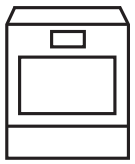
FRIGIDAIRE®



CUISINIÈRE À INDUCTION utilisation et entretien

Introduction 2
Importantes mesures de sécurité 3
Recommandations pour la cuisson 12
Avant de régler les commandes de la surface . 16
Réglage des commandes de la surface 22
Avant l'utilisation du four 26
Réglage des commandes du four 30
Entretien et nettoyage 50
Avant de faire appel au service après-vente . . 57
Garantie 61

A33059316 (Juillet 2026)

2 INTRODUCTION

Bienvenue dans notre famille

Merci d'avoir amené Frigidaire chez vous! Nous considérons que votre achat marque le début d'une longue relation avec nous autres.

Ce manuel est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour une référence rapide. Si quelque chose ne vous semble pas correct, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Des FAQ, des conseils utiles et des vidéos, des produits de nettoyage ainsi que des accessoires de cuisine et domestiques sont disponibles sur www.frigidaire.com.

Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin de service, nous pouvons vous aider.

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

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

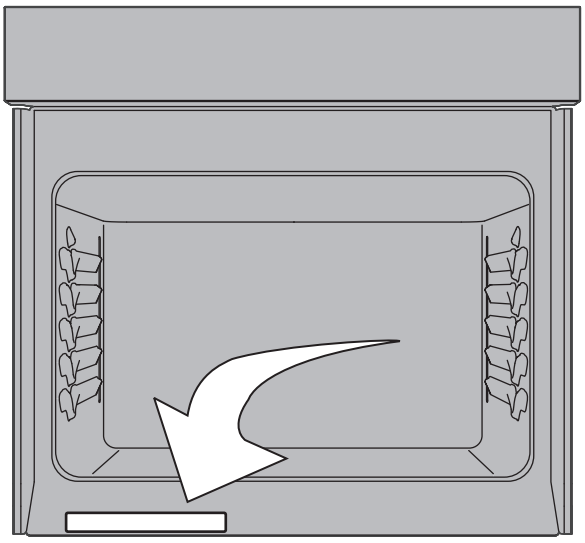
Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

☑ Liste de contrôle d'installation

- ❒ Lisez toutes les consignes de sécurité au début de votre manuel d'utilisation et d'entretien.
- ❒ Retirez tous les matériaux d'emballage de votre appareil avant de faire cuire des aliments.
- ❒ Vérifiez que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- ❒ Essuyez l'intérieur de la cavité du four avec un chiffon humide.
- ❒ Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- ❒ Réglez l'horloge. Voir (page 28) pour les instructions.
- ❒ Testez tous les éléments de surface/ brûleurs pour vous assurer ils fonctionnent correctement (Réglage de l'induction zones de cuisson à la page 23).
- ❒ Avant de faire cuire des aliments, allumez le four à 177 °C (350 °F) pendant 30 minutes (page 32). Certains bruits et odeurs seront générés lors du premier cycle de cuisson; cela est normal.
- ❒ N'oubliez pas d'effectuer l'enregistrement de votre produit!



Emplacement du numéro de série

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

Les avertissements et consignes importantes contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions potentielles. Faites preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

DÉFINITIONS

⚠ Ce symbole signale un avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les risques de blessures ou de mort.

⚠ AVERTISSMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

⚠ ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANTE

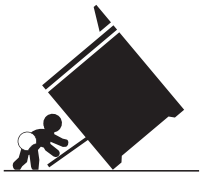
Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

REMARQUE

Indique une note brève et informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou à titre de référence.

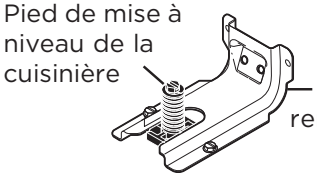
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement



• Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
• Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.
• Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.
• Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
• Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.





Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. et essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux instructions d'installation du support anti-renversement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

4 IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANTE

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage ni toute autre indication fixée à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de série et de modèle.

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Tous les matériaux utilisés dans la construction des armoires, des enceintes et des supports entourant le produit doivent avoir une température supérieure à 200 °F (94 °C).

Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-basculement, ou toute autre pièce.

Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSMENT

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

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

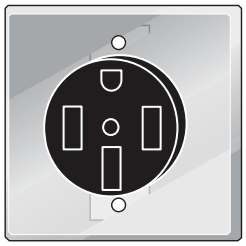
Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de raccordement soumis à une tension adaptée, doit être correctement polarisé et mis à la terre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

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

Cet appareil est muni d'une fiche à quatre broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.



Cordon d'alimentation muni d'une fiche à quatre broches avec mise à la terre



Prise murale mise à la terre de 240 V

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

⚠ AVERTISSMENT

- Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil– Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance – Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSMENT

- Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayer d'attraper ces objets.
- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.
- Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.
- Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie
- N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.
- N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.

⚠ ATTENTION

- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.
- Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peutfaire exploser le contenant et causerdes blessures.
- Portez des vêtements appropriés. Neportez jamais de vêtements amplesni flottants lorsque vous utilisez cetappareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes

⚠ ATTENTION

- Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

⚠ ATTENTION

- Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical semblable doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou qu'elles se trouvent près de ce type d'appareil en marche, car le champ électromagnétique de l'appareil pourrait perturber le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout autre dispositif médical du même genre. Il est recommandé de consulter votre médecin ou le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou votre dispositif médical 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 peuvent devenir chauds.

Sachez quels boutons ou commandes tactiles correspondent à chaque zone de cuisson. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas être orientées au-dessus d'un autre élément de surface. Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres zones de cuisson.

Ustensiles émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec la table de cuisson et ils doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones à induction. Consultez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation sur une table de cuisson afin de vous assurer que les plats utilisés sont compatibles avec la cuisson à induction.

L'utilisation d'ustensiles inadéquats risque de briser ces derniers en raison des variations soudaines de température. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation d'ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson.

Utilisez des ustensiles de bonne dimension : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de surface. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur la zone de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent causer de la fumée et les renversements de graisse peuvent s'enflammer. Une casserole qui s'est vidée lors de la cuisson peut s'endommager et endommager la table de cuisson.

Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et entraîner un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez soigneusement la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Évitez de gratter la table de cuisson en vitrocéramique au moyen d'objets tranchants.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium, des revêtements de four de marché secondaire ou tout autre matériau ou dispositif sur la sole, les grilles ou toute autre pièce de l'appareil. Utilisez du papier d'aluminium uniquement pour la cuisson, selon les recommandations, par exemple pour recouvrir les aliments ou protéger les plats. Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.

Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four est en marche, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds ou les brûleurs du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.

Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un appareil chaud.

Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseurs présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

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

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

10 IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

⚠ ATTENTION

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

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

N'utilisez pas de revêtement protecteur pour tapisser le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four commercial à moins qu'il ne soit certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

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

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

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

Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.

Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

Importante: Cet appareil a été vérifié et jugé conforme aux normes d'un appareil numérique de classe B, en vertu de l'article 18 des règlements de la FCC (États-Unis) et ICES-001 (Canada). Ces normes sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio, laquelle, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, peut causer des interférences nuisibles aux radiocommunications. Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences pour une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant l'appareil), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation à l'aide d'un ou de plusieurs des moyens suivants :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit autre que celui sur lequel est branché le récepteur."

⚠ AVERTISSMENT

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

12 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

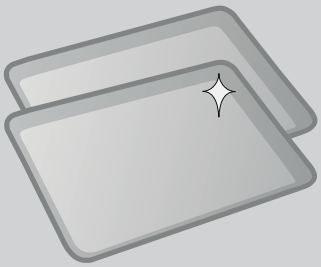
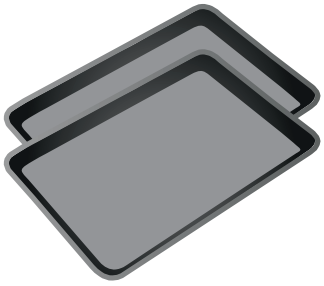
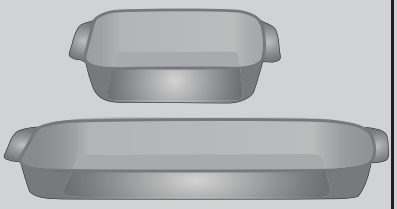
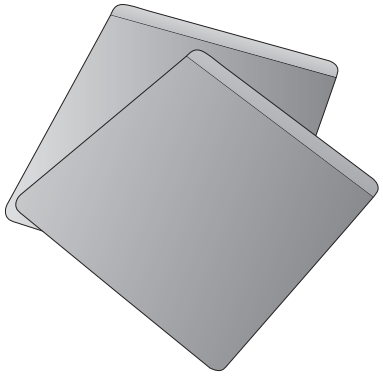
Caractéristiques spéciales

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

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

Ustensile de cuisson

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

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

14 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

Conditions de cuisson

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

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

Résultats de la cuisson

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

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

Conseils de cuisson

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

Situation	Recommandation
Cuisson	
Positionnement de la grille	Suivez les instructions du mode de four particulier en commençant avec « Réglage des commandes du four » à la page 30.
Préchauffage	Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Insérez les aliments immédiatement après le signal sonore.
Vérifiez les aliments	Utilisez la fenêtre et la lampe du four pour vérifier les aliments. Ouvrir la porte peut réduire les performances de cuisson.
Cuisson ou cuisson à convection	La cuisson à convection est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, consultez « Cuisson à convection » à la page 37.
Cuisson à la vapeur	Pour obtenir des instructions ou des conseils sur la Cuisson à la vapeur ou pour voir ses avantages, consultez « Cuisson à la vapeur » à la page 40.
Emplacement des aliments	Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.

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

Comment fonctionne l'induction?

La plupart des appareils de cuisson utilisent une chaleur radiante qui doit traverser l'ustensile de cuisson pour chauffer les aliments. L'induction est un processus qui induit de la chaleur par une réaction énergétique. Lorsque chaque zone de cuisson est activée, le courant passe à travers une bobine sous la table de cuisson. La bobine alimentée crée un champ électromagnétique. Le champ électromagnétique réagit avec les ustensiles de cuisson compatibles, créant de la chaleur dans les ustensiles eux-mêmes. Le niveau de puissance contrôle le niveau de chauffage, fournissant ainsi des résultats précis.

Avantages de l'induction

Parce que la chaleur se propage dans l'ustensile de cuisson plutôt que dans la table de cuisson, l'induction offre plusieurs avantages.

Une cuisine plus propre : Parce que l'induction fonctionne en chauffant l'ustensile de cuisson et non la table de cuisson, les liquides ne cuisent pas et ne collent pas à la surface.

Table de cuisson moins chaude : Une table de cuisson à induction sera plus froide lorsque vous retirerez les ustensiles de cuisson qu'une table de cuisson classique. La seule chaleur radiante produite par induction provient de l'ustensile de cuisson lui-même. La cuisine reste également plus froide.

