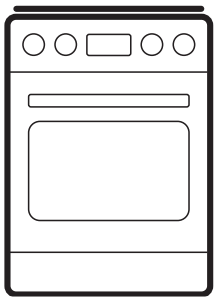
FRIGIDAIRE

CUISINIÈRE



Bienvenue dans votre nouvel appareil Frigidaire!

Vous avez fait pris une excellente décision! Suivez ces étapes simples pour commencer. Pour desconsignes détaillées et les précautions de sécurité, consultez ce Manuel d'utilisation et d'entretien. Allons-y!

Optimisez votre expérience

Frigidaire est là pour vous soutenir au-delà de l'installation. Commencez par enregistrer votre appareil pour activer la garantie, obtenir de l'aide pour le dépannage et accéder à des économies sur les filtres, les accessoires et les achats futurs.Il suffit de scanner le code QR ou de consulter **Frigidaire.com/register** (ayez votre numéro de série sous la main). Ensuite, consultez nos blogs et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour des conseils utiles, des tutoriels et de délicieuses recettes.

US

frigidaire.com1
1 800 374-4432

CA

frigidaire.ca
1-800-265-8352

Guide de Démarrage Rapide

1

Retirez tous les emballages et le ruban adhésif et jetez-les correctement. Insérez les grilles et les accessoires.

2

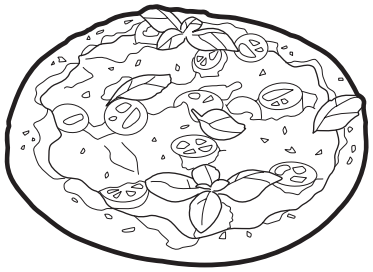
PrépPréchauffez votre four en le réglant sur 550°F / 288°C pendant 15 minutes, puis passez à 350°F / 177°C pendant 45 minutes. Vous pourriez entendre des bruits et même voir un peu de fumée. C'est normal.

3

Appuyez ⚙ jusqu'à ce que **HORLOGE** apparaît. Saisissez l'heure avec le clavier. Appuyez sur **START**. L'heure s'affiche sur l'écran au bout de quelques secondes.

Cuisinons

1. **Pour utiliser le four, appuyez sur le bouton « CUISSON » ou sur l'un des autres boutons de mode de cuisson.**
2. **La température par défaut de la cuisson est de 350°F / 177°C. Les autres modes utilisent par défaut des températures différentes.**
3. **Modifiez la température avec le clavier.**
4. **Si vous faites une erreur et souhaitez recommencer, appuyez sur OFF. Si c'est correct, appuyez sur START.**
5. **Appuyez sur OFF à tout moment pour terminer la cuisson.**



Découvrez le mode Pizza cuite au four à pierre (si disponible) dans le guide Comment utiliser le mode Pizza cuite au four à pierre fourni avec vos accessoires à pizza. Découvrez les plus de 15 modes de cuisson sur votre nouveau four Frigidaire dans ce manuel d'utilisation et d'entretien.

Utilisez la sonde alimentaire (si disponible), pour éviter de trop cuire les viandes et les volailles. Vous choisissez la température interne souhaitée pour les aliments et la sonde vous indique quand ils sont parfaitement cuits.

COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) respecte un compte à rebours selon le temps de cuisson défini et éteint le four passé ce délai.

Surveillez attentivement les aliments lors de l'utilisation des modes Friture à l'air, Cuisson à la vapeur et Rôtissage à la vapeur, car ils cuisent les aliments plus rapidement que la cuisson traditionnelle.

TROIS CHOIX GARANTIRONT VOTRE SUCCÈS EN CUISINE SUR LE POÊLE: L'USTENSILE DE CUISSON, LE BRÛLEUR UTILISÉ ET LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE.

- Si vous avez une induction, rappelez-vous que les plaques à induction ne s'activent que lorsqu'elles détectent une casserole compatible sur une brûleuse. Seuls les ustensiles de cuisson contenant des métaux magnétiques fonctionnent.
- La température doit correspondre à la surface de cuisson et à la tâche de cuisson. (Le recours une température élevée pour accélérer la cuisson ne permet pas d'obtenir un bon résultat.)
- Les petits brûleurs sont les meilleurs pour une chaleur faible ou de petites quantités d'aliments dans de petites casseroles. Les brûleurs standard couvrent la plupart des besoins de cuisson. Le plus grand brûleur est adapté aux grandes quantités d'aliments ou de liquides dans de grands récipients.
- Les ustensiles de cuisson doivent avoir des fonds plats qui permettent un contact direct et complet avec la surface de cuisson.

Entretien Rapide

SOYEZ DOUX

Nettoyez avec de l'eau tiède et un savon doux, ou utilisez le nettoyant pour four et micro-ondes Frigidaire ReadyClean™.

CYCLE DE NETTOYAGE

Utilisez l'autonettoyage pour les salissures incrustées et carbonisées. Utilisez le nettoyage à la vapeur pour les salissures récentes et légères.

ENTRETIEN

Pour cuisinières électriques et à induction, essuyez la surface refroidie avec un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de nettoyant standard pour vitrocéramique sur les salissures tenaces.

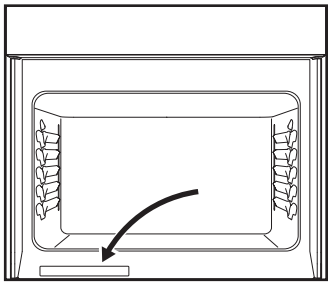
Regardez à l'intérieur pour plus de détails

FRANÇAIS
1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ.....**2**
2. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....**5**
3. RECOMMANDATIONS DE CUISSON.....**9**
4. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE.....**10**
5. RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE.....**11**
6. AVANT D'UTILISER LE FOUR.....**12**
7. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR.....**12**
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....**22**
9. DÉPANNAGE.....**24**
10. GARANTIE LIMITÉE.....**25**
11. DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC.....**26**

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

1.1 Conservez ces renseignements pour référence rapide

Numéro de série Emplacement



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

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.

Lorsque vous commandez des pièces pour votre cuisinière ou que vous nous contactez à ce sujet, veuillez toujours indiquer le numéro de modèle, le numéro de série ainsi que le numéro de lot ou la lettre figurant sur la plaque signalétique de votre cuisinière.

La plaque signalétique indique également la puissance nominale (besoins en énergie) et les tensions nominales.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

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 288°C (550°F) 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 maîtrisée, peut entraîner des blessures légères 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.

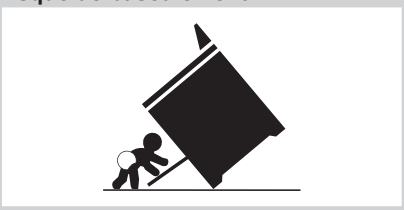
1.4 Instructions importantes pour le déballage et l'installation

➲ IMPORTANT

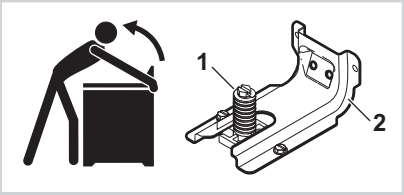
Lire et suivre les instructions et précautions ci-dessous pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de basculement



Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer l'appareil ménager et se tuer.
Installez le dispositif anti-basculement sur l'appareil ménager et/ou sur la structure conformément aux instructions d'installation.
Vérifiez que le dispositif antibasculement est réenclenché lorsque l'appareil ménager est déplacé.
Ne faites pas fonctionner l'appareil ménager sans que le dispositif antibasculement soit en place et enclenché.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



1. Pied de nivellement de la cuisinière / 2. Support anti-basculement
Pour vérifier si le support anti-basculement est correctement installé, utilisez les deux bras pour saisir le bord arrière de la cuisinière. En usant de prudence, tentez d'incliner la cuisinière vers l'avant. Lorsqu'elle est correctement installée, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.
Reportez-vous aux instructions d'installation du support anti-basculement fourni avec votre cuisinière pour une installation correcte.

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 ménager. Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne pas retirer l'étiquette de câblage et les autres documents fixés sur l'appareil. Ne pas retirer la plaque du numéro de modèle/série.
Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Pour utiliser cet appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps, s'assurer que l'appareil a été exposé à des températures supérieures à 32 °F (0 °C) pendant au moins 3 heures avant d'allumer l'appareil.
Tous les matériaux utilisés dans la construction d'armoires, de boîtiers et de supports autour du produit doivent avoir une cote de température nominale supérieure à 200 °F (94 °C).
Ne pas modifier ni altérer jamais la construction de l'appareil ménager en retirant les pieds de nivellement, les panneaux, les couvercles de fils, les supports/vis antibasculement ou toute autre pièce de l'appareil ménager.
S'assurer d'avoir un extincteur de type mousse approprié à portée de main, visible et facilement accessible près de l'appareil ménager.
Ne pas installer des placards au-dessus des éléments de cuisson afin de ne pas avoir à vous pencher au-dessus de zones chaudes.

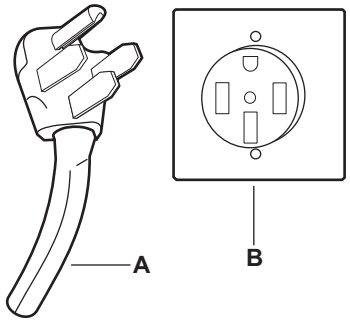
1.5 Instructions de mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT!

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

Installation adéquate : vérifiez que votre appareil ménager est correctement 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.

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



Pour le Canada uniquement : 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.

1.6 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.
- N'entreposez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ménager ou de tout autre 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.

⚠ AVERTISSEMENT!

- 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.

⚠ ATTENTION!

- 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 ménager pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, toujours éteindre l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments électriques de surface peuvent reprendre leur fonctionnement au rétablissement du courant. Une fois l'alimentation rétablie, réinitialiser l'horloge et la fonction du four.

1.7 Instructions importantes pour l'utilisation des tables de cuisson radiantes

Savoir quelle molette ou quelle clé contrôle chaque zone de chauffage de surface. Placer la batterie de cuisine avec les aliments sur la zone de cuisson avant de l'allumer. Éteindre la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.
Les poignées des batteries de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments de surface adjacents. Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec la batterie de cuisine, la poignée de celle-ci doit être tournée vers l'intérieur et ne pas déborder sur d'autres zones de cuisson.
Utiliser la bonne taille de casserole — Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Sélectionnez des batteries de cuisine à fond plat qui correspondent à la taille de l'unité de surface. L'utilisation d'une batterie de cuisine appropriée sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité.
Ustensiles de cuisson émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson conviennent aux tables de cuisson et doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones d'induction. Consulter les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de la surface de cuisson pour s'assurer que les batteries de cuisine sont compatibles avec la cuisson par induction.
Une batterie de cuisine inadéquate peut se briser en raison de changements soudains de température. Consultez les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour l'utilisation de la table de cuisson.
Ne jamais laisser les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer. Une casserole qui a bouilli à sec pourrait être endommagée et endommager la table de cuisson.
N'utilisez pas un gril de cuisson destiné à être utilisé avec une lèchefrite sur la table de cuisson. La grille de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée sur la table de cuisson. Cela pourrait provoquer un incendie.
Pour flamber des aliments sous une hotte de ventilation, allumer le ventilateur.

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

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

1.9 Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

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

1.10 Instructions importantes pour le nettoyage de l'appareil

⚠ ATTENTION!

Avant de nettoyer manuellement toute partie de l'appareil, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Nettoyer un appareil ménager chaud peut causer des brûlures. Lorsque vous déplacez l'appareil ménager pour le nettoyage manuel, débranchez-le de l'alimentation électrique. Si l'alimentation électrique est inaccessible, soulevez légèrement l'appareil à l'avant et éloignez-le loin du mur. Tirez seulement autant que nécessaire pour déconnecter l'alimentation électrique. Terminez de retirer l'appareil pour l'entretien et le nettoyage.

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. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux consignes de sécurité.

2.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

➔ IMPORTANT

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié.

➔ IMPORTANT

Avant l'installation et l'utilisation de cet appareil ménager, veuillez lire attentivement les instructions fournies et les informations importantes de sécurité dans le mode d'emploi. Conservez toujours les instructions dans un endroit sûr et accessible pour référence future.

⚠ AVERTISSEMENT!

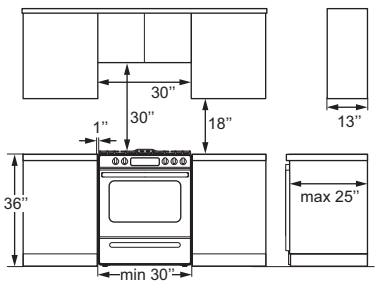
Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une électrisation peut se produire et causer des dommages matériels et corporels ou la mort.

Remarques importantes à l'attention de l'installateur
- Lisez toutes les instructions d'installation contenues dans les présentes avant d'installer la cuisinière.
- Retirez tout le matériel d'emballage des compartiments du four avant de brancher l'alimentation en gaz et en électricité de la cuisinière.
- Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur.
- Laissez ces instructions au client.

