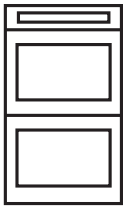
FRIGIDAIRE®





Utilisation et entretien DU FOUR MURAL

Introduction 2
Instructions importantes concernant la sécurité 3
Recommandations de cuisson 10
Avant de régler les commandes de surface . . .12
Réglage des commandes de surface. 13
Avant de régler les commandes du four. 14
Commandes du four 20
Entretien et nettoyage. 50
Avant d'appeler. 56
Le droit à la réparation au québec 58
Garantie 59

A33059311 (Septembre 2026)

2 INTRODUCTION

Bienvenue dans notre *famille*

Merci d'avoir rapporté un Frigidaire chez vous! Nous considérons votre achat comme le début d'une longue relation.

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 consultation rapide. Si quelque chose ne semble pas correct, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Des FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires pour la cuisine et la maison sont disponibles sur www.frigidaire.com.

Nous sommes ici pour vous! Visitez notre site Web, clavardez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrions vous aider à éviter une intervention de service. Si vous avez besoin d'une intervention, nous pouvons la préparer pour vous.

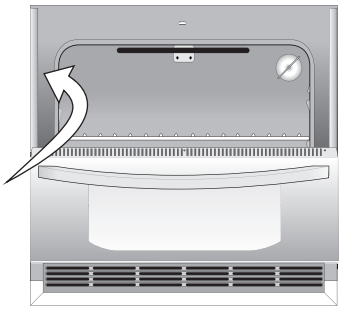
Officialisons les choses! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Gardez les renseignements sur votre produit ici pour qu'il soit facile de les retrouver.

Numéro de modèle :_____

Numéro de série :_____

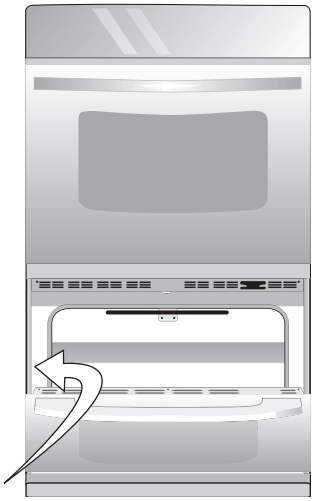
Date d'achat :_____



Emplacement du numéro de série

✓ Liste de contrôle d'installation

- ☐ Lisez toutes les instructions de sécurité à l'avant de votre manuel d'utilisation et d'entretien.
- ☐ Retirez tous les matériaux d'emballage de votre appareil avant la cuisson.
- ☐ Confirmez que l'alimentation électrique de l'appareil est sous tension.
- ☐ 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 15) pour les instructions.
- ☐ Avant la cuisson, réglez le four à 350°F (177ºC) pendant 30 minutes (réf 21). Certains bruits et odeurs sont normaux pendant le premier cycle de cuisson.
- ☐ N'oubliez pas d'enregistrer votre produit!



Emplacement du numéro de série

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
Ce manuel contient des symboles de sécurité et des instructions importants. Veuillez porter attention à ces symboles et suivre toutes les instructions données.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser l'appareil avant d'avoir lu les précautions de sécurité décrites dans ce manuel. Les articles de sécurité dans ce manuel sont étiquetés AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE selon le type de risque.

Les avertissements et les instructions importantes apparaissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Le bon sens, la prudence et le soin doivent être exercés lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

DÉFINITIONS

Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole sert à avertir des dangers potentiels de blessures. Respectez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter de possibles blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

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

IMPORTANT :

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

REMARQUE

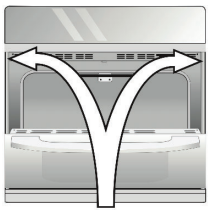
Indique une note brève et informelle, qui sert d'aide-mémoire ou pour une référence future.

AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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



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

Trous de fixation antibasculement

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANT :

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

Retirez tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le carton et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne retirez pas l'étiquette de câblage et les autres documents fixés à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de modèle/série.

Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Lorsque vous utilisez cet appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, assurez-vous que l'appareil a été à des températures supérieures à 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant d'allumer l'appareil.

Tous les matériaux utilisés dans la construction de supports, de boîtiers et d'armoires autour de l'appareil doivent avoir une cote de température nominale supérieure à 90 °C (194 °F).

Ne modifiez ou n'altérez jamais la construction de l'appareil en retirant les pieds de nivellement, les panneaux, les couvercles de fils, les supports/vis anti-basculement ou toute autre pièce de l'appareil.

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

- Évitez les risques d'incendie ou d'électrocution. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Évitez les risques d'incendie ou d'électrocution. N'utilisez pas d'adaptateur de fiche ou de rallonge et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves, un incendie ou la mort.

