuisson à puissance 100% avec 30 secondes de temps de cuisson.

Appuyer sur la touche Démarrer (START) pendant la cuisson ajoute 30 secondes (par appui) au temps de cuisson au niveleur de puissance actuel.

ⓘ Cette fonction n'est pas disponible lors de l'utilisation de Décongélation (Defrost) ou de l'une des fonctions prédéfinies.

6.8 Décongélation (Defrost)

Cette fonction vous offre la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera quelle séquence de décongélation est recommandée pour l'aliment que vous décongelez. Vous pouvez choisir entre trois réglages : VIANDE, VOLAILLE ou POISSON.

Le bip pendant la décongélation vous rappelle de vérifier, retourner, séparer ou réorganiser les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

Pour régler la décongélation automatique :

1. Appuyez sur Décongélation (Defrost) jusqu'à ce que le type d'aliment correct apparaisse à l'écran.

Appui sur la touche	Nourriture
x1	Viande
x2	Volaille
x3	Poisson

2. Appuyez sur Démarrer (START).
3. Utilisez les touches numériques pour entrer le poids de l'aliment en livres ou en kilogrammes. Le réglage peut aller de 0.1 à 6.0 lb.
4. Appuyez sur Démarrer (START).

Une fois le processus de cuisson terminé, trois signaux sonores retentiront et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.9 Maïs soufflé (Popcorn)

Cette fonction vous permet de préparer trois tailles différentes de popcorn commercial.

ⓘ Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance pendant que le popcorn éclate.

Pour démarrer la fonction :

1. Appuyez sur **Maïs soufflé (Popcorn)** jusqu'à ce que la quantité correcte de popcorn s'affiche.

Appui sur la touche	Quantité d'aliment
x1	3,3 oz
x2	3,0 oz
x3	1,75 oz

2. Appuyez sur Démarrer (START).

Une fois le processus de cuisson terminé, un signal sonore retentira et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.10 Pomme de terre (Potato)

Cette fonction cuit automatiquement 1 à 4 pommes de terre au four (à partir de la température ambiante).

➲ IMPORTANT

Les aliments avec peau, tels que les pommes de terre, tomates, pommes et saucisses, doivent être piqués avant de passer au micro-ondes afin de laisser la vapeur s'échapper et éviter qu'ils n'éclatent.

Pour régler la fonction Pommes de terre :

1. Appuyez sur **Pomme de terre (Potato)**.
2. Appuyez sur Démarrer (START).

Une fois le processus de cuisson terminé, trois signaux sonores retentiront et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.11 Légumes (Veggies)

Cette fonction vous permet de cuire des légumes frais ou surgelés.

Pour régler la fonction Légumes :

1. Appuyez sur **Légumes (Veggies)** jusqu'à ce que le type de légume correct s'affiche.

Appui sur la touche	Type d'aliment
x1	Frais
x2	Congelé

2. Appuyez sur Démarrer (START).

Une fois le processus de cuisson terminé, trois signaux sonores retentiront et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.12 Boissons (Beverage)

Cette fonction permet de chauffer 1-3 tasses de liquide à la température désirée.

Pour régler la fonction Boisson :

1. Appuyez sur **Boissons (Beverage)** jusqu'à ce que la bonne quantité s'affiche.

Appui sur la touche	Quantité de nourriture
x1	1 tasse
x2	2 tasses
x3	3 tasses

2. Appuyez sur Démarrer (START).

Une fois le processus de cuisson terminé, trois signaux sonores retentiront et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.13 Melt/Soften (fondre/ramollir)

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre et ramollir les aliments.

1. Appuyez sur **Cuisson automatique (Auto Cook)** jusqu'à ce que le type d'aliment correct s'affiche.

Appui sur la touche	Nourriture	Quantité	Clé
x1	Beurre	1 bâton	1
		2 bâtons	2
x2	Chocolat	2 oz	2
		4 oz	4
		8 oz	8
x3	Glace	1 pinte	1
		1,5 litre	2
x4	Fromage à la crème	3 oz	3
		8 oz	8

2. Appuyez sur Démarrer (START).
3. Appuyez sur la touche numérique correspondant à la quantité de nourriture.
4. Appuyez sur Démarrer (START).