Chauffage rapide : L'ustensile de cuisson chauffe plus rapidement que sur une table de cuisson électrique conventionnelle. Prenez garde de ne pas brûler les aliments lorsque vous commencez à cuisiner avec cette méthode de cuisson. Vous devrez peut-être utiliser un réglage de chaleur inférieur à celui que vous utilisez habituellement.

Contrôle précis de la chaleur : Le niveau de chaleur qui se propage dans l'ustensile de cuisson changera immédiatement lorsque vous modifierez le réglage de la zone de cuisson.

Chauffage uniforme : Les ustensiles de cuisson vont généralement chauffer plus uniformément sur une table de cuisson à induction, de sorte que vos ustensiles auront moins de risques de présenter des taches de chaleur ou de froid.

Efficacité énergétique : Parce que l'induction crée de la chaleur directement dans la casserole, elle utilise moins d'électricité qu'une table de cuisson conventionnelle.

Avant d'utiliser votre table de cuisson

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez sur la surface en vitrocéramique une couche de crème de nettoyage pour table de cuisson (vendue dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Nettoyez et polissez la surface à l'aide de feuilles d'essuie-tout propres. Les crèmes de nettoyage pour table de cuisson laissent un enduit protecteur qui facilite le nettoyage lorsque la surface est salie par des aliments et permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

⚠ ATTENTION

Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds.** Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.

Sons

Le champ magnétique des zones de cuisson à induction peut provoquer une vibration des ustensiles de cuisson, créant un bruit de bourdonnement. Ces sons ne sont pas inhabituels, surtout avec des réglages de température élevés.

Les ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas parfaitement plat peuvent vibrer légèrement contre la table de cuisson.

Une poignée lâche peut vibrer dans son réceptacle.

Les ustensiles de cuisson constitués de plusieurs matériaux peuvent produire de petites vibrations dans leur structure.

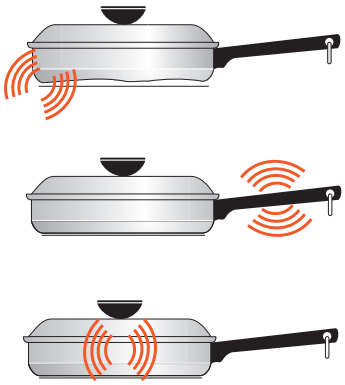


Figure 1: Sons émis lors de la cuisson par induction

Les ustensiles de cuisine plus lourds et de meilleure qualité sont susceptibles d'émettre moins de sons.

Les commutateurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson à la température souhaitée peuvent aussi produire des sons de cliquetis. Il est également possible que vous entendiez le son du ventilateur qui refroidit les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur de la table de cuisson.

REMARQUE

Assurez-vous de lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson à induction dans la section « Entretien et nettoyage » et la section « Avant de faire appel au service après-vente » de ce guide d'utilisation et d'entretien.

Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type d'ustensile de cuisson utilisé et sa dimension influencent le réglage de la température nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, comme il est illustré à la Figure 2.

Vérifiez que le fond des ustensiles de cuisson est bien plat en y faisant tourner une règle (voir la Figure 2). Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (voir la Figure 2).



Figure 2: Vérification de l'ustensile

Types de matériau des ustensiles

Le matériel d'un ustensile de cuisson est particulièrement important lorsque vous cuisinez avec une table de cuisson à induction. L'ustensile utilisé doit contenir du fer ou de l'acier magnétique pour fonctionner sur une table de cuisson à induction. Parmi les matériaux les plus couramment utilisés pour les ustensiles de cuisson à induction, mentionnons :

Acier inoxydable – Conducteur de chaleur lent. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches. Certains types d'acier inoxydable ne fonctionneront pas sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant (consultez « Figure 4 : Test de l'aimant ») pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en acier inoxydable.

Fonte – Conducteur de chaleur lent, mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.

Émail vitrifié sur métal – Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Un ustensile fait d'un métal compatible recouvert d'émail vitrifié fonctionnera sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en émail vitrifié.

Pour vérifier qu'un ustensile de cuisson fonctionnera sur votre table de cuisson à induction, essayez d'y faire coller un aimant. Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, l'ustensile de cuisson peut être utilisé sur votre table de cuisson à induction.

On retrouve souvent sur le fond des ustensiles de cuisson vendus comme étant compatibles à la cuisson à induction un symbole imprimé par le fabricant.



Figure 3: Symbole de la compatibilité à la cuisson à induction

Le test de l'aimant

Pour vérifier qu'un ustensile de cuisson fonctionnera sur votre table de cuisson à induction, essayez d'y faire coller un aimant (voir la Figure 4).

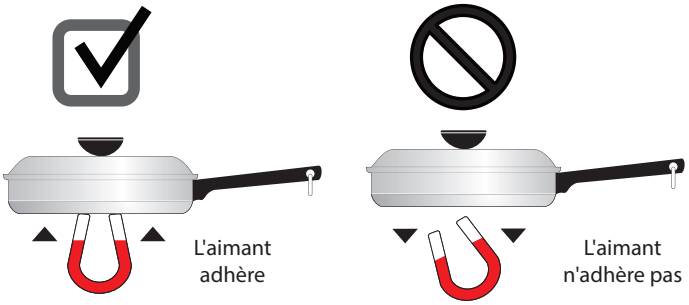


Figure 4: Test de l'aimant

Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, ce dernier peut être utilisé sur votre table de cuisson à induction. Si l'aimant n'adhère que faiblement ou pas du tout, l'ustensile de cuisson ne chauffera pas sur votre table de cuisson à induction.

⚠ ATTENTION

Les ustensiles de cuisson appropriés se trouvant sur une zone de cuisson à induction allumée chaufferont très rapidement. La variation rapide de la température subie par un ustensile de cuisson vide laissé sur une zone de cuisson à induction allumée peut le déformer ou l'endommager.

NE PLACEZ PAS d'ustensiles de cuisson chauds sur le panneau de commande. La chaleur peut endommager les composants électroniques.

Détecteur d'ustensile

Lorsque la table de cuisson est allumée, les zones de cuisson détectent automatiquement si des ustensiles de cuisine sont placés sur la zone. La commande de cette zone s'allumera, ce qui permettra de savoir facilement quelle section de la commande utiliser pour cette zone de cuisson.

La Figure 5 indique les conditions qui peuvent empêcher la détection de l'ustensile.

Si vous retirez un ustensile d'une zone de cuisson active, la zone s'éteindra après 30 secondes.

Si la table de cuisson ne détecte pas d'ustensiles de cuisson dans aucune zone pendant 30 secondes, la table de cuisson s'éteindra.



Figure 5: Détection de l'état de l'ustensile

Dimensions minimales et maximales de l'ustensile

Les cercles incrustés dans la surface de la table de cuisson vous indiquent les dimensions minimales et maximales de l'ustensile à utiliser dans chacune des zones de cuisson. Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.

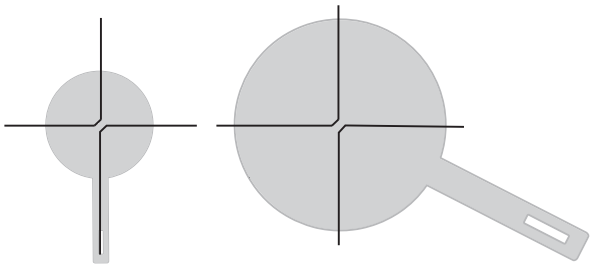


Figure 6: Taille min/max de l'ustensile

Les ustensiles de cuisson trop petits pour une zone peuvent ne pas activer le capteur de détection des ustensiles de cuisine. Les ustensiles de cuisson beaucoup plus grands qu'une zone de cuisson continueront de cuire, mais peuvent être plus lents et la chaleur peut être inégale. Si votre ustensile de cuisson ne correspond pas parfaitement, il est préférable d'utiliser une zone un peu plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson.

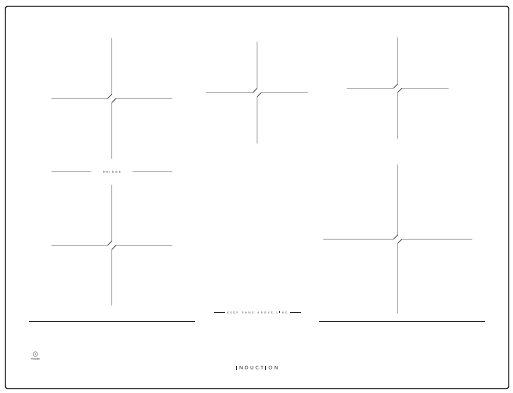


Figure 7: Tailles de zone de cuisson

Message de surface chaude

Une fois la zone de cuisson éteinte, la table de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Le message H reste affiché jusqu'à ce que la table de cuisson se soit refroidie.



Figure 8: Voyant de surface chaude

⚠ ATTENTION

- Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas directement de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds**. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.
- **Ne placez pas** d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière en plastique, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation. La chaleur rayonnant des ustensiles de cuisson pourrait provoquer la fusion ou l'inflammation de ces articles. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un ustensile de cuisson chaud.
- **Ne recouvrez** de papier aluminium aucune des parties de la table de cuisson. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront.

Déplacer des ustensiles de cuisine sur une table de cuisson lisse

Il est préférable de soulever les ustensiles de cuisine avant de les déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique. Les ustensiles de cuisine dont le fond est rugueux ou sale peuvent marquer et rayer la surface en vitrocéramique. Commencez toujours avec des ustensiles de cuisine propres.

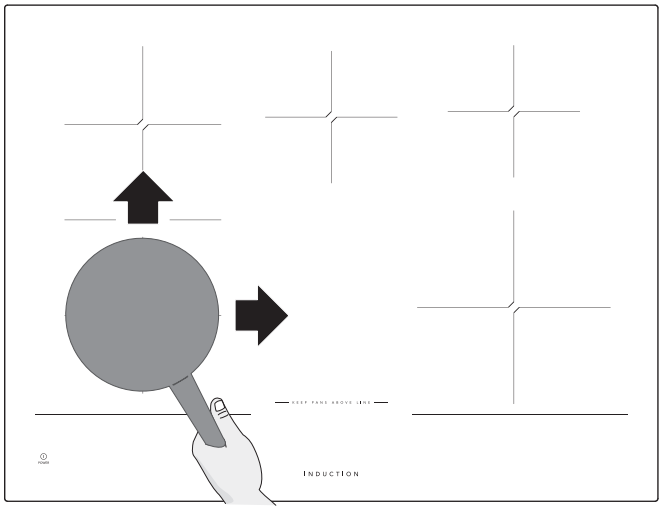


Figure 9: Déplacez les ustensiles de cuisine avec précaution sur la table de cuisson

Gestion de l'alimentation

Votre table de cuisson à induction est munie de 2 ou 3 générateurs et de 5 zones de cuisson, selon le modèle. Un générateur peut alimenter 1 ou 2 zones de cuisson. Si vous utilisez simultanément deux zones de cuisson au niveau de puissance le plus élevé à partir du même générateur, la table de cuisson devra partager sa puissance pour alimenter les deux zones de cuisson.