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

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

Il incombe au consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale appropriée et correctement mise à la terre par un électricien qualifié. Il incombe au consommateur de communiquer avec un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme à tous les codes et ordonnances locaux. Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour obtenir les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

- Entreposage dans ou sur l'appareil : les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface, ou dans le tiroir de rangement ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Cela comprend le papier, le plastique et les articles en tissu, comme les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes ainsi que les liquides inflammables. N'entreposez pas d'explosifs, comme des bombes aérosol, sur ou près de l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil, y compris le tiroir de rangement, le tiroir du gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur les dosserets des cuisinières. Les enfants qui grimpent sur ou près de l'appareil pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil, entraînant des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert lorsqu'il est chaud peut causer des brûlures.
- Le fait de marcher, de se pencher ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cet appareil peut entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou de la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Les revêtements en aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, ce qui peut causer un risque d'incendie.
- N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) pour le rangement.
- N'utilisez jamais votre appareil comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

⚠ MISE EN GARDE

- Lorsque vous faites chauffer de la graisse, surveillez-la attentivement. La graisse peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- N'utilisez pas d'eau ou de farine sur les feux de graisse. Étouffez un feu ou une flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des poignées sèches. Les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les zones de cuisson chaudes. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres chiffons encombrants.
- Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts - l'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du contenant et entraîner des blessures.
- Portez des vêtements appropriés - les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil. Ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec des surfaces chaudes.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface, les zones près de ces brûleurs ou éléments, les surfaces intérieures du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils soient froids. Ces zones peuvent inclure la table de cuisson, les surfaces faisant face à la table de cuisson, les zones d'aération du four, la porte du four et la fenêtre du four.
- Ne tentez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, éteignez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments électriques de surface peuvent reprendre leur fonctionnement lorsque le courant est rétabli. Une fois l'alimentation rétablie, réinitialisez l'horloge et la fonction du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UTILISER VOTRE FOUR

Doublures protectrices — N'utilisez pas de papier d'aluminium, de doublures de four de rechange ou tout autre matériau ou dispositif pour recouvrir la sole du four, les grilles du four ou toute autre partie de l'appareil. N'utilisez l'aluminium que selon les recommandations pour la cuisson, comme la doublure des ustensiles de cuisson ou comme couvercle placé sur les aliments. Toute autre utilisation de doublures protectrices ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte inférieure du four ou le tiroir chauffant (certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments dans le four.

Gardez les conduits d'aération du four dégagés. Toucher les surfaces de cette zone lorsque le four est allumé peut causer de graves brûlures. Ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Positionnement des grilles de four - Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec le brûleur ou l'élément chaud du four. Utilisez des poignées et saisissez la grille avec les deux mains pour la repositionner. Retirez tous les batteries de cuisine et les ustensiles avant de déplacer la grille.

N'utilisez pas de lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles permettent à la graisse qui s'égoutte de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. Ne recouvrez pas la grille du gril avec du papier d'aluminium, car le gras et la graisse exposés pourraient s'enflammer.

Ne faites pas cuire d'aliments sur la sole du four. Faites toujours cuire dans des batteries de cuisine appropriées et utilisez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR NETTOYER VOTRE APPAREIL

⚠ MISE EN GARDE

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

Nettoyez régulièrement l'appareil pour garder toutes les pièces exemptes de graisse qui pourrait prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'accumuler. Des dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.

Suivez toujours les directives du fabricant pour l'utilisation des nettoyants et des aérosols pour la cuisine. Soyez conscient que l'excès de résidus des nettoyants et des aérosols peut s'enflammer et causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivez les instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes de ventilation.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

⚠ MISE EN GARDE

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

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité.

N'utilisez pas de nettoyants pour four. Aucun nettoyant commercial pour four ou revêtement protecteur de doublure de four de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans ou autour de toute partie de l'appareil.

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

Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées pendant le cycle d'autonettoyage de tout four. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA RÉPARATION

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tous les autres entretiens doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.

Communiquez toujours avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.

Demandez à votre concessionnaire de recommander un technicien qualifié et un service de réparation autorisé. Sachez comment couper l'alimentation de l'appareil au disjoncteur ou à la boîte à fusibles en cas d'urgence.

Retirez la porte du four de tout four inutilisé s'il doit être conservé ou jeté.

Ne touchez pas une ampoule chaude du four avec un chiffon humide. Cela pourrait briser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des essuie-tout ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation de l'appareil avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT

Résidents de la Californie : pour obtenir plus de renseignements sur le cancer et les troubles de la reproduction, visitez l'adresse www.P65Warnings.ca.gov

10 RECOMMANDATIONS DE CUISSON

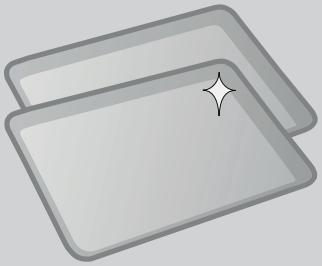
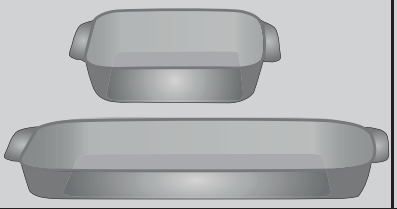
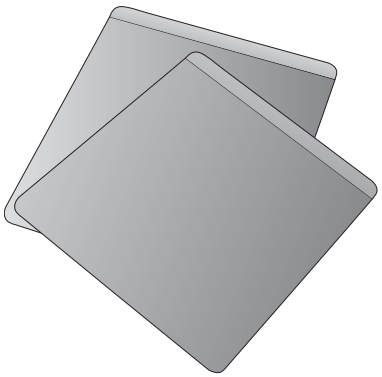
Caractéristiques spéciales