Une fois le processus de cuisson terminé, trois signaux sonores retentiront et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.14 Cuisson automatique (Auto Cook)

Cette fonction règle le micro-ondes pour cuire certains types d'aliments avec un minimum d'intervention.

IMPORTANT

Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance pendant une cuisson automatique.

Pour régler la cuisson automatique :

1. Appuyez sur **Auto Cook** jusqu'à ce que le type d'aliment correct s'affiche.

Appui sur la touche	Nourriture	Quantité	Clé
x1	Bacon	1-3 tranches	1-3
x2	Plat surgelé	10-20 oz	1-3
x3	Riz	1-2 tasses	1-3

2. Appuyez sur Démarrer (START).

ⓘ Si vous faites cuire du bacon, utilisez les touches numériques pour entrer le nombre de tranches (1 to 3) et appuyez sur Démarrer (START).

Une fois le processus de cuisson terminé, trois signaux sonores retentiront et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.15 Sensor Cook (cuisson avec capteur)

Les catégories de cuisson avec capteur sont conçues pour détecter l'augmentation de l'humidité dégagée par les aliments pendant la cuisson. Le capteur du four à micro-ondes ajustera automatiquement le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments. Les catégories d'aliments contrôlées par le capteur d'humidité sont présentées dans le tableau ci-dessous.

Appui sur la touche	Type d'aliment
x1	Petit-déjeuner congelé (8-12) oz
x2	Viande hachée
x3	Poisson ou fruits de mer
x4	Poitrine de poulet

Évitez d'utiliser deux fois de suite le même réglage de cuisson avec capteur pour le même aliment. Cela peut entraîner une surcuisson ou brûler les aliments. Si la nourriture semble insuffisamment cuite, utilisez l'une des touches Easy Set ou les touches de durée de cuisson pour ajouter plus de temps.

Conseils pour la cuisson avec capteur :

- Ne commencez jamais avec moins de 4 oz d'aliment.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, utilisez des récipients adaptés et couvrez ou enveloppez les aliments avec du plastique.
- Utilisez toujours des récipients indiqués comme adaptés au micro-ondes. N'utilisez pas de contenants en plastique hermétiquement fermés, car ils retiennent la vapeur. Cela peut perturber le capteur et entraîner une surcuisson des aliments.
- Assurez-vous que l'extérieur des récipients de cuisson et la cavité du four à micro-ondes soient secs avant d'y placer les aliments. Un excès d'humidité se transformant en vapeur, qui ne provient pas de la cuisson des aliments, peut perturber le capteur.

Pour régler la cuisson avec capteur :

1. Appuyez sur **Sensor Cook (cuisson avec capteur)** jusqu'à ce que le type d'aliment correct s'affiche.
2. Appuyez sur Démarrer (START).

Une fois le processus de cuisson terminé, trois signaux sonores retentiront et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.16 Réchauffage (Reheat)

Cette fonction est conçue pour détecter l'augmentation de l'humidité dégagée par les aliments pendant la cuisson. Le capteur du four à micro-ondes ajustera automatiquement le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments.

Appui sur la touche	Type d'aliment	Quantité	Clé
x1	Assiette de dîner	1 à 2 assiettes	Par défaut
x2	Soupe / Sauce	1 à 2 tasses	Par défaut
x3	Casserole	1 à 4 portions	Par défaut

Conseils pour réchauffer :

- Pour les casseroles, ajoutez 2-3 cuillère à soupe de liquide, couvrez avec un couvercle ou un film plastique aéré. Remuez lorsque l'affichage l'indique.
- Pour les aliments en conserve, videz le contenu de la boîte dans un plat à gratin ou un bol de service. Couvrez le plat avec un couvercle ou un film plastique aéré. Laissez reposer quelques minutes avant de servir.
- Pour les assiettes de nourriture, disposez les aliments dans l'assiette et ajoutez du beurre ou des sauces, etc. Couvrez avec un couvercle lâche ou un film plastique aéré. Après le réchauffage, laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Pour régler la fonction Réchauffer :

1. Appuyez sur **Réchauffage (Reheat)** jusqu'à ce que le type d'aliment correct s'affiche.
2. Appuyez sur Démarrer (START).
3. Pour les soupes/sauces, utilisez les touches numériques pour entrer la quantité (sautez pour Par Défaut) et appuyez sur Démarrer (START) de nouveau.