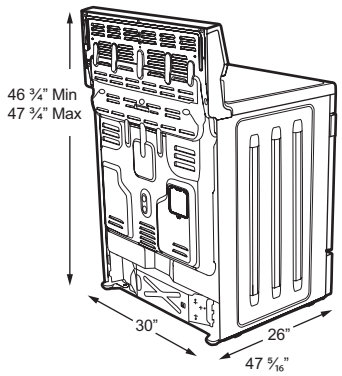
Remarques importantes pour à l'attention du consommateur
- Comme pour tout appareil ménager générant de la chaleur, il existe certaines précautions de sécurité à suivre. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien.
- Vérifiez que votre cuisinière est installée et correctement mise à la terre par un installateur qualifié ou un technicien de maintenance.
- Vérifiez que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur générée par la cuisinière.
- Pour éviter de devoir atteindre au-dessus des éléments de surface, il convient d'éviter d'utiliser un espace de rangement dans l'armoire au-dessus des éléments.

2.2 DÉGAGEMENTS ET DIMENSIONS

1. Prévoyez des dégagements suffisants entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes.
2. Emplacement — Vérifiez l'emplacement où la cuisinière sera installée. Vérifiez que l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz sont correctes et que le sol est stable.
3. Les dimensions indiquées doivent être utilisées. Les dimensions indiquées fournissent un dégagement minimum. La surface de contact doit être solide et plane.

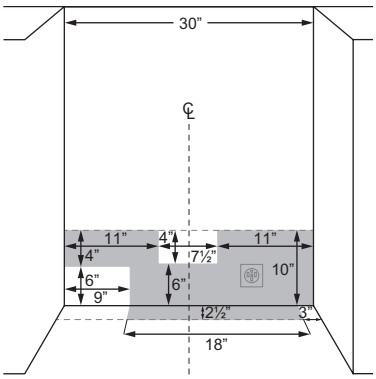


Maintenez un dégagement minimum de 30 po (762 mm) entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'un meuble en bois ou en métal non protégé.



Si le bas de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau de carton ignifuge d'au moins 0,25 po (6 mm) recouvert de tôle d'acier n° 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,4 mm), d'aluminium de 0,024 po (0,6 mm) ou de cuivre de 0,020 po (0,5 mm), le dégagement minimum peut être réduit à 24 po (610 mm).

Le dégagement minimal pour l'arrière de la cuisinière est de 0 po (0 mm).



Respectez ces exigences dimensionnelles pour éviter les dommages matériels, les risques d'incendie potentiels et les découpes incorrectes des plans de travail et des armoires.

Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie en cas de contact avec des appareils de surface surchauffés, évitez de ranger des objets dans les espaces de rangement situés au-dessus des appareils de surface. Si le rangement dans des armoires est nécessaire, réduisez le risque en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'au moins 5 po (127 mm) du bas des armoires.

2.3 Outils

Pour le nivellement des pieds et le support anti-basculement :
- Clé à mollette ou pince multiprise.
- Tournevis à douille ou tournevis à pointe plate de 5/16 po.
- Perceuse électrique et foret de 1/8 po (foret à maçonnerie de 3/16 po si installation dans le béton).
- Niveau et ruban à mesurer.

Connexions de l'alimentation électrique :
- Tournevis à douille ou tournevis à douille de 1/4 po et 3/8 po.

Matériaux fournis avec l'appareil ménager :
- Gabarit anti-basculement.
- Support anti-basculement (comprend 2 vis de montage).

Matériaux supplémentaires :
- Cordon d'alimentation.
- Câblage électrique en cuivre et conduit métallique (pour câblage dur).

2.4 INSTRUCTIONS DE MONTAGE DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée au sol par un support antibasculement correctement installé et des vis fournies avec la cuisinière. En l'absence de ce dispositif, la cuisinière peut basculer si un poids excessif est placé sur la porte ouverte du four ou si un enfant grimpe dessus. Des blessures graves peuvent être causées par des liquides chauds renversés ou par la cuisinière elle-même.

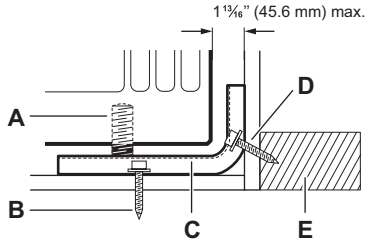
Si la cuisinière est déplacée, le dispositif anti-basculement doit également être déplacé et installé avec cette dernière.

Des instructions sont fournies pour l'installation dans le bois ou le ciment fixé au sol ou au mur. Une fois installées au mur, vérifiez que les vis pénètrent complètement dans le mur sec et qu'elles sont bien fixées dans le bois ou le métal. Lors de la fixation au sol ou au mur, vérifiez que les vis ne pénètrent pas dans le câblage électrique ou la plomberie.

1. Repérez le support à l'aide du gabarit
- Le support peut se trouver sur le côté gauche ou droit de la cuisinière. Marquez le sol ou le mur où se trouvera le côté de la cuisinière.
- Si l'arrière de la cuisinière est contre le mur ou à moins de 1-13/16" (mm 45.6) du mur, utilisez la méthode de fixation murale ou au sol.
- Si la moulure murale empêche le support de reposer à plat, retirez-le ou fixez-le au sol.

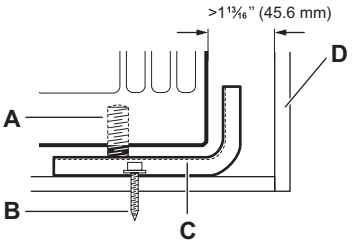
Pour fixation murale :
- Placez le bord arrière du gabarit contre la paroi arrière et le bord latéral sur la marque latérale de la cuisinière. Placez le support sur le gabarit et marquez les emplacements des trous de vis sur le mur.
- Si l'arrière de la cuisinière est à plus de 1-13/16" (mm 45.6) du mur, fixez le support au sol.

Fixez le support (montage mural ou au sol)



A. Pied de mise à niveau
B. Fixation au sol
C. Support anti-basculement
D. Mur
E. Plaque murale

Fixez le support (montage au sol uniquement)

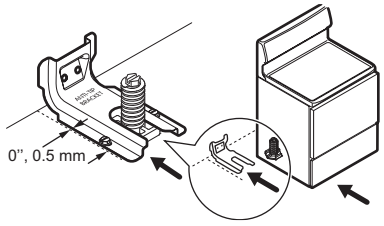


A. Pied de mise à niveau
B. Fixation au sol
C. Support anti-basculement
D. Mur

Pour une fixation au sol, définissez l'emplacement du support en plaçant le bord arrière du gabarit à l'endroit où se trouvera l'arrière de la cuisinière. Marquez l'emplacement des trous de vis, indiqué dans le gabarit.

2. Percez des trous pilotes et fixez le support :
- Percez un avant-trou de 1/8" (3 mm) pour les vis.
- Pour une fixation murale, percez à un angle de 20° vers le bas.
- Pour les sols en maçonnerie ou en céramique, percez un 1-3/4" de trou pilote de 3/16" (4.8 mm) (44 mm) de profondeur.
- Utilisez les vis fournies pour le bois ou le béton.
- Serrez le support à l'aide d'un tournevis à douille 5/16" (mm 8) ou d'un tournevis plat.

3. Niveau et plage de positions :
- Réglez les quatre pieds de mise à niveau avec une clé jusqu'à ce que la cuisinière soit à niveau.
- Maintenez un dégagement d'au moins 1/8" (mm de 3) entre le bas de la cuisinière et le pied de mise à niveau pour le dégagement du support.
- Vérifiez le niveau avec un niveau à bulle.
- Faites glisser la cuisinière en place.
- Confirmez que le pied de nivellement arrière est bien engagé dans le support anti-basculement en retirant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement.
- Pour les modèles équipés d'un tiroir chauffant ou d'un compartiment à grille, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution.



2.5 Exigences de raccordement électrique

IMPORTANT

Suivez les consignes de sécurité importantes concernant la mise à la terre.

2.6 Modèles avec cordon d'alimentation (Canda)

Branchez le câble d'alimentation de la cuisinière à quatre broches dans une prise murale de 240 V correctement mise à la terre.

2.7 Installation des cordons d'alimentation (États-Unis)

⚠ AVERTISSEMENT!

Un risque d'incendie ou d'électrisation peut survenir en cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation de taille incorrecte, si les instructions d'installation ne sont pas suivies ou si le support de réduction de tension est jeté.

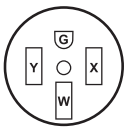
Cet appareil ménager peut être raccordé au moyen d'un cordon d'alimentation. Utilisez un cordon d'alimentation de 125/250 V minimum, indiqué pour une utilisation avec des cuisinières.

Tableau des tailles d'ouverture des raccords de cuisinière

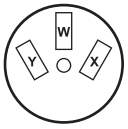
Informations sur la cote d'ampère du kit de cordon d'alimentation. Consultez la plaque signalétique pour les données de puissance nominale.

Voir la plaque signalétique sur la cuisinière pour la cote de kW	Capacité nominale de l'ensemble cordon	Diamètre (pouces) de l'ouverture du raccord de la cuisinière	
120/240 Volts 120/208 Volts		Kit de cordon	Câblage permanent
8.8-16.5 kW 7.9-12.5 kW 16.6-22.5 kW 12.6-18.5 kW	40/50 amp 50 amp	1-3/8 po 1-3/8 po	1-1/8 po 1-3/8 po

Le cordon doit avoir trois (3) ou quatre (4) conducteurs. Les bornes aux extrémités des fils doivent être soit des cosse de bêche fermées, soit des cosse de bêche à extrémité ouverte avec des extrémités renversées.

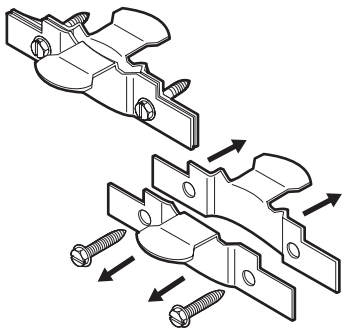


Requis pour les installations neuves et rénovées
(14-50R) de prise murale à 4 fils



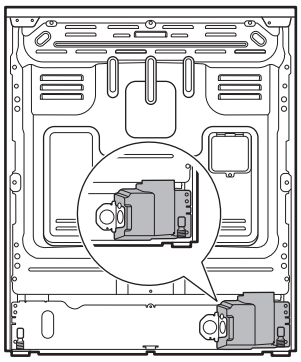
Autorisé pour les installations existantes
(10-50R) de prise murale à 3 fils

Le réducteur de tension doit être correctement installé.

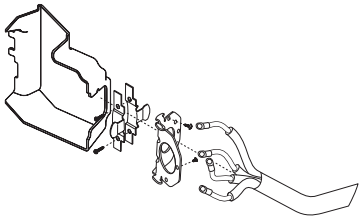


Accéder au bloc de connexion

1. Retirez le couvercle d'accès et la bride à l'arrière de l'appareil ménager. Conservez toutes les pièces et les vis.



2. Passez les bornes du cordon dans le trou correspondant de la bride fournie avec l'appareil ménager.
3. Connectez les bornes au bloc de connexion selon les instructions pour les connexions à 3 fils, à 4 fils ou permanentes.
4. Placez le serre-câble à travers la bride fournie et serrez-le contre le cordon d'alimentation.
5. Replacez la bride et le couvercle d'accès sur l'appareil ménager.



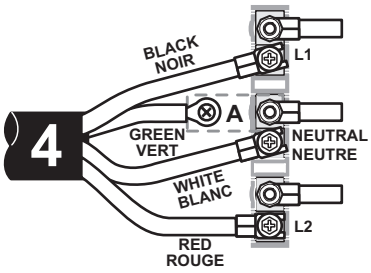
Connexion du cordon d'alimentation à 4 fils (nouveau circuit de dérivation ou maison mobile)

1. Insérez les connecteurs d'extrémité pour la ligne 1, la ligne 2 et le neutre et serrez-les fermement sur le bornier.

IMPORTANT

Ne desserrez pas les connexions à écrou installées en usine qui fixent le câblage de la gamme au bornier. Une défaillance électrique ou une perte de connexion électrique est possible si ces écrous sont desserrés ou retirés.

2. Vous devez déconnecter la bride de mise à la terre. Retirez la vis et la plaque de mise à la terre installées en usine pour libérer le cordon de mise à la terre en cuivre du cadre de l'appareil ménager. Coupez et jetez le cordon de mise à la terre en cuivre et la plaque. Conservez la vis de mise à la terre.
3. Connectez le fil de mise à la terre VERT avec l'œillet au cadre de l'appareil ménager avec la vis de mise à la terre en utilisant le même trou dans le cadre où la vis de mise à la terre était initialement installée.
4. Suivez les instructions d'installation du fabricant fournies avec le réducteur de tension et effectuez l'installation.
5. Vérifiez que toutes les vis sont bien serrées et remplacez le couvercle d'accès arrière.