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

Objectif	Caractéristique
• Biftecks parfaitement cuits selon vos préférences • Porc juteux et volaille • œufs aussi durs ou mous que vous les aimez • Les légumes qui restent fermes et croustillants	Notre technologie Air Sous Vide utilise une chaleur et un débit d'air contrôlés avec précision pour vous donner des résultats sous vide sans bain d'eau, conservant les saveurs naturelles et emprisonnant l'humidité.
• Des pains et pâtisseries qui montent plus haut avec une croûte croustillante et dorée et un intérieur léger et feuilleté	La cuisson à la vapeur ralentit la formation de la croûte, permettant à votre pâte de lever plus longtemps avant la formation de la croûte.
• Des 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.
• Ailes de poulet dorées et croustillantes • Croustilles de légumes croquantes • Poulet juteux parmesan • Crevettes tempura parfaitement croustillantes, samosas et plus encore	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.
• Préparer les aliments pratiques sans délai.	Aucun préchauffage Déposez plus rapidement vos délices culinaires sur la table.
• Collations aux fruits saines et savoureuses • Huile maigre charqui • Herbes séchées	Déshydrater La fonction de déshydratation maintient le four à faible humidité et à basse température pour sécher les aliments sans les cuire.
• Produits de boulangerie parfaitement dorés • Rôtis et braises uniformément cuits	Convection avancée Même vos recettes les plus complexes sont délicieuses grâce à la chaleur et à la circulation d'air contrôlées avec précision grâce à la fonction de Convection avancée.
• Une dinde rôtie croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur.	Option Dinde multiplie par précision votre rôti à convection pour une dinde parfaitement cuite.

Batteries de cuisine

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

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

12 RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Conditions de cuisson

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

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

Résultats de cuisson

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

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

Conseils de cuisson

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

Situation	Recommandation
Cuisson	
Emplacement des grilles	Suivez les instructions, en particulier celles du mode du four en commençant par "Setting Oven Controls" on page 1.
Préchauffage	Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains. Insérez les aliments immédiatement après le bip.
Vérification des aliments	Utilisez la fenêtre et l'éclairage du four lorsque vous vérifiez les aliments. L'ouverture de la porte peut réduire la performance de cuisson.
Cuisson au four ou à convection	La cuisson par convection est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour une performance optimale, voir"Slow Cook" on page 12.
Mode Cuisson à la vapeur	Pour obtenir des instructions, des conseils et voir les avantages de la cuisson à la vapeur, consultez la section "Cuisson à la vapeur" on page 40.
Placement des aliments	Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les batteries de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.

Matériau	Recommandation
Griller/Rôtir	
Lèchefrite	.Pour des résultats optimaux de cuisson au gril, utilisez une lèchefrite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée. La lèchefrite attrapera les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse. Pour acheter la lèchefrite, allez à frigidaire.com
Cuisson à convection	
Attributs de convection	La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four. La convection permet de gagner du temps lorsque vous utilisez plusieurs grilles ou lorsque vous cuisinez plusieurs aliments à la fois.
Cuisson à convection	Réduisez la température de cuisson de la recette de 13 à 14 °C (25 °F) à moins que la recette ne soit écrite pour la cuisson à convection. Préchauffez le four pour de meilleurs résultats.
Rôtissage à convection	Le rôtissage à convection est idéal pour les viandes et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et des volailles. Il n'est pas recommandé de réduire la température de cuisson pour le rôtissage à convection. Suivez attentivement les recommandations de température et de durée de votre recette, en ajustant le temps de cuisson si la recette ne spécifie pas de temps de rôtissage à convection. Puisque le rôtissage à convection cuit plus rapidement, le temps de cuisson peut être réduit de 25 % à 40 % selon le type d'aliment. Vous pouvez réduire les temps de cuisson de 25 % par rapport au temps recommandé pour votre recette et vérifier les aliments à ce moment. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée. Utilisez la sonde thermique de votre appareil. Des sondes thermiques sont également disponibles dans la plupart des épiceries et des magasins d'articles ménagers. Disposez les grilles du four de façon à ce que les gros morceaux de viande et de volaille soient sur la grille la plus basse du four. Ne couvrez pas les aliments lorsque vous les rôtissez à sec; le fait de les couvrir empêchera la viande de brunir correctement. Lorsque vous faites cuire des viandes, utilisez la lèchefrite et son insert ou une grille à rôtir. La lèchefrite attrapera les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

IMPORTANT

Votre four mural Frigidaire possède de nombreuses caractéristiques qui vous permettent de personnaliser son fonctionnement.

Prenez le temps de lire cette section pour obtenir des renseignements importants sur la sécurité et pour vous familiariser avec les nombreux réglages des options de menu à partir de la page 16.