Une fois le processus de cuisson terminé, trois signaux sonores retentiront et l'affichage indiquera "FOOD READY".

6.17 Verrouillage du clavier

Le panneau de commande du micro-ondes peut être verrouillé pour empêcher une utilisation involontaire de l'appareil ménager, par exemple par des enfants.

Pour verrouiller le panneau :

1. Appuyez et maintenez 🔒 pendant 3 secondes.

L'icône s'allume.

2. L'affichage indiquera "LOCKED" si vous essayez de régler une commande.

Pour déverrouiller les commandes, touchez et maintenez 🔒 pendant 3 secondes. L'icône de verrouillage s'éteindra.

6.18 Réglage de l'horloge

1. Appuyez ⚙ une fois sur la touche.
"ENTER TIME" clignote sur l'écran.
2. Saisissez l'heure à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur Démarrer (START).
Il s'agit d'une horloge de 12 heure. Si vous tentez d'entrer une heure incorrecte, l'appareil émettra trois bips. Appuyez sur la touche STOP (arrêt) pour effacer l'affichage et recommencer.

6.19 Volume sonore

Vous pouvez modifier le volume des signaux sonores du micro-ondes.

1. Appuyez ⚙ deux fois sur la touche.
"VOLUME" apparaît sur l'affichage. "LOW", "MED", et "HIGH" s'afficheront en cycle.
2. Appuyez sur Démarrer (START) lorsque le volume souhaité est affiché.

6.20 Livres / Kilogrammes

Vous pouvez régler le micro-ondes pour mesurer le poids des aliments en livres ou en kilogrammes.

1. Appuyez ⚙ 3 fois sur la touche.
"Lb / KG" apparaît sur l'écran.
2. Appuyez sur Démarrer (START) pour changer le réglage.
"Lb" ou " KG"s'affichera brièvement pour montrer le nouveau réglage.

6.21 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour le micro-ondes, n'utilisez que des ustensiles et des matériaux appropriés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.

Ustensiles de cuisine / Matériel	Dégivrage	Réchauffage Liquide	Convection Gril supérieur
Verre et porcelaine résistants au four sans composants métalliques, par exemple verre résistant à la chaleur.	✓	✓	✓
Verre et porcelaine non résistants au four, sans décorations en argent, or, platine ou autres métaux.	✓	×	×
Verre et vitrocéramique en matériau résistant au four et au gel.	✓	✓	✓
Céramique et faïence sans quartz ni composants métalliques et émaux contenant du métal.	✓	✓	×
Céramique, porcelaine et faïence à fond non émaillé ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées.	×	×	×
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 392 °F (200 °C). Vérifiez toujours les spécifications du récipient en plastique avant de l'utiliser.	✓	✓	×
Carton, papier	✓	×	×
Film alimentaire	✓	×	×
Film de rôtissage avec fermeture pour micro-ondes (vérifiez toujours les spécifications du film avant de l'utiliser).	✓	✓	×
Plats à rôtir en métal, par exemple en émail ou en fonte.	×	×	×
Moules à pâtisserie, laqués noirs ou recouverts de silicone (vérifiez toujours les spécifications des moules à pâtisserie avant de les utiliser).	×	×	×
Plaque de cuisson	×	×	×
Tablette en fil de fer	×	×	✓
Ustensiles de cuisine pour le micro-ondes, par exemple les poêles à croustiller.	×	✓	×

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.
Écran tactile	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 vaporisez pas de liquides directement sur la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur l'écran d'affichage ; l'excès d'eau peut endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres nettoyants liquides, nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou essuie-tout, car ils pourraient endommager le fini.
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.
Acier inoxydable enduit	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. N'utilisez pas de nettoyant pour appareils ménagers, de nettoyant pour acier inoxydable ou de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Ils pourraient endommager la finition.
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 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.