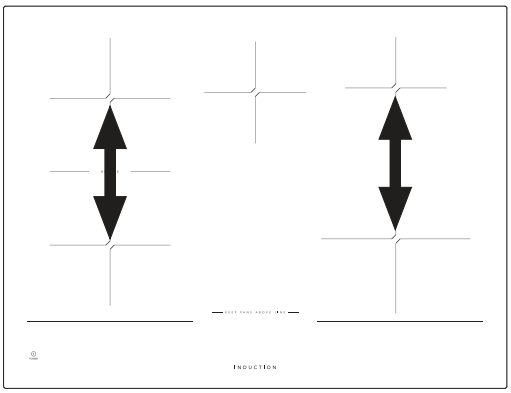


Figure 10: Gestion de l'alimentation

Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, commencez la cuisson sur une seule zone de cuisson. Une fois que le premier ustensile a atteint la température de cuisson, démarrez la cuisson sur la deuxième zone de cuisson..

Verrouillage et déverrouillage de la table de cuisson

La fonction de verrouillage désactive la plupart des commandes de la table de cuisson pour éviter que les zones de cuisson ne soient modifiées par accident.



Figure 11: Touche de verrouillage

Pour activer les fonctions de verrouillage de la table de cuisson:

1. Appuyez sur la touche **Lock** (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Une fois les commandes verrouillées, l'icône **LOCK** apparaîtra.

Pour annuler la fonction de verrouillage de la table de cuisson:

1. Appuyez sur la touche **Lock** (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Une fois les commandes déverrouillées, l'icône **LOCK** disparaîtra.

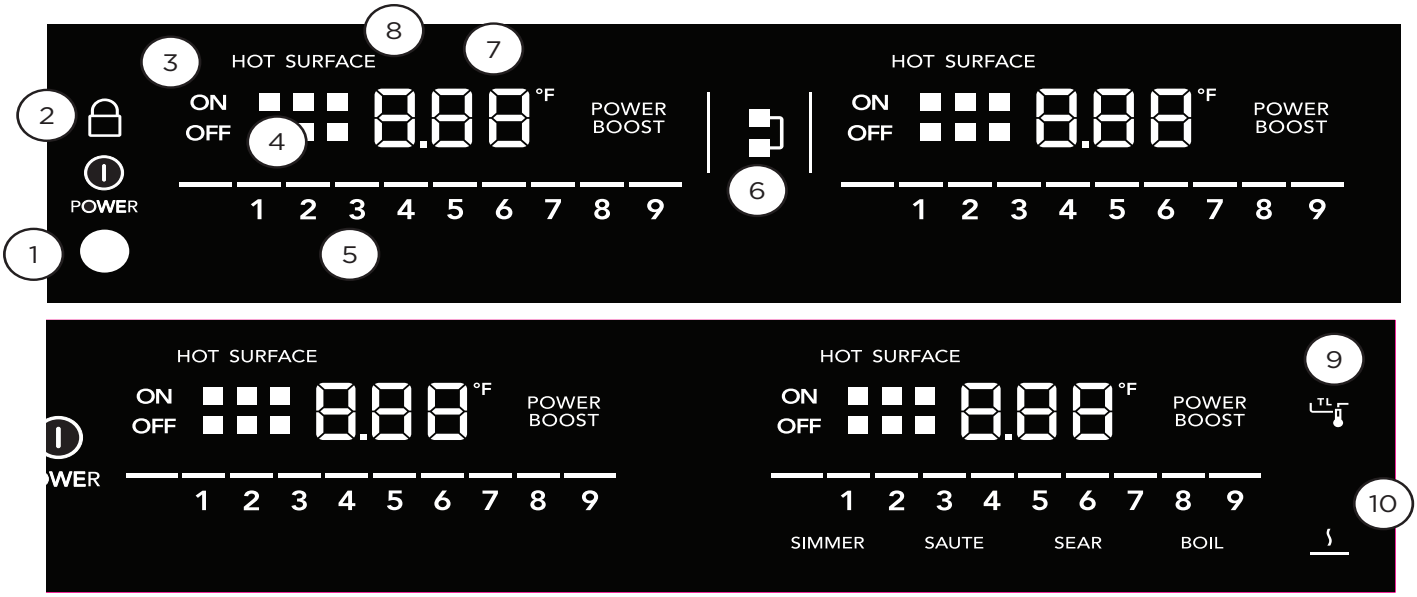
Mise en conserve à la maison

S'assurer de lire et de respecter l'ensemble des points suivants lors de la mise en conserve domestique avec votre appareil ménager. Vérifier auprès du site Web du ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) et s'assurer de lire toutes les informations dont ils disposent et suivre leurs recommandations pour la mise en conserve à la maison.

- Utiliser uniquement une marmite de mise en conserve à fond complètement plat et sans crêtes qui rayonnent à partir du centre. Un fond plat répartit la chaleur de façon plus uniforme. Vérifier le fond de la marmite avec une équerre.
- Veiller à ce que le diamètre de la marmite de mise en conserve ne dépasse pas la largeur de la grille de plus de 25 mm (1 po).
- Il est conseillé d'utiliser une marmite de mise en conserve de plus petit diamètre sur un serpentin électrique et sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique; veiller à bien centrer la marmite sur la grille du brûleur.
- Commencer par de l'eau chaude du robinet pour porter rapidement l'eau à ébullition.
- Utiliser d'abord le réglage le plus élevé pour porter l'eau à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, baisser le feu à son réglage le plus bas possible pour maintenir l'ébullition.
- Cuisiner uniquement des recettes éprouvées et suivre soigneusement les instructions. Les dernières informations sur la mise en conserve sont disponibles auprès du Cooperative Agricultural Extension Service américain ou chez le fabricant des pots de conserve.
- Il est préférable de mettre de petites quantités en conserve et de garder la charge réduite.
- Éviter de laisser le bac à eau ou l'autoclave de mise en conserve sur une chaleur intense pendant une période prolongée.

22 RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE

Cooktop Controls



1. **Power (puissance)** : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
2. **Lock (verrouillage)** : Permet de verrouiller les commandes de la table de cuisson pour éviter une activation accidentelle des zones de cuisson. (see page 20).
3. **Bouton d'alimentation des zones de cuisson** : Les commandes rectangulaires (4 ou 5 selon le modèle) indiquent les zones de cuisson. Le cercle indique quelle zone de cuisson la commande active.
4. **Indicateur de zone :** la case correspondant à la zone de cuisson s'allume lorsque la zone de cuisson est allumée et qu'un ustensile de cuisson est présent.
5. **Réglage/Indicateur de niveau de puissance** : Affiche 1-9 ou P pour indiquer le niveau de puissance sélectionné de la zone de cuisson.
6. **Cuisson en pont :** Les deux zones de cuisson de gauche ont la fonction de Bridge (cuisson en pont). L'indicateur de pont est disponible sur la zone avant gauche si les deux zones de cuisson de gauche détectent des ustensiles de cuisson. La fonction de pont permet aux deux zones de cuisson de gauche de fonctionner ensemble pour chauffer une longue casserole et être utilisées comme une plaque chauffante.
7. **Voyant de minuterie** : Affiche le temps restant de la minuterie.
8. **Indicateur de surface chaude :** S'affiche lorsque l'une des zones de cuisson du même côté est chaude.
9. **Temp Lock :** La zone de cuisson avant gauche a la fonction Temp Lock. Le verrouillage de la température ajuste la puissance de la zone de cuisson pour maintenir la température lorsque des aliments froids sont ajoutés à la casserole.
10. **Maintien au chaud :** Règle toutes les zones de cuisson actives sur le réglage le plus bas pour garder les aliments au chaud.

Réglage des zones de cuisson à induction

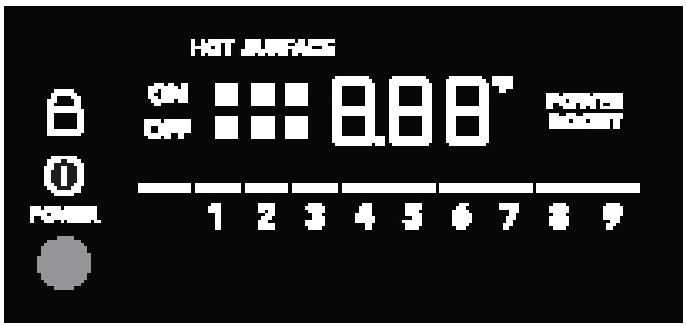
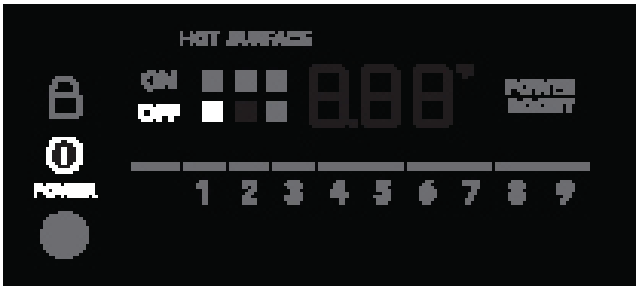


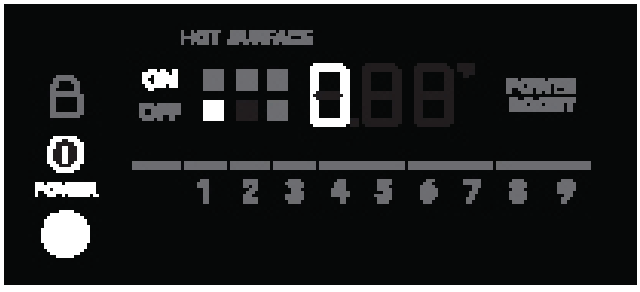
Figure 12: Commande d'une zone de cuisson à induction

Pour faire fonctionner une zone de cuisson à induction :
Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche **Puissance**.

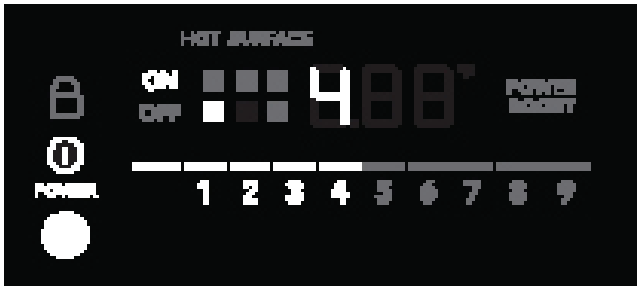
1. Placez des ustensiles de cuisine de taille correcte sur la zone de cuisson avant gauche. La zone deviendra active et l'indicateur OFF s'allumera.



2. Appuyez sur la touche ON-OFF pour la zone de cuisson avant gauche. L'indicateur de niveau de puissance pour la zone de cuisson montrera «0».



3. Appuyez sur 4 sur la barre de sélection du niveau de puissance. L'indicateur de niveau de puissance affichera 4.



4. Une fois la cuisson terminée, éteignez la zone de cuisson à induction en appuyant sur sa touche ON-OFF ou la touche d'alimentation avant de retirer les ustensiles de cuisine. Si toutes les zones sont éteintes, la table de cuisson s'éteint automatiquement en 30 secondes.