Emplacement de l'évent du four

Le four est ventilé comme illustré ci-dessous. Lorsque le four est allumé, l'air chaud est libéré par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour une circulation d'air adéquate dans le four et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four. Ne bloquez jamais les ouvertures avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. C'est normal.

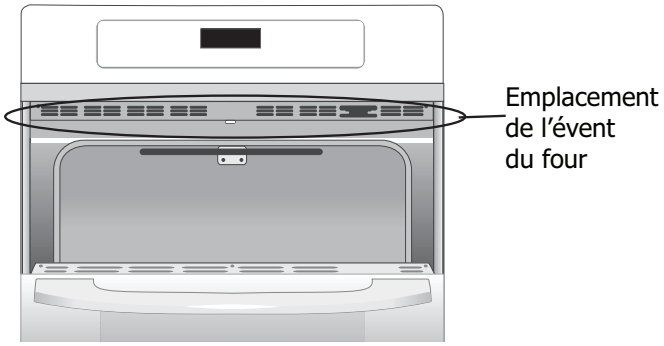


Figure 1: Évent du four

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

Retirez toutes les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles du four sont laissées à l'intérieur du four pendant un cycle de nettoyage, la capacité de glissement des grilles du four peut être endommagée et toutes les grilles du four perdront leur fini brillant.

Pour éviter d'endommager le four, ne tentez pas de fermer la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas complètement positionnées à l'intérieur de la cavité du four.

Type de grille de four

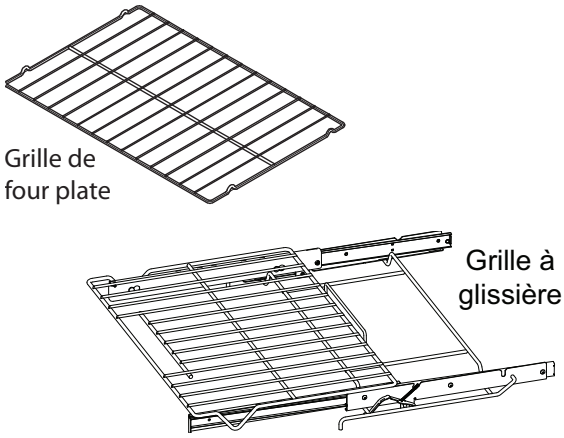


Figure 2: Types de grilles de four

- **Des grilles de four plates** peuvent être utilisées pour la plupart des besoins de cuisson et peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four.
- La **grille à glissière** entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille de four est dotée de glissières qui permettent de retirer la grille du four sans frotter les côtés de la paroi du four. Voir les instructions de la grille à glissière à la page suivante.

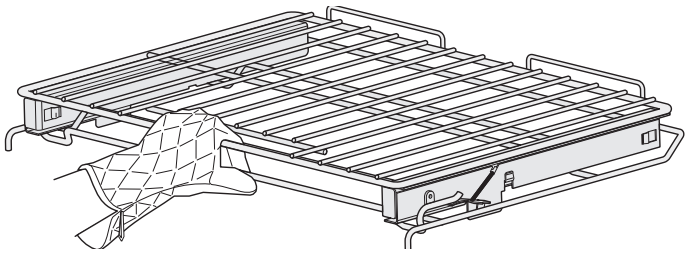
AVERTISSEMENT

Ne recouvrez pas les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium. Cela modifierait la répartition de la chaleur, produirait de mauvais résultats de cuisson et pourrait endommager de façon permanente l'intérieur du four. Pendant l'autonettoyage, les températures dans le four seront suffisamment chaudes pour faire fondre le papier d'aluminium.

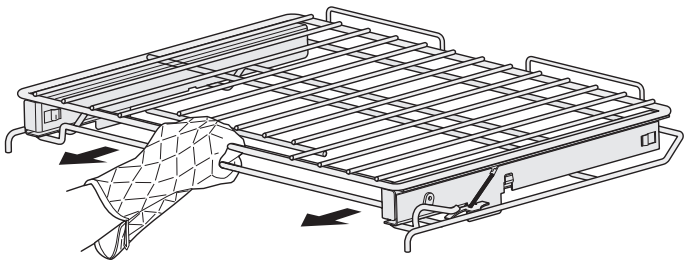
Retrait et remplacement des grilles à glissière

La grille à glissière entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille de four est dotée de glissières qui permettent de retirer la grille du four sans frotter les côtés de la paroi du four.

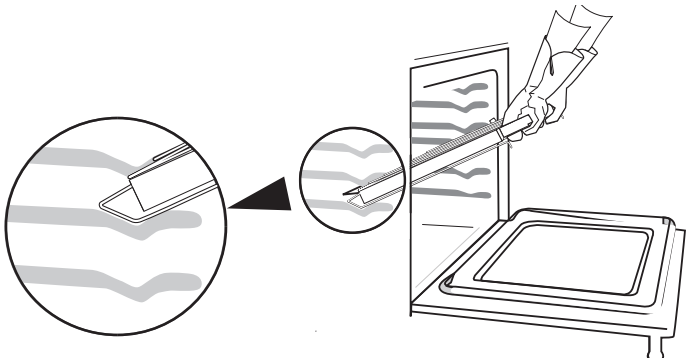
Pour la retirer - Assurez-vous que la grille de cuisson est en position fermée. D'une main, passez par l'ouverture de la poignée et saisissez les barres supérieure et inférieure de la grille.



Tout en tenant les deux sections, retirez la grille à glissière du four jusqu'à ce que la position d'arrêt soit atteinte.



Avec les deux mains, soulevez légèrement l'avant de la grille et continuez à la retirer du four. Assurez-vous de saisir les parties supérieure et inférieure de la grille ensemble lorsque vous retirez ou manipulez la grille à glissière.



Les parties de la grille se déplacent indépendamment et sont difficiles à manipuler à moins qu'elles ne soient maintenues ensemble.

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

Pour éviter d'endommager le four, ne tentez pas de fermer la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas complètement positionnées à l'intérieur de la
cavité du four.

IMPORTANT

Retirez toutes les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions fournies dans la section Entretien et nettoyage de ce manuel. Ne jamais prendre les grilles ou les pièces chaudes du four.

Utilisation des options du menu pour personnaliser votre expérience de cuisson

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

1. Appuyez sur les barres du Menu Options et faites défiler pour trouver l'option désirée.
2. Sélectionnez l'option et définissez votre préférence.
3. Sauvegardez et revenez en arrière ou cliquez sur **Save & Close (Sauvegarder et fermer)**.



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

Horloge

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

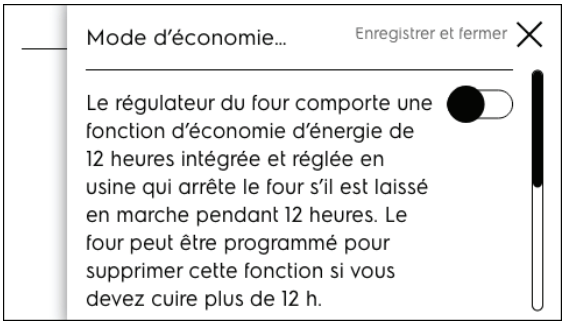
1. Appuyez sur **Menu Options (Options du menu)** du menu et faites défiler jusqu'à **Clock (Horloge)**. Vous verrez des options permettant de désactiver l'affichage de l'horloge lorsque le four est éteint, de passer du mode 12 heures au mode 24 heures et de régler l'horloge.
2. Appuyez sur **Set Clock (Régler l'horloge)** et réglez l'heure à l'aide du graphique.
3. Définissez AM ou PM.
4. **Sauvegardez et fermez.**



Mode d'économie d'énergie

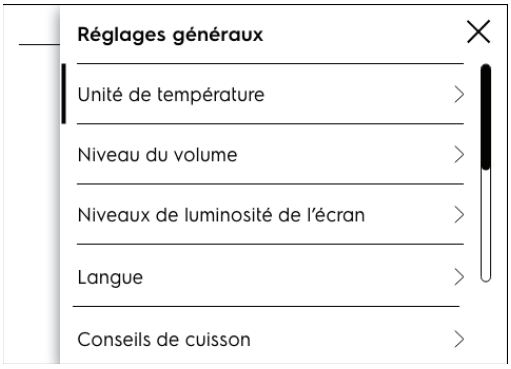
La commande du four est dotée d'une fonction d'économie d'énergie de 12 heures, préréglée en usine, qui éteint le four s'il reste allumé pendant plus de 12 heures. Cette fonction peut être désactivée par programmation pour une cuisson continue.

1. Faites défiler jusqu'au **Energy Saving Mode (Mode d'économie d'énergie)** et appuyez.
2. Suivez les indications pour désactiver la fonction d'économie d'énergie si nécessaire.
3. Sauvegardez et fermez.



Paramètres généraux

1. Faites défiler jusqu'à **General Settings (Paramètres généraux)** et appuyez.
2. Différentes options apparaîtront.
3. Sélectionnez une option pour voir la manière dont elle est réglée et modifiez-la si vous le souhaitez.



Affichage de la température

La commande électronique du four est réglée pour afficher en degrés Fahrenheit lorsqu'elle est expédiée de l'usine. L'affichage peut être modifié pour indiquer la température du four en Fahrenheit (F) ou en Celsius (C).

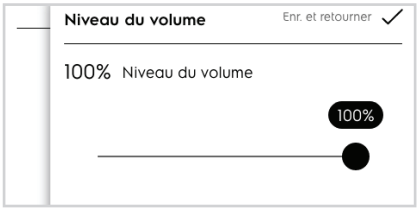
Affichage de la température > o Fahrenheit o Celsius

4. Sélectionnez **Fahrenheit** ou **Celsius**.

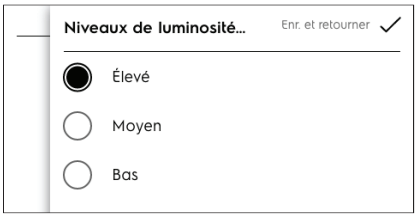
5. Sauvegardez et fermez

Volume

Le volume permet à la commande du four de fonctionner avec des tonalités fortes, des tonalités faibles ou sans tonalité. Utilisez le curseur pour régler le volume.