7.2 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.

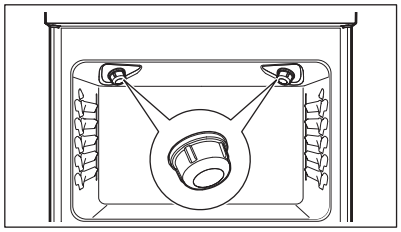
- Revêtements protecteurs — N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Une chaleur élevée pourrait faire fondre, endommager le four et réduire la circulation de l'air, ce qui donnerait de mauvais résultats de cuisson. Utilisez uniquement du papier aluminium comme recommandé 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.

7.3 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.

7.4 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.

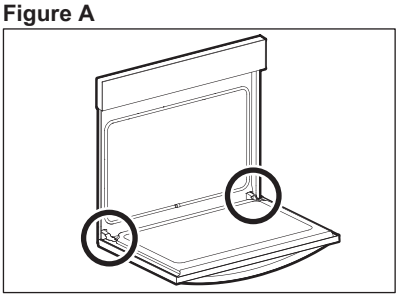
IMPORTANT

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

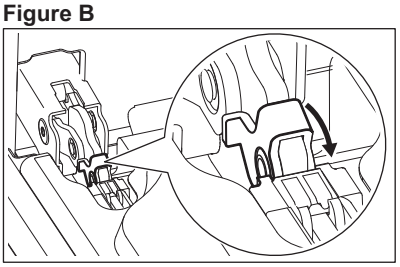
1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher.

Figure A



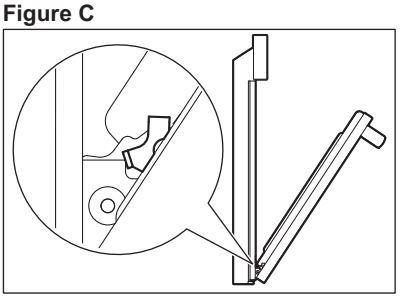
2. Tirez le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce qu'il s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une légère pression vers le haut sur le verrou pour le tirer.

Figure B



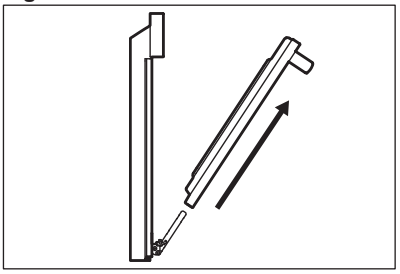
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre de la porte entre en contact avec les charnières déverrouillée.

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.

7.5 Nettoyage du four à micro-ondes

- Gardez le four propre à l'intérieur comme à l'extérieur pour de meilleures performances et une sécurité optimale.
- Essuyez immédiatement les éclaboussures, surtout après avoir cuisiné des aliments gras.
- Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux et un détergent doux. Évitez les produits nettoyants abrasifs ou les tampons à récurer.
- Pour décoller les résidus tenaces, chauffez 2 tasses d'eau (éventuellement avec du jus de citron) dans un récipient adapté au micro-ondes pendant 5 minutes. Laissez reposer 1 à 2 minutes avant de nettoyer.
- Retirez et lavez séparément le plateau tournant en verre avec précaution. Ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.
- Nettoyez la surface extérieure avec du savon doux et un chiffon doux. Ne laissez pas l'eau pénétrer dans les orifices de ventilation ou d'aération.
- Nettoyez la porte du four avec un chiffon doux et un détergent doux pour éviter les rayures.
- La vapeur peut s'accumuler pendant le fonctionnement du four à micro-ondes. Essuyez-la avec un chiffon doux.
- N'utilisez jamais le four à micro-ondes vide. Cela peut endommager les composants internes.

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.
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 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.

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.
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.

8.3 Four à micro-ondes

Avant d'appeler un réparateur pour votre micro-ondes, vérifiez la liste ci-dessous pour des solutions simples à certains problèmes courants.

Problème	Solution
Ni l'affichage du micro-ondes ni le four ne fonctionnent.	Vérifiez le disjoncteur domestique. Coupez l'alimentation du circuit, attendez 10 seconde, puis rétablissez l'alimentation du micro-ondes.
L'affichage du micro-ondes fonctionne, mais le four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la porte du micro-ondes est bien fermée et complètement verrouillée. Vérifiez qu'aucun objet n'est coincé dans le joint de la porte. Vérifiez que la porte du micro-ondes n'est pas endommagée. Si oui – contactez le service après-vente. Appuyez deux fois sur la touche STOP (arrêt) et tentez de ressaisir les instructions de cuisson.
Le micro-ondes s'arrête avant la fin du temps de cuisson.	Vérifiez le disjoncteur domestique. S'il y a eu une coupure de courant, l'affichage indiquera 00:00. Coupez l'alimentation du circuit, attendez 10 secondes, puis rétablissez l'alimentation du micro-ondes. Réinitialisez l'horloge et toutes les instructions de cuisson. Appuyez deux fois sur la touche STOP (arrêt) et tentez de ressaisir les instructions de cuisson.
Il y a des étincelles ou des arcs électriques.	Retirez tous les ustensiles métalliques, casseroles ou attaches métalliques de l'enceinte du micro-ondes.

Problème	Solution
Le plateau tournant fait du bruit ou bloque.	Nettoyez le plateau tournant, le support à rouleaux et le fond de l'enceinte du four. Assurez-vous que le plateau tournant et le support à rouleaux sont correctement positionnés.
L'utilisation de votre micro-ondes provoque des interférences TV ou radio.	Éloignez votre micro-ondes des autres appareils.

9. GARANTIE LIMITÉE

Votre appareil ménager est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de la date de livraison, Electrolux prendra en charge tous les frais de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil ménager qui s'avèrent défectueuses en termes de matériaux ou de fabrication lorsque cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. Si votre produit ne peut pas être réparé ou remplacé, vous serez remboursé au prix d'achat, déduction faite de toute dépréciation, taxe ou autres coûts.

Exceptions

La présente garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Produit qui n'appartient plus à son propriétaire initial et appartient à un tiers ou a été déplacé hors des États-Unis, à Porto Rico et au Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « en l'état » ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. Perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. 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 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 pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Les dépenses pour rendre l'appareil accessible pour l'entretien, comme le retrait de décorations, unités, clayettes, 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, filtres à air, filtres à eau, autres produits consommables, boutons, poignées ou autres pièces cosmétiques de l'appareil.
11. Les suppléments, y compris mais sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de travail, lors de la fin de semaine ou les jours fériés, nécessitant des péages, des frais de voyage en traversier ou des 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 : les services exécutés par des entreprises de service non autorisées ; l'utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux authentiques ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que les entreprises de service autorisées ; ou des causes externes comme l'abus, l'utilisation abusive, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les événements 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

Vous devez fournir le numéro de série de l'appareil et votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié pour établir la période de garantie si le service doit être requis. 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 s'applique uniquement aux États-Unis, à Porto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Porto Rico, votre appareil ménager est garanti par Electrolux Consumer Products, Inc. Au Canada, votre appareil ménager est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise aucune personne à modifier ou à ajouter des obligations à la présente 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 changer sans préavis.

ÉTATS-UNIS

1-800-374-4432

Electrolux Consumer Products, Inc.

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

10. DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC

Bien qu'Frigidaire fait tout son possible pour mettre à la disposition des consommateurs les pièces de rechange, les services de réparation et les informations nécessaires à l'entretien ou à la réparation de ses produits, les pièces, le service et les informations ne sont pas garantis, conformément à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P-40.1 et aux articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c P-40.1, r. 3.


PFAS