A. Retirez la pince de mise à la terre

REMARQUE

Le fil blanc interne n'est pas présent sur tous les modèles.

Connexion du cordon d'alimentation à 3 fils (uniquement pour les installations existantes)

Une bride de mise à la terre est installée sur cette gamme, qui relie la borne centrale du bloc de bornes (Neutre) au châssis de la gamme. La bride de mise à la terre est connectée à la gamme par la vis centrale. La bride de mise à la terre ne doit pas être retirée, sauf si les codes nationaux, provinciaux ou locaux n'autorisent pas l'utilisation d'une bride de mise à la terre.

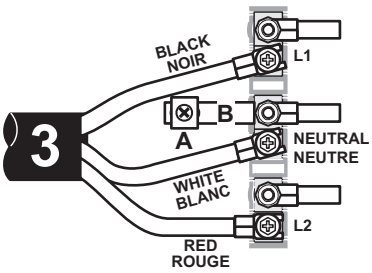
Si la bride de mise à la terre est retirée pour une raison quelconque, un fil de terre séparé doit être connecté à la vis de terre séparée fixée au châssis de la gamme et à une source de terre adéquate.

1. Insérez les connecteurs d'extrémité pour la ligne 1, la ligne 2 et le neutre et serrez-les fermement sur le bornier.

IMPORTANT

Ne desserrez pas les connexions à écrou installées en usine qui fixent le câblage de la gamme au bornier. Une défaillance électrique ou une perte de connexion électrique peut survenir si ces 3 écrous sont desserrés ou retirés.

2. Suivez les instructions d'installation du fabricant fournies avec le réducteur de tension et effectuez l'installation.
3. Assurez-vous que toutes les connexions sont bien serrées et remplacez le couvercle d'accès arrière.



A. Vis et plaque de mise à la terre
B. Bride de terre

REMARQUE

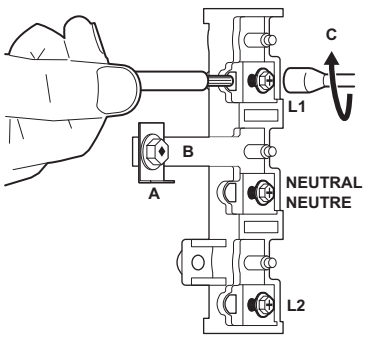
Le fil blanc interne n'est pas présent sur tous les modèles.

Connexion permanente à 3 et 4 fils

Cet appareil ménager peut être raccordé par un câblage permanent.

Lors de l'installation d'un câblage permanent, ne laissez pas d'excédent de fil dans le compartiment de la cuisinière. Un excès de fils dans le compartiment de la cuisinière peut empêcher la remise en place correcte du couvercle d'accès arrière et pourrait créer un risque électrique potentiel si les fils sont pincés. Connectez-vous uniquement comme indiqué. Lorsque vous utilisez un conduit flexible ou un câble pour cuisinière, utilisez un connecteur pour conduit flexible ou un serre-câble pour câble de cuisinière.

1. Dénudez l'isolant des extrémités du câblage permanent pour la ligne 1, la ligne 2 et le neutre (dénudez également le fil de terre sur les connexions à 4 fils). Serrez bien tous les fils conducteurs au bornier.

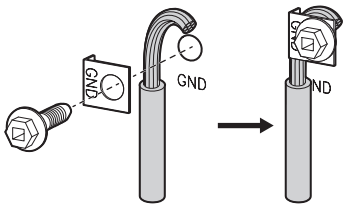


A. Vis et plaque de mise à la terre
B. Tresse de mise à la terre
C. Resserrer tous les câbles

IMPORTANT

Ne desserrez pas les écrous de fixation installés en usine qui maintiennent le câblage de la cuisinière au bornier. Une panne électrique ou une perte de connexion électrique peut survenir si ces écrous sont desserrés ou retirés.

2. Connexion permanente à 4 fils uniquement : Débranchez la tresse de mise à la terre. Retirez la vis et la plaque de mise à la terre installées en usine pour séparer la tresse de mise à la terre en cuivre installée en usine du châssis de l'appareil ménager. Coupez et jetez la bande de cuivre du bornier. Conservez la vis et la plaque de mise à la terre.
3. Connexion permanente à 4 fils uniquement : Raccordez le fil de terre (vert) au châssis de l'appareil ménager à l'aide de la vis et de la plaque de terre. Veillez à utiliser le même trou dans le cadre que celui où la vis de mise à la terre était initialement vissée.



4. Suivez les instructions d'installation du fabricant fournies avec le serre-câbles et installez.
5. Vérifiez que toutes les connexions sont bien serrées et remettez en place le couvercle d'accès arrière.

Les connexions de compression des fils de terrain non terminés doivent être réglées à22pouces /lb ou plus. Toujours utiliser10 fil de calibre ou plus gros.

2.8 Installation de la cuisinière dans sa position finale

Assurez-vous de fournir tous les dégagements et dimensions adéquats avant de déplacer l'appareil ménager dans son emplacement final.

Faites glisser soigneusement la cuisinière dans sa position finale tout en insérant la jambe de nivellement arrière dans le support anti-basculement. Vérifiez que le cordon d'alimentation se replie dans la zone de sol restante derrière la cuisinière. N'oubliez pas de vérifier le niveau de la cuisinière.

2.9 Entretien, nettoyage et entretien.

Consultez le chapitre Entretien et nettoyage pour les instructions de nettoyage.

Si le retrait de la cuisinière est nécessaire pour le nettoyage ou l'entretien, débranchez l'alimentation électrique. Si l'alimentation électrique est inaccessible, soulevez légèrement l'appareil ménager à l'avant et écartez-le du mur. Tirez seulement aussi loin que nécessaire pour débrancher l'alimentation électrique. Terminez le retrait de l'appareil pour l'entretien et le nettoyage.

3. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

3.1 Caractéristiques spéciales

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

Cuisson sous vide (SousVide) - La chaleur et le débit d'air contrôlés avec précision vous permettent d'obtenir des résultats sous vide sans bain-marie, en préservant les saveurs naturelles et en conservant l'humidité.

- Des steaks cuits à la perfection selon vos préférences.
- Viande de porc et volaille juteuses.
- Des œufs durs ou mollets, à votre goût.
- Des légumes qui restent fermes et croquants.

Cuisson à la vapeur (Steam Bake) - La cuisson à la vapeur ralentit la formation de la croûte, permettant à votre pâte de lever plus longtemps avant la formation de la croûte.

- Des pains et pâtisseries qui montent plus haut avec une croûte croustillante et dorée et un intérieur léger et feuilleté.

Rôtissage à la vapeur (Steam Roast) - L'humidité du rôtissage à la vapeur empêche les viandes de sécher pendant la cuisson.

- Des viandes moelleuses et tendres avec une peau dorée et croustillante à l'extérieur.

Friture d'air (Air Fry) La convection à air chaud produit des aliments frits croustillants et dorés sans éclaboussures. Pour un chauffage uniforme de tous les côtés et une grande capacité, utilisez le plateau de Friture d'air (Air Fry).

- Des ailes de poulet dorées et croustillantes.
- Des croustilles de légumes croquantes.
- Un poulet parmesan juteux.
- Des crevettes tempura, des samosas et plus encore, tous parfaitement croustillants.

Pizza Cuite Sur Pierre- Une chaleur élevée permettra d'obtenir une pizza délicieuse en environ 2 minutes.

- Pizza napolitaine fraîche
- Pizza new-yorkaise

Sans préchauff age (No Preheat) - Mettez plus rapidement vos délices culinaires sur la table.

- Préparez des aliments prêts à l'emploi sans délai.
- Pizzas surgelées, partiellement cuites, traiteur ou à pâte précuite.

Cuisson par convection - Même vos recettes les plus complexes sont délicieuses grâce à la chaleur et à la circulation de l'air contrôlées avec précision.

- Produits de boulangerie parfaitement dorés.
- Rôtis et rôtissage uniformes.

Nettoyage à la vapeur (Steam Clean) - Conservez l'aspect impeccable de votre four grâce au cycle Nettoyage à la vapeur (Steam Clean), sans produits chimiques et sans odeur. Empêchez l'accumulation d'aliments brûlés et renversés dans le fond du four.

3.2 Batteries de cuisine

Le type de batterie de cuisine que vous utilisez influe sur la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est transmise à vos aliments.

- **Batterie de cuisine en métal lustré** - adaptées à toutes les pâtisseries. Les températures et les durées de cuisson recommandées sont basées sur des batteries de cuisine en métal brillant.
- **Batteries de cuisine foncées**- sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes. Réduisez la température de cuisson de 25°F / 13-14°C.
- **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.
- **Batteries de cuisine isolées** - elles chauffent moins que les ustensiles brillants et sont conçus pour la cuisson au four à gaz. Le temps de cuisson peut être plus long que d'habitude.

3.3 Conditions de cuisson

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

- **Batterie de cuisine vieillissante**Au fur et à mesure du vieillissement et de la décoloration des casseroles, il peut être 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 plus basse. Cela peut causer :
  - L'ébullition de l'eau à une température plus basse - augmentez le temps de cuisson sur la table de cuisson. Couvrez la vaisselle pour réduire l'évaporation.
  - L'évaporation plus rapide des liquides - augmentez la quantité de liquide dans les recettes de cuisson.
  - La cuisson plus lente des aliments - augmentez le temps de cuisson ou augmentez la température du four.
  - La levée plus rapide de la pâte - réduisez la quantité de bicarbonate de soude ou de poudre à pâte. Réduisez le temps de levée ou enfoncez la pâte et laissez-la se lever deux fois.

3.4 Résultats de cuisson

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

- **Aliment trop léger** - Utilisez le temps de cuisson moyen à maximum recommandé sur l'emballage ou la recette.
- **Aliment trop foncé** - Utilisez le temps de cuisson minimum recommandé sur l'emballage ou la recette.

3.5 Conseils de cuisson

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

Cuisson

- Placement des grilles de four - se référer à la Réglage des commandes du four.
- Insérez les aliments immédiatement après le bip. Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et du pain.
- Utilisez la fenêtre et l'éclairage du four pour vérifier la nourriture. L'ouverture de la porte peut réduire la performance de cuisson.
- Utilisez la fonction de cuisson par convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles de four. Pour de meilleures performances, reportez-vous à Réglage des commandes du four.
- Pour obtenir des instructions, des conseils et des avantages, consultez la page suivante Réglage des commandes du four.
- Laissez un espace d'au moins 2pouces / 5cm entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.

Griller/Rôtir

- Si l'accessoire n'est pas fourni avec votre appareil ménager, vous pouvez l'acheter sur le site www.frigidaire.com. Pour de meilleurs résultats de cuisson au gril, utilisez une lèchefrite avec une grille. La grille évacue la graisse pour réduire les éclaboussures, tandis que la poêle située en dessous retient la graisse pour réduire au minimum la fumée.

Cuisson par 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.
- 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.
- Rôtissage à convection - fonctionne mieux pour les viandes et ne nécessite généralement pas de préchauffage. Ne réduisez pas la température. Respectez la température et la durée recommandées

pour votre recette, en ajustant uniquement le temps de cuisson s'il ne comprend pas de directives de rôtissage à convection.
Le temps de cuisson peut être réduit de 25% à 40% en fonction du type d'aliment. Vous pouvez réduire les temps de cuisson de 25 % par rapport au temps recommandé pour votre recette et vérifier les aliments à ce moment. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée. Si la sonde alimentaire est fournie avec votre appareil ménager, utilisez-la. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez l'acheter dans la plupart des épiceries et des magasins d'articles ménagers. Placez les gros morceaux de viande ou de volaille sur la grille de four la plus basse.
Ne pas couvrir les aliments lorsque vous les rôtissez à sec ; le fait de les couvrir empêchera la viande de brunir convenablement.

4. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT!
Voir les chapitres sur la sécurité.

4.1 À propos de la table de cuisson en céramique et en verre

⚠ AVERTISSEMENT!
Se référer à Entretien et nettoyage.

La surface de cuisson en verre céramique contient des éléments de cuisson sous une surface en verre lisse. Les marques sur le verre indiquent la taille et l'emplacement de chaque élément de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à fond plat et choisissez des casseroles qui correspondent au diamètre du contour de l'élément de cuisson.

Avant la première utilisation, appliquez une crème de nettoyage pour table de cuisson en céramique et frottez avec une serviette en papier propre. Cela aide à protéger la surface et facilite le nettoyage futur.

Pendant le fonctionnement, la chaleur peut se propager au-delà des zones des éléments de cuisson marqués. Les zones environnantes peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

➲ IMPORTANT
- La table de cuisson ne doit pas servir de planche à découper ni de surface de travail.
- La chute d'objets lourds ou durs sur la table de cuisson peut fissurer cette dernière.
- Ne placez pas les aliments directement sur la surface de cuisson. Cela peut laisser des résidus tenaces, provoquer de la fumée et aggraver le risque d'incendie.
- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson, ne les faites pas glisser sur une surface en verre. Un fond rugueux ou sale peut rayer la surface de cuisson. Toujours utiliser des batteries de cuisine propres.

4.2 À propos des éléments de surface radiante

L'élément chauffe progressivement et uniformément. Au fur et à mesure qu'il chauffe, il devient rouge. Pour maintenir la température réglée, l'élément s'allume et s'éteint par cycles. Il reste suffisamment chaud pendant le cycle d'extinction pour fournir une chaleur constante et uniforme.

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

⚠ ATTENTION!
Les éléments de surface peuvent sembler froids après avoir été éteints, mais ils peuvent encore être chauds. Ne touchez pas aux éléments avant qu'ils ne refroidissent, la surface chaude peut provoquer des brûlures.
Ne placez pas de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur (plastique, papier, tissu) sur ou à proximité de la cuisinière pendant son utilisation. Ces matériaux peuvent fondre ou prendre feu lorsqu'ils sont exposés à des températures élevées.

➲ IMPORTANT
Ne pas laisser le papier d'aluminium ni tout autre matériau susceptible de fondre entrer en contact avec l'élément de cuisson. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils endommageront la table de cuisson.

➲ REMARQUE
- Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui leur permet de s'allumer et de s'éteindre, même au réglage **HI**.

4.3 Utiliser les bons ustensiles de cuisine

La taille et le type d'ustensiles utilisés influencent le réglage de chaleur nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Ustensiles de cuisine appropriés :

- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée n'incline pas la poêle. La poêle est bien équilibrée.
- Fabriqués en matériau qui conduit bien la chaleur.
- Faciles à nettoyer.
- La taille des ustensiles correspond à la quantité d'aliments à préparer.
- Le diamètre des ustensiles correspond à la taille de la zone de cuisson.

Batterie de cuisine inappropriée :

- Fond bombé ou déformé.
- Ustensiles dépassant la zone de cuisson de plus de 0,5 pouce (12 mm).
- Une poignée lourde incline la poêle.
- La casserole est beaucoup plus petite que la zone de cuisson.

Types de matériau de batterie de cuisine :

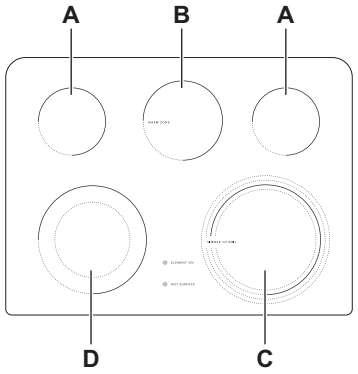
- Aluminium - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments le feront noircir (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres).
- Cuivre – Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement (voir Aluminium).
- Acier inoxydable – Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- Fonte – Un conducteur de chaleur lent, mais qui retient très bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température de cuisson atteinte.
- Émail de porcelaine sur métal – Les caractéristiques de chauffage peuvent varier selon le matériau de base.
- Verre – Conducteur de chaleur lent

➲ IMPORTANT
Ne placez pas d'ustensiles de cuisson vides recouverts d'aluminium, de verre ou d'émail de porcelaine sur l'élément. Le point de fusion des ustensiles de cuisson fabriqués avec ces matériaux peut être atteint rapidement, surtout s'il est laissé vide. Si l'ustensile fond, cela endommagera la table de cuisson. Suivez toutes les recommandations du fabricant de l'ustensile pour l'utilisation et l'entretien des ustensiles de cuisson.

➲ IMPORTANT
Ne placez jamais un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson différentes en même temps. Une mauvaise utilisation peut endommager la table de cuisson.

4.4 Types d’éléments de table de cuisson en céramique

Les cercles sur la table de cuisson en céramique et en verre indiquent la taille et le type d’élément situé en dessous. Les éléments de votre table de cuisson dépendent du modèle.



A. Élément unique
B. Zone chaude (certains modèles)
C. Simmer to Boil
D. Double élément (certains modèles)

4.5 ELEMENT ON Indicator et HOT SURFACE Indicator

LeELEMENT ON voyant s'allume lorsqu'un élément de surface est utilisé. Vérifiez ce voyant après la cuisson pour vous assurer que tous les éléments chauffants sont éteints.

LeHOT SURFACE voyant s'allume lorsque le brûleur est suffisamment chaud pour provoquer des brûlures et reste allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à une température sûre.

4.6 Mise en conserve

Suivez les instructions ci-dessous lors de la mise en conserve à domicile avec votre appareil ménager. Pour des conseils supplémentaires, consultez les informations disponibles sur le site Web de l’USDA.

- Utilisez un stérilisateur à fond plat sans arêtes pour une distribution uniforme de la chaleur.
- Vérifiez que le diamètre du stérilisateur ne dépasse pas 1 pouce au-delà de l'élément.
- Utilisez des stérilisateurs de petit diamètre sur les cuisinières à bobines électriques et en verre céramique. Centrez le stérilisateur sur la grille du brûleur.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Utilisez le réglage de chaleur le plus élevé pour amener l'eau à ébullition. Après ébullition, mettez la chaleur sur le réglage le plus bas nécessaire pour maintenir l'ébullition.
- Utiliser des recettes testées et suivre attentivement les instructions. Consulter votre service d’extension agricole coopératif local ou un fabricant de bocaux en verre pour les dernières informations sur la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de petites quantités et des charges légères.

⚠ ATTENTION!

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

5. RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

5.1 Réglage des éléments de surface rayonnants

Commencer la plupart des opérations de cuisson à un réglage plus élevé, puis les faire tourner à un réglage plus bas pour terminer la cuisson.

Réglages suggérés pour les éléments rayonnants

Réglages	Type de cuisson
Élevé (HI - 9)	Commencer la plupart des aliments; porter l’eau à ébullition; griller à la poêle.
Moyen (7 - 8)	Poursuivre une ébullition rapide, frire, frire à la friteuse.
Moyen (5 - 6)	Maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces ou cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (2 - 4)	Maintenir la cuisson des aliments, pocher, mijoter.
Bas (1)	Cuisson à basse température.
Bas (LO)	Garder au chaud, faire fondre.

Les réglages suggérés sont pensés pour une cuisson avec des casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier lorsque vous utilisez d’autres types de casseroles.

La taille et le type d’ustensiles utilisés, ainsi que la quantité et le type d’aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

➔ IMPORTANT

Ne placez pas de batteries de cuisine sur deux zones de cuisson, sauf si la plaque de cuisson est équipée d'un élément de pont et que les ustensiles sont conçus à cet effet. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture de la table de cuisson en céramique.

Réglage d’un seul élément de surface rayonnant

Pour faire fonctionner les éléments à rayonnement simple (notamment les éléments de Mijotage à ébullition) :

1. Placez une batterie de cuisine de taille appropriée sur l’élément de surface.
2. Enfoncez et tournez le bouton de réglage de la surface dans l’une ou l’autre direction jusqu’au réglage souhaité (voir le tableau « Réglages suggérés pour les éléments rayonnants »).
3. Lorsque la cuisson est terminée, réglez sur OFF l’élément de la surface rayonnante avant de retirer l’ustensile de cuisson.

Élément mijoteur/ébullition (certains modèles)

L’élément d’ébullition rapide est conçu pour chauffer et cuire rapidement de grandes quantités d’aliments dans de grandes casseroles.

Réglage de l’élément de surface rayonnante double (certains modèles)

Les symboles au-dessus du bouton indiquent quelle partie du double élément doit être activée.

Pour faire fonctionner un double élément rayonnant :

1. Placez une batterie de cuisine de taille appropriée sur l’élément de surface.
2. Poussez et tournez le bouton de contrôle de la surface dans le sens antihoraire pour activer les éléments intérieurs et extérieurs. Si seul l’élément intérieur est nécessaire (pour des ustensiles de cuisson plus petits), enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens horaire.
3. Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton vers OFF avant de retirer la batterie de cuisine.

Réglage Zone de maintien au chaud (Warm Zone) (certains modèles)

Utilisez la zone de maintien au chaud pour garder les aliments cuits chauds.

Commencez toujours par des aliments chauds. Ne réchauffez pas d'aliments froids sur la zone de maintien au chaud. Conservez tous les aliments couverts afin de préserver leur qualité.

Pour réchauffer des pâtisseries ou du pain, laissez une petite ouverture dans le couvercle pour permettre à l'humidité de s'échapper. N’utilisez

pas de film plastique pour couvrir les aliments, car il peut fondre et adhérer à leur surface. Utilisez uniquement des batteries de cuisine et de la vaisselle approuvés pour une utilisation au four et sur les plaques de cuisson.

Pour activer un élément de zone chaude :

1. Appuyez sur le bouton **Zone de maintien au chaud (Warm Zone)** de la commande et attendez que la lumièreLED clignote.
2. Appuyez de nouveau sur le bouton**Zone de maintien au chaud (Warm Zone)** pour activer l'élément. Le LED voyant cessera de clignoter, indiquant que la zone chaude est désormais active.

Pour annuler la zone chaude à tout moment, appuyez sur le bouton**Zone de maintien au chaud (Warm Zone)**.

REMARQUE

L'élément de la zone chaude ne devient pas rouge lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments de la plaque de cuisson afin d'éviter les brûlures.

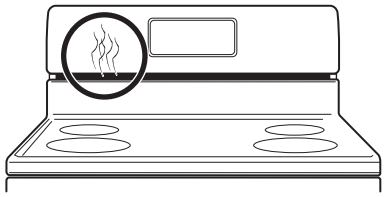
6. AVANT D'UTILISER LE FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

6.1 Emplacement de l'évent du four

Les bouches d'aération du four sont situées à l'arrière de la table de cuisson.



Lorsque le four est en marche, il évacue de l'air chaud par l'ouverture d'aération. Cela favorise une bonne circulation de l'air et garantit de meilleurs 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!

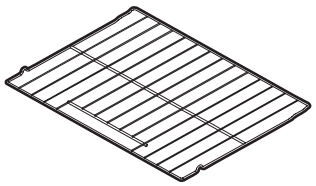
Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles de four ou toute autre partie de la cuisinière. Cela modifiera la distribution de la chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et pourrait 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. Pendant la cuisson, la plupart des éléments de l'appareil ménager peuvent devenir très chauds et causer des brûlures.

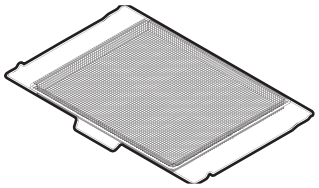
6.2 Type de grille de four

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.

Plateau de friture à air chaud



Le plateau de friture à air chaud est optimisé pour exploiter au maximum l'espace intérieur de votre four, garantissant une utilisation efficace et une cuisson uniforme. Il se glisse facilement dans un lave-vaisselle standard pour un nettoyage rapide et est entièrement compatible avec les fours à convection. Si votre cuisinière ne possède pas de plateau de friture à air chaud, vous pouvez l'acheter sur www.frigidaire.com .

IMPORTANT

Nettoyez les accessoires avant la première utilisation. Se référer à Entretien et nettoyage.

6.3 Retrait et disposition des grilles de four

IMPORTANT

Toujours placer les grilles lorsque le four est froid.

Pour retirer les grilles du four

1. Tirer la grille du four vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt.
2. Soulever l'avant de la grille du four et la faire glisser.

Pour remplacer les grilles du four

1. Placer la grille sur les guides de grille des deux côtés des parois du four.
2. Soulever légèrement l'avant de la grille du four, puis la remettre en place en la faisant glisser.

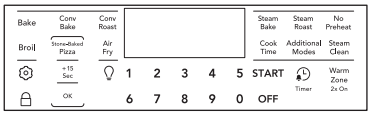
S'assurer que la grille du four est à niveau avant de l'utiliser.

7. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

7.1 Commandes du four



- **Friture d'air (Air Fry)** : pour préparer des aliments emballés et prêts à l'emploi avec peu ou pas d'huile.
- **Cuisson au four (Bake)** : pour les aliments délicats qui nécessitent une cuisson douce.
- **Gril (Broil)** : permet de faire griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
- **Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)** : pour démarrer un cycle de nettoyage à la vapeur pour désincruster les saletés légères.
- **Cuisson à convection (Conv Bake)** : pour faire circuler la chaleur du four en continu pour la cuisson.
- **Rôtissage à convection (Conv Roast)** - combine un cycle de cuisson avec le ventilateur et les éléments de cuisson pour rôtir rapidement les viandes et les volailles.
- **Temps de cuisson (Cook Time)** : pour régler le four pour qu'il fonctionne pendant un certain temps, puis s'éteigne.
- **Affichage** : affiche le compte à rebours.
- **Verrouillage (Lock)**: pour désactiver le panneau de commande pour éviter tout fonctionnement accidentel de l'appareil ménager.
- **Arrêt (OFF)** : pour désactiver toutes les fonctions de cuisson.
- **Eclairage du four (Oven Light)** : pour allumer et éteindre la lumière intérieure.
- **Sans préchauff age (No Preheat)** - fonctionne pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et précuisinés.
- **Réglages (Settings)** : pour définir les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de commande, notamment :
  - **«CLOCK» («Horloge») :** pour régler l'horloge en mode 12 heures ou 24 heures.
  - **«HOUR» («Heure») :** pour basculer entre la fonction d'économie d'énergie de 12 heures ou la cuisson continue.
  - **«AUDIO» («Audio») :** pour régler le volume des touches de commande ou pour basculer en mode silencieux.
  - **"F-C":** afficher les températures en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius
  - **USINE (FACTORY) :** pour réinitialiser toutes les préférences de l'utilisateur aux réglages d'usine d'origine.
  - **UPO :** pour régler les réglages de température du four.
  - **E-S :** pour activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie de 12 heures.
- **Modes supplémentaires** - liste les fonctions et caractéristiques supplémentaires disponibles sur votre appareil ménager
  - **Cuisson sous vide (SousVide)** : cuire lente à basse température avec un flux d'air chaud.
  - **Mijoteuse** - cuisson à basse température pendant une longue période.
  - **Départ différé (Delay Start)** : pour différer le début de la cuisson au four.
  - **Maintenir au chaud (Keep Warm)** : pour maintenir les aliments cuits dans le four à la température de service.
- **Démarrer (START)** : commence les fonctions de cuisson et règle l'horloge.
- **Cuisson à la vapeur (Steam Bake)** - crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille.
- **Rôtissage à la vapeur (Steam Roast)** - crée les meilleures conditions pour le rôtissage des protéines.
- **Pizza cuite sur pierre** : cuisson d'une pizza fraîche sur le kit d'accessoires fourni avec votre appareil ménager
  - **+15 sec** : si vous devez prolonger le temps de cuisson de la pizza
  - **OK** : pour confirmer le réglage
- **Minuterie marche/arrêt (Timer On/Off)** : pour régler ou annuler la minuterie.
- **Zone de maintien au chaud (Warm Zone)** - Active ou désactive la zone de réchauffement de surface.

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)		400 °F (204 °C)	550 °F (288 °C)
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)
Rôtissage à convection (Conv Roast)		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.
Clock (Horloge)	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.
Sans préchauff age (No Preheat)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)		30 min.	30 min.
Mijoteuse	Low (Basse) À point Élevé	4 h 4 h 2 h	12 h 10 h 6 h
Cuisson sous vide (SousVide)		100 °F (38 °C)	205 °F (94 °C)
Cuisson à la vapeur (Steam Bake)		215 °F (102 °C)	550 °F (288 °C)
Rôtissage à la vapeur (Steam Roast)		215 °F (102 °C)	550 °F (288 °C)
Minuterie marche/arrêt (Timer On/Off)		0:01 min.	11:59 h/min.

REMARQUE

Un bip unique retentit lorsqu'une touche est enfoncée (la touche de verrouillage du four réagit après3 secondes). Trois bips courts retentissent si la température ou la durée saisie est en dehors de la plage autorisée.

7.2 Réglage de l'horloge

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

Lorsque l'appareil ménager est branché pour la première fois ou lorsque l'alimentation électrique de l'appareil a été interrompue, l'écran clignotera en indiquant 12:00. Le cas échéant, passez à l'étape 4 des instructions ci-dessous.

Pour régler l'horloge :

1. Appuyez sur jusqu'à ce que **CLOCK** apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
3. Saisissez l'heure correcte à l'aide des **touches numériques**.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

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

Vous ne pouvez pas modifier l'horloge lorsque le four est réglé pour la cuisson ou que le mode de nettoyage est actif.

7.3 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.

7.4 Réglage d'un mode de panneau de commande silencieux ("Audio")

Chaque fois que vous appuyez sur une touche du panneau de commande, l'appareil émet une tonalité. Vous pourrez régler la commande sur un fonctionnement silencieux, au besoin.

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.

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

Vous pouvez passer de l'échelle Fahrenheit°F(réglage par défaut) à l'échelle Celsius°C.

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.

7.6 Régler la température du four ("UPO")

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

IMPORTANT

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

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

1. Appuyez sur ⚙ jusqu'à ce que **"UPO"** apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
3. Saisissez l'ajustement souhaité à l'aide des **touches numériques**. La température du four peut être modifiée de +/-35 °F par rapport aux réglages d'usine. Vous pourrez également régler la température si la commande est réglée pour afficher les températures en Celsius (+/-19°C).
   Le réglage de la température du four peut être effectué si la commande du four est réglée pour afficher les températures en °C (Celsius). Les réglages minimum et maximum pour la plage de Celsius vont de +19 °C à -19 °C.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage souhaité.

REMARQUE

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

7.7 Restaurer les réglages d'usine ("FACTORY")

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

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

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

Pour modifier le réglage de cuisson continue :

1. Appuyez sur ⚙ jusqu'à ce que **("E-S")** 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.

7.9 Réglage de la minuterie

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

REMARQUE

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

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez Timer.
2. Utilisez les **touches numériques** pour saisir l'heure souhaitée en heures et en minutes.
3. Appuyez sur Timer. La minuterie entamera le compte à rebours. Lorsque l'heure réglée se termine, l'écran affiche **«End» («Fin»)**.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur Timer.

7.10 Utilisation de la lumière du four

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

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

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

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

7.11 Verrouillage du four

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

Pour activer la fonction de verrouillage :

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

Pour annuler la fonction de verrouillage du four :

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

REMARQUE

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).

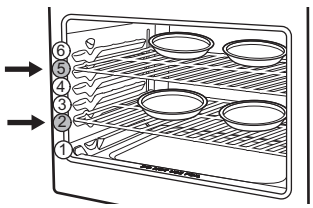
7.12 Réglage Cuisson au four (Bake)

Le four cuit avec la chaleur qui monte du fond du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. 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.

Le four ne cuira pas plus de 12 h. 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.

Conseils de cuisson :

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles.
- 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 2 pouces (5 cm) entre les batteries de cuisine pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Les moules foncés sont recommandés pour les tartes. Les moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

⚠ 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!

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)**.
3. Un signal sonore retentit lorsque le four atteint la température de cuisson réglée. Placez les aliments dans le four.

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)**.

7.13 Réglage Cuisson à convection (Conv Bake)

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur de manière uniforme dans tout le four, pour une cuisson et un brunissement uniformes à mesure que l'air chauffé entoure les aliments de tous chaque côté. Le ventilateur du four à convection s'allumera et s'éteindra selon les besoins pendant la cuisson.

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.
- Lorsque vous utilisez deux grilles pour cuire, utilisez la position de grille 2 et 5.
- 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.

⚠ 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!

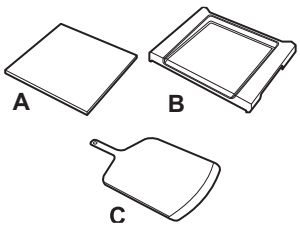
Pour régler la cuisson par convection à la température par défaut du four de 325 °F (163 °C):

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)**.

7.14 Réglage Pizza Cuite Sur Pierre

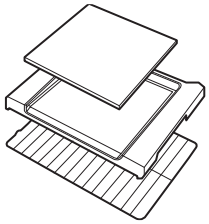
Votre four est équipé des accessoires suivants, nécessaires à la préparation d'une pizza cuite à la pierre :



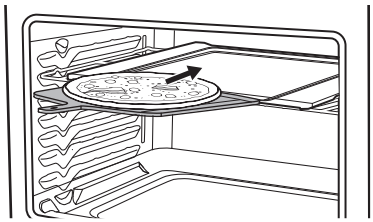
A. Pierre à pizza
B. Écran à pizza
C. Pelle à pizza

Pour démarrer la fonction Pizza cuite à la pierre :

1. Appuyez sur **Stone-Baked Pizza**.
2. Placez l'écran à pizza (B) avec la pierre à pizza (A) sur la grille du four à la position 7. Vérifiez le numéro de position de la grille de four sur le côté gauche du cadre avant du four.



3. Appuyez sur **Démarrer (START)** pour préchauffer le four. Le préchauffage prendra environ 30 minutes. Préchauffer avec la porte fermée pour éviter de prolonger le temps de préchauffage.
4. Placez la pizza fraîche sur la plaque à pizza (C) saupoudrée de farine de maïs. Cela empêchera la pizza de coller à la plaque.
5. Lorsque l'écran affiche un message indiquant qu'il faut **INSÉRER LA PIZZA**, faites-la glisser de la plaque sur la pierre à pizza d'un mouvement rapide et régulier.



6. Fermez la porte du four et appuyez sur **OK** pour lancer le processus de cuisson.

Si vous ne confirmez pas le début du processus de cuisson, votre pizza risque de ne pas cuire correctement.

La cuisson ne dure que deux minutes.

7. Vérifiez si vos aliments sont prêts. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur **+15s** pour prolonger le temps de cuisson.

N'oubliez pas de garder la porte fermée.

8. Lorsque les aliments sont prêts, retirez-les en faisant glisser la plaque sous les aliments, jusqu'à ce qu'elle touche la butée de l'écran à pizza. Retirez la plaque du four avec votre pizza. Appuyez sur **OK**.
9. Si vous souhaitez préparer une autre pizza, appuyez sur **OK** sur l'écran pour recharger la pierre à pizza. La recharge prendra environ 3 minutes.
10. Si vous avez terminé la cuisson, appuyez sur **OFF** pour arrêter la fonction.

Avant d'utiliser la fonction pizza cuite à la pierre :

- Essuyez l'écran à pizza, la pierre et la plaque avec un chiffon doux et sec pour enlever les résidus. Ne pas utiliser d'eau sur l'écran à pizza.
- Pour entendre les alertes de synchronisation pendant la cuisson, consultez Réglage des commandes du four Définition d'un mode silencieux du panneau de commande.

Préparation et assemblage :

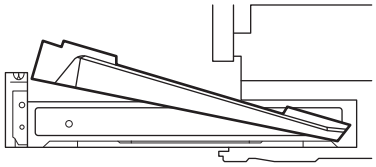
- Sélectionnez **Pizza Cuite Sur Pierre** sur le panneau de commande, puis suivez les instructions à l'écran pour choisir votre type de pizza préféré. Le four sera préchauffé pendant environ 30 min..
- Préparez vos pizzas pendant que le four préchauffe. Étendez votre pâte fraîche, à température ambiante, sur une surface plane et farinée, une planche à découper ou sur le comptoir.
- N'étirez pas et n'étalez pas votre pâte sur la plaque.
- Une fois la pâte étalée, saupoudrez ½ cuillère à soupe de farine de maïs sur la plaque avant de placer la pâte sur la plaque, en veillant à ce qu'elle reste à l'intérieur des marques circulaires de 14 pouce.
- Placez la pâte sur la plaque saupoudrée de farine de maïs et ajoutez votre sauce, votre fromage et vos garnitures. Toutes les protéines doivent être précuites.
- Avant de mettre la pizza dans le four, secouez délicatement la plaque pour vous assurer que la pizza ne colle pas. Si nécessaire, soulevez les bords et ajouter de la farine de maïs.

Conseils de pro pour faire des pizzas :

- La pâte à pizza fraîche achetée en magasin est généralement de 16 oz (450 g), ce qui est suffisant pour deux pizzas.
- Laissez reposer la pâte réfrigérée à température ambiante pendant au moins 1 h avant de la faire cuire. Les pâtes congelées peuvent varier, suivez les instructions de l'emballage.
- Pour façonner à la main, pressez du centre vers l'extérieur en évitant les bords pour obtenir une croûte plus légère et plus gonflée.
- Si la pâte continue à se rétracter, laissez-la reposer pendant 5 à 10 minutes.
- Si la pâte se déchire, resserrez ou laissez reposer quelques minutes.
- Un rouleau à pizza permet d'obtenir une forme plus uniforme, mais la croûte risque d'être moins gonflée.
- Trop de garnitures ou trop de sauce peuvent rendre la croûte détrempée et difficile à cuire uniformément.
- Ajoutez des ingrédients frais comme du basilic et de la roquette après la cuisson pour une saveur optimale.
- La mozzarella fraîche, à forte teneur en eau, est plus efficace que la mozzarella râpée.

Rangement de l'ensemble pizza cuite à la pierre :

Une fois que la plaque et la pierre à pizza ont refroidi, n'oubliez pas de les retirer du four avant d'entamer toute autre fonction de cuisson. Soulevez la plaque et la pierre ensemble, en utilisant les poignées incorporées sur le côté, car la pierre n'est pas attachée. Une fois retirée, la pierre peut être manipulée et placée dans un tiroir de rangement. Vous pouvez également ranger l'écran à pizza dans le tiroir inférieur de votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.



Retournez l'écran et insérez-le dans le tiroir, le dos de l'écran vers l'avant du tiroir.

⚠ ATTENTION!

La pierre à pizza est très chaude, elle peut causer de graves brûlures! Attendez au moins une heure avant de la sortir du four. Portez toujours des gants de protection.

Pour nettoyer la pierre à pizza, lancez la fonction Stone-Baked Pizza (Pizza cuite à la pierre) avec uniquement l'écran et la pierre en place. Une fois que la pierre et l'écran ont refroidi, retirez les cendres et jetez-les.

⚠ AVERTISSEMENT!

- Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage du kit pizza.
- Utilisez le kit pizza uniquement avec l'appareil d'origine, ne l'utilisez pas dans d'autres appareils de cuisson.
- Ne laissez pas la plaque à pizza sur la pierre à pizza pour cuire la pizza.
- Ne rangez pas la plaque dans le tiroir de rangement.
- N'utilisez pas vos mains pour pousser la pizza sur la pierre.
- Ne touchez pas la pierre chaude à mains nues.
- N'immergez pas la pierre dans l'eau et ne la nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Ne faites pas cuire d'autres plats avec l'écran à pizza et la pierre à l'intérieur de la cavité du four.
- Certaines garnitures doivent être précuites si elles ne peuvent pas cuire en 2 minutes.
- N'utilisez pas ce système de cuisson sur la pierre dans d'autres cuisinières.
- Ne retirez pas la pierre ou l'écran à pizza lorsqu'ils sont chauds.
- N'utilisez pas le mode pizzas cuites à la pierre pour les pizzas surgelées. Il est conçu pour les pizzas fraîches uniquement. Placer une pizza surgelée sur la pierre à pizza peut provoquer des fissures sur la pierre.

➲ IMPORTANT

L'écran et la pierre à pizza peuvent se décolorer avec le temps, en raison de la cuisson. Cela n'affecte pas l'utilisation du système de cuisson sur pierre.

7.15 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.

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

Conseils pour la friture à air chaud :

- Pour obtenir les meilleurs résultats, disposez les aliments en une seule couche sur le plateau de friture à air chaud ou sur une plaque à pâtisserie foncée, puis placez-les sur la grille de four en position 3.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque à biscuits sur la grille de four, position 1 pour recueillir les miettes ou les jus de cuisson.
- Vérifiez les aliments au temps de cuisson minimum recommandé pour éviter de les brûler.

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

1. Disposez les aliments sur le plateau ou le plateau comme suggéré.
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. Lorsque le signal de préchauffage retentit, placez le plateau de la friteuse à air chaud ou la plaque à pâtisserie foncée sur la grille de four en position 3. Si vous utilisez un plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque de cuisson sur la grille de four en position 1.
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	36	450 °F (232 °C)	29-33
Frites dorées congelées	26	425 °F (218 °C)	25-35
Pépites de poulet congelées	32	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

7.16 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. Placez la grille de four dans la position la plus élevée.

⚠ 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.

FERMETURE DE LA PORTE ET COUPER LE BRÛLEUR :si la porte du four reste ouverte pendant plus de 3 minutes, une alarme retentit. Si la porte n'est pas fermée dans un délai de 30 secondes, le four s'éteint.

Conseils pour le grillage :

- Fermez la porte du four pour griller. Si la porte est ouverte, l'alarme retentit et la fonction de grillage est annulée.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez un plateau de grillage avec insert.
- 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 ménager, vous pouvez les acheter sur www.frigidaire.com.

Pour régler le gril à la température par défaut de 550 °F :

1. Placez les grilles au four pendant qu'elles sont encore froides.
2. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four avant d'ajouter les aliments. Fermez la porte du four pour griller.
3. Placez le plat de cuisson au four.
4. Appuyez sur **Gril (Broil)**.
5. Utilisez les **touches numériques** pour saisir une nouvelle température comprise entre 400 °F (204 °C) et 550 °F (260 °C).
6. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
7. Faire griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés ; retourner et faire griller l'autre côté jusqu'à ce que vous soyez satisfait.
8. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

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

7.17 Sans préchauff age (No Preheat)

La fonction est disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et prêts à l'emploi. Vous pouvez également l'utiliser pour des recettes ordinaires. Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage en ce qui concerne la durée de préparation et la température des aliments. Le ventilateur de convection se met en marche et reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction.

⚠ ATTENTION!

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. L'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds pendant la cuisson. Ces surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

Important :

- Toujours placer les aliments sur la position de la grille 3.
- Placer les aliments dans la plaque ou le plat de cuisson à l'avant de la grille du four.
- Lors de l'utilisation de cette fonction, utiliser des moules à pâtisserie dont les parois sont basses ou inexistantes. Cela permet à l'air de circuler uniformément autour des aliments.
- Disposez les aliments en forme de bande sur la plaque de cuisson avec leurs extrémités pointant vers les côtés du four. Suivre les instructions de l'emballage pour la durée de préparation des aliments et la température.
- Vérifiez les aliments lorsque le temps de cuisson minimum est atteint, car il est peut-être nécessaire de les retirer plus tôt.
- Cette fonction fonctionne mieux pour les aliments dont la cuisson dure plus de 10 minutes ; des temps de cuisson plus courts peuvent nécessiter quelques minutes supplémentaires.
- Ne pas ouvrir la porte du four trop souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut accroître le temps de cuisson.
- Éteindre les lumières du four pendant la cuisson.

Pour régler la température de la fonction pour 350 °F :

1. Disposer les grilles intérieures du four.
2. Placez le plat de cuisson dans le four.
3. Appuyez sur **Sans préchauff age (No Preheat)**.
4. Régler la température ou utiliser le réglage par défaut : 350°F.
5. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
6. Régler sur **Temps de cuisson (Cook Time)** si nécessaire.

7. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

REMARQUE

Si vous réglez un Temps de cuisson (Cook Time), le four s'éteindra automatiquement à l'expiration du délai. Les aliments dont le Temps de cuisson (Cook Time) est inférieur à 10 minutes peuvent nécessiter plus de temps.

8. En fin de cuisson, **«End» («Fin»)** s'affiche à l'écran.
9. Appuyer sur **Arrêt (OFF)** pour basculer de nouveau sur l'affichage de l'heure du jour.

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

7.18 Cuisson sous vide (SousVide) Conseils

Le sous vide est idéal pour la cuisson des viandes afin d'obtenir une tendreté sans surcuisson.

Les avantages du sous vide :

- Les aliments ne perdent pas leur saveur ou leur arôme à cause de l'évaporation.
- Les vitamines et les minéraux ne s'échappent pas pendant la cuisson.
- La basse température de cuisson rend la viande et le poisson plus tendres.
- Moins d'épices sont nécessaires, car les aliments conservent davantage leur saveur naturelle.
- Comme la cuisson sous-vide utilise des températures basses et précisément contrôlées, les aliments ne dépassent jamais leur température de service et ne peuvent pas surcuire, ce qui permet de les laisser dans le bain de cuisson jusqu'au moment de servir.

Sécurité alimentaire :

La cuisson sous vide s'effectuant à des températures relativement basses, il est particulièrement important de manipuler les aliments en toute sécurité :

- Conservez les aliments crus en toute sécurité et vérifiez leur propreté avant de les cuisiner.
- Utilisez le tableau Sous-Vide pour choisir la durée et la température appropriées.
- Vérifiez que les aliments sont réfrigérés à34 -37°F avant de les sceller dans un sachet sous vide.
- Ne pas utiliser le sous vide pour réchauffer les restes.
- Séparez les aliments crus et cuits et lavez les ustensiles entre chaque utilisation.
- Si la recette comprend des œufs crus, éviter que les blancs et les jaunes ne touchent l'extérieur des coquilles.
- Blanchir ou saisir les aliments avant la cuisson sous vide peut améliorer la sécurité en réduisant les bactéries présentes en surface.
- Ne pas utiliser le démarrage différé avec la fonction sous vide.
- N'utilisez pas de sonde à viande. Les aliments doivent être scellés hermétiquement dans un sachet.

Table de sous vide :

Nourriture	Degré de cuisson	Température	Temps de cuisson		
			Minimum	Cible	Maxi-mum
Bœuf					
Bifteck	Rare[1)]	130°F (54°C-55°C)	2 h	3 h	4h
Bifteck	À point saignant[1)]	135°F (57°C-58°C)	2 h	3 h	4 h
Bifteck	À point	145°F (62°C-63°C)	2 h	3h	4h
Bifteck	À point bien cuit	150°F (65°C-66°C)	2 h	3 h	4 h
Bifteck	Bien cuit	160°F (71°C-72°C)	2 h	3h	4 h
Rôti	Rare[1)]	135°F (57°C-58°C)	6 h	7h	16 h
Rôti	À point saignant[1)]	140°F (60°C)	6 h	7h	16 h
Rôti	À point	150°F (65°C-66°C)	6 h	7h	16 h
Rôti	À point bien cuit	155°F (68°C-69°C)	6 h	7h	16 h
Rôti	Bien cuit	160°F (71°C-72°C)	6 h	7 h	16 h
Bloc d'épaule/ pointe de poitrine	Rare[1)]	140°F (60°C)	20 h	24h	48 h
Bloc d'épaule/ pointe de poitrine	À point saignant	150°F (65°C-66°C)	20 h	24h	48 h
Bloc d'épaule/ pointe de poitrine	Bien cuit	180°F (82°C-83°C)	20 h	24 h	48 h
Porc					
Côtelette	À point	150°F (65°C-66°C)	2 h	3h	4 h
Côtelette	Bien cuit	160°F (71°C-72°C)	2 h	3 h	4 h
Rôti	À point	150°F (65°C-66°C)	2 h	3h	4 h
Rôti	Bien cuit	180°F (82°C-83°C)	2 h	3h	4 h
Épaule/ ventre	À point	150°F (65°C-66°C)	10 h	24h	48 h
Épaule/ ventre	Bien cuit	180°F (82°C-83°C)	10 h	24h	48h
Poulet					
Parties	Tendre	170°F (76°C-77°C)	2 h	2.5 h	4h
Poisson					
Bifteck	Tendre	105°F (40°C-41°C)	1 h	1-1.5h	2h
Bifteck	Flocon-neux	125°F (51°C-52°C)	1 h	1-1.5h	2 h
Bifteck	Bien cuit	145°F (62°C-63°C)	1 h	2 h	2 h
Filet	Tendre	105°F (40°C-41°C)	45 min.	1h	1-1.5h
Filet	Flocon-neux	125°F (51°C-52°C)	45 min.	1 h	1-1.5 h
Filet	Bien cuit	145°F (62°C-63°C)	45 min.	1h	1-1.5 h
Légumes					
Courge	Cubes	180°F (82°C-83°C)	1 h	1-1.5h	4 h
Racines	Tranches/ Cubes	180°F (82°C-83°C)	1 h	1-1.5 h	4 h
Pommes de terre	Tranches/ Cubes	200°F (93°C-94°C)	1 h	1-1.5 h	4 h
Fruits					
Tiède/mûr	Tranches/ Cubes	155°F (68°C-69°C)	45 h	105min.	2.5 h
Doux	Purées	180°F (82°C-83°C)	15 min.	30 min.	90 min.

Nourriture	Degré de cuisson	Température	Temps de cuisson		
			Minimum	Cible	Maximum
Épaisseur du steak basée sur 1.5 ». Les coupes plus épaisses peuvent nécessiter des temps plus longs.					
Les recommandations constituent des suggestions et doivent être utilisées à titre indicatif. Faites cuire tous les aliments en respectant les températures internes minimales de sécurité fixées par le département de l'agriculture des États-Unis (USDA), que vous trouverez directement sur le site web de l'USDA à l'adresse suivante : www.usda.gov.					

1) Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 140 °F (60 °C) implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Consultez le site Web du service de la sécurité sanitaire et de l'inspection des aliments (FSIS) du département de l'agriculture des États-Unis (USDA) à l'adresse suivante : www.fsis.usda.gov

7.19 Scellage sous vide pour la cuisson sous-vide

La cuisson sous vide nécessite un scelleur sous vide et des sachets sécuritaires pour le sous-vide. Sceller hermétiquement les sachets pour éviter toute fuite d'air ou de liquide. Les fuites peuvent affecter la cuisson et laisser des résidus qui peuvent brûler plus tard. Suivez les instructions de votre scelleur et de votre sachet.

- Utiliser les sachets spécifiés pour votre scelleur et pour la cuisson sous vide.
- Ne pas réutiliser les sachets d'aspiration.
- Placez les aliments en une seule couche et utilisez une portion par sachet pour des résultats uniformes.
- Utilisez le réglage de vide le plus élevé pour la plupart des recettes sous vide.
- Gardez la fermeture du sachet propre pour assurer une bonne étanchéité; double étanchéité lorsque la cuisson est supérieure à 160°F / (71°C).
- N'utilisez pas de sachets d'aspiration pour la cuisson normale au four ou au gril.

7.20 Cuisson sous vide

Écrire le contenu sur le sachet avant de le remplir et de le sceller lorsque vous cuisinez plusieurs aliments.

1. Préparer les aliments, puis couper tous les ingrédients.
2. Placer les ingrédients dans le sachet en plastique de votre scelleur sous vide. Ajouter les assaisonnements pour la cuisson.
3. Sceller le sachet sous vide, en veillant à ce que tout l'air est éliminé et que le scellage est étanche. Si vous ne cuisinez pas immédiatement, conserver le sachet au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à être cuisiné.

Réglage du sous vide

Régler la minuterie au moins sur la durée minimale recommandée et jusqu'à la durée cible suggérée. La large fenêtre de cuisson de Sous-vide vous offre une flexibilité lorsque vous n'avez pas besoin d'une heure de finition précise.

Utiliser le tableau de sous vide pour les réglages recommandés pour différents types d'aliments.

⚠ ATTENTION!

Faire attention lors de la manipulation du sachet et son contenu, il peut être chaud. N'utiliser que des températures inférieures à 140°F (60°C) que pour la cuisson d'aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.

Pour régler le mode sous vide :

1. Appuyez sur **Additional Modes** jusqu'à ce que **SOUS VIDE** apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Utilisez les touches numériques pour régler le temps de cuisson souhaité. Appuyer à nouveau sur **Démarrer (START)**.

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

3. Ouvrir le sachet en plastique, retirer les aliments, terminer en saisissant ou en grillant les aliments pour obtenir une belle croûte et un bon goût de rôti, ajouter les derniers assaisonnements ou sauces si nécessaire, puis servir.
4. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur **Arrêt (OFF)**.

7.21 Mijoteuse

Utilisez la fonction mijoteuse pour les aliments qui doivent être cuits à basse température pendant une longue période.

Pour de meilleurs résultats lors de l'utilisation de la fonction mijoteuse :

- Décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les cuisiner.
- Lorsque vous utilisez une grille de four, placez-la en position 2 ou 3. Ajustez la position des grilles de four pour qu'elles correspondent à la taille de vos ustensiles de cuisson lors de la cuisson de plusieurs éléments.
- Évitez d'ouvrir souvent la porte du four. La perte de chaleur peut prolonger la durée de cuisson lente.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent humides.
- Les temps de cuisson varient en fonction du poids, de la teneur en graisse, de l'os et de la forme du rôti. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Ajouter les sauces à base de crème ou de fromage au cours de la dernière heure.

La cuisson lente des viandes peut entraîner une coloration foncée de l'extérieur de la viande, ce qui est normal.

Pour régler la cuisson lente :

1. Appuyez sur **Additional Modes** jusqu'à ce que **MIJOTEUSE** apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
3. Appuyer sur **Additional Modes** pour choisir le niveau 1 2 ou 3.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

7.22 Réglage Rôtissage à convection (Conv Roast)

La cuisson par convection utilise le ventilateur et les éléments chauffants pour rôtir rapidement les viandes, en faisant circuler l'air chaud pour obtenir un extérieur croustillant et doré et un intérieur moelleux.

⚠ AVERTISSEMENT!

En cas d'incendie du four, fermez la porte et éteignez le four. Si le feu persiste, utilisez un extincteur. N'utilisez jamais d'eau ni de farine, car elles peuvent propager le feu ou provoquer une explosion.

⚠ 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.

Conseils pour rôtir à convection :

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et volailles rôties à convection.
- Placez la viande et la volaille sur la grille de four inférieure.
- La cuisson par convection est plus rapide. Commencez par réduire le temps de cuisson jusqu'à 25 %, vérifiez la cuisson et augmentez la durée si nécessaire.
- Ne couvrez pas les aliments pendant la cuisson à sec, car cela empêche un brunissement adéquat.
- Utilisez le lèchefrite et son insert pour recueillir la graisse et réduire les éclaboussures lors de la cuisson des viandes.

Pour utiliser le rôtissage à convection à une température de 177 ºC (350 °F) :

1. Appuyez sur Rôtissage à convection (Conv Roast).
2. Régler la température souhaitée à l'aide des **touches numériques** ou utiliser la valeur par défaut de 350 °F.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
4. Régler Temps de cuisson (Cook Time), si vous le souhaitez.
5. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

6. Lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler le rôtissage à convection à tout moment, appuyer sur **Arrêt (OFF)**.

7.23 Conseils sur la cuisson à la vapeur

Lorsque vous utilisez les fonctions de vapeur, plus d'humidité est produite qu'avec la cuisson ou le rôtissage conventionnels. Cette humidité peut se condenser sur la porte ou la poignée et, selon les conditions de la cuisine, peut tomber sur le sol.

Disposition des grilles dans le four

- Utiliser la grille plate dans la bonne position dans le four pour la plupart des aliments lorsque vous utilisez le rôtissage à la vapeur.
- Position la plus basse pour la volaille.

Préparation

- Utiliser 2.5 tasses d'eau pour la cuisson à la vapeur et le rôtissage à la vapeur. Si les fonctions vapeur sont fréquemment utilisées, utiliser de l'eau distillée.
- À l'aide d'un récipient, verser lentement de l'eau au fond du four pendant qu'il est encore froid.
- Ne jamais ajouter d'eau si le four est chaud.
- Ne jamais ajouter d'eau pendant un cycle de cuisson à la vapeur ou de rôtissage à la vapeur.

Pendant l'utilisation

- Lorsque vous utilisez la vapeur, suivre la recette pour le préchauffage, le temps de cuisson et la température de cuisson. Si la recette originale n'utilisait pas de vapeur, réduire la température de 25°F (14°C), mais pas en dessous de 215°F (101°C).
- Toujours commencer avec un four froid.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire lors d'un rôtissage à la vapeur.

Nettoyage

- Essuyez le fond de la cavité du four avec un essuie-tout légèrement humidifié avec du vinaigre blanc distillé après que le four a refroidi ou avant chaque utilisation.

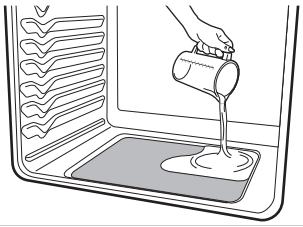
Réglage Cuisson à la vapeur (Steam Bake)

La vapeur améliore le brunissement et la texture, ce qui la rend idéale pour produire des pains et des pâtisseries moelleux et savoureux tels que des baguettes et des croissants.

Utiliser la grille plate en position 3 pour obtenir les meilleurs résultats avec la cuisson à la vapeur. Les casseroles doivent être placées vers l'avant de la grille.

Régler la fonction :

1. Appuyez sur **Cuisson à la vapeur (Steam Bake)**.
2. Ajouter 2.5 d'eau au fond du four selon les directives.



3. Régler la température souhaitée à l'aide des touches numériques ou utiliser la valeur par défaut de 350 °F.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
5. Régler le temps de cuisson si vous le souhaitez. Il est conseillé d'attendre que le four soit préchauffé pour régler le temps de cuisson.
6. Le four s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson. **«End» («Fin»)** s'affiche à l'écran.
7. Appuyez sur **Arrêt (OFF)** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

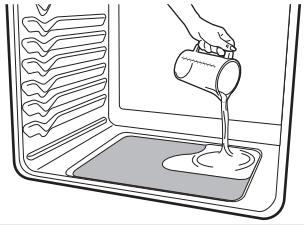
Réglage Rôtissage à la vapeur (Steam Roast)

La vapeur crée les meilleures conditions pour rôtir des protéines, de sorte que la viande soit croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur. Rôtissage à la vapeur (Steam Roast) est recommandé pour la viande ou la volaille.

Utiliser la grille plate en position 1 pour obtenir les meilleurs résultats avec Rôtissage à la vapeur (Steam Roast).

Régler la fonction :

1. Appuyez sur **Rôtissage à la vapeur (Steam Roast)**.
2. Ajouter 2.5 d'eau au fond du four selon les directives.



3. Régler la température souhaitée à l'aide des touches numériques ou utiliser la valeur par défaut de 350 °F.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
5. Régler le temps de cuisson si vous le souhaitez. Il est conseillé d'attendre que le four soit préchauffé pour régler le temps de cuisson.
6. Le four s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson. **«End» («Fin»)** s'affiche à l'écran.
7. Appuyez sur **Arrêt (OFF)** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

⚠ ATTENTION!

Ne pas régler la cuisson à la vapeur ou le rôtissage à la vapeur pour une cuisson à des températures inférieures à 215 °F (102 °C).

➲ IMPORTANT

Se tenir sur le côté du four à l'ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper.

7.24 Temps de cuisson (Cook Time)

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

Pour régler le temps de cuisson :

1. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur **Temps de cuisson (Cook Time)**. L'affichage indiquera une durée de 0:00 (0 heure et 00 minute).
3. Utilisez les **touches numériques** pour entrer le temps de cuisson souhaité
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

Le compte à rebours commencera.

5. Lorsque le temps est écoulé, l'écran affiche «End» («Fin») et le four s'éteint.

Pour éteindre le four avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

7.25 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. Réglez le temps de cuisson si vous le souhaitez.
3. Appuyez sur **Additional Modes** jusqu'à ce que **DELAY START** apparaisse à l'écran.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
5. Utilisez les **touches numériques** pour saisir le délai souhaité. Maximum 1 h.
6. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
7. Lorsque le temps est écoulé, la fonction de cuisson choisie démarre. Si un temps de cuisson a été réglé, le temps de cuisson restant s'affichera.

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

7.26 Maintenir au chaud (Keep Warm)

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

Pour régler le maintien au chaud :

1. Appuyez sur **Additional Modes** jusqu'à ce que **KEEP WARM** apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
3. Utilisez **les touches numériques** pour régler la température souhaitée entre 140 °F (60 °C) et 200 °F (93 °C). La température par défaut est de 140 °F (60 °C).
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

La fonction « Keep Warm » reste active pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.
Pour désactiver le maintien au chaud à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

7.27 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.

La fonction Sabbat offre des réglages spéciaux à utiliser pendant le sabbat ou une fête juive. Lorsqu'il est activé, il désactive toutes les tonalités sonores et empêche toute modification de l'affichage visuel sur les commandes du four. Lorsque la fonction Sabbat est activée, seulement Cuisson au four (Bake), les touches numériques et Arrêt (OFF) fonctionnent. N'essayez pas d'utiliser d'autres fonctions ou touches du four.

Le mode Sabbat désactive l'arrêt de l'économie d'énergie de 12 heures préréglé en usine pour que l'appareil ménager reste allumé jusqu'à ce que la cuisson soit annulée. Cancelling (Annuler) ne fournit aucune confirmation sonore ou visuelle.

Le four s'éteint automatiquement à la fin d'une cuisson et ne peut donc être utilisé qu'une seule fois pendant le sabbat ou une fête juive.

Si vous avez besoin des lampes du four, allumez-les avant d'activer la fonction Sabbat, car elles restent allumées jusqu'à ce que le mode Sabbat soit désactivé et ne répondent pas à l'ouverture ou à la fermeture de la porte.

Lorsque vous réglez la température du four pendant la fonction Sabbat, utilisez les touches numériques et appuyez sur START (DÉMARRER). Le four accepte automatiquement la modification.

Pour régler le mode Sabbat :

1. Sélectionnez Cuisson au four (Bake) et réglez 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.

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour éviter les empoisonnements alimentaires, ne laissez pas les aliments reposer plus de 1 heures avant ou après la cuisson. Les aliments périssables doivent d'abord être refroidis, ne pas rester dans le four plus d'une heure avant la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée.

7.28 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.

Avant de nettoyer une quelconque partie du four, vérifiez que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. Le four émettra trois bips et la fonction ne démarre pas si la température à l'intérieur de la cavité est supérieure à la température ambiante,

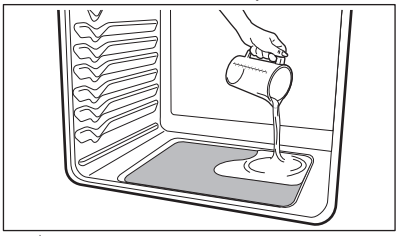
⚠ ATTENTION!

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

Pour régler un cycle de nettoyage à la vapeur :

1. Retirez toutes les grilles du four et tous les accessoires du four, puis grattez ou essuyez les résidus non collés et la graisse de la sole du four.
2. Appuyez sur **Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)**.

L'écran affichera **Add Water**. Versez 1une tasse d'eau du robinet au fond du four et fermez la porte.



3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

Le temps de nettoyage de 30 minutes s'affichera. N'ouvrez pas la porte pendant ce temps.

4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
5. Un signal sonore retentira à la fin du nettoyage à la vapeur et le message «End» («Fin») apparaît à l'écran. Appuyez sur **Arrêt (OFF)** pour revenir au menu des réglages. Après quelques secondes, l'affichage revient à l'heure de la journée.
6. 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.
7. 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 taches tenaces, utilisez un tampon non abrasif, une éponge en acier inoxydable, un grattoir en plastique ou un tampon de type gomme, humidifié avec de l'eau.
- Placez une serviette en papier ou un chiffon devant le four pour récupérer l'eau qui s'écoule pendant que vous l'essuyez.
- Ne laissez pas d'eau résiduelle dans le four.
- Un peu de condensation près de la bouche d'aération ou de la vitre de la porte est tout à fait normal. Le joint du four peut devenir humide; ne l'essuyez pas.
- Si des dépôts dus à l'eau calcaire apparaissent, nettoyez-les avec un50/50mélange d'eau et de vinaigre ou50/50un mélange d'eau et de jus de citron.
- Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé avec une fonction Départ différé (Delay Start).

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!
Voir les chapitres sur la sécurité.

8.1 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!
Utilisez les tampons à récurer, les nettoyants pour four, les nettoyants abrasifs et l'ammoniaque avec une prudence particulière lorsque vous nettoyez l'appareil ménager.

Recommandations de nettoyage
Aluminium et vinyle

- Nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

Pièces de corps peintes, garnitures décoratives peintes / Molettes de commande peintes et en plastique

- Nettoyez avec du détergent de vaisselle et de l'eau ou une50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincez et séchez avec un chiffon doux. 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 risquent d'endommager la finition.

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 risquent d'endommager la finition.

Molettes 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. Pour retirer les molettes de commande, tourner la molette en position **OFF**, la saisir fermement et la retirer de l'arbre. Pour remplacer les molettes après le nettoyage, aligner les **OFF** repères, puis pousser les molettes en position.

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 noir Smudge-Proof™ / Acier inoxydable noir

- Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. 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.

Table de cuisson en céramique

- Veuillez vous reporter **à la section Nettoyage de la surface de cuisson.**

Pierre à pizza

- Les résidus mineurs ne nécessitent pas de nettoyage spécial et peuvent être enlevés à l'aide d'une brosse. En cas d'accumulation importante de résidus, laissez la pierre à pizza refroidir à température ambiante, puis faites-la tremper dans de l'eau claire. Grattez ensuite les résidus ramollis à l'aide d'un outil en plastique. Pour sécher la pierre, placez-la (sans l'écran) sur la grille de four centrale et faites chauffer le four à 200°F (93°C) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur dans le four. Ne pas assaisonner la pierre à pizza avec de l'huile. Ne pas utiliser des produits chimiques pour nettoyer la pierre, car la pierre les absorbe et peut les libérer lorsqu'elle est chauffée. Ne pas laver la pierre au lave-vaisselle.

8.2 Entretien de la table de cuisson

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

REMARQUE

Glisser des casseroles sur la table de cuisson peut laisser des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson. Les marques métalliques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant toute utilisation ultérieure.

⚠ ATTENTION!

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

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

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

8.3 Nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION!

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

Taches légères à modérées :

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

8.4 Nettoyage général

Consultez les recommandations de nettoyage au début de ce chapitre pour connaître les méthodes approuvées pour chaque partie du four.

précautions de nettoyage

- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc lors du nettoyage manuel.

Enlevez dès que possible les aliments renversés ayant une teneur élevée en sucre ou en acide (comme le lait, les tomates, les jus de fruits, la garniture à tarte). Ces aliments renversés peuvent laisser des taches ternes permanentes. Nettoyez régulièrement pour réduire l'effort nécessaire d'un nettoyage en profondeur.

⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que toutes les commandes sont **OFF** et le four est froid avant d'être nettoyé. Un four chaud peut provoquer des brûlures. Retirez toutes les grilles de four et tous les accessoires avant le nettoyage. Rincez soigneusement le four à l'ammoniaque avant de l'utiliser. Assurez une ventilation adéquate.

Nettoyage du four émaillé en porcelaine

L'intérieur du four est en acier émaillé. Il est possible de le nettoyer sans risque avec des nettoyants pour four commerciaux.

Pour enlever la saleté tenace :

1. Placez le plat d'ammoniaque au four. Fermez la porte. Laisser reposer toute la nuit ou pendant plusieurs heures. Essuyez les saletés ramollies avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire.
2. S'il reste de la saleté, utilisez un tampon à récurer non abrasif ou un nettoyant non abrasif. Si nécessaire, utilisez un nettoyant pour four. Respectez toujours les instructions du fabricant. Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres nettoyants.
3. Nettoyez le cadre du four, le revêtement extérieur de la porte (à l'extérieur du joint de la porte du four) et le centre avant du fond du four avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment.

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

⚠ AVERTISSEMENT!

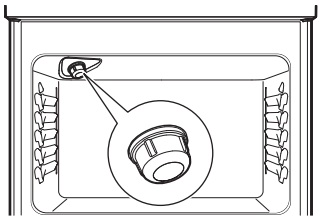
Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou de la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four et pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent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

- Doublures protectrices : Ne couvrez pas le fond du four de papier aluminium ni de revêtements en aluminium. Une chaleur excessive peut faire fondre les revêtements sur la cavité et endommager le four. Une installation incorrecte peut provoquer un incendie ou une électrocution. Utilisez le papier aluminium uniquement comme indiqué dans ce manuel.
- Ustensiles en aluminium : L'aluminium fond à des températures plus basses que les autres métaux. Soyez prudent lorsque vous cuisinez avec des poêles en aluminium.
- Grilles de four : Ne recouvrez pas les grilles du four de papier d'aluminium. Les revêtements limitent la circulation de la chaleur et de l'air et réduisent donc les performances de cuisson.

8.5 Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION!

Débranchez l'alimentation et laissez refroidir toutes les parties du four avant de remplacer la lampe.



La lampe du four se trouve à l'arrière de la cavité du four. Un pare-brise en verre recouvre la lampe et doit toujours être installé lorsque le four est en fonctionnement.

REMARQUE

Utilisez un gant en coton ou une serviette en papier lorsque vous installez l'ampoule. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts nus. Les empreintes digitales réduisent 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.

8.6 Retrait et remise en place de la porte du four

⚠ ATTENTION!

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

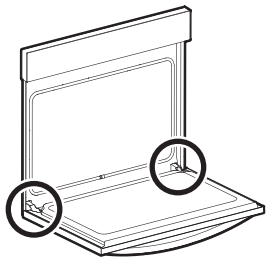
➔ IMPORTANT

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

Pour retirer la porte du four

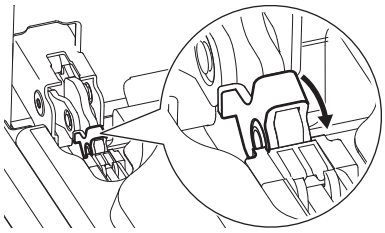
1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher.

Figure A



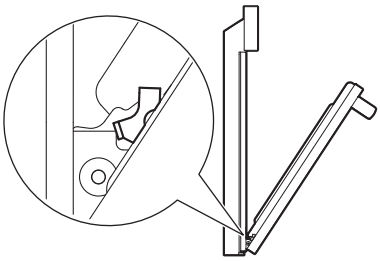
2. Tirez le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce qu'il s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une légère pression vers le haut sur le verrou pour le tirer.

Figure B



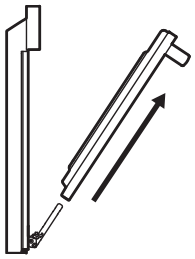
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre de la porte entre en contact avec les charnières déverrouillée.

Figure C



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

Figure D



Pour remplacer la porte du four

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

9. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

9.1 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.

Les cookies / biscuits brûlent sur le dessous

- Four non préchauffé, plat trop près de la source de chaleur : Préchauffez bien le four et utilisez un plat laissant suffisamment d'espace2" / 5.1cm libre tout autour.

Gâteaux trop foncés (en haut / en bas)

- Four non préchauffé, grille de four trop haute/basse, température du four trop élevée : Préchauffez le four, réglez la position de la grille de four, baissez la température de 25°F / 13°C.

Gâteaux pas assez cuits au centre

- Four trop chaud, taille de plat inadaptée, plat mal centré, plat en verre qui chauffe lentement : Réduisez la température de 25°F / 13°C, utilisez un plat adapté ; placez le plat au centre du four en laissant un espace de 2" / 5.1cm, prolongez le temps de cuisson ou utilisez un plat de cuisson brillant.

Les gâteaux ne sont pas au niveau

- Four mal aligné, plat trop près de la paroi ou grille de four surchargée, plat déformé, éclairage du four resté allumé : Réglez le

four à température constante, veillez à laisser un espace de 2" / 5.1cm autour du plat, utilisez des plats et éteignez la lampe du four.

Plat non cuit au bout du délai prévu

- Four trop froid, four trop rempli, porte ouverte trop souvent : Augmentez la température de 25°F / 13°C, évitez de surcharger le four et n'ouvrez la porte qu'une fois le temps de cuisson minimum écoulé.

9.2 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 appelez-nous. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite du service après-vente. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons le mettre en place pour vous!

Frigidaire.com (États-Unis)

1 800-374-4432

Frigidaire.ca (Canada)

1 800-265-8352

L'appareil ménager ne fonctionne pas
Tout l'appareil ménager ne fonctionne pas

- Cordon d'alimentation non connecté : Vérifiez la prise, le panneau de fusibles ou le disjoncteur.
- Coupure de courant : Vérifiez les lumières de la maison, contactez votre fournisseur d'électricité local.

Problèmes de four
Flammes ou fumée à l'intérieur du four

- Débordements excessifs ou graisse : Nettoyez les débordements avant d'allumer le four.
- Fumée / flammes pendant le gril : Se référer à Réglage des commandes du four.

Le four fume pendant le grillage

- Mauvais réglage : Se référer à Réglage des commandes du four.
- Viande trop près de l'élément de grillage : Grille de four inférieure, coupez l'excès de graisse, coupez les bords gras restants pour éviter qu'ils ne se recourbent, sans entailler la partie maigre.
- Accumulation de graisse : Nettoyez le four régulièrement, surtout après le grillage.

Le panneau de contrôle émet des bips ou affiche F ou un Ecode d'erreur

- Défaillance du système détectée : Appuyez sur **OFF** pour effacer.
- Si les codes d'erreur se répètent : Éteignez l'alimentation pendant 5 minutes, restaurez l'alimentation, réinitialisez l'horloge, réessayez.
- Si la faute se reproduit : Appuyez sur **OFF** pour effacer.

Le four ne fonctionne pas

- Le régulateur de gaz est **OFF** : Tournez le régulateur **ON**, consultez les instructions d'installation.
- Horloge non réglée : Réglez l'heure de la journée, consultez Réglage des commandes du four et cette liste de vérification.
- Fonction non sélectionnée : Vérifiez que le mode de four correct est choisi, consultez Réglage des commandes du four et cette liste de vérification.

Le ventilateur de convection ne tourne pas

- Porte ouverte : Fermez la porte, le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte.
- Modèles à gaz : Le ventilateur démarre environ 6 minutes après le début du préchauffage.

Problèmes liés à la table de cuisson
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.

- Niveau de puissance incorrect : Ajustez le réglage de contrôle.

L'élément de surface ne chauffe pas ou chauffe de manière inégale

- Mauvais bouton de contrôle : Utilisez le bon bouton.
- Batterie de cuisine légère ou déformée : Utilisez des batteries de cuisine plates et moyennes/lourdes.

Zones décolorées avec un lustre métallique sur la surface de cuisson

- Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments : Se référer à Entretien et nettoyage.

Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson

- Les particules grossières comme le sel ou les saletés durcies entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent provoquer des égratignures : S'assurer que la surface de la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'affectent pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps.
- Des matériaux de nettoyage non recommandés pour la surface de cuisson en verre céramique ont été utilisés : Se référer à Entretien et nettoyage.
- Une batterie de cuisine à fond rugueux est utilisée : Utiliser des batteries de cuisine lisses à fond plat.

Marques métalliques sur la surface de cuisson

- Ustensiles en métal glissants : Se référer à Entretien et nettoyage.

Rayures ou taches brunes

- Débordements brûlés : Lorsque la surface de cuisson est froide, utiliser un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Se référer à Entretien et nettoyage.

Autres problèmes
Appareil ménager pas au niveau

- Installation incorrecte : 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.
- Armoires mal alignées : Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'elles ont suffisamment d'espace pour le dégagement de l'appareil ménager.
- Plancher affaissé / incliné : Renforcez ou nivelez le plancher, contactez un charpentier pour résoudre la situation.

Appareil ménager difficile à déplacer / L'appareil ménager doit être accessible pour le service

- Rangements ou tapis serrés : Contactez le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil ménager accessible, fournissez suffisamment d'espace pour que l'appareil ménager puisse être soulevé au-dessus du 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 lumière 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 référer à Entretien et nettoyage.

10. 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

11. 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.