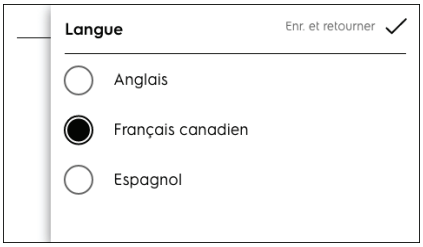


Luminosité de l'écran



1. Choisissez la luminosité et cliquez sur Sauvegarder et fermer.

Langue



1. Sélectionnez la langue souhaitée.
2. Sauvegardez.

Favoris

Faites défiler jusqu'à Favoris et appuyez.

- **Quick Start Options (Options de démarrage rapide) >** Four à 177 °C (350 °F) (peut changer la valeur par défaut lorsque Quick Start (Démarrage rapide) est sélectionné)
  1. Changez la température si vous le souhaitez.
  2. **Sauvegardez**.
- **Options de température >** Ajustez le préchauffage personnalisé par défaut.
  1. 325°F / 163°C
  2. 375°F / 191°C
  3. 400 °F / 204 °C

REMARQUE

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

Conseils de cuisson

Vous pouvez choisir d'afficher ou non les conseils de cuisson en sélectionnant On ou Off (Marche ou Arrêt).

Étalonnage de la température du four

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

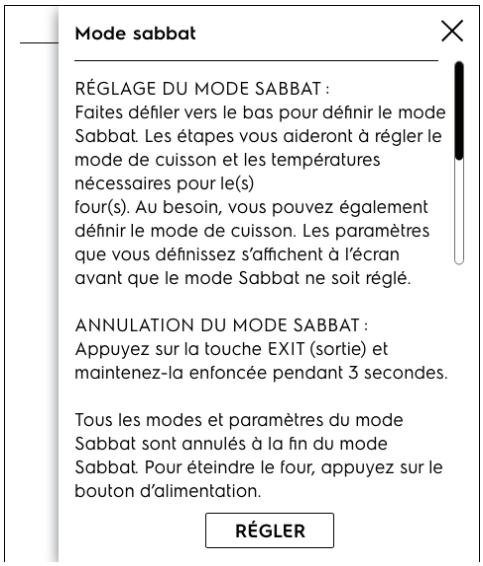
Important : N'utilisez pas de thermomètres de four comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier les réglages de température à l'intérieur de votre four. Ces thermomètres de four peuvent varier de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

1. Faites défiler jusqu'à **Oven Temperature Calibration (Étalonnage de la température du four)** et appuyez.
2. L'option de réglage est affichée.
3. Utilisez le curseur pour augmenter ou diminuer la température par défaut du four.
4. Sauvegardez et revenez en arrière ou cliquez sur **Save & Close (Sauvegarder et fermer)**.

La température du four peut être augmentée de jusqu'à +19 °C (+35 °F) ou diminuée de jusqu'à -19 °C (-35 °F) par rapport aux réglages étalonnés en usine.

Sabbath Mode (Mode Sabbat)

1. Faites défiler jusqu'à**Sabbath Mode (Mode Sabbat).**
2. Lisez et suivez toutes les instructions pour régler et, lorsque vous avez terminé, annulez. Voir "Setting the Sabbath Feature for the Jewish Sabbath and Holidays (some models)" on page 26 ou des détails complets sur le fonctionnement du mode Sabbat avec les commandes du four.



Réinitialisation des paramètres d'usine

1. **Faites défiler jusqu'à Factory reset (Réinitialisation des paramètres d'usine) et appuyez.**
2. **Suivez les indications de l'écran.**

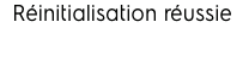
Remarque : Votre appareil a été réglé avec des paramètres de contrôle du four prédéterminés (par défaut). Au fil du temps, les utilisateurs peuvent avoir apporté des modifications à ces paramètres. Les options suivantes peuvent avoir été modifiées depuis que l'appareil a été acheté :

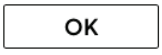
- Mode d'affichage 12 ou 24 heures
- Luminosité de l'écran
- Langue
- Favoris
- Afficher l'horloge
- Tous les réglages de la sonde alimentaire
- Mode de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures
- Contrôle silencieux ou sonore
- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Réglages de la température du four (UPO)

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

3. **Voulez-vous vraiment le faire?**
4. **Reset (Réinitialiser).**
5. **OKAY.**



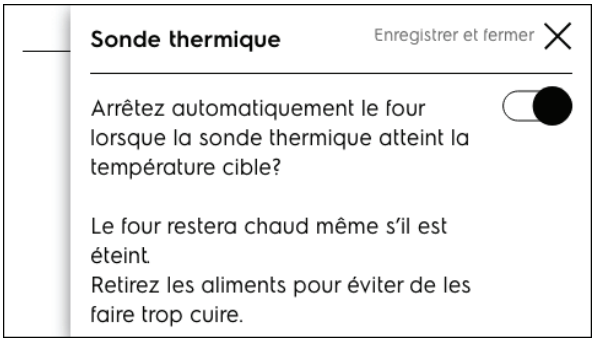




Sonde alimentaire

Les options de sonde alimentaire se trouvent dans le menu Settings (Réglages) et le menu Oven Modes (Modes du four). Sélectionnez Food Probe (Sonde alimentaire) à partir du menu Settings (Réglages) pour sélectionner si le four s'éteint ou reste allumé lorsque la température spécifiée est atteinte pendant la cuisson.

1. Faites défiler jusqu'à **Food Probe (Sonde alimentaire)** et appuyez sur
2. Suivez les instructions sur l'écran.



REMARQUE

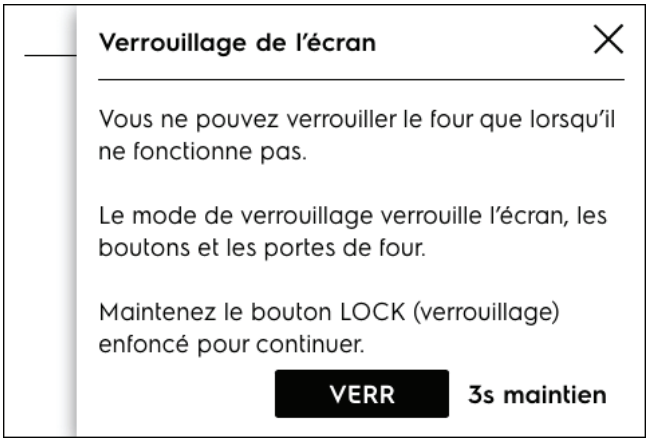
Pour régler le four pour utiliser la sonde alimentaire, consultez la section "Table 3: Sous Vide Table" on page 10.

À propos de l'appareil

1. Faites défiler jusqu'à **About the Appliance (À propos de l'appareil)**, puis appuyez sur
2. Appuyez sur les en-têtes pour afficher les informations. Vous trouverez ici des renseignements importants sur l'appareil, comme le numéro de version du logiciel et les coordonnées du logiciel pour obtenir du soutien.

Écran de verrouillage

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

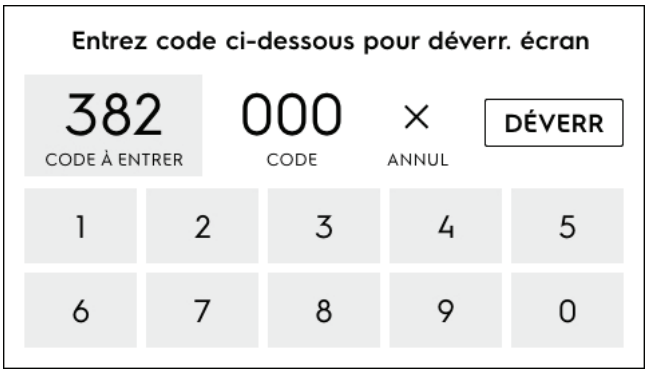


Dans le menu Paramètres, sélectionnez **Lock Screen (Verrouiller l'écran)**, puis appuyez et maintenez **LOCK (VERROUILLER)** pendant 3 secondes.

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

Pour déverrouiller la porte du four, appuyez sur la touche **UNLOCK (DÉVERROUILLER)**; une fois les commandes et la porte verrouillées, il n'y a pas d'accès aux fonctions de cuisson.

Pour déverrouiller la porte et la commande du four, appuyez sur **UNLOCK (DÉVERROUILLER)** et suivez les indications à l'écran. Un code à utiliser pour déverrouiller les portes et les commandes s'affichera.

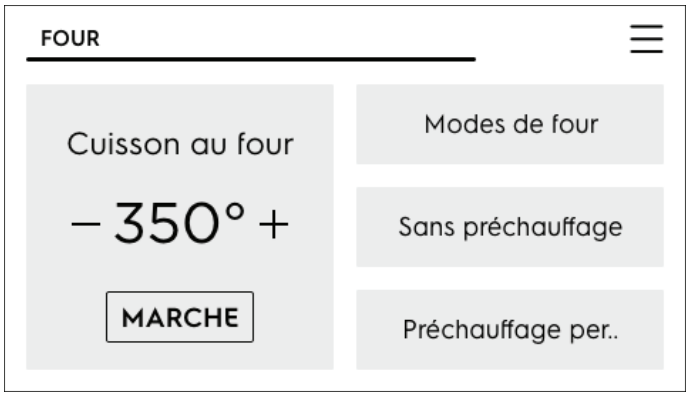


RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR



ON / OFF (MARCHE/ARRÊT)

Lorsque vous appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**, vous accédez à l'écran de démarrage rapide.



REMARQUE

En plus de la fonction ON/OFF (MARCHE/ARRÊT), le fait de toucher l'écran permet d'activer l'affichage.

Si le four est allumé lorsque vous appuyez sur la touche **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**, il s'éteint complètement, annulant toute fonction en cours.

BACK (RETOUR)

En appuyant sur la touche Back (retour) vous reviendrez à l'écran précédent sans appliquer les modifications que vous avez pu sélectionner.

TIMER (MINUTERIE)

En appuyant sur la touche Timer (Minuterie), vous accédez à la fonction de programmation horaire. La minuterie décompte la durée que vous avez spécifiée, et une tonalité retentit lorsqu'elle atteint zéro. Vous pouvez régler une durée de 1 minute à 11 heures et 59 minutes.

Entrez la durée désirée et appuyez sur **START (DÉMARRER)**. Pendant que la minuterie est en marche, vous pouvez la mettre sur pause ou l'annuler. Vous pouvez également ajouter ou soustraire du temps en appuyant sur + ou -.

LIGHT (Lumière)

Appuyez sur la touche Lumière pour allumer ou éteindre la lampe du four.

Table 1: Réglages de contrôle minimum et maximum

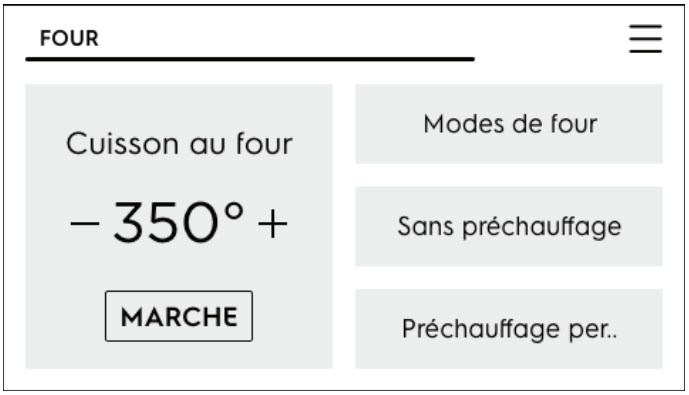
Caractéristique	Mode	Température/ durée minimum	Température/durée maximale
No Preheat (aucun préchauffage)		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson au four		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Gril		205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Air Fry (Friture à l'air chaud)		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Sous-Vide		38 °C (100 °F)	94 °C (205 °F)
Mode Cuisson à la vapeur		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Mode Rôtir à la vapeur		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Sonde alimentaire		60 °C (140 °F)	99 °C (210 °F)
Minuterie		1 min	11 h 59 Min.
Horloge	12 h 24 h	1:00 h 0:00 min	11 h 59 Min. 23 h 59 Min.
Temps de cuisson	12 h 24 h	0:01 Min 0:01 Min	11 h 59 Min. 11 h 59 Min.
Garder au chaud		60 °C (140 °F)	93 °C (200 °F)
Autonettoyage		2 heures	4 heures

22 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

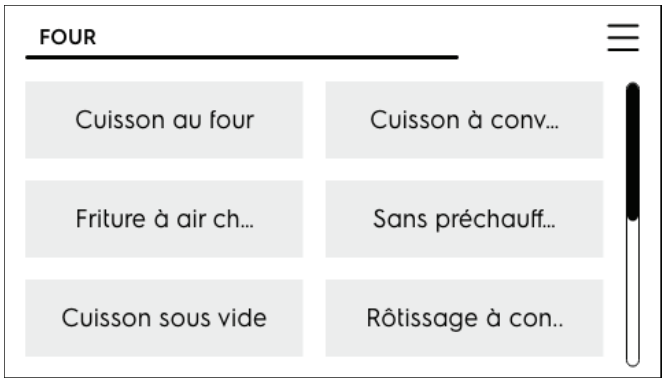
Démarrage rapide

Lorsque vous appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**, vous accédez à l'écran de démarrage rapide.

À partir de l'écran de démarrage rapide, vous pouvez immédiatement démarrer la fonction de cuisson au four en appuyant sur **START (DÉMARRER)**. Vous pouvez régler la température en appuyant sur **+** ou **-**.



Pour sélectionner d'autres options de cuisson, appuyez sur Oven Modes (Modes du four) et faites défiler jusqu'à la fonction désirée :



Utilisez la barre de défilement pour trouver le mode du four comme indiqué dans le tableau de mode du four à droite. Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, suivez simplement les conseils pour régler ce mode en particulier.

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

Modes

- Cuire (page 23)
- Cuisson à convection (page 27)
- Friture à air chaud (page 25)
- Aucun préchauffage (page 24)
- Air Sous Vide (page 28)
- Rôtissage à convection (page 33)
- Broil (page 32)
- Cuisson multi-grilles (page 38)
- Cuisson à la vapeur (page 40)
- Rôtir à la vapeur(page 41)
- Déshydrater (page 42)
- Fermentation du pain (page 42)
- Garder au chaud (page 25)
- Sonde pour aliments (page 35)
- Autonettoyage (page 45)
- Nettoyage à la vapeur (page 48)

Réglage de la cuisson au four

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

Une tonalité de rappel retentit pour indiquer que la température de cuisson définie est atteinte et qu'il faut placer les aliments dans le four.

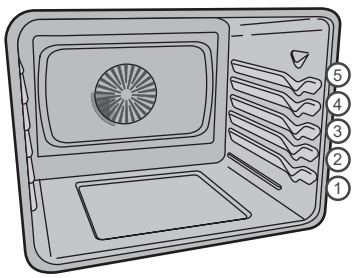
La cuisson