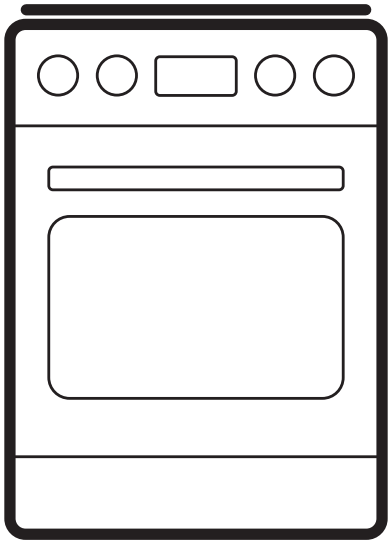
FRIGIDAIRE

frigidaire.com/register



FRANÇAIS

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ.....**2**
2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON.....**6**
3. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE.....**7**
4. RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE D'INDUCTION.....**9**
5. AVANT D'UTILISER LE FOUR.....**11**
6. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR.....**13**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....**24**
8. DÉPANNAGE.....**27**
9. GARANTIE LIMITÉE.....**30**
10. DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC.....**30**

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

1.1 Conservez ces renseignements pour référence rapide

Numéro de modèle

.....

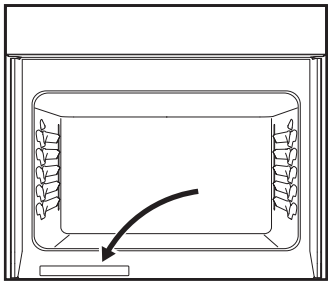
Numéro de série

.....

Date d'achat

.....

Numéro de série Emplacement



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

1.2 ✓ Liste de contrôle à l'installation

- ❒ Lire toutes les instructions de sécurité au recto de votre guide d'utilisation.
- ❒ Retirer tous les matériaux d'emballage de votre appareil ménager avant la cuisson.
- ❒ S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- ❒ Essuyez l'intérieur de la cavité du four à l'aide d'un chiffon humide.
- ❒ Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- ❒ Régler l'horloge. Se reporter au chapitre Réglage des commandes du four.
- ❒ Testez tous les éléments de surface/brûleurs pour vous assurer de leur bon fonctionnement.
- ❒ Avant d'utiliser l'appareil ménager pour la première fois, allumez le gril à 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 évitée, peut donner lieu à des blessures mineures ou modérées.

➲ IMPORTANT

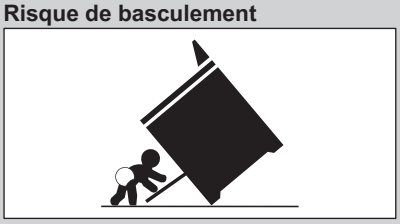
Donne des renseignements importants sur l'installation, le fonctionnement ou l'entretien qui n'impliquent aucun danger.

REMARQUE

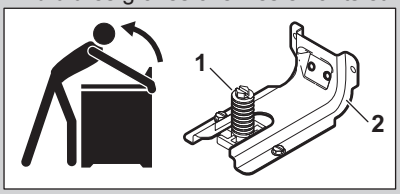
Indique une note brève et informelle, qui sert d'aide-mémoire ou sera utile pour toute consultation ultérieure.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de basculement



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



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

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

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

1.4 Instructions importantes pour le déballage et l'installation

➔ IMPORTANT

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

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

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

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

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

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

1.5 Instructions de mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

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

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

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

1.6 Instructions importantes pour l’utilisation de l’appareil

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ ATTENTION!

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

1.7 Instructions importantes concernant l’utilisation des tables de cuisson à induction

⚠ ATTENTION!

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

Savoir quelle molette ou quelle clé contrôle chaque zone de chauffage de surface. Placer la batterie de cuisine avec les aliments sur la zone de cuisson avant de l’allumer. Éteindre la zone de cuisson avant de retirer l’ustensile.
Les poignées des batteries de cuisine doivent être tournées vers l’intérieur et ne pas dépasser des éléments de surface adjacents. Pour réduire les risques de brûlures, d’inflammation de matières inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec la batterie de cuisine, la poignée de celle-ci doit être tournée vers l’intérieur et ne pas déborder sur d’autres zones de cuisson.
Ustensiles de cuisson émaillés : seuls certains types d’ustensiles de cuisson conviennent aux tables de cuisson et doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones d’induction. Consulter les recommandations du fabricant concernant l’utilisation de la surface de cuisson pour s’assurer que les batteries de cuisine sont compatibles avec la cuisson par induction.
Une batterie de cuisine inadéquate peut se briser en raison de changements soudains de température. Consulter les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour l’utilisation de la surface de cuisson.

Utiliser la bonne taille de casserole — Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Sélectionnez des batteries de cuisine à fond plat qui correspondent à la taille de l'unité de surface. L'utilisation d'une batterie de cuisine appropriée sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité.
Ne jamais laisser les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer. Une casserole qui a bouilli à sec pourrait être endommagée et endommager la table de cuisson.
Pour flamber des aliments sous une hotte de ventilation, allumer le ventilateur.

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

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

1.9 Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

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

1.10 Instructions importantes pour le nettoyage de l'appareil

⚠ ATTENTION!

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

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

1.11 Instructions importantes pour l'autonettoyage de l'appareil

⚠ ATTENTION!

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

Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité.
N'utilisez pas de nettoyants pour four. Aucun nettoyant commercial pour four ou revêtement protecteur de doublure de four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans ou autour de toute partie de l'appareil.
Utilisez le cycle d'autonettoyage pour nettoyer uniquement les pièces énumérées dans ce manuel.
Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées pendant le cycle d'autonettoyage de tout four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.

1.12 Instructions importantes pour l'entretien et la réparation

Ne pas réparer ni remplacer la moindre pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tous les autres entretiens doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.
Toujours communiquer avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.
Demander à votre concessionnaire de recommander un technicien qualifié et un service de réparation autorisé. Se renseigner sur comment couper l'alimentation de l'appareil au disjoncteur ou à la boîte à fusibles en cas d'urgence.
Retirer la porte du four de tout four inutilisé s'il doit être conservé ou jeté.
Ne pas toucher une ampoule chaude du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela pourrait briser l'ampoule. Manipuler les lampes halogènes (le cas échéant) à l'aide d'essuie-tout ou de gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation de l'appareil avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

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

2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

2.1 Batteries de cuisine

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

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

2.2 Conditions de cuisson

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

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

2.3 Résultats de cuisson

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

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

2.4 Conseils de cuisson

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

Situation	Recommandation
Cuisson	
Emplacement des grilles	Se reporter à Réglage des commandes du four.
Préchauffage	Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et du pain. Insérez les aliments immédiatement après le bip.
Vérification des aliments	Utilisez la fenêtre et l'éclairage du four pour vérifier l'état de la nourriture. L'ouverture de la porte peut réduire la performance de cuisson.
Cuisson au four ou par convection	Utilisez la fonction de cuisson par convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, reportez-vous à Réglage des commandes du four.

Situation	Recommandation
Cuisson à la vapeur	Pour obtenir des instructions, des conseils et des avantages, consultez la page suivante Réglage des commandes du four.
Placement des aliments	Laissez un espace d'au moins 2pouces / 5cm entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
Griller/Rôtir	
Lèchefrite	Pour des résultats optimaux de cuisson au gril, utilisez une lèchefrite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée. La lèchefrite attrape les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse.
Cuisson par convection	
Attributs de convection	La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four. La convection permet de gagner du temps en utilisant plusieurs grilles ou en cuisinant plusieurs aliments à la fois.
Cuisson par convection	Réduisez la température de cuisson de la recette de 25°F / 13-14°C à moins que la recette ne soit écrite pour la cuisson par convection. Préchauffez le four pour de meilleurs résultats.
Rôtissage à convection	Le rôtissage à convection est idéal pour les viandes et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et des volailles. Il n'est pas recommandé de réduire la température de cuisson pour le rôtissage à convection. Suivez attentivement les recommandations de température et de durée de votre recette, en ajustant le temps de cuisson si la recette ne spécifie pas de temps de rôtissage à convection. Puisque le rôtissage à convection cuit plus rapidement, le temps de cuisson peut être réduit de 25 % à 40 % selon le type d'aliment. Vous pouvez réduire 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. Disposez les grilles du four de façon à ce que les grosses pièces de viande et la volaille soient sur la grille la plus basse du four. Ne couvrez pas les aliments lorsque vous les rôtissez à sec; le fait de les couvrir empêchera la viande de brunir correctement. Lorsque vous faites cuire des viandes, utilisez la lèchefrite ou la grille de rôtissage. La lèchefrite attrapera les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse.

3. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

3.1 Caractéristiques de la surface de cuisson à induction

Voir les chapitres sur la sécurité.

L'induction présente plusieurs avantages :

- **Surface de cuisson plus froide** : que la surface de cuisson à induction soit allumée ou non, elle reste plus froide que les surfaces de cuisson en céramique.
- **Cuisson plus propre** : les déversements ne cuisent pas et n'adhèrent pas à la surface, car l'induction fonctionne en chauffant la batterie de cuisine et non la surface de cuisson.
- **Détecteur magnétique** : le capteur à bobine détecte automatiquement si la casserole est magnétique et empêche toute activation accidentelle.
- **Détection de la taille des casseroles** : le capteur de reconnaissance des casseroles détecte et adapte automatiquement les zones de cuisson à la taille des casseroles en cours d'utilisation.
- **Efficacité énergétique** : la cuisson par induction chauffe la batterie de cuisine plus rapidement tout en consommant moins d'énergie.
- **Chauffage rapide** : la batterie de cuisine chauffe plus rapidement que sur une surface de cuisson en céramique. Il se peut que vous deviez utiliser un réglage plus faible pour la cuisson des aliments que celui auquel vous êtes habitué.
- **Chauffage homogène** : la batterie de cuisine chauffe de manière plus homogène que sur une surface de cuisson en céramique, de sorte qu'il y a moins de risques de points chauds ou froids dans la batterie de cuisine.

Avant d'utiliser votre table de cuisson

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquer une crème de nettoyage pour table de cuisson en céramique (disponible dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des grands magasins) sur la surface en céramique. Nettoyer et polir à l'aide d'un essuie-tout propre. Les crèmes nettoyantes pour surfaces de cuisson laissent une finition protectrice sur le verre qui facilitera le nettoyage une fois la surface souillée par la cuisson et permettra de prévenir les rayures et les abrasions.

⚠ ATTENTION!

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

3.2 Sons

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

Vous pourrez entendre du bruit lorsque :

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

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

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

REMARQUE

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

3.3 Type de batterie de cuisine approprié

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

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

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

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

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

Recommandations en matière de batterie de cuisine :

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

⚠ ATTENTION!

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

⚠ ATTENTION!

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

3.4 Le test de l'aimant

Pour savoir si un ustensile de cuisine fonctionnera sur votre surface de cuisson à induction, essayez d'y coller un aimant.

Si l'aimant adhère fermement au fond de l'ustensile de cuisine, il fonctionnera sur votre surface de cuisson à induction.

Si l'aimant n'adhère que faiblement ou pas du tout, l'ustensile de cuisine ne chauffera pas sur votre surface de cuisson à induction.

⚠ ATTENTION!

Les ustensiles de cuisine appropriés sur une zone de cuisson à induction en fonctionnement chauffent très rapidement. Si un ustensile de cuisson vide est laissé sur une zone de cuisson à induction en fonctionnement, le changement rapide de température peut déformer ou endommager l'ustensile.
Ne placez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur le panneau de commande. La chaleur peut endommager les pièces électroniques.

3.5 Capteur de casserole

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

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

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

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

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

3.6 Tailles minimale et maximale des casseroles

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

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

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

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

3.7 Indicateur de surface chaude

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

⚠ ATTENTION!

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

⚠ ATTENTION!

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

⚠ ATTENTION!

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

3.8 Verrouiller ou déverrouiller la table de cuisson

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

Pour activer la fonction de verrouillage :

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

Pour annuler la fonction de verrouillage :

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

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

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

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

REMARQUE

Toujours commencer avec des batteries de cuisine propres.

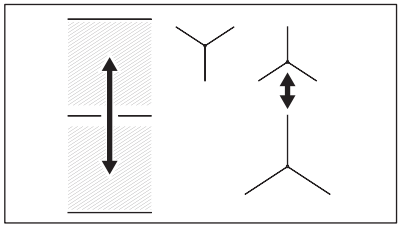
⚠ ATTENTION!

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

3.10 Gestion de l'énergie

La surface de cuisson à induction est équipée de 2 ou 3 générateurs et de 4 ou 5 zones de cuisson, selon le modèle. Chaque générateur peut alimenter 1 ou 2 zones de cuisson. Si vous utilisez simultanément plusieurs zones de cuisson à puissance élevée et qu'elles partagent le même générateur, il se peut que la surface de cuisson doive gérer la puissance entre deux zones de cuisson.

Gestion d'énergie pour 5 zones de cuisson



REMARQUE

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

3.11 Mise en conserve

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

Recommandation de nettoyage :

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

⚠ ATTENTION!

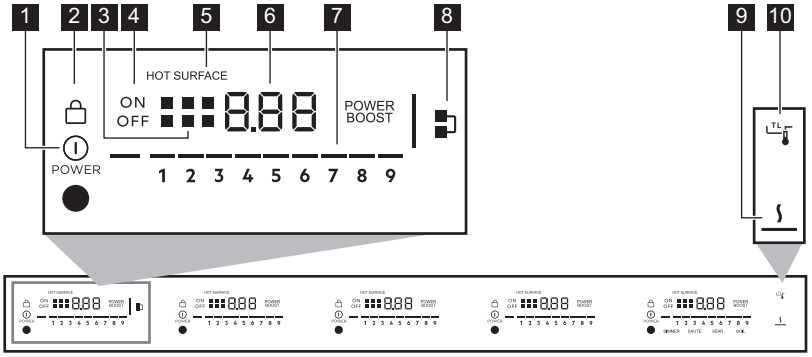
Ne pas laisser le bain-marie ou les autoclaves à pression à chaleur élevée durant trop longtemps.

4. RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE D'INDUCTION

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

4.1 Commandes de la table de cuisson



1. **Power (puissance):** Appuyez pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
2. **VERR:** Verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter l'activation accidentelle des zones de cuisson.
3. **Indicateur de zone de cuisson :** La case correspondant à la zone de cuisson s'allume lorsque la zone de cuisson est allumée et qu'un récipient est présent.
4. **Bouton d'alimentation de la zone de cuisson :** Les commandes rectangulaires (4 ou 5 selon le modèle) indiquent les zones de cuisson.
5. **Indicateur de surface chaude :** S'affiche lorsque l'une des zones de cuisson du même côté est chaude.
6. **Indicateur du niveau de puissance :** Affiche le niveau de puissance en fonction de la sélection.
7. **Contrôle du niveau de puissance :** Appuyez pour régler le niveau de puissance.
8. **Bridge (cuisson en pont):** Les deux zones de cuisson de gauche ont la caractéristique Bridge (cuisson en pont).
   L'indicateur Bridge (cuisson en pont) est visible sur la zone 1 si les deux zones de cuisson gauche détectent des ustensiles de cuisine. La fonction Bridge (cuisson en pont) permet aux deux zones de cuisson de gauche de travailler ensemble pour chauffer une longue pièce de cuisson, comme une plaque de cuisson.
9. **Garder au chaud :** Règle toutes les zones de cuisson actives sur le réglage le plus bas pour garder les aliments au chaud.
10. **Temp Lock:** La zone de cuisson avant droite dispose de la fonction Temp Lock (Verrouillage temporaire). Temp Lock ajuste la puissance de la zone de cuisson pour maintenir la température lorsque des aliments froids sont ajoutés à la poêle.

REMARQUE

La plupart des commandes de la surface de cuisson ne sont pas visibles tant que la surface de cuisson n'est pas allumée à l'aide du bouton **Power (puissance)**. Les commandes d'une zone de cuisson ne sont pas visibles tant que la zone ne détecte pas d'ustensiles de cuisine.

4.2 Réglage des zones de cuisson à induction

Pour utiliser une zone de cuisson à induction :

1. Appuyez sur le bouton **Power (puissance)** pour allumer la table de cuisson.
2. Placez l'ustensile de cuisson de la bonne taille sur la zone de cuisson. Les commandes d'une zone ne sont activées que si un ustensile de cuisine est détecté.
3. Appuyez sur le bouton **On/Off (marche/arrêt)** pour la zone de cuisson active. L'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson affiche **"0"**.
4. Réglez la zone de cuisson au niveau souhaité en appuyant sur le numéro du réglage souhaité.
5. Au terme de la cuisson, appuyez sur le bouton **On/Off (marche/arrêt)** ou **Power (puissance)** pour éteindre la zone de cuisson par induction, avant de retirer l'ustensile de cuisine. Si toutes les zones sont éteintes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez à tout moment modifier le réglage d'une zone de cuisson active en appuyant sur le numéro du nouveau réglage.
6. Pour activer le Power Boost, appuyez sur l'indicateur **POWER BOOST**

IMPORTANT

Ne laissez pas d'ustensiles de cuisine vides sur une zone de cuisson en fonctionnement. Les ustensiles de cuisine chauffent très rapidement et peuvent être endommagés ou déformés s'ils sont laissés sur la zone de cuisson vide.

REMARQUE

La zone de cuisson ne s'activera qu'avec les ustensiles de cuisine appropriés en place. Se reporter à Avant d'utiliser la surface de cuisson.
Si la table de cuisson ne détecte pas d'ustensiles de cuisine dans les 30 secondes qui suivent, elle s'éteint.

4.3 Réglages suggérés pour la zone de cuisson à induction

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

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

Niveau de puissance de la recommandation d'induction

Niveau d'alimentation	Plage de température	Type de cuisson
1	Low (Basse)	Garder les aliments au chaud. [1)]
2 - 4	Allure moyenne-faible	Continuer à cuire, à pocher ou à mijoter.[2)3)]
5-6	À point	Maintenir une ébullition lente; épaissir les sauces ; cuire à la vapeur.[4)]
7-8	Allure moyenne-forte	Maintenir la cuisson des aliments ; pocher ; mijoter.[4)]

Niveau d'alimentation	Plage de température	Type de cuisson
9	Élevé	Commencer à faire cuire la plupart des aliments, maintenir l'eau à ébullition, faire cuire à la casserole, brûlage.
P	Ébullition rapide (Power Boil)	Commencer à chauffer les casseroles contenant de grandes quantités d'aliments ou à faire bouillir de l'eau.

[1] Utiliser ce réglage pour maintenir les aliments au chaud à une température comprise entre 145 °F et 170 °F .
[2] Utiliser ce réglage pour maintenir les aliments au chaud à une température comprise entre 145 °F et 160 °F .
[3] Utiliser ce réglage pour faire un mijotage à une température comprise entre 185 °F et 200 °F.
[4] Utiliser ce réglage pour faire un mijotage à une température comprise entre 185 °F et 200 °F.

REMARQUE :

- La taille et le type d'ustensiles de cuisine utilisés, ainsi que la quantité et le type d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- La table de cuisson restera en mode Power Boil (ébullition rapide) pendant 10 minutes maximum. Après 10 minutes, la zone de cuisson passe automatiquement au réglage élevé (9).
- L'indicateur de surface chaude (H)s'affiche dans l'indicateur de réglage lorsque de la chaleur est détectée dans une zone de cuisson qui a été désactivée. L'indicateur reste allumé jusqu'à ce que la surface chauffée ait suffisamment refroidi.

4.4 Réglage du pont

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

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

Pour utiliser cette fonction :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche **Power (puissance)**.
2. Placez l'ustensile de cuisson de la bonne taille sur les deux zones de cuisson de gauche. La zone deviendra active.
3. Appuyez sur le bouton **On/Off (marche/arrêt)** pour la zone de cuisson active avant gauche. L'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson affiche **"0".**
4. Touchez le **pont** pour activer la fonction de pont.

Les voyants LED à côté de la commande deviendront rouges et le réglage de la zone de cuisson pour les deux zones pontées sera lié

5. Appuyez sur le niveau de puissance souhaité sur la barre de sélection pour régler le niveau de puissance des deux zones de cuisson de gauche.

Vous pouvez à tout moment modifier le réglage des zones de cuisson pontées en appuyant sur le numéro du nouveau réglage sur la commande active.

Pour désactiver la fonction Pont, appuyer sur l'indicateur de **pont** ou désactivez l'une des zones de cuisson reliées en appuyant sur son bouton **On/Off (marche/arrêt)**.

4.5 Réglage Temp Lock

La régulation précise de la température utilise un capteur de température pour maintenir une température constante lors de la cuisson. Lorsque l'on ajoute une pâte, un liquide ou un aliment froid à une casserole chaude, celle-ci refroidit un peu.

La régulation précise de la température détecte ce changement et utilise une puissance supplémentaire pour maintenir la température souhaitée. La fonction permet également de savoir quand votre batterie de cuisine est préchauffée, ce qui vous permet de préparer des crêpes ou de faire sauter des aliments frais avec de meilleurs résultats.

Pour régler la fonction

1. Appuyez sur le bouton **Power (puissance)** pour allumer la table de cuisson.
2. Placez l'ustensile de cuisson de la bonne taille sur la zone de cuisson avant droite. La zone deviendra active et l'indicateur **On/Off (marche/arrêt)** s'allumera.
3. Appuyez sur le bouton **On/Off (marche/arrêt)** pour la zone de cuisson active avant droite. L'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson affiche **"0"**.
4. Appuyez sur le bouton **Temp Lock**.
5. Appuyez sur 4 sur la barre de sélection du niveau de puissance. L'indicateur de niveau de puissance affichera 4 et clignotera jusqu'à ce que la température cible soit atteinte, puis restera stable.

ⓘ Si vous modifiez le niveau de puissance de la zone de cuisson, l'indicateur de niveau de puissance clignotera jusqu'à ce que la nouvelle température cible soit atteinte.

Vous pouvez configurer les boutons de préréglage pour définir le verrouillage temporaire à certaines fins.

- **Mijoter :**règle la zone sur 1.
- **Faire revenir :** règle la zone sur 4.
- **Saisir :** règle la zone sur 6.
- **Bouillir :** règle la zone sur 9.

Saisissez les tâches que l'utilisateur doit effectuer après avoir terminé cette tâche (facultatif).

5. AVANT D'UTILISER LE FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!
Voir les chapitres sur la sécurité.

5.1 Emplacement de l'évent du four

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

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

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

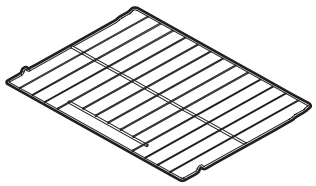
⚠ AVERTISSEMENT!
Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela modifiera la distribution de la chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et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

⚠ ATTENTION!

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.
Retirez toutes les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles du four sont laissées à l'intérieur du four pendant un cycle de nettoyage, la capacité de glissement des grilles du four peut être endommagée et toutes les grilles du four perdront leur fini brillant.
Pour éviter d'endommager le four, ne tentez pas de fermer la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas complètement positionnées à l'intérieur de la cavité du four.

5.2 Type de grille de four

Grille de four plate



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

➔ IMPORTANT

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

5.3 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.

5.4 Utilisation des options du menu pour personnaliser votre expérience de cuisson

Lorsque vous installez votre appareil pour la première fois, vous êtes invité à définir vos préférences sur l'écran. Vous pouvez toujours les modifier plus tard à l'aide du menu ☰.

1. Appuyez sur les barres **Options de menu** et faites défiler pour trouver l'option désirée.
2. Sélectionnez l'option et définissez votre préférence.
3. Enregistrez et revenez en arrière ou **Enregistrer et fermer**.

Vous pouvez appuyer sur le **X** pour fermer sans enregistrer les modifications.

5.5 Lumière du four

Pour activer la lumière du four, ouvrez les **Options de menu** et faites glisser ⬤⊃ pour choisir le réglage de la **Lampe du four**

5.6 Horloge

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou lorsque l'alimentation électrique de l'appareil a été interrompue, l'écran affiche 12:00. Il est recommandé de toujours régler l'horloge à l'heure correcte avant d'utiliser l'appareil.

Pour régler l'horloge :

1. Appuyez sur les barres **Options de menu** et faites défiler jusqu'à **Horloge**.

Options d'horloge
Désactivez l'affichage de l'horloge lorsque le four est éteint
Passage de l'heure 12 à l'heure 24
Régler l'horloge

2. Appuyez sur **Réglage de l'horloge** et réglez l'heure à l'aide du graphique.
3. Réglez sur AM ou PM.
4. **Enregistrer et fermer**.

5.7 Mode d'économie d'énergie

La commande du four est dotée d'une fonction d'économie d'énergie de 12 heures, préréglée en usine, qui éteint le four s'il reste allumé pendant plus de 12 heures.

Vous pouvez programmer l'appareil pour qu'il outrepasse cette fonction et permette une cuisson continue pendant plus de 12 heures.

1. Faites défiler jusqu'au **Mode d'économie d'énergie** et appuyez.
2. Suivez les indications pour désactiver le Mode d'économie d'énergie si nécessaire.
3. **Enregistrer et fermer**.

5.8 Paramètres généraux

Vous pouvez modifier certains paramètres de votre appareil.

Pour ce faire :

1. Faites défiler jusqu'à **Réglages généraux** et appuyez.
2. Choisissez l'un des paramètres que vous souhaitez modifier.

Réglage	Description
Unité de température	Pour passer de °F (par défaut) à °C.
Niveau de volume	Pour choisir si la commande du four doit fonctionner avec des tonalités fortes, silencieuses ou sans tonalités.
Niveau de luminosité de l'écran	Pour choisir le niveau de luminosité de l'écran parmi les options suivantes : élevé, moyen et faible.
Langue	Langues disponibles : Anglais, français canadien, espagnol.
Conseils de cuisson	Pour choisir si les conseils de cuisson sont affichés à l'écran ou non.

5.9 Favoris

Faites défiler jusqu'à Favoris et appuyez.

Quick Start Options (Options de démarrage rapide) > Over (Four) 350°F (peut changer la valeur par défaut lorsque Quick Start (Démarrage rapide) est sélectionné).

1. Changez la température si vous le souhaitez.
2. Enregistrez.

Options de température > Ajustez le préchauffage personnalisé par défaut.

1. 325°F / 163°C
2. 375°F / 191°C
3. 400°F / 204°C

ⓘ Ces options de température sont également disponibles dans le menu Préchauffage personnalisé sur l'écran principal.

5.10 Étalonnage de la température du four

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 modifier le réglage de la température :

1. Faites défiler jusqu'à **Calibration de la température** et appuyez.
2. Utilisez le curseur pour augmenter ou diminuer la température par défaut du four.
3. Enregistrez et revenez en arrière ou cliquez sur **Save & Close (Enregistrer et fermer)**.

La température du four peut être modifiée de +/-35 °F par rapport aux réglages d'usine. Vous pourrez également régler la température si la commande est réglée pour afficher les températures en Celsius (+/-19°C).

5.11 Sabbath Mode (Mode Sabbat)

1. Faites défiler jusqu'à **Sabbath Mode (Mode Sabbat)**.
2. Lisez et suivez toutes les instructions pour régler et, lorsque vous avez terminé, annulez. Se reporter à Réglage des commandes du four.

5.12 Réinitialisation des paramètres d'usine

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
- Luminosité de l'écran
- Langue
- Favoris
- Affichage de l'horloge
- Paramètres de Food Probe (Sonde thermique)
- Mode de cuisson continue ou d'économie d'énergie de 12 heures
- Commande silencieuse ou sonore
- Affichage de la température du four (°F ou °C)
- Réglages de la température du four

Pour rétablir les réglages par défaut du four :

1. Faites défiler jusqu'à **Rétab. des régl. préprog.** et appuyez.
2. Suivez les indications de l'écran.

Ne pas oublier : Si vous appuyez sur Reset (Réinitialiser), tous les paramètres reviendront à la valeur par défaut.

3. Confirmez votre choix en appuyant sur **Réinit**, puis sur **OK**.

5.13 Sonde thermique

Les options de Food Probe (sonde thermique) se trouvent dans le menu des réglages et dans le menu Modes de cuisson du four. Sélectionnez Food Probe (Sonde thermique) dans le menu des réglages pour choisir si le four s'éteint ou reste allumé lorsque la température spécifiée est atteinte pendant la cuisson.

Faites défiler jusqu'à **Sonde thermique**, apppuyez et suivez les instructions à l'écran.

Pour régler le four afin d'utiliser la sonde de température, voir la section « Cuisson avec la sonde de température » dans le chapitre Réglage des commandes du four.

5.14 Écran de verrouillage

Par mesure de sécurité, les portes et les commandes du four peuvent être verrouillées. Suivez les instructions de l'écran pour verrouiller et déverrouiller.

1. Allez sur **Options de menu** et sélectionnez **Verouillage de l'écran**.
2. Appuyez sur la touche **VERR** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.

Lorsque les portes et les commandes sont verrouillées, l'écran affiche l'heure, une note indiquant que le four est verrouillé et une touche **DÉVERR**. Une fois les commandes et la porte verrouillées, il n'y a aucun accès aux fonctions de cuisson. Cela permet de s'assurer que le four reste verrouillé et sécuritaire.

Pour déverrouiller la porte et la commande du four, appuyez sur **DÉVERR** et suivez les indications à l'écran.

5.15 À propos de l'appareil

Les informations importantes concernant l'appareil, telles que le numéro de version du logiciel et les coordonnées du service d'assistance, sont indiquées ici.

1. Faites défiler jusqu'à **À propos de cet appareil** et appuyez.
2. Touchez les en-têtes pour voir l'information.

6. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

6.1 Commandes du four



Commande du four		Description
⏻	**MARCHE/ARRÊT**	Pour ouvrir l'affichage et l'écran de démarrage rapide. Vous pouvez également activer l'écran en le touchant. Si vous appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pendant que le four fonctionne, il s'éteindra complètement, annulant toutes les fonctions en cours.
⮌	**ETOUR**	Pour revenir à l'écran précédent sans appliquer les modifications que vous avez sélectionnées.
⏱	**MINUTERIE**	Pour régler le compte à rebours (vous pouvez régler de 1 min. à 11 h et 59 min. Vous pouvez interrompre ou annuler le compte à rebours. Vous pouvez également ajouter ou soustraire du temps en appuyant sur + ou -.
▣	**Zone Chaude**	Pour activer ou désactiver la zone de maintien au chaud.

Réglages de contrôle minimum et maximum

Caractéristique	Mode	Température/durée minimum	Température/durée maximale
Sans préchauffage		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson au four		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)

Caractéristique	Mode	Température/durée minimum	Température/durée maximale
Gril		400 °F (204 °C)	550 °F (288 °C)
Friture à air chaud		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson sous vide		100 °F (38 °C)	205 °F (94 °C)
Cuisson à la vapeur		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Rôtissage à la vapeur		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson à convection		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Rôtissage à convection		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Sonde thermique		140 °F (60 °C)	210 °F (99 °C)
Maintien au chaud		140 °F (60 °C)	200 °F (93 °C)
Fermentation du pain		100 °F (38 °C)	11:59 h/min.
Déshydratation		95 °F (35 °C)	170 °F (77 °C)
Minuterie		0:01 min.	11:59 h/min.
Temps de cuisson	12 h	0:01 min.	11:59 h/min.
	24 h	0:01 min.	11:59 h/min.
Horloge	12 h	1:00 h./min.	11:59 h/min.
	24 h	00:00 min.	23:59 h/min.
Départ différé (Delay start)		0:01 min.	1 h/min.
Autonettoyage		2 h	4 h
Nettoyage à la vapeur		30 min.	30 min.
Mijoteuse	Low (Basse)	4 h	12 h
	À point	4 h	10 h
	Élevé	2 h	6 h

6.2 Démarrage rapide

Depuis cet écran, vous pouvez régler la température et démarrer immédiatement la fonction Cuisson au four.

Pour sélectionner une autre fonction, appuyez sur **Modes de four** et utilisez la barre de défilement pour parcourir la liste et rechercher la fonction souhaitée.

REMARQUE

Des conseils utiles pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats sont inclus dans l'affichage et se trouvent également dans ce manuel d'utilisation.

6.3 Réglage Temps de cuisson

Utilisez cette fonction pour régler la durée nécessaire à 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.

REMARQUE

Le temps de cuisson maximal est de 11 h et 59 min., à moins que le four ne soit réglé pour une cuisson continue.

Dans la plupart des cas, vous trouverez un conseil de cuisson suggérant de régler le temps de cuisson après le préchauffage du four.

Pour modifier la température du four ou le temps de cuisson lorsque la cuisson est en cours :

1. Appuyez sur **+** ou **-** de chaque côté de la température programmée.
2. Appuyez sur **TEMP** pour accéder au clavier.
3. Lorsque le temps de cuisson réglé s'achève, l'écran affiche **Arrêt**, une tonalité retentit et le four s'éteint automatiquement.
4. Appuyez sur **OK**.

6.4 Mise en marche différée

Le Départ différé permet de reporter le début de la cuisson selon la durée souhaitée. Il peut être utilisé avec les fonctions : Cuisson au four, Cuisson à convection, Sans préchauffage, Rôtissage à convection, Rôtissage à la vapeur, nettoyage à la vapeur, autonettoyage. Avant de régler le démarrage différé, assurez-vous que l'heure est réglée correctement. Le délai maximum pour un démarrage différé est d'une heure (12 heures pour :Autonettoyage,Nettoyage à la vapeur).

Pour définir le démarrage différé :

1. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT**.
2. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Mise en marche différée**.
3. Suivez les informations à l'écran pour régler le délai, la température et le temps de cuisson.
4. Lorsque le temps est écoulé, la fonction de cuisson choisie démarre. L'écran affiche la température du four.
5. Lorsque le temps de cuisson (s'il est réglé) est désactivé, **Arrêt** s'affiche à l'écran et le four s'éteint.
6. Un signal sonore vous rappellera que la cuisson est terminée. Pour annuler l'alarme, appuyez sur **OK**.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'empoisonnement alimentaire. Ne pas laisser les aliments reposer plus d'une heure dans le four avant ou après la cuisson. Cela peut être source d'intoxication alimentaire ou de maladie.

6.5 Réglage Cuisson au four

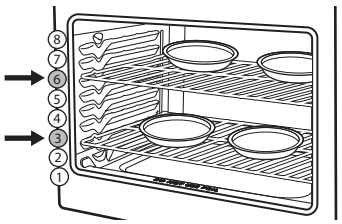
La cuisson au four peut être réglée pour une température comprise entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). Une tonalité retentit pour indiquer que la température de cuisson définie est atteinte et qu'il faut placer les aliments dans le four.

⚠ ATTENTION!

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

Conseils de cuisson :

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains.
- Utilisez la fonction de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des gâteaux à étages sur plusieurs grilles de four.
- La cuisson par convection est la meilleure fonction pour cuire des biscuits.
- 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 4 de la grille de four.
- Pour la cuisson sur deux grilles, utilisez la position de grille 3 (à plat) et 6 (à plat).

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

Pour régler **Cuisson au four** :

1. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT**.
2. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Cuisson au four**. Vous pouvez également activer cette fonction à partir de l'écran de démarrage rapide.
3. Réglez la température désirée ou utilisez la valeur par défaut de 350 °F.
4. Appuyez sur **MARCHE**.

L'écran affiche la température actuelle et un bouton **Temps de cuisson**.

5. Régler Temps de cuisson, si vous le souhaitez. Si un temps de cuisson est programmé, le four s'éteint automatiquement à la fin de cette durée.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, **Arrêt** s'affiche à l'écran.
8. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ANNULER**.

6.6 Réglage Cuisson à convection

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

⚠ ATTENTION!

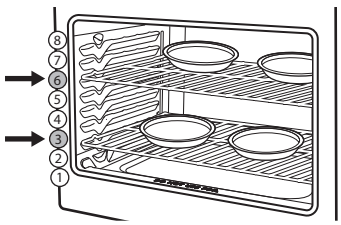
Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds. Il y a un risque de brûlure!

Les avantages de la cuisson par convection comprennent :

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

Conseils de cuisson :

- Utilisez la fonction de cuisson par convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits sur 2 grilles.
- Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains.
- Lors de la cuisson de gâteaux à l'aide des deux grilles du four, placez les ustensiles de cuisson comme indiqué dans l'image ci-dessous.



- Pour la cuisson sur une seule grille, utilisez la position de grille 4.
- Pour la cuisson sur deux grilles, utilisez la position de grille 3 (à plat) et 6 (à plat).
- Si la cuisson à convection n'est pas prévue dans votre recette, réduisez la température du four de 25° ou utilisez l'option Convection Convert (conversion de convection).
- Les biscuits doivent être cuits dans des moules sans côtés ou très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits sur des plaques au fini foncé cuisent plus rapidement.
- N'ouvrez pas la porte du four souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.

ⓘ La **cuisson par convection** réduit automatiquement la température du four par rapport à celle spécifiée dans la plupart des recettes de pâtisserie, afin de compenser l'efficacité de cuisson accrue de la cuisson par convection. Utilisez-la pour baisser la température du four de 25°.

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

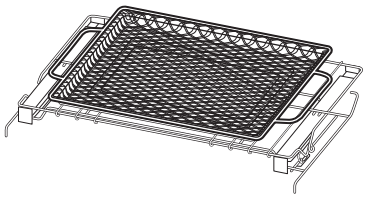
1. Appuyez sur **Cuisson à convection**.

La température par défaut du four de 325 °F s'affiche à l'écran.

2. Sélectionnez **Conversion à la convection** si nécessaire.
3. Appuyez sur **MARCHE**.
4. Réglez le **Temps de cuisson**.
5. Appuyez sur **MARCHE**.
6. Lorsque la Temps de cuisson est terminée, **Arrêt** s'affiche à l'écran et le four s'éteint.
7. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

6.7 Réglage Friture à air chaud

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



Quelques avantages du plateau de friture à air chaud :

- Plateau optimisé pour l'espace four.
- Se place dans le lave-vaisselle pour un nettoyage facile.
- Rendement plus élevé que les modèles de comptoir.
- Libère de l'espace de comptoir.
- Compatible avec les fours à convection.

Conseils pour la friture à air chaud :

- Pour de meilleurs résultats, disposez les aliments en une seule couche sur le plateau de friture à air chaud ou sur une feuille de cuisson foncée, et placez-les sur la grille plate en position 4.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande feuille de cuisson sur la grille plate en position 2 pour recueillir les miettes ou les jus de cuisson.
- Éteignez la lumière du four pendant la cuisson.
- Les aliments peuvent devoir être retirés plus tôt et doivent être vérifiés au moment de la durée de cuisson minimale recommandée. Cependant, les aliments denses congelés et les aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps.

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

1. Placez la grille plate en position 4.
2. Sélectionnez **Friture à air chaud** de Modes de four.
3. Suivez les indications de l'écran.
4. Entrez la température suggérée pour un aliment donné.
5. Appuyez sur **MARCHE**.
6. Disposer les aliments sur le plateau de friture à air chaud ou sur une feuille de cuisson foncée. Lorsque la tonalité de préchauffage retentit, placez le plateau de friture à air chaud ou la feuille de

cuisson foncée sur la grille plate en position 4, en vous assurant qu'il est centré sur la grille.

7. Si vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande feuille de cuisson sur la grille plate en position 2 pour recueillir les miettes ou les jus de cuisson.
8. Si vous souhaitez régler le **Temps de cuisson**, faites-le après avoir préchauffé le four. Le mode Air Fry (Friture à air chaud) est désactivé une fois le temps écoulé.
   Il est recommandé de régler la minuterie sur la durée minimale suggérée après le préchauffage et de vérifier si les aliments sont prêts.
9. Lorsque la **Temps de cuisson** est terminée, **Arrêt** s'affiche à l'écran et le four s'éteint.
10. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** 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

6.8 Sans préchauffage

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. Utiliser la fonction avec des températures comprises entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage en ce qui concerne la durée de préparation et la température des aliments.

Pendant la fonction :

- Les éléments du four s'allument et s'éteignent.
- Le ventilateur de convection se met en marche jusqu'à l'annulation de la fonction.

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de vos préférences. Observer attentivement les aliments.

⚠ 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 4.
- 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.
- Suivre les instructions de l'emballage pour la durée de préparation des aliments et la température.
- Il peut s'avérer nécessaire de retirer les aliments plus tôt. Vérifier le temps de cuisson minimum recommandé.
- Cette fonction est optimale pour la cuisson d'aliments de plus de quelques 10 minutes. Si les instructions indiquent un temps de cuisson plus court, quelques minutes supplémentaires peuvent s'avérer nécessaires pour obtenir un résultat optimal.
- 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.

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 la touche **MARCHE/ARRÊT**.
4. Sélectionnez **Sans préchauffage** de Modes de four.
5. Suivez les conseils et réglez la température, ou utilisez le réglage par défaut 350 °F.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. Régler sur **Temps de cuisson** si nécessaire.
8. Appuyez sur **MARCHE**.

REMARQUE

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

9. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche **Off**.
10. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ANNULER**.

6.9 Cuisson sous vide Conseils

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

Fonctionnement du sous vide :

Sous vide est un terme français qui signifie « sous vide ». Il s'agit de sceller les aliments sous vide dans des sachets en plastique, puis de les cuire à l'eau chaude ou à l'air. L'appareil utilise de l'air chaud circulant autour de sachets scellés pour cuire les aliments lentement à des températures relativement basses : 100°F à 205°F (38°C à 94°C).

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.
- La basse température de cuisson réduit considérablement le risque de surcuisson. Les aliments ne sont jamais plus chauds que la température de service prévue.
- Le chronométrage est moins critique. Si les différents plats sont terminés à des moments différents, les aliments qui ont atteint la température de service peuvent attendre, car ils resteront à la température de service dans le milieu de cuisson.

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 toujours les aliments crus dans des conditions sûres avant de commencer à les cuisiner.
- Nettoyer les aliments crus avant de commencer à les cuisiner.
- Utiliser le tableau de sous vide ci-dessous pour trouver le temps de cuisson et la température recommandés pour les aliments.
- Les aliments doivent être à une température comprise entre 34°F et 37°F (températures normales du réfrigérateur) lorsque vous vous préparez à les placer dans le sachet d'aspiration.
- Les plats sous vide doivent être servis immédiatement après la cuisson. Si les aliments ne sont pas servis immédiatement, utiliser un bain de glace pour les refroidir rapidement et les conserver au réfrigérateur pendant 3 jours.
- Ne pas utiliser le sous vide pour réchauffer les restes.
- Les aliments crus ne doivent pas entrer en contact avec les aliments cuits pendant la préparation. Ne pas utiliser les mêmes outils sur des aliments différents sans les avoir lavés.
- Si la recette comprend des œufs crus, éviter que les blancs et les jaunes ne touchent l'extérieur des coquilles.
- Le blanchiment dans l'eau bouillante ou la saisie dans une poêle avant la cuisson sous vide peut détruire les bactéries de surface et améliorer la sécurité alimentaire.
- Ne pas utiliser le démarrage différé avec la fonction sous vide.
- Ne pas utiliser de sonde à viande avec la fonction sous vide. Les aliments doivent être enfermés dans un sachet hermétique pour la cuisson sous vide.

Table de sous vide :

Nourriture	Degré de cuisson	Température	Temps de cuisson		
			Minimum	Cible	Maximum
Bœuf					
Bifteck	Rare	130°F / 54°C-55°C	2 h	3 h	4h
Bifteck	À point saignant	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	135°F / 57°C-58°C	6 h	7h	16 h
Rôti	À point saignant	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	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	2-1/2 h	4h
Poisson					
Bifteck	Tendre	105°F / 40°C-41°C	1 h	1-1 1/2h	2h
Bifteck	Floconneux	125°F / 51°C-52°C	1 h	1-1 1/2h	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 1/2h
Filet	Floconneux	125°F / 51°C-52°C	45 min.	1 h	1-1 1/2 h
Filet	Bien cuit	145°F / 62°C-63°C	45 min.	1h	1-1 1/2 h
Légumes					
Courge	Cubes	180°F / 82°C-83°C	1 h	1-1 1/2h	4 h
Racines	Tranches/Cubes	180°F / 82°C-83°C	1 h	1-1 1/2 h	4 h
Pommes de terre	Tranches/Cubes	200°F / 93°C-94°C	1 h	1-1 1/2 h	4 h
Fruits					
Tiède/mûr	Tranches/Cubes	155°F / 68°C-69°C	45 h	105min.	2 1/2 h
Doux	Purées	180°F / 82°C-83°C	15 min.	30 min.	90 min.

Épaisseur du steak basée sur 1.5 ». Les coupes plus épaisses peuvent nécessiter des temps plus longs.

6.10 Scellage sous vide pour la cuisson sous-vide

La cuisson sous vide dans votre four nécessite un scelleur sous vide et des sachets d'aspiration. Le sachet doit être scellé pour éviter toute fuite d'air ou de liquide. Un sachet qui fuit donne de mauvais résultats de cuisson et peut produire de la fumée et des résidus qui peuvent brûler lors d'une cuisson ultérieure ou lors de l'utilisation de l'autonettoyage. Suivre les instructions communiquées avec le scelleur et les sachets.

- Utiliser les sachets spécifiés pour votre scelleur et pour la cuisson sous vide.
- Ne pas réutiliser les sachets d'aspiration.
- Placer les aliments en une seule couche dans le sachet pour une cuisson homogène.
- Il est recommandé d'utiliser une portion d'aliment par sachet d'aspiration.
- Pour la plupart des cuissons sous vide, utiliser le réglage de vide le plus élevé pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Veiller à ce que la fermeture du sachet soit propre afin d'obtenir une bonne étanchéité. En cas de cuisson à des températures plus

élevées (supérieures à 160°F / 71°C), sceller le sachet à double tour.
- Les sachets d'aspiration sont exclusivement destinés à la cuisson sous vide et ne doivent pas être utilisés pour la cuisson normale au four ou au gril.

6.11 Cuisson sous vide

REMARQUE

Si vous cuisinez plusieurs aliments à la fois, vous pouvez écrire le contenu sur l'extérieur des sachets avant de les remplir et de les sceller.

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

IMPORTANT

Étant donné que la cuisson sous vide permet de suggérer un temps de cuisson minimum et un temps cible, il est recommandé de régler la minuterie au moins sur le temps minimum ou sur n'importe quel durée jusqu'à la durée cible suggérée. Avec la cuisson sous vide, il y a un temps de cuisson maximum qui permet à l'utilisateur d'avoir plus de flexibilité lors de la cuisson, sans heure de fin spécifique.

REMARQUE

Utiliser les réglages recommandés pour le type d'aliment dans le tableau sous vide.

⚠ ATTENTION!

Même si la cuisson sous vide s'effectue à des températures relativement basses, il convient d'être prudent lors de la manipulation du sachet et de son contenu, qui seront chauds au toucher. 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.

IMPORTANT

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il convient de souligner que le fait de le faire cuire à seulement 140°F (60°C) peut impliquer la subsistance d'un certain nombre d'organismes susceptibles de provoquer des empoisonnements alimentaires. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, département de l'Agriculture des États-Unis) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 145°F (63°C) pour du bœuf frais mi-saignant. Pour le bœuf à point 160°F, bien cuit 170°F (77°C). Visitez le site Web de l'USDA Food Safety and Inspection à l'adresse suivante : www.fsis.usda.gov.

Pour régler Cuisson sous vide :

1. Sélectionnez **Cuisson lente** de Modes de four et choisissez **Cuisson sous vide** dans le sous-menu.
2. Appuyez sur **Cuisson sous vide**.

L'affichage indique la température par défaut de 130 °F (54 °C).

3. Réglez la température ou utilisez le réglage par défaut.
4. Appuyez sur **MARCHE**.
   Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur **ARRÊT**.
5. Ouvrez le sachet en plastique, retirez l'aliment.
6. Terminez par une dernière cuisson à la poêle ou au gril pour obtenir une belle croûte et une saveur de rôti.
7. Ajoutez les assaisonnements ou les sauces finales si nécessaire, et servez.

6.12 Réglage Déshydratation

Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la déshydratation des aliments, utilisez le plateau de friture à air chaud qui permet à l'air de circuler tout autour des aliments pour une conservation plus rapide.

Le plateau de friture à air chaud en option peut s'acheter sur www.frigidaire.com.

Conseils :

- Utilisez toujours des équipements et des ustensiles propres.
- Conservez la viande et la volaille au réfrigérateur à une température inférieure à 40 °F (4 °C) avant de les déshydrater.
- Coupez les aliments en morceaux de taille égale. Les tranches doivent être régulières et avoir une épaisseur de ¼ à ½ pouce. Cela permettra de s'assurer que toutes les pièces sont déshydratées en même temps.
- Utilisez des fruits, des légumes et des viandes de bonne qualité. Les fruits et légumes trop mûrs ou abîmés peuvent noircir en se déshydratant.
- Utilisez des morceaux de viande maigres ou retirez l'excédent de graisse.
- Utilisez une serviette en papier pour sécher la viande avant de la déshydrater.
- Conservez les aliments déshydratés dans des récipients hermétiques. Si de l'humidité apparaît dans les récipients, les aliments n'ont pas été déshydratés correctement.
- Suivre les recommandations de l'USDA (Ministère de l'Agriculture des États-Unis) lors de la déshydratation.

Pour régler Déshydratation :

1. Disposez les aliments en une seule couche sur le plateau de friture à air chaud.
2. Sélectionnez **Cuisson lente** de Modes de four et choisissez **Déshydratation** dans le sous-menu.
3. Réglez la température.
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour arrêter la cuisson et revenir à l'affichage de l'heure du jour.

ⓘ Vérifiez la cuisson des aliments. En cas de présence d'humidité, laissez les aliments se déshydrater plus longtemps.

Température et durée de déshydratation suggérées

Nourriture	Température	Heures
Herbes, fleurs	95 °F - 35 °C	6 - 10
Légumes	125 °F - 52 °C	
• Tomates		8 - 20
• Poivrons		6 - 12
• Champignons		6 - 12
Viande	165 °F - 74 °C	6 - 18
Légumes-racines	165 °F - 74 °C	
• Carottes		6 - 10
• Pommes de terre		10 - 15
Peau d'agrumes	135 °F - 57 °C	8 - 15
Fruits	145 °F - 63 °C	
• Pommes		5 - 7
• Bananes		8 - 20
• Fraises		8 - 20
• Pêches		12 - 18
Poisson	145 °F - 63 °C	8 - 12
Rouleaux/cuir de fruits	165 °F - 74 °C	8 - 18
Fruits à coque et graines	150 °F - 66 °C	8 - 20

6.13 Réglage Fermentation du pain

La fonction Levage du pain crée les meilleures conditions pour que la levure se multiplie et fasse lever votre pâte.

Pour régler Fermentation du pain :

1. Sélectionnez **Cuisson lente** de Modes de four et choisissez **Fermentation du pain** dans le sous-menu.
2. Appuyez sur **Fermentation du pain**.

Fermentation du pain et 100 °F s'afficheront à l'écran.

3. Appuyez sur **MARCHE**.

ⓘ Vérifiez souvent votre nourriture pour éviter une levée excessive.

6.14 Réglage Mijoteuse

Utilisez cette fonction pour les aliments qui cuiront ou se braiseront à basse température pendant une longue période.

Pour de meilleurs résultats lors de l'utilisation de Mijoteuse :

- Décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les cuisiner.
- Lorsque vous utilisez une seule grille de four, la placer en position 2 ou 3. Positionner les grilles en fonction de la taille des différents ustensiles de cuisson lorsque vous cuisinez plusieurs aliments.
- Ne pas ouvrir souvent la porte du four et ne pas laisser la porte ouverte lors du contrôle des aliments. Si la chaleur du four s'échappe souvent, il peut s'avérer nécessaire de prolonger le temps de cuisson.
- Couvrez les aliments pour les garder humides ou utilisez un couvercle lâche ou ventilé.
- 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 lors de l'utilisation de la fonction Mijoteuse.
- 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 Mijoteuse :

1. Sélectionnez **Cuisson lente** de Modes de four et choisissez **Mijoteuse** dans le sous-menu.
2. L'écran affiche : Options Faible, Moyenne et Élevée.
3. Sélectionnez l'un des modes et suivez les instructions à l'écran.
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Réglez le **Temps de cuisson**, si nécessaire.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. Lorsque la **Temps de cuisson** est terminée, **Arrêt** s'affiche à l'écran et le four s'éteint.
8. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur **ANNULER**.

6.15 Réglage Rôtissage à convection

Le rôtissage à convection combine un cycle de cuisson avec le ventilateur et les éléments de cuisson pour rôtir rapidement les viandes et les volailles. L'air chauffé circule autour des aliments de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs. Les viandes cuites avec cette fonction sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant juteuses à l'intérieur.

⚠ AVERTISSEMENT!

En cas d'incendie, garder la porte du four fermée et éteindre 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 poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, l'extérieur du four et les grilles deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

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

1. Appuyez sur **Modes de four**, faites défiler jusqu'à **Rôtissage à convection** et appuyez.
2. Réglez la température désirée ou utilisez la valeur par défaut de 350 °F.
3. Appuyez sur **MARCHE**.
4. Régler Temps de cuisson, si vous le souhaitez.
5. Appuyez sur **MARCHE**. 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 **MARCHE/ARRÊT**.

Conseils pour rôtir à convection :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le rôtissage à convection pour la plupart des viandes et volailles.
- Disposez les grilles du four de façon à ce que les grosses pièces de viande et la volaille soient sur la grille la plus basse du four.
- Puisque le rôtissage à convection cuit rapidement les aliments, réduire le temps de cuisson de 25 % par rapport au temps de cuisson recommandé de votre recette (vérifier les aliments à ce moment-là). Au besoin, augmenter le temps de cuisson jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée.
- Ne pas couvrir les aliments lorsque vous les rôtissez à sec ; le fait de les couvrir empêchera la viande de brunir convenablement.
- Pour faire cuire des viandes, utilisez une lèchefrite et la grille. La lèchefrite attrapera les déversements de graisse et la grille facilite la prévention des éclaboussures de graisse.

Recommandations pour le rôtissage à convection :

	Viande	Poids	Température du four	Température interne	Minutes par lb
Bœuf	Rôti de côtes levées	4 à 6 lb	350 °F (177 °C)	160 °F (71 °C)[1)]	25 - 30
	Rôti de faux-filet	4 à 6 lb	350 °F (177 °C)	160 °F (71 °C)[1)]	25 - 30
	Rôti de filet	2 à 3 lb	400 °F (204 °C)	160 °F (71 °C)[1)]	15 - 25
Volaille	Dinde entière[2)]	12 à 16 lb	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	8 - 10
	Dinde entière[2)]	16 à 20 lb	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	10 - 15
	Dinde entière[2)]	20 à 24 lb	325 °F (163 °C)	180 °F (82 °C)	12 - 16
	Poulet	3 à 4 lb	350 °F à 375 °F (177 °C - 191 °C)	180 °F (82 °C)	12 - 16

	Viande	Poids	Température du four	Température interne	Minutes par lb
Porc	Rôti de jambon frais	4 à 6 lb	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	30 - 40
	Rôti de palettes	4 à 6 lb	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	20 - 30
	Longe	3 à 4 lb	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	20 - 25
	Jambon précuit	5 à 7 lb	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)	30 - 40

1) Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 140 °F (60 °C) implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 145 °F (63 °C) pour du bœuf frais mi-saignant. Pour du bœuf bien cuit, 170 °F (77 °C).
2) La dinde farcie demande plus de temps de rôtissage. Protéger les pattes et la poitrine à l'aide de papier d'aluminium pour éviter tout brunissement/dessèchement excessif de la peau.

6.16 Réglage Gril

Utilisez la fonction de grillage pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante pour obtenir un brunissement optimal. La cuisson au gril peut produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloignez les aliments de l'élément chauffant.

⚠ 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.

Pour régler le gril à la température par défaut de

550 °F (288 °C) :

1. Placez les grilles au four pendant qu'elles sont encore froides.
2. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 2 minutes avant d'ajouter les aliments. Fermez la porte du four pour griller.
3. Placez le plat de cuisson au four.
4. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Gril**.
5. Réglez la température souhaitée ou utilisez la température par défaut de 550 °F (288 °C).
6. Appuyez sur **MARCHE**.
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 **MARCHE/ARRÊT**.

6.17 Remarques sur la cuisson au gril

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

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

6.18 Réglage Cuisson sur plusieurs grilles

Cette fonction permet de cuire sur jusqu'à deux grilles, tout en respectant la durée et la température recommandées. Le four effectuera des ajustements pour de meilleurs résultats.

Conseils utiles :

- Suivez la recette pour le temps de cuisson et la température et le four effectuera les ajustements nécessaires pour une performance optimale.
- Préchauffez le four complètement pour obtenir les meilleurs résultats.
- Laissez un espace d'au moins 2 pouces (5 cm) entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Utilisez la grille plate en position 3 et la grille plate en position 6.
- Éteignez les lumières du four pendant la cuisson.

Pour utiliser Cuisson sur plusieurs grilles :

1. Placez les grilles du four lorsqu'elles sont froides.
2. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Cuisson sur plusieurs grilles**.
3. Réglez la température désirée ou utilisez la valeur par défaut de 350 °F.
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Régler Temps de cuisson, si vous le souhaitez.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. Lorsque la **Temps de cuisson** est terminée, **Arrêt** s'affiche à l'écran et le four s'éteint.
8. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

6.19 Conseils sur la cuisson à la vapeur

REMARQUE
Il y aura plus d'humidité que pendant la cuisson ou le rôtissage conventionnels. De l'humidité peut se condenser sur la poignée ou dans la porte. Selon les conditions qui règnent dans votre cuisine, il peut s'écouler sur le sol.

Disposition des grilles dans le four
- Utiliser la grille plate dans la position la plus basse dans le four pour la plupart des aliments lorsque vous utilisez Rôtissage à la vapeur.

Préparation
- Utiliser 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.
- 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.
- Toujours commencer avec un four froid.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire lors d'un rôtissage à la vapeur.

Nettoyage
- À l'aide d'un essuie-tout légèrement imbibé de vinaigre blanc distillé, essuyer le fond de la cavité du four avant et après chaque utilisation, une fois le four refroidi.
- Utiliser la fonction Autonettoyage pour nettoyer les zones très sales.
- S'il reste des résidus après l'autonettoyage, verser une fine couche de vinaigre blanc distillé dans le fond de la cavité du four. Laisser reposer pendant 30 minutes. Essuyer le vinaigre.

Réglage Cuisson à la vapeur

La vapeur crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille. Les produits de boulangerie ont un meilleur brunissement et une meilleure texture. La vapeur est recommandée pour la cuisson de pains et de pâtisseries moelleux et savoureux comme les baguettes et les croissants.

Utiliser la grille plate en position 4 pour obtenir les meilleurs résultats avec la cuisson à la vapeur.

Régler la fonction :

1. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Cuisson à la vapeur**.
2. Appuyez sur **SUIVANT** et suivez les instructions de la cuisson à la vapeur pour régler la température.
3. Appuyez sur **MARCHE**.
4. 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.
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, **Arrêt** s'affiche à l'écran et le four s'éteint.
6. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

Réglage Rôtissage à la vapeur

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

Régler la fonction :

1. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Rôtissage à la vapeur**.
2. Appuyez sur **SUIVANT** et suivez les instructions de cuisson à la vapeur pour régler la température.
3. Appuyez sur **MARCHE**.
4. 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.
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, **Arrêt** s'affiche à l'écran et le four s'éteint.
6. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** 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 325 °F (163 °C).

➲ IMPORTANT

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

6.20 Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud (Keep Warm) ne doit être utilisée qu'avec des aliments complètement cuits qui sont à une température de service. Le maintien au chaud gardera les aliments au chaud et prêts à servir à 140 °F - 200 °F (60 °C - 93 °C). Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments cuits dans le four.

Pour régler le maintien au chaud :

1. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Maintien au chaud**. Si aucune autre touche n'est touchée dans les 25 secondes, la demande de maintien au chaud disparaîtra.
2. Réglez la température désirée.
3. Appuyez sur **MARCHE**.

Pour annuler cette fonction à tout moment, appuyez sur **ANNULER**.

6.21 Autonettoyage

Cette fonction nettoie l'intérieur du four à des températures très élevées (bien supérieures aux températures de cuisson normales), éliminant complètement les salissures ou les réduisant en une fine poudre de cendres que vous pouvez essuyer ensuite avec un chiffon humide.

Un cycle d'autonettoyage dure 2 à 4 heures.

Avant de commencer un cycle d'autonettoyage, veuillez lire toutes les remarques importantes et les mises en garde qui suivent.

⚠ ATTENTION!
- Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil ménager. Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud et causer des brûlures lorsque touché.
- Ne recouvrez pas les parois, les grilles de four, le fond du four ou toute autre partie de l'appareil ménager avec du papier d'aluminium. Celui-ci fondra, provoquant des dommages permanents à l'intérieur du four et perturbant la répartition de la chaleur.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin du cycle d'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et provoquer des brûlures. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur ou à l'air chaud de s'échapper.
- Certaines espèces d'oiseaux sont très sensibles aux fumées émises pendant le cycle d'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.

➲ IMPORTANT
- Retirez toutes les grilles de four et tous les accessoires se trouvant dans le four pour éviter de les endommager. Si vous ne retirez pas les grilles de four, elles peuvent se décolorer.
- Retirez tous les éléments du four et de la plaque de cuisson, y compris les casseroles, ustensiles et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium fond lorsqu'il est exposé à des températures très élevées.
- Ne vaporisez pas de nettoyants pour four ou de revêtement de protection pour four dans ou autour de toute partie de l'intérieur du four. Nettoyez les saletés sur le cadre du four, le revêtement de la porte à l'extérieur du joint et la petite zone située au centre avant du fond du four. Ces zones chauffent suffisamment pour brûler les saletés accumulées. Nettoyez avec de l'eau et du savon avant de lancer l'autonettoyage.
- Enlevez tout résidu excessif. Tout résidu sur le fond du four doit être essuyé et nettoyé avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Pour nettoyer, utilisez un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les résidus d'aliments importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- Ne laissez pas de résidus d'aliments à haute teneur en sucre ou en acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur les surfaces, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Le matériau tissé dans le joint d'étanchéité est essentiel à la bonne étanchéité du four. Ne pas frotter ni endommager ni retirer le joint d'étanchéité de la porte du four. Cela peut compromettre les performances du four.
- Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le premier cycle d'autonettoyage. Cela facilitera la neutralisation des odeurs typiques du cycle d'autonettoyage.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le voyant clignote. Il faut environ 15 secondes pour que le mécanisme de verrouillage automatique de la porte verrouille ou déverrouille complètement la porte du four.
- À la fin du cycle de nettoyage, la porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi. Patientez une heure avant d'ouvrir la porte du four.

6.22 Réglage Autonettoyage

Enlever tous les articles du four, y compris les grilles de four. S'assurer que la porte du four est complètement fermée.

Régler la fonction :

1. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Autonettoyage**.
2. Sélectionnez la durée d'autonettoyage : 2, 3 ou 4 heures.
3. Appuyez sur ⏱ pour démarrer le cycle d'autonettoyage. Lorsque le cycle d'autonettoyage est activé, la porte se verrouille en 15 secondes et **NETTOYAGE** s'affiche à l'écran. Ne forcez pas l'ouverture de la porte car cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte.
4. À l'issue de l'autonettoyage, le message **NETTOYAGE** disparaîtra et **Chaud** apparaîtra sur l'écran.
5. Dès que le four s'est refroidi et que **Chaud** n'est plus visible, vous pouvez ouvrir la porte du four.

⚠ ATTENTION!

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin du cycle d'autonettoyage. Il y a un risque de brûlure! Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur de et à l'air de s'échapper.

Lorsque l'intérieur du four s'est complètement refroidi, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

Autonettoyage avec démarrage différé

Vous pouvez retarder le démarrage de la fonction d'autonettoyage (disponible uniquement pour le cycle de nettoyage par défaut de 3 heures).

Pour ce faire :

1. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT**.
2. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Mise en marche différée**.
3. Appuyez sur **SUIVANT**.
4. Faites défiler **Modes de four** jusqu'à **Autonettoyage** et appuyez.
5. Suivez les informations à l'écran pour régler le délai et la durée de l'autonettoyage.
6. Appuyez sur ⏱ pour démarrer le cycle d'autonettoyage.

Si vous devez annuler le cycle d'autonettoyage avant la fin :

- Appuyez sur **ARRÊT**.
- Si l'autonettoyage a chauffé le four à une température élevée, laissez-lui le temps de refroidir.
- Si une panne de courant survient pendant un cycle de nettoyage ou si la fonction est annulée avant que le four n'ait été nettoyé en profondeur, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage.
- Si la température du four était suffisamment élevée lors de l'interruption d'un autonettoyage, les commandes de votre four pourraient ne pas permettre le lancement d'un autre cycle d'autonettoyage jusqu'à 4 heures après l'interruption.

6.23 Nettoyage à la vapeur

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. Pour les saletés cuites plus tenaces, utilisez la fonction Autonettoyage.

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

⚠ ATTENTION!

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

Pour régler un cycle de nettoyage à la vapeur :

1. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés et la graisse de la sole du four.
3. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Nettoyage à la vapeur**
4. Le temps restant pour le cycle de nettoyage à la vapeur s'affiche à l'écran. N'ouvrez pas la porte pendant ce temps. Si la porte du four est ouverte pendant le nettoyage à la vapeur, apparaîtra sur l'afficheur après quelques minutes.
5. Un signal sonore retentira à la fin du nettoyage à la vapeur et le message **Arrêt** apparaîtra sur l'afficheur.
6. Appuyez sur **ARRÊT** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.
7. Faites attention en ouvrant la porte lorsque le nettoyage à la vapeur est terminé. Placez-vous à côté du four, de l'air chaud sortira de l'intérieur du four.
8. Le four est suffisamment froid pour commencer le nettoyage immédiatement après la fin du cycle de nettoyage à la vapeur. Utilisez le papier absorbant humide en bas du four pour essuyer les côtés et le fond de la cavité. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité.

Remarques :

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

6.24 Cuisiner avec Sonde thermique

Utiliser la fonction de sonde pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson d'aliments tels que les rôtis, les jambons ou la volaille.

La sonde alimentaire fonctionne avec les fonctions suivantes : Cuisson au four, cuisson par convection, friture à air chaud, rôtissage par convection et rôtissage à la vapeur.

La fonction de sonde, lorsqu'elle est convenablement réglée, émet un signal d'alerte lorsque la température interne de l'aliment atteint la température cible souhaitée. Les réglages de la sonde, qui déterminent le comportement du four, doivent d'abord être effectués dans le « menu des réglages ».

Lorsqu'elle est active, la sonde affiche la température interne des aliments, qui est visible sur l'écran pendant le processus de cuisson. Il n'est donc plus nécessaire d'ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

Pour les viandes comme la volaille et les rôtis, l'utilisation d'une sonde pour vérifier la température interne est la méthode la plus sûre pour s'assurer que les aliments sont bien cuits.

Placement convenable de la sonde dans l'aliment :

⚠ ATTENTION!

Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. Toujours insérer et retirer la sonde à l'aide des poignées prévues à cet effet et toujours utiliser un support de casserole pour protéger vos mains d'éventuelles brûlures.

Insérer la sonde de manière à ce que son extrémité repose au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou de l'aliment. Pour obtenir les meilleurs résultats, ne pas laisser le capteur de température de la sonde entrer en contact avec les os, la graisse, les cartilages ou les ustensiles de cuisine.

- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérer la sonde au centre du plus gros muscle ou de la plus petite articulation.
- Pour les pains de viande ou les ragoûts, insérer la sonde au centre de l'aliment.
- Lors de la cuisson du poisson, insérer la sonde à viande juste au-dessus de la branchie.
- Pour une volaille ou une dinde entière, introduire complètement la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.

Températures de cuisson internes minimales recommandées par l'USDA :

Type d'aliment	Température interne
Viande hachée et mélanges de viandes	
Bœuf[1)], porc, veau, agneau	160°F (71°C)
Dinde, poulet	165°F (74°C)
Viande fraîche de bœuf, de veau et d'agneau	
Moyennement saignant +	145°F (63°C)
À point	160°F (71°C)
Bien cuit	170°F (77°C)
Poulet et dinde, entiers	165°F (74°C)
Poitrines de volaille, rôtis	165°F (74°C)
Cuisses et ailes de volaille	165°F(74°C)
Farce (cuite seule ou en volaille)	165°F (74°C)
Jambon frais (cru)	160°F (71°C)
Jambon précuit (à réchauffer)	140°F (60°C)
Plats à base d'œufs	160°F (71°C)
Restes et plats cuisinés	165°F (74°C)

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 convient de souligner que le fait de le faire cuire à seulement 140°F (60°C) peut impliquer la subsistance d'un certain nombre d'organismes susceptibles de provoquer des empoisonnements alimentaires. » (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

6.25 Réglage Sonde thermique

ⓘ Pendant la cuisson, la température interne des aliments s'affichera au centre de l'écran, tandis que la température de la plaque sera affichée en bas de l'écran.

Pour garantir la précision, ne pas retirer la sonde de l'aliment ou du récipient tant que la température interne souhaitée n'est pas atteinte. Si la sonde est retirée du réceptacle uniquement, la fonction de sonde est annulée et le four s'éteint. Si la sonde est seulement retirée de l'aliment, la fonction de sonde reste active et peut éventuellement générer un message « sonde trop chaude ». Pour modifier la température cible (interne de l'aliment) ou la température réglée du four, appuyez sur celle que vous souhaitez modifier et utilisez les touches numériques pour ajuster la température.

➲ IMPORTANT

- Ne pas ranger la sonde à l'intérieur du four.
- N'utiliser que la sonde d'origine fournie. La connexion d'une autre sonde ou d'un autre dispositif pourrait endommager la commande du four, les composants électroniques et la prise.
- Avant de commencer l'autonettoyage, vérifier que la sonde est bien retirée de l'intérieur du four.
- Décongeler complètement les aliments congelés avant d'introduire la sonde.

Pour régler la sonde thermique pour la dinde :

1. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler jusqu'à **Sonde thermique**.
2. L'écran vous rappellera d'insérer la sonde dans la dinde et de la placer dans le four sur la grille 1.
3. L'écran vous rappelle de connecter la sonde de température à l'appareil avant de régler le mode du four.
4. Appuyez sur **SUIVANT**.
5. Appuyez sur **Dinde** dans **Modes de four**.
6. Réglez la température cible des aliments après avoir appuyé sur **SUIVANT**.
7. Réglez la température du four et appuyez sur **MARCHE**.

Lorsque la température cible de la dinde (température interne) est atteinte, le four s'éteint si la cuisson est réglée pour s'arrêter dans les réglages du menu Four.

Pour régler la sonde alimentaire pour tout autre plat :

1. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler jusqu'à **Sonde thermique**.
2. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

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



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

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

Pour régler le mode Sabbat :

1. Appuyez sur la barre **Options de menu** et faites défiler jusqu'à **Mode sabbat**.
2. Appuyez sur **Mode sabbat** et suivez les instructions à l'écran.
3. Sélectionnez le délai (si nécessaire), la température de cuisson et le temps de cuisson (si nécessaire).

La cuisson commencera après le délai défini.

4. Pour quitter le mode Sabbat, appuyez sur la touche **QUITTER** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.
5. Si le temps de cuisson a été réglé, une fois le temps écoulé, la cuisson se terminera et l'écran affichera Idle (Attente) pour indiquer que le temps de cuisson est terminé.

➲ IMPORTANT

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

Si vous avez besoin des lampes à l'intérieur du four, s'assurer de les allumer avant de programmer le mode Sabbat. Une fois que les lampes du four sont allumées et que le mode sabbat est activé, celles-ci demeurent allumées jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé et

que les lampes du four soient éteintes. Le fait d'ouvrir ou de fermer la porte n'activera pas les lampes à l'intérieur du four.

Lorsque le mode Sabbat est actif, il est recommandé que toute modification de la température du four soit faite avec les touches **+** et **-**. Chaque pression sur la touche modifie la température de 5 °F (1 °C) et le changement est automatiquement accepté.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

Important :

- Lorsque la fonction Sabbat est activée, n'essayez pas d'activer une autre fonction du four, sauf la fonction Cuisson au four. Lorsque la fonction Sabbat est activée, seules les touches **+**, et **-** et **ARRÊT** fonctionnent. Aucune des autres touches ne doit être utilisée une fois que la fonction Sabbat est activée.
- Vous pouvez changer la température du four une fois la cuisson commencée. Utilisez les touches **+** et **-** pour augmenter ou réduire la température du four. Chaque pression sur la touche modifie la température de 5 °F (1 °C).
- Ne pas oublier que la fonction Sabbat désactive les signaux sonores et l'affichage de modifications sur les commandes du four.
- Le four s'éteindra automatiquement à la fin d'une cuisson et ne peut donc être utilisé qu'une seule fois pendant le sabbat ou une fête juive.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

7.1 Renseignements généraux

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

⚠ ATTENTION!

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ ATTENTION!

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

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

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Nettoyage manuel de l'intérieur du four	L'intérieur du four est revêtu de porcelaine et peut être nettoyé en toute sécurité à l'aide d'un produit de nettoyage pour four. Toujours suivre les instructions du fabricant pour les nettoyants. Après le nettoyage, retirer tous les produits de nettoyage pour éviter d'endommager la porcelaine en la chauffant. Ne pas vaporiser de nettoyant pour four sur les commandes ou les interrupteurs électriques. Ne pas vaporiser et ne pas laisser le nettoyant s'accumuler sur la sonde de détection de température du four. Ne pas vaporiser de nettoyant sur la doublure de porte du four, le joint de porte, les glissières de tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'appareil.
Intérieur du four autonettoyant	Avant de régler un cycle d'autonettoyage, nettoyer les saletés du cadre du four, les zones à l'extérieur du joint de la porte et la petite zone au centre avant de la sole du four.
Porte du four	Utiliser un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une 50/50 solution de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage ou de polissage pour céramiques sur les vitres des portes intérieures. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas vaporiser ni laisser l'eau ou les nettoyants pénétrer dans les évents de la porte. Ne pas utiliser de nettoyants pour four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs à l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne pas frotter ni endommager ni retirer le joint d'étanchéité de la porte du four.
Table de cuisson en céramique	Veuillez vous reporter **à la section Nettoyage de la surface de cuisson.**

7.2 Entretien de la table de cuisson

REMARQUE

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

Première utilisation

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

REMARQUE

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

⚠ ATTENTION!

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

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

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

7.3 Nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION!

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

Taches légères à modérées :

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

Taches incrustées et brûlées :

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

7.4 Nettoyage général

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

Suivez ces précautions de nettoyage :

- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.

- Portez des gants de caoutchouc lorsque vous nettoyez l'appareil à la main.

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

⚠ ATTENTION!

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

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

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

Pour enlever la saleté tenace :

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

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

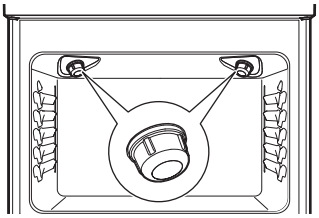
- Revêtements protecteurs — N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Une chaleur élevée pourrait faire fondre, endommager le four et réduire la circulation de l'air, ce qui donnerait de mauvais résultats de cuisson. Utilisez uniquement du papier aluminium comme recommandé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

7.5 Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION!

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

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



REMARQUE

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

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

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

Assurez-vous de réinitialiser l'horloge.

7.6 Retrait et remise en place de la porte du four

⚠ ATTENTION!

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

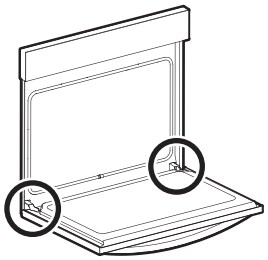
IMPORTANT

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

Pour retirer la porte du four

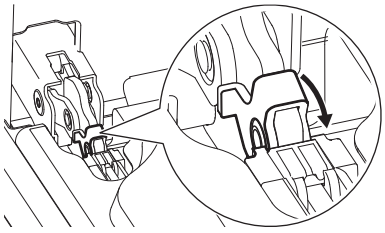
1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher.

Figure A



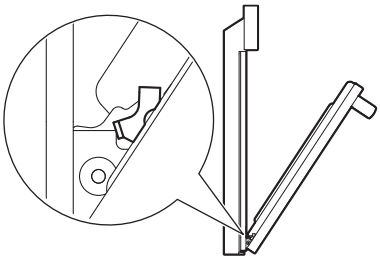
2. Tirez le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce qu'il s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une légère pression vers le haut sur le verrou pour le tirer.

Figure B



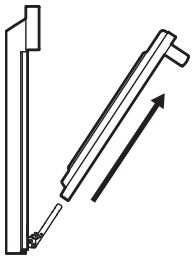
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre de la porte entre en contact avec les charnières déverrouillée.

Figure C



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

Figure D



Pour remplacer la porte du four

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

8. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

8.1 Cuisson au four

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

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

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

Problèmes de cuisson	Cause possible	Solution
Les biscuits brûlent sur le dessous.	Les biscuits sont mis au four avant le préchauffage du four.	Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments dans le four. Choisissez des tailles de casseroles qui laisseront au moins 2" d'espace d'air.
Gâteaux trop cuits sur le dessus ou le dessous.	Les gâteaux sont mis au four avant le préchauffage. Grille trop haute ou trop basse. Four trop chaud.	Laissez le four préchauffer à la température sélectionnée avant de placer les aliments dans le four. Utilisez la position de grille appropriée pour les besoins de cuisson. Réglez la température du four 25°F / 13°C en dessous de la température recommandée.
Gâteaux non cuits au centre.	Four trop chaud. Taille de moule incorrecte. Le moule n'est pas centré dans le four. Conducteur de chaleur lent pour batterie de cuisine en verre.	Réglez la température du four 25°F / 13°C en dessous de la température recommandée. Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule de façon à ce qu'il y ait au moins 2" / 5.1 cm d'espace sur tous les côtés du moule. Réduisez la température et augmentez le temps de cuisson ou utilisez des batteries de cuisine brillantes.
Les gâteaux ne sont pas de niveau.	Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est surchargée. Le moule est déformé. La lampe du four est allumée pendant la cuisson.	Placez une tasse à mesurer en verre marquée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau est inégal, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre le four à niveau. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule de façon à ce qu'il y ait au moins 2" / 5.1 cm d'espace sur tous les côtés du moule. N'utilisez pas de moules qui sont bosselés ou déformés. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque le temps de cuisson est terminé.	Four trop froid. Four surchargé. La porte du four est ouverte trop souvent.	Réglez la température du four à 25°F / 13°C au-dessus de la température suggérée et faites cuire pendant la durée recommandée. Assurez-vous de retirer tous les moules du four, sauf ceux à utiliser pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement après le temps de cuisson le plus court recommandé.

8.2 Avant d’appeler (solutions aux problèmes courants)

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

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

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

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

Problèmes de four

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

Problèmes liés à la table de cuisson

Occurrence	Cause possible	Solution
L’élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	Réglage incorrect de la commande de surface.	Réglez le niveau de puissance.
L’élément de surface ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	La molette de contrôle de la surface utilisée n’est pas adaptée à l’élément requis.	Veiller à utiliser la molette de commande de surface correspondant à l’élément requis.
	La batterie de cuisine est légère ou déformée.	Utilisez uniquement des batteries de cuisine plates, équilibrées, moyennes ou lourdes. Les casseroles légères chauffent de façon inégale et les aliments peuvent brûler facilement.
L’élément de surface ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	Le type de batterie de cuisine utilisé pour la cuisson par induction n’est pas approprié.	Veiller à utiliser des batteries de cuisine adaptées à la cuisson par induction. Si vous n’êtes pas sûr, utiliser un aimant pour vérifier si le type de batterie de cuisine fonctionne. Si un aimant adhère au fond de la batterie de cuisine, le type de matériau est adapté à la cuisson par induction.
Zones décolorées avec un lustre métallique sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux provenant de l’eau et des aliments.	Éliminer les décolorations à l’aide d’une crème nettoyante appliquée sur la surface vitrocéramique et la polir à l’aide d’un chiffon ou d’une éponge non abrasif. Se reporter à Entretien et nettoyage.

Occurrence	Cause possible	Solution
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	Les particules grossières comme le sel ou les saletés durcies entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent provoquer des égratignures.	S'assurer que la surface de la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'affectent pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps.
	Des matériaux de nettoyage non recommandés pour la surface de cuisson en verre céramique ont été utilisés.	Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive. Se reporter à Entretien et nettoyage.
	Une batterie de cuisine à fond rugueux est utilisée.	Utiliser des batteries de cuisine lisses à fond plat.
Marques métalliques sur la table de cuisson.	Glisser ou gratter des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson.	Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive. Se reporter à Entretien et nettoyage.
Stries ou taches brunes sur la surface de la table de cuisson.	Les débordements sont cuits sur la surface.	Lorsque la surface de cuisson est froide, utiliser un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Se reporter à Entretien et nettoyage.
La surface de cuisson se désactive. Un signal sonore retentit lorsque la surface de cuisson ne fonctionne pas.	Il y a un objet sur les commandes.	Retirer l'objet. Se reporter à Avant de régler les commandes de surface.
Le voyant de la surface de cuisson Chaud ne s'est pas allumé.	La surface de cuisson n'est pas devenue suffisamment chaude pour déclencher l'avertissement.	Si la surface de cuisson a fonctionné suffisamment longtemps pour que la surface devienne chaude, appelez un revendeur agréé ou un technicien de maintenance.
La zone de contrôle devient chaude.	Les ustensiles de cuisine sont trop grands ou trop proches des commandes.	Placez les grands ustensiles de cuisine sur une zone arrière si possible.

Problèmes d'autonettoyage

Occurrence	Cause possible	Solution
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	La commande du four n'est pas réglée correctement.	Se reporter à Réglage des commandes du four.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas convenablement.	Grilles de four laissées dans le four pendant l'autonettoyage.	Retirez toutes les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Nettoyez en utilisant un nettoyant abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau propre, séchez et remettez au four.
La saleté n'est pas complètement éliminée après l'autonettoyage.	Cycle d'autonettoyage interrompu.	Se reporter à Réglage des commandes du four.
	Éclaboussures excessives sur la sole du four.	Enlevez les éclaboussures excessives avant de commencer l'autonettoyage.
	Les zones telles que le cadre du four, la doublure de la porte à l'extérieur du joint de la porte du four et la petite zone au centre avant du fond du four ne se trouvent pas dans la zone d'autonettoyage, mais deviennent suffisamment chaudes pour brûler les résidus.	Nettoyez ces zones avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Nettoyez les résidus brûlés à l'aide d'une brosse en nylon rigide et d'eau ou d'une brosse à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint du four.
L'écran de commande du four indique **SPr** et l'autonettoyage est dysfonctionnel.	Utilisation d'une table de cuisson pendant un cycle d'autonettoyage.	N'utilisez pas la table de cuisson pendant un cycle d'autonettoyage. Sur certains modèles, l'allumage d'un brûleur de surface de cuisson conduit à l'annulation du cycle de nettoyage. En cas d'annulation du cycle de nettoyage, l'écran de commande du four indique **SPr** pendant 5 secondes. La porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi en dessous de la température de nettoyage. Lorsque le four est en dessous de la température de nettoyage, vous pouvez démarrer immédiatement un autre cycle de nettoyage. Si le four se trouve dans la plage de température de nettoyage, un autre cycle d'autonettoyage peut être défini une fois la porte déverrouillée, jusqu'à 4 heures.

Autres problèmes

Occurrence	Cause possible	Solution
L'appareil n'est pas de niveau.	Mauvaise installation.	Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pieds de nivellement à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau.
	L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'elles ont suffisamment d'espace pour le dégagement de l'appareil ménager.
L'appareil n'est pas de niveau.	Le sol est affaissé ou en pente.	Assurez-vous que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour bien supporter la cuisinière. Veuillez contacter un menuisier pour régler la situation.

Occurrence	Cause possible	Solution
Impossible de déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Le tapis interfère avec l'appareil.	Communiquez avec le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible. Prévoyez suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé sur le tapis. Il n'est pas recommandé de procéder à l'installation sur de la moquette. Veuillez vous reporter aux instructions d'installation pour obtenir des directives spécifiques à votre appareil.
La lampe du four ne fonctionne pas.	La lampe du four n'est pas bien fixée dans la douille.	Assurez-vous que la lampe du four est bien fixée dans la douille. Se reporter à Entretien et nettoyage.

9. GARANTIE LIMITÉE

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

Exceptions

La présente garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Produit qui n'appartient plus à son propriétaire initial et appartient à un tiers ou a été déplacé hors des États-Unis, à Porto Rico et au Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « en l'état » ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. Perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Les appels de service qui n'impliquent pas de mauvais fonctionnement ou de défaut de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils qui ne sont pas utilisés dans le cadre d'un usage domestique ordinaire ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Les dépenses pour rendre l'appareil accessible pour l'entretien, comme le retrait de décorations, unités, clayettes, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, filtres à air, filtres à eau, autres produits consommables, boutons, poignées ou autres pièces cosmétiques de l'appareil.
11. Les suppléments, y compris mais sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de travail, lors de la fin de semaine ou les jours fériés, nécessitant des péages, des frais de voyage en traversier ou des frais de kilométrage pour les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés à la finition de l'appareil ménager ou de la maison lors de l'installation, y compris les planchers, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages causés par : les services exécutés par des entreprises de service non autorisées ; l'utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux authentiques ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que les entreprises de service autorisées ; ou des causes externes comme l'abus, l'utilisation abusive, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les événements de force majeure.

Exclusion des garanties implicites : limitation des recours

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

Si vous avez besoin d'un service après-vente

Vous devez fournir le numéro de série de l'appareil et votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié pour établir la période de garantie si le service doit être requis. Si une intervention est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Les services prévus par cette garantie doivent être obtenus en contactant Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis, à Porto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Porto Rico, votre appareil ménager est garanti par Electrolux Consumer Products, Inc. Au Canada, votre appareil ménager est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise aucune personne à modifier ou à ajouter des obligations à la présente garantie. Les obligations de service et de pièces au titre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une société de service agréée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent changer sans préavis.

ÉTATS-UNIS

1-800-374-4432

Electrolux Consumer Products, Inc.

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262, États-Unis

Canada

1-800-265-8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

10. DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC

Bien qu'Frigidaire fait tout son possible pour mettre à la disposition des consommateurs les pièces de rechange, les services de réparation et les informations nécessaires à l'entretien ou à la réparation de ses produits, les pièces, le service et les informations ne sont pas garantis,

conformément à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P-40.1 et aux articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c P-40.1, r. 3.


PFAS