À tout moment, vous pouvez modifier le paramètre d'une zone de cuisson active en définissant le numéro sur le nouveau paramètre.

Pour activer le boost de puissance, appuyez sur l'indicateur de boost de puissance.



IMPORTANT

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

REMARQUE

Une zone de cuisson ne s'activera pas si les ustensiles de cuisson appropriés ne sont pas en place.

Si la table de cuisson ne détecte pas les ustensiles de cuisson dans les 30 secondes, elle s'éteindra.

24 RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE

Réglages recommandés des zones de cuisson à induction

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.

Les réglages suggérés dans le Tableau 1 ci-dessous correspondent aux réglages pour une cuisson effectuée à l'aide de casseroles en acier inoxydable de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier selon le type de casserole.

Recommandations de cuisson pour les appareils à induction Electrolux

	Plage de température	Niveau de puissance	Description
Maintien au chaud – 63 à 71 °C (145 à 160 °F)	Bas	1	Maintient les aliments au chaud
Mijotage – 85 à 93 °C (185 à 200 °F)	Moyen-bas	2 à 4	Permet de poursuivre la cuisson, de pocher, de cuire en ragoût
	Moyen	5 à 6	Sert à maintenir une ébullition lente, à épaissir les sauces, à cuire à la vapeur et à cuire
	Moyen-élevé	7 à 8	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
	Élevé	9	Permet de commencer la cuisson de la plupart des aliments, de maintenir l'eau à ébullition, de cuire à la poêle et de rôtir
	Ébullition rapide	P.	Permet de commencer à faire chauffer des casseroles contenant une grande quantité d'aliments ou pour amener de grandes quantités d'eau à ébullition

Table 1: Réglages recommandés des zones de cuisson à induction

REMARQUE :

- La dimension et le type d'ustensiles de cuisson utilisés ainsi que la quantité et le type des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.
- La table de cuisson reste en mode de réglage ébullition rapidejusqu'à 10 minutes. Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, la zone de cuisson passe automatiquement au réglage élevé (9).
- Le message de surface chaude (Hot [chaud]) s'affichera dans le voyant de réglage lorsque de la chaleur est détectée dans une zone de cuisson désactivée. Ce message demeurera affiché jusqu'à ce que la surface de la zone de cuisson ait suffisamment refroidi.

Fonction de pont (Bridge)



La fonction de pont vous permet d'utiliser un ustensile de cuisson extra long tel qu'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 cuisson sont détectés dans les deux zones de gauche, la fonction de pont devient disponible.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche d'alimentation.



2. Placer les ustensiles de cuisine de taille correcte à l'avant à gauche et à l'arrière gauche des zones de cuisson. La zone deviendra active.



3. Appuyez sur la touche **ON-OFF** pour la zone de cuisson avant gauche. L'indicateur de niveau de puissance pour la zone de cuisson montrera «0».
4. Touchez le contrôle du pont pour activer la fonction de pont. Les indicateurs LED à côté de la commande deviendront rouge, et le réglage de la zone de cuisinier pour les deux zones pontés deviendra liée
5. Appuyez sur **4** sur la barre de sélection du niveau de



puissance. Le niveau de puissance des deux zones sera fixé à 4.

À tout moment, vous pouvez modifier le paramètre



des zones de cuisson pontées en appuyant sur le numéro du nouveau paramètre sur le contrôle actif.

Pour désactiver la fonction de pont, appuyez sur la commande du pont ou désactivez l'une des zones de cuisson pontées en appuyant sur sa touche de marche.

Fonction de verrouillage de température (TempLock)



Le verrouillage de la température utilise un capteur de température pour maintenir une température cohérente lors de la cuisson.
Lorsque la pâte fraîche, le liquide ou la nourriture est ajoutée à une casserole chaude, la casserole se refroidit un peu.

Le verrouillage de la température détecte ce changement et utilisera une puissance supplémentaire pour maintenir le réglage de la température souhaité. La fonctionnalité vous permet également de savoir quand vos ustensiles de cuisine sont préchauffés, donc faire des crêpes ou faire sauter des aliments frais a de meilleurs résultats.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche d'alimentation.



2. Placer les ustensiles de cuisine de taille correcte sur la zone de cuisson à droit avant. La zone deviendra active et l'indicateur OFF s'allumera.



3. Appuyez sur la touche **ON-OFF** pour la zone de cuisson avant gauche. L'indicateur de niveau de puissance pour la zone de cuisson montrera «0».



4. Appuyez sur la touche de **TempLock** (verrouillage de la température).
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 tiendra stable.

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

Vous pouvez définir les boutons prédéfinis pour définir le verrouillage de température à certaines fins.

- **Simmer** définit la zone sur 1
- **Sauté** définit la zone à 4
- **Sear** définit la zone à 6
- **Boil** (Faire bouillir) définit la zone sur 9

IMPORTANT

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

Prenez le temps de lire cette section pour obtenir des informations de sécurité importantes et vous familiariser avec les nombreux réglages d'options de menu à partir de la page 28.

Emplacement de l'évent du four

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

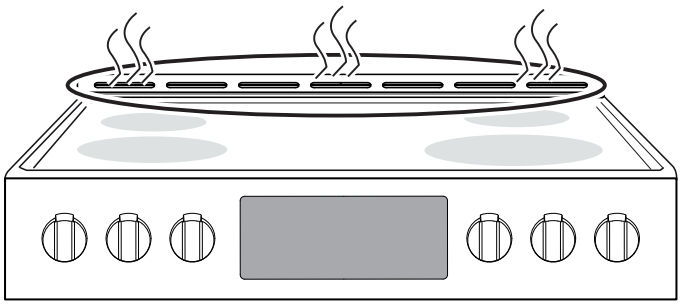


Figure 13: Évent du four

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

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

Types de grilles de four

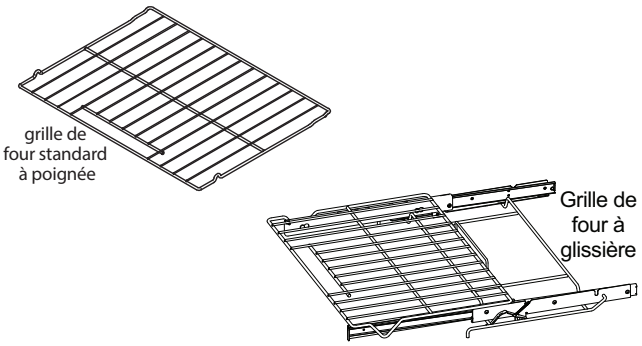


Figure 14: Types de grille de four

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

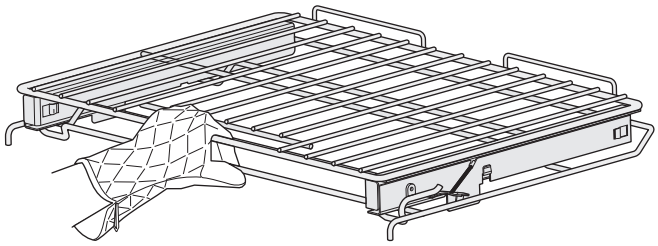
IMPORTANT

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

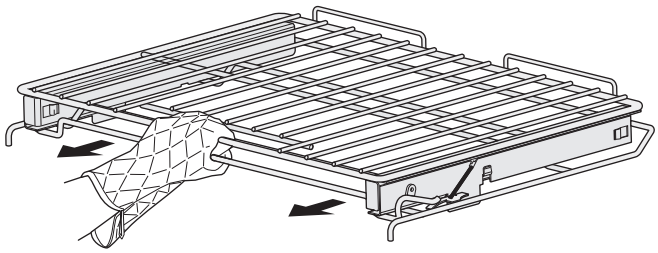
Retrait et remise en place de la grille à glissière

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

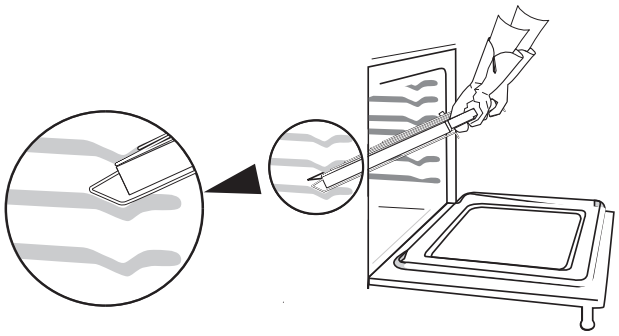
Pour la retirer - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Avec une main, passez à travers l'ouverture de la poignée et saisissez les barres supérieures et inférieures de la grille à glissière.



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



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



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

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

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

IMPORTANT

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

Lampe du four

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

Réglage de l'horloge

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

Pour régler l'horloge :

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

Verrouillage du four

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

Pour verrouiller le four :

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

Pour désactiver la fonction de verrouillage du four :

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

Paramètres

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

- delay start (mise en marche différée) (voir la page 48)
- audio
- temperature units (unités de température)
- energy savings mode (mode d'économie d'énergie)
- UPO
- factory reset (rétab. les réglages d'usine)

Audio

Pour activer ou désactiver le son des commandes :

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



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

Fahrenheit / Celcius

Pour changer les unités de température:

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

Mode d'économie d'énergie

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

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

Étalonnage de la température du four – Décalage programmé par l'utilisateur (UPO)

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

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

Activer/désactiver la sonde thermique

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

Pour modifier les réglages de la sonde thermique :

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

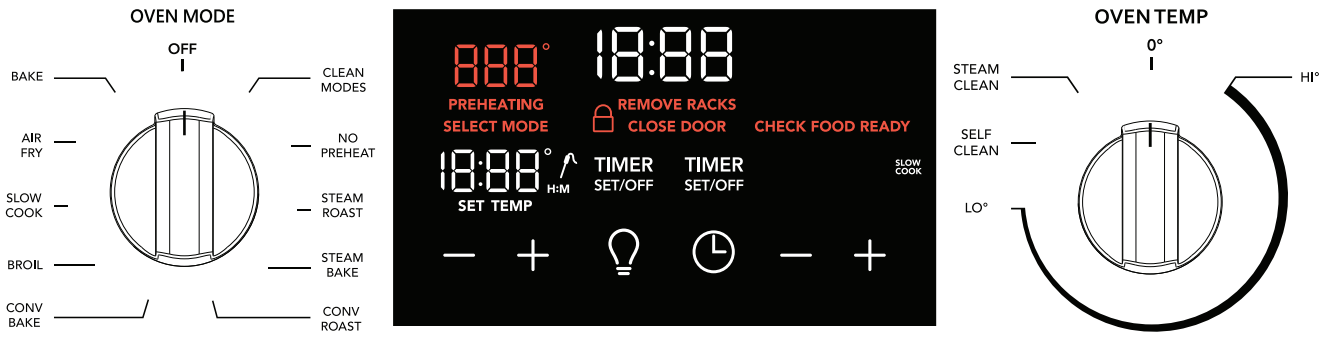
Rétablir les réglages par défaut

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

Pour rétablir les réglages par défaut:

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR



Commande de mode

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

Temp Control

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

Table 2: Réglages minimal et maximal des fonctions

Fonction	Mode	Temp./ temps min.	Temp./ temps max.
Sans préchauffage		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson au four		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Gril		205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Friture à air chaud		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à la vapeur		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à la vapeur		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à convection		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à convection		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Minuterie		0:01 min	11:59 h/min
Horloge	12 h 24 h	1:00 h/min 0:00 min	11:59 h/min 23:59 h/min
Mise en marche différée		0:01 min	1:00 h/min
Autonettoyage		2 heures	4 heures
Nettoyage à la vapeur		2 heures	4 heures

Modes de four

- Bake (cuisson au four) - page 32
- Air Fry (friture à air chaud) - page 33
- Slow Cook (cuisson lente) - page 34
- Broil (gril) - page 35
- Conv Bake (cuisson à convection) - page 37
- Conv Roast (rôtissage à convection) - page 38
- Steam Bake (cuisson à la vapeur) - page 40
- Steam Roast (rôtissage à la vapeur) - page 41
- No Preheat (sans préchauffage) - page 42
- Clean Modes (modes de nettoyage) - page 45

IMPORTANT

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Bake (Cuisson au four)

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

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

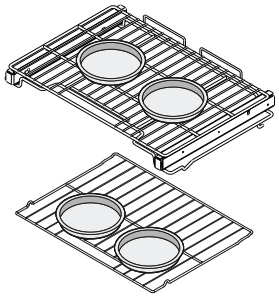
La cuisson au four peut être réglée pour toute température comprise entre 79 °C (175 °F) et 288 °C (550 °F).

⚠ ATTENTION

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

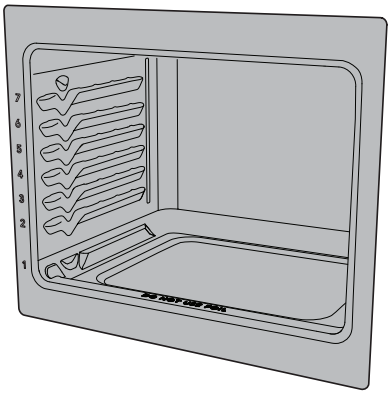
Conseils pour la cuisson au four

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



Pour régler le mode de cuisson au four:

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **BAKE** (cuisson au four). L'afficheur de la température indiquera **---**.
2. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson.. L'écran affichera **PREHEATING** (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four.
3. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson préréglée, le voyant de préchauffage s'éteint.
4. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).



Air Fry (Friture à air chaud)

La fonction Friture à air chaud est optimale pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir. Elle fonctionne bien avec la plupart des recettes et peut être programmée pour des températures comprises entre 79 °C (175 °F) et 288 °C (550 °F).Suivez la recette ou les instructions sur l'emballage pour connaître les quantités liées à la préparation des aliments, la durée et la température.

Important:

- Pour un résultat optimal, disposez les aliments en une seule couche sur le plateau de la friteuse à air chaud ou sur une plaque de cuisson foncée, puis placez-les sur la grille à glissière à la position 2.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque à biscuits sur la position 1 de la grille pour récupérer les miettes ou les gouttes.
- Laissez la lampe du four éteinte pendant la cuisson.
- Les aliments pourraient avoir besoin d'être retirés plus tôt et devraient être vérifi és à la durée de cuisson minimale recommandée. Toutefois, les aliments denses surgelés et ceux dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps de cuisson.

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

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **AIR FRY** (friture à air chaud). L'affi cheur de la température indiquera ---.
2. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson.. L'écran affi chera **PREHEATING** (préchauff age) et la température actuelle à l'intérieur du four.
3. Disposez les aliments sur le plateau de la friteuse à air chaud ou sur une plaque de cuisson foncée. Lorsque le signal sonore de préchauffage retentit, placez le plateau de la friteuse à air chaud ou la plaque de cuisson foncée sur la grille plate à la position 2, en veillant à ce qu'il soit bien centré sur la grille. Si vous utilisez le plateau de la friteuse à air chaud, placez une grande plaque de cuisson sur une grille plate à la position 1 afin de recueillir les miettes ou les écoulements. Pour des résultats optimaux, laissez le four préchauff er complètement avant d'y placer des aliments.
4. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

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

Quelques avantages du plateau de friture à air chaud:

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

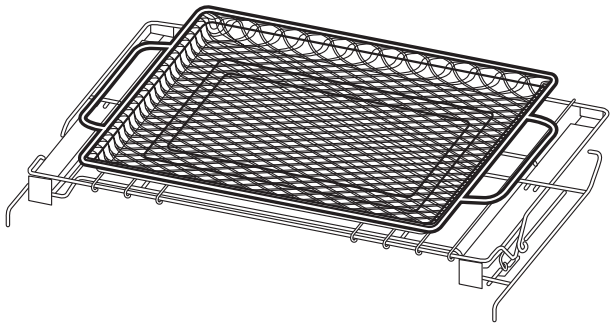


Figure 15: Plateau de friture à air chaud

Table 3: Tableau de friture à air chaud

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

Slow Cook (Cuisson lente)

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

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

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

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

Pour régler le mode de cuisson lente:

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **SLOW COOK** (cuisson lente). L'afficheur de la température s'allumera et **130** s'affichera dans l'écran **SET TEMP** (réglage de la température). Les touches **-** et **+** deviendront actives.
2. Utilisez les touches **-** et **+** pour régler la température. Le bouton **Temp** (température) n'est pas actif en mode **Slow Cook** (cuisson lente).
3. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

⚠ AVERTISSEMENT

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

Broil (Réglage du gril)

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

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

Remarque: Pour acheter la lèchefrite, veuillez visiter www.frigidaire.com.

Pour régler le gril:

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides. Pour des résultats de brunissage optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y mettre des aliments.
2. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **Broil** (gril). L'afficheur de la température s'allumera et le voyant **SET TEMP** (réglage de la température) affichera le réglage de température **HI** (élevé).
3. Pour basculer entre les réglages **HI** (élevé) et **Lo** (bas), utilisez les touches **-** et **+** qui deviennent actives.
4. Après le démarrage du four, le voyant **SET TEMP** (réglage de la température) s'éteint. Le voyant **PREHEATING** (préchauffage) s'allumera.
5. Lorsque le four est entièrement préchauffé, le voyant **PREHEATING** (préchauffage) s'éteindra. Pour des résultats optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y placer des aliments.
6. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

36 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Remarques importantes:

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

Table 4: Recommandations pour la cuisson au gril

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

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

Conv Bake (Cuisson à convection)

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

La cuisson à convection peut être réglée pour toute température comprise entre 79 °C (175 °F) et 288 °C (550 °F).

Parmi les avantages de la cuisson à convection:

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.

Conseils pour la cuisson à convection:

- Utilisez la cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de biscuits et de gâteaux sur 2 grilles.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain et de déplacer les moules au centre des grilles.
- Si votre recette n'a pas été élaborée pour la cuisson par convection, réduisez la température du four de 25 degrés ou utilisez l'option de Conversion à la convection.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.
- Pour la cuisson des biscuits, utilisez les positions de grilles suivantes :
- Cuisson sur une seule grille, utilisez 3 (grille à glissière).
- Cuisson sur deux grilles, utilisez 2 (grille plate) et 5 (grille à glissière).
- Pour la cuisson des gâteaux, utilisez les positions de grilles suivantes et placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la Figure 16. Pour la grille supérieure, utilisez la position de grille 5 (grille à glissière) ou 6 (grille plate).
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments placés dans des ustensiles de cuisson foncés cuiront plus rapidement.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

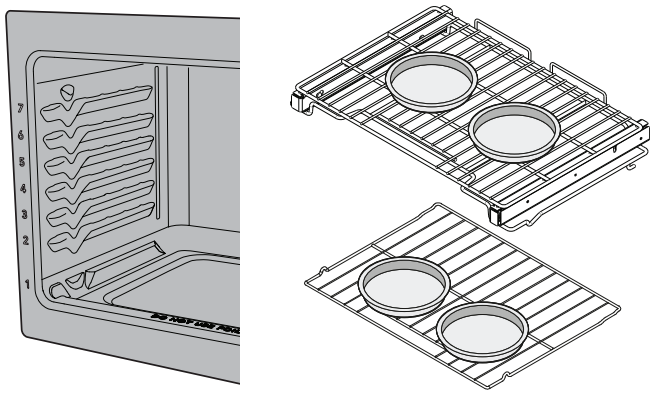


Figure 16: Position des casseroles pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux sur deux grilles.

Pour régler la cuisson à convection:

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

Conv Roast (Rôtissage à convection)

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

Pour régler le rôtissage à convection:

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides.
2. Poussez et tournez le bouton Mode sur **CONV ROAST** (rôtissage à convection). L'afficheur de la température indiquera ---.
3. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson. L'écran affichera la température cible.

Remarque: Pour un brunissement optimal résultats, permettent au four d'atteindre la température cible avant d'ajouter de la nourriture.

4. Un indicateur fixe s'allume lorsque le four atteint la température cible.
5. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

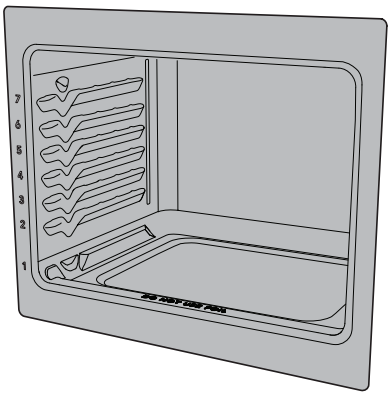


Figure 17: Rôtissage à convection sur les grilles du four inférieur

Conseils pour le rôtissage à convection:

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

Table 5: Recommandations pour le rôtissage à convection

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

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

Steam Bake (Cuisson à la vapeur)

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

Conseils de cuisson à la vapeur :

Positionnement du four

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

Préparation

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

Pendant l'utilisation

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

Nettoyage

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

Cuisson à la vapeur

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

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

Pour régler la cuisson à la vapeur:

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides.
2. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **STEAM BAKE** (cuisson à la vapeur).
3. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson. L'afficheur indiquera **Add H2o** (ajouter l'eau). Le voyant **DOOR** (porte) s'allumera.
4. Ouvrez le four et ajoutez 2.5 tasses d'eau au fond du four. Le voyant **CLOSE DOOR** (fermer la porte) s'allumera.
5. L'écran affichera **PREHEATING** (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four. Pour des résultats de brunissage optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y mettre des aliments.
6. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson préréglée, le voyant de préchauffage s'éteint.
7. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

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

Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)

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

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

Pour régler la fonction de Rôtissage à la vapeur:

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides.
2. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **STEAM ROAST** (rôtissage à la vapeur).
3. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson. L'afficheur indiquera **Add H2o** (ajouter l'eau). Le voyant **DOOR** (porte) s'allumera.
4. Ouvrez le four et ajoutez 2.5 tasses d'eau au fond du four. Le voyant **CLOSE DOOR** (fermer la porte) s'allumera.

Remarque: Pour un brunissement optimal résultats, permettent au four d'atteindre la température cible avant d'ajouter de la nourriture.

5. Un indicateur fixe s'allume lorsque le four atteint la température cible.
6. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

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

No Preheat (Sans préchauffage)

Sans préchauffage est disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et préparés et peut également être utilisé avec des recettes régulières. Sans préchauffage peut être utilisé pour des températures entre 175°F (79°C) et 550°F (288°C). Suivez la recette ou les instructions contenues sur l'emballage pour connaître le temps et la température de la préparation des aliments.

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

⚠ ATTENTION

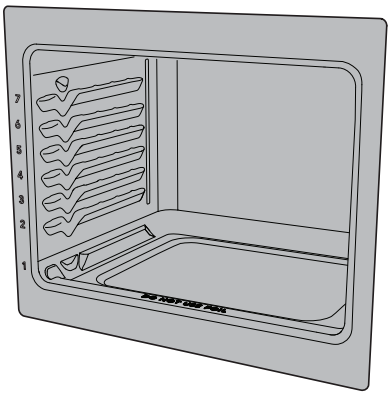
Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

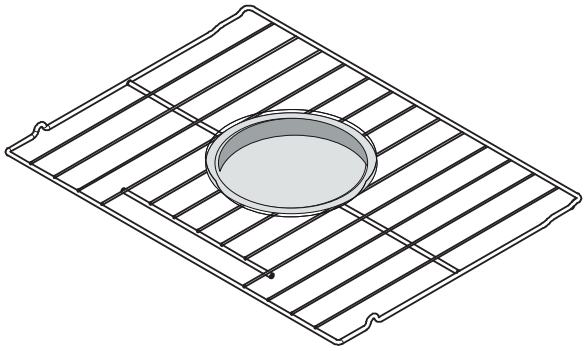
Important:

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

Pour régler le sans préchauffage:

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **NO PREHEAT** (sans préchauffage). L'afficheur de la température indiquera **---**.
2. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson.
3. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).





Cuire à l'aide d'une sonde thermique

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

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

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

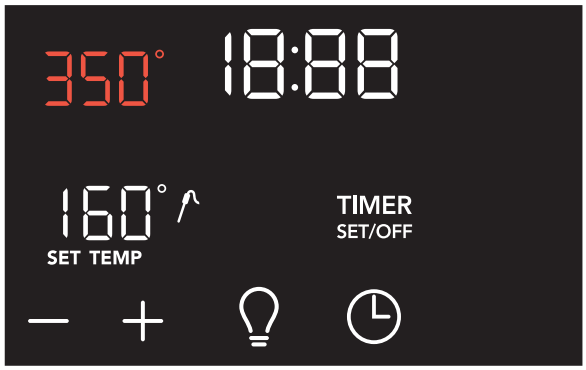
Lorsqu'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

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

Pour régler la sonde thermique:



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



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

⚠ ATTENTION

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

Insertion correcte de la sonde.

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



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

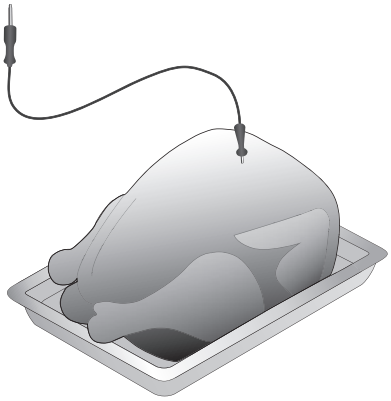


Table 6: Températures internes de cuisson recommandées par l'USDA

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

REMARQUE

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

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

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

IMPORTANT

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

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

Autonettoyage

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

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

⚠ ATTENTION

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

Remarques importantes :

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



Figure 18: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four

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

Pour régler un cycle d'autonettoyage:

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

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

Une fois le cycle d'autonettoyage terminé :

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

Nettoyage à la vapeur

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

⚠ ATTENTION

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

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

Pour régler un cycle d'autonettoyage:

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **CLEAN MODES** (modes de nettoyage). **CLn** s'affichera sur l'afficheur de la température et le voyant **SELECT MODE** (sélectionner un mode) s'allumera.
2. Tournez le bouton de température sur **STEAM CLEAN** (nettoyage à la vapeur). L'afficheur indiquera **Add H2o** (ajouter l'eau). Le voyant **DOOR** (porte) s'allumera.
3. Ouvrez le four et ajoutez 1 tasse d'eau au fond du four. Le voyant **CLOSE DOOR** (fermer la porte) s'allumera.

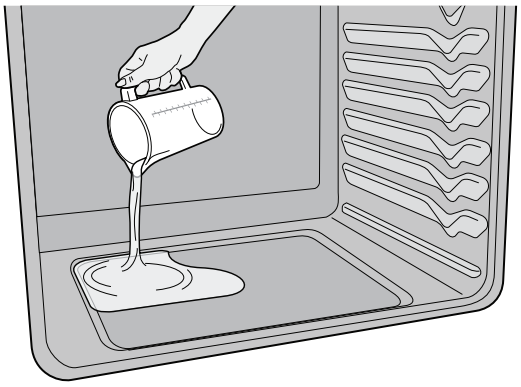


Figure 19: : Ajouter 1 tasse d'eau du robinet

4. Fermez la porte du four. Le cycle de nettoyage à la vapeur se mettra en marche et le compte à rebours de la minuterie commencera.
5. À la fin du cycle, l'afficheur continuera d'afficher **oFF** (arrêt).

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

Mise en marche différée

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

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

Pour programmer une mise en marche différée:

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

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

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

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

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

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

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

Si des réglages de la température sont nécessaires lorsque le four est en mode Sabbat actif, il est recommandé d'utiliser la molette de température du four.

AVERTISSEMENT

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

Important:

- Lorsque la fonctionnalité Sabbat du four est active, ne tentez jamais d'activer un mode autre que le mode Cuisson. Une fois la fonctionnalité Sabbat activée, seuls les modes de four Cuisson et Éteint fonctionneront. Il est strictement défendu d'utiliser les autres modes lorsque la fonctionnalité Sabbat est active.
- Vous pouvez cependant modifier la température du four même une fois la cuisson lancée. Utilisez la molette de température du four pour augmenter ou diminuer la température.
- N'oubliez pas que les commandes du four n'émettent pas de signaux sonores et n'affi chent plus les modifi cations une fois la fonction de sabbat activée.
- Le four s'éteindra automatiquement à la fin d'une cuisson minutée et ces fonctions ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives.

Pour activer le mode sabbat :

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

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

50 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyer les déversements et les salissures tenaces dès que possible. Un nettoyage régulier permet de réduire les grands travaux plus tard.

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi.

Si l'ammoniaque ou des produits nettoyants pour appareils électroménagers sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant utilisation. Suivre les consignes du fabricant et assurer une ventilation adéquate.

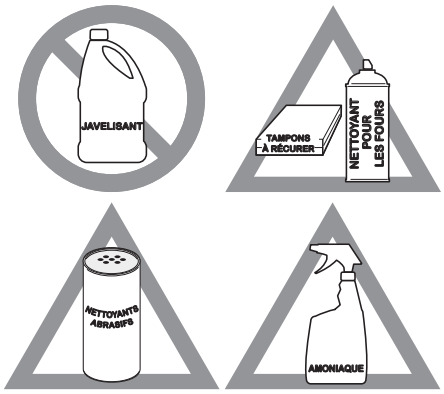


Figure 20: Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints ou en plastique Composants peints Garnitures décoratives peintes	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés, mais ne pas appliquer directement sur la surface; vaporiser sur un chiffon humide et essuyer.
Tableau de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande - l'excès d'eau sur la zone de contrôle peut endommager l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier; ils risquent d'endommager le fini.
Boutons de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Pour retirer les boutons de commande, tourner en position < OFF > (arrêt); saisir fermement et tirer tout droit hors de l'arbre. Pour replacer les boutons après nettoyage, aligner les marques OFF et pousser le bouton en place.
Acier inoxydable	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque.
Acier inoxydable Smudge Proof Acier inoxydable noir	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant pour électroménagers, nettoyant pour l'acier inoxydable ou de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la finition.

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Lèchefrites et grilles en porcelaine émaillée Revêtement de porte en porcelaine Composants en porcelaine	Rincer à l'eau claire avec un linge doux. Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprime la plupart des taches. Rincer avec une solution à base de 50 % d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Essuyer tous les nettoyants; la porcelaine peut être endommagée lors de la prochaine cuisson. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
Nettoyage à la main de l'intérieur du four	La cavité du four est revêtue de porcelaine; elle peut être nettoyée avec un nettoyant pour les fours. Respecter toutes les directives du fabricant. Éliminer tout résidu de produits nettoyants une fois le four nettoyé; la porcelaine peut être endommagée pendant les cuissons ultérieures. Ne pas pulvériser de nettoyant pour les fours sur les commandes électriques ou les interrupteurs. Éviter de pulvériser du nettoyant pour les fours sur la sonde et ne pas les laisser s'y accumuler. Ne pas pulvériser de produit nettoyant sur la garniture de porte, le joint de porte, les glissières pour tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'électroménager.
Four autonettoyant	Avant de programmer un cycle d'autonettoyage, nettoyer toute la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Voir « Autonettoyage (Self Clean) » à la page 45.
Porte du four	Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur des évents de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four.
Surface de cuisson en vitrocéramique	Voir « Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique » à la page 52

Entretien de la surface de cuisson

Il est indispensable de nettoyer et d'entretenir régulièrement la surface de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, appliquer une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique (disponible dans la majorité des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Essuyer et polir avec un essuie-tout propre. Il sera ainsi plus facile de la nettoyer lorsqu'elle sera souillée par la cuisson. Les crèmes nettoyantes laissent un fini protecteur sur la vitre qui prévient les égratignures et les abrasions.

Glisser des plats de cuisson à fond en cuivre, en aluminium ou en fonte sur la surface de cuisson peut laisser des égratignures de métal. Ces marques doivent être enlevées immédiatement à l'aide de crème nettoyante une fois la surface refroidie. Elles peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine cuisson.

Les ustensiles de cuisine à fond rugueux (cuivre, aluminium, verre ou en fonte) peuvent égratigner la surface de cuisson.

Ne jamais :

- Glisser un objet quelconque en métal ou en verre sur la surface de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de cuisine avec une accumulation de saleté ou de poussière sur le fond; toujours utiliser des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme une planche à découper ou une surface de travail pour la cuisine.
- Cuire des aliments directement sur la surface de cuisson sans casserole.
- Déposer des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson en vitrocéramique; ils peuvent la fissurer.

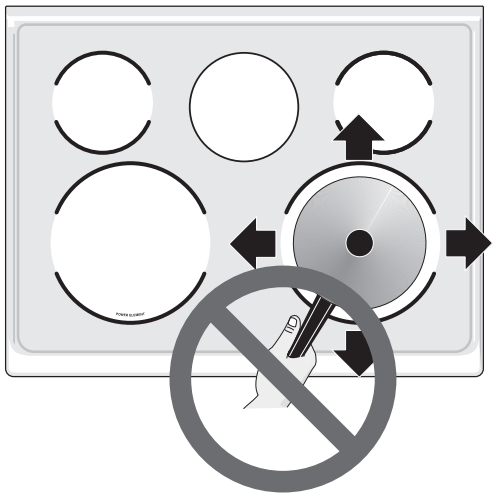


Figure 21: Entretien de la surface de cuisson

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, s'assurer que les commandes sont en position OFF et que la surface est refroidie. La surface en verre peut demeurer chaude et occasionner des brûlures si elle est touchée avant d'avoir refroidi suffisamment.

AVERTISSMENT

Ne pas utiliser de nettoyant pour surface de cuisson sur une surface chaude. Les émanations peuvent être dangereuses pour la santé et peuvent attaquer chimiquement la surface de cuisson en vitrocéramique.

Pour la saleté légère à modérée:

Pour la saleté légère à modérée : Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utiliser un essuie-tout propre pour nettoyer l'ensemble de la surface de cuisson. S'assurer que la surface de cuisson est nettoyée à fond, ne laissant aucun résidu. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Pour la crasse tenace ou brûlée sur la surface:

Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la tache. Frotter la surface tachée à l'aide d'un outil de nettoyage non abrasif, appliquant une pression si nécessaire. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Si la crasse demeure, la retirer avec soin avec un grattoir métallique tenu à un angle de 30 degrés de la surface. Enlever les saletés détachées et les résidus avec de la crème nettoyante et polir la surface propre.

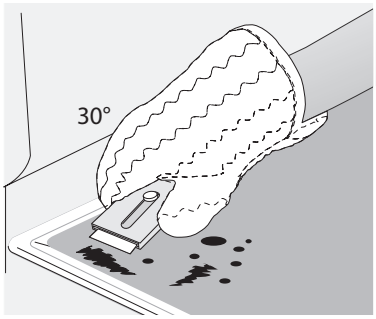


Figure 22: Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

IMPORTANT

Les tampons nettoyeurs abrasifs peuvent endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser uniquement des produits de nettoyage spécifiquement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique

Nettoyage général

Consultez le tableau au début de ce chapitre pour plus d'informations sur le nettoyage de certaines parties du four.

Suivez les précautions de nettoyage suivantes :

- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four à la main.

Enlevez la saleté à l'aide d'eau savonneuse chaude. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de causer des taches ternes, même après le nettoyage. Nettoyez rapidement les débordements et la saleté épaisse. Le nettoyage régulier réduit les efforts requis par d'éventuels grands nettoyages.

ATTENTION

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

Retirez toutes les grilles et accessoires du four avant de procéder au nettoyage.

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

Nettoyage du four en émail vitrifié

L'intérieur du four est constitué d'acier revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four.

Nettoyage de la saleté excessive:

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant la nuit ou pendant plusieurs heures, porte de four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. S'il reste encore de la saleté, enlevez-la à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, imbibé de savon ou d'un produit de nettoyage. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage du commerce, en suivant les instructions du fabricant. Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.
3. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Nettoyez à l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.

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

AVERTISSEMENT

Ne recouvrez jamais les fentes, les ouvertures ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présente un risque d'incendie.

- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. La chaleur élevée du four peut faire fondre ces matériaux sur la cavité du four et endommager ce dernier. Ces types de matériaux peuvent également entraver la bonne circulation de l'air dans le four et produire des résultats de cuisson peu satisfaisants. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles en aluminium : Le point de fusion de l'aluminium est de beaucoup inférieur à celui des autres métaux. Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium.
- Grilles du four : Ne recouvrez pas les grilles du four avec du papier d'aluminium. L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours.

Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et est recouverte par un écran de protection en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 40 W de type T4 pour électroménagers.

REMARQUE

Portez un gant de coton ou utilisez une serviette en papier lorsque vous installez une nouvelle ampoule. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie.

4. Replacez le dispositif de protection de l'ampoule en le faisant tourner vers la droite.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

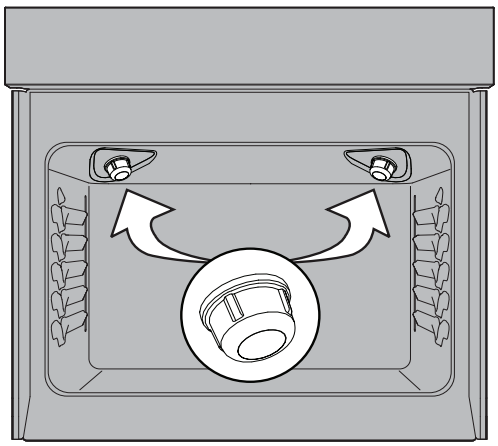


Figure 23: Lumière halogène du four

L'entretien de vos grilles à glissière

ATTENTION

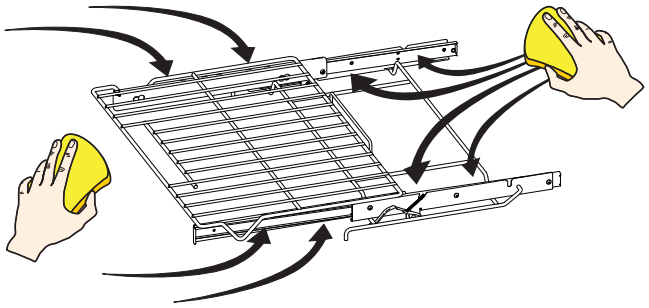
Ne manipulez les grilles du four que lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après le cycle de nettoyage, les grilles sont très chaudes et peuvent causer des brûlures

Remarques importantes :

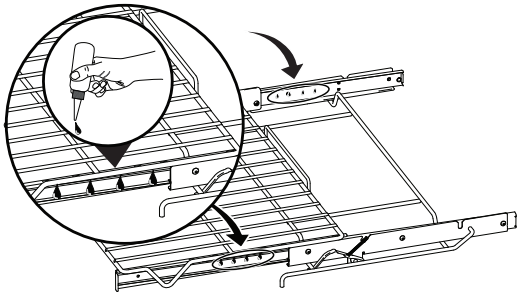
- Retirez toutes les grilles du four, y compris les grilles en échelle, avant de commencer un cycle de nettoyage.
- N'utilisez pas d'huile de cuisson, d'aérosol de cuisson ou d'autres produits de lubrification à base d'huile sur les pistes d'extension des grilles à glissière. N'utilisez qu'un lubrifiant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

Pour lubrifi er la grille à glissière :

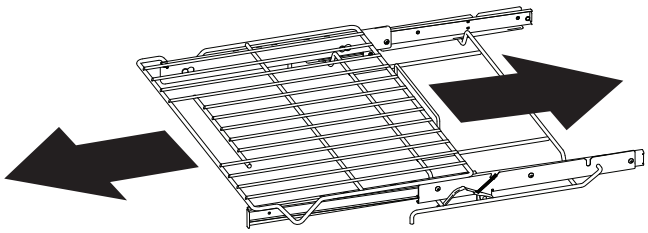
1. Retirez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un chiffon. Ouvrez complètement la grille.
2. Essuyez les débris et les miettes de la grille à glissière à l'aide d'un chiff on ou d'une éponge.



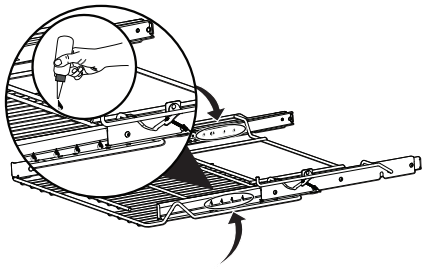
3. Agitez la lubrification au graphite avant l'application. Appliquez sur les guides de chargement et l'axe de rotation. Répétez sur les deux côtés de la grille à glissière.



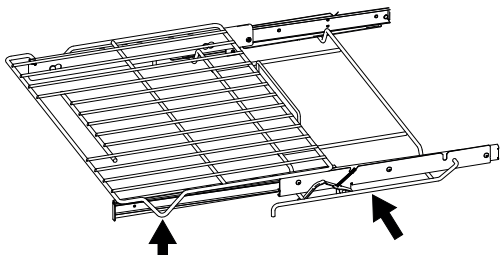
4. Etendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.



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



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



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

Retrait et remise en place de la porte du four:

ATTENTION

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

IMPORTANT

Instructions particulières pour l'entretien de la porte - Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut casser. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 24).
2. Tirez vers l'avant le verrou situé sur chaque support de charnière du four jusqu'à ce que le verrou s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une petite pression vers le haut sur le verrou pour le tirer vers le haut (Figure 25).
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre entre en contact avec les charnières déverrouillées (Figure 26).
4. Tirez le bas de la porte vers vous tout en faisant tourner le haut de la porte vers l'appareil pour dégager complètement les leviers de charnière (Figure 27).

Pour remplacer la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (Figure 27).
2. Tenez la porte du four au même angle que pour le retrait. Insérez avec précaution les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers de charnière sont logés dans les encoches de charnière. Les bras de charnière doivent être entièrement insérés dans les encoches de charnière avant que la porte du four ne puisse être complètement ouverte. (Figure 26).
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol (Figure 24).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 25).
5. Fermez la porte du four.

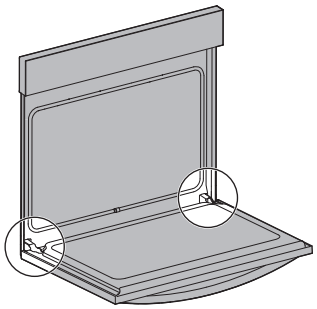


Figure 24: Emplacement de la charnière de la porte

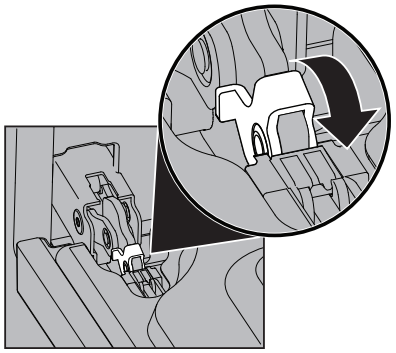


Figure 25: Serrure de charnière de porte

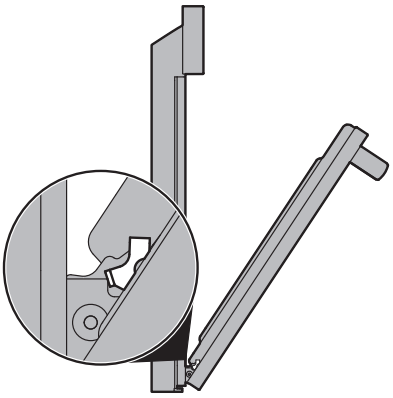


Figure 26: Position de retrait

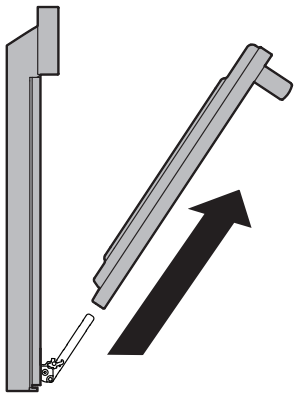
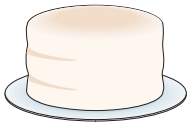


Figure 27: Enlever la porte

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffer le four avant la cuisson des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir la viande ou pour la cuisson en cocotte. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour cuire un produit peuvent varier légèrement de celles de votre ancien électroménager.

Problèmes de cuisson et solutions		
Problèmes de cuisson	**Causes**	**Solutions**
Dessous des biscuits et des galettes brûlés 	Biscuits et galettes mis au four avant la fin du préchauffage. La grille du four est surchargée. Les ustensiles foncés absorbent la chaleur trop rapidement.	Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Choisir une plaque ou un moule de cuisson d'une taille qui permet un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés lorsqu'il est placé dans le four. Utiliser une plaque de cuisson brillante de calibre moyen
Gâteaux trop foncés sur le dessus ou en dessous 	Les gâteaux ont été enfournés avant la fin du préchauffage. La grille est soit trop haute ou trop basse. Four trop chaud.	Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. S'assurer que la grille est en bonne position pour la cuisson. Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée par la recette.
Le centre des gâteaux n'est pas cuit 	Four trop chaud. Moule à gâteau de mauvaise taille. Le moule n'est pas au centre du four. Le verre est un mauvais conducteur de chaleur.	Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée. Utiliser un moule de la taille suggérée dans la recette. S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four. Réduire la température du four et allonger le temps de cuisson ou utiliser un ustensile brillant.
Les gâteaux sont déséquilibrés 	Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près des parois du four ou la grille est surchargée. Le moule est déformé. La lumière de four est demeurée allumée pendant la cuisson.	Placer une tasse à mesurer en verre remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, se reporter aux instructions d'installation pour la mise de niveau de la cuisinière. S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four. Ne pas utiliser un moule bosselé ou déformé. Ne pas laisser la lampe de four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson 	Le four n'est pas assez chaud. Le four est surchargé. La porte du four s'ouvre trop fréquemment.	Régler la température du four 13 °C (25 °F) supérieurs à celle indiquée et faire cuire pendant la période recommandée. Veiller à retirer tous les plats du four sauf ceux utilisés pour la cuisson. Ne pas ouvrir la porte du four avant la fin du plus court temps de cuisson recommandé.

58 AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

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

1-800-265-8352 (Canada)

Frigidaire.ca

Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.

Problèmes de four	
Problème	**Cause et solution**
Résultats de cuisson médiocres.	L'effet de nombreux facteurs de cuisson. S'assurer que la grille est en bonne position Déposer les aliments au centre du four et espacer les plats de cuisson pour permettre une bonne circulation d'air. Préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Tenter de réajuster la température ou le temps de cuisson recommandés dans la recette. Régler la température du four si vous sentez que le four est trop chaud ou trop froid.
Flammes à l'intérieur four ou de la fumée sortant de l'évent.	Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes en mode Broil (grillage), voir "Réglage du gril" on page 35.
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivez les instructions à la page 36. La viande est trop près de la salamandre ou du brûleur. Repositionner la grille pour permettre le bon écart entre la viande et la flamme. Enlever l'excédent de gras de la viande. Couper le gras des bords pour empêcher le retroussage, mais ne pas couper dans la viande maigre. Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire pour la cuisson au grilloir fréquente. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments provoquent beaucoup trop de fumée.
Le tableau de commande du four émet des bips et affiche un code d'erreur F (panne) ou E (erreur).	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour effacer l'erreur, tournez mode four et bouton de température du four sur OFF. Une fois l'état d'erreur annulé, tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (griller). Si le code d'erreur se répète, couper l'alimentation, attendre 5 minutes puis remettre l'appareil en marche. Régler l'horloge. Tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (grillage) de nouveau. Si la panne se reproduit, tournez le bouton du mode four et de la température du four sur OFF..
L'appareil électroménager ne fonctionne pas en partie.	S'assurer que le régulateur de la soupape de gaz est en marche (ON). Voir les notices d'installation. L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit d'abord être réglée avant de l'utiliser. Voir "Réglage de l'horloge" sur page 28. S'assurer que les commandes du four sont réglées pour la fonction souhaitée. Voir "Fonctions de contrôle du four" en commençant à page 28 et relire les instructions pour la fonction de cuisson souhaitée dans le manuel ou voir dans la "L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas." 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 mode convection. Fermer la porte du four. Veuillez noter que les ventilateurs de convection peuvent s'éteindre et sur, même dans les fonctions de cuisson sans convection, pour préchauffer et faire circuler l'air.

Problèmes de surface de cuisson	
Problème	**Cause et solution**
L'élément est trop chaud ou pas assez.	Réglage incorrect. Ajuster le niveau d'intensité..
L'élément ne chauff e pas ou ne chauff e pas uniformément.	S'assurer d'avoir utilisé le bon bouton pour l'élément en question. L'ustensile de cuisine est déformé ou trop léger. N'utiliser que des ustensiles de cuisine équilibrés de calibre moyen ou épais. Les casseroles à fond plat cuisent mieux que les ustensiles déformés. Le matériau de fabrication des ustensiles et leur calibre aff ectent la répartition de la chaleur. Les plats de calibre moyen et épais chauff ent uniformément. Les aliments auront tendance à brûler dans des ustensiles de calibre léger parce qu'ils ne chauff ent pas uniformément
Contrôle de la zone de cuisson ne marche pas.	Ustensiles de cuisine incorrects. Voir "Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés" on page 17. Les ustensiles de cuisine sont de mauvaise taille ou mal positionnés dans la zone de cuisson. Voir "Détecteur d'ustensile" on page 18. Plus d'un contrôle a été pressé à la fois. Assurez-vous que lorsque vous essayez de régler le contrôle, rien n'aff ecte un autre contrôle. Eau ou terre sur le panneau de commande. Nettoyez le panneau de commande.
Zones décolorées avec des reflets métalliques sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux occasionnés par l'eau et la nourriture. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge.
Rayures ou des éraflures sur la surface de cuisson.	Les grosses particules comme le sel ou les salissures durcies sur les ustensiles de cuisson provoquent des égratignures. S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites rayures n'affectent pas la cuisson et s'estompent avec le temps. Des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Des ustensiles de cuisine avec un fond en mauvaise condition ont été utilisés. Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat et lisse.
Traces de métal sur la surface de cuisson.	Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Éviter de faire glisser des ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Pour plus de détails, voir "Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique" on page 52.
Rayures ou points bruns sur la surface de cuisson.	Débordements cuits sur la surface. Une fois la surface de cuisson refroidie, gratter avec une lame de rasoir pour enlever la saleté. Pour plus de détails voir "Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique" on page 52.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problèmes d'autonettoyage	
Problème	**Cause et solution**
La fonction Self Clean (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. Voir "Réglage de l'auto-nettoyage" sur page 47.
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles de four sont demeurées à l'intérieur durant l'autonettoyage. Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer à l'eau claire, sécher et replacer dans le four.
La saleté persiste après l'autonettoyage.	L'autonettoyage a été interrompu. Revoir les instructions données "Autonettoyage" on page 45. Déversements excessifs sur la sole du four. Nettoyer tout excès de déversement avant de lancer l'autonettoyage. L'omission de nettoyer la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et la petite zone au centre avant de la sole du four. Ces zones ne font pas partie de la zone d'autonettoyage, mais deviennent assez chaudes pour brûler les résidus. Nettoyer manuellement ces zones avant de lancer le cycle de nettoyage. Les résidus peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse en nylon et de l'eau ou d'un tampon de récurage en nylon. Veiller à ne pas endommager le joint de four.
Le contrôleur de four affiche SPr et l'autonettoyage ne fonctionne pas.	Ne pas utiliser la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage. Chez certains modèles, allumer l'un ou l'autre des brûleurs occasionne l'annulation du cycle d'autonettoyage. Si le cycle d'autonettoyage est annulé, l'écran du contrôleur de four affiche le message < SPr > pendant 5 secondes. La porte de four demeure verrouillée jusqu'au refroidissement du four en dessous de la température de nettoyage. Une fois le four en dessous de la température de nettoyage, il est possible de lancer immédiatement un autre cycle d'autonettoyage. Si le four est toujours à sa température d'autonettoyage, il faut attendre que la porte soit déverrouillée avant de régler un autre cycle d'autonettoyage (jusqu'à 4 heures).

Autres problèmes	
Problème	**Cause et solution**
La cuisinière n'est pas de niveau.	S'assurer que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour soutenir la cuisinière de manière adéquate. Si le plancher est en pente ou s'affaisse, contacter un menuisier pour corriger la situation. Une mauvaise installation. Placer une grille au centre du four. Déposer un niveau sur la grille. Ajuster les pieds de mise à niveau à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau. L'alignement de l'armoire de cuisine peut faire paraître la cuisinière hors de niveau. S'assurer que les armoires sont d'équerre et ont suffisamment de jeu pour le dégagement de l'appareil.
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées Contacter le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible. Le tapis entrave la cuisinière. Prévoir suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé par-dessus le tapis. Il n'est pas conseillé d'installer un électroménager sur un tapis. Voir les directives particulières à votre appareil ménager dans la notice d'installation.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	S'assurer que l'ampoule est bien en place dans son culot. Voir "Remplacement de l'ampoule du four" on page 54.

LE DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC

Bien queFrigidaire s'efforce de mettre à la disposition des consomma-teurs les pièces de rechange, les services de réparation et les informations nécessaires à l'entretien ou à la réparation de nos produits, ces pièces, services et informations ne sont pas garantis, conformément à l'article39 de la Loi sur la protection du consommateur, RL-RQ,c. P- 40.1 et aux articles79.18 à79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c P-40.1, r. 3.

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus " tels quels " ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un malfonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou pendant un jour férié; les droits de péage; les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme une utilisation abusive ou inappropriée, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT TEL QUE DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous avez besoin de service

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ni à apporter des ajouts aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA
1-800-374-4432
Electrolux.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

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

FRIGIDAIRE®

bienvenue chez nous

Notre maison est votre maison. Visitez-nous si vous avez besoin d'aide pour l'une de ces choses :

- soutien aux propriétaires
- accessoires
- service
- enregistrement

(Voir votre carte d'enregistrement pour plus d'informations.)

Frigidaire.ca
1-800-265-8352

FRIGIDAIRE

welcome home

Our home is your home. Visit us if you need help with any of these things:

- owner support
- accessories
- service
- registration

(See your registration card for more information.)

Frigidaire.ca
1-800-265-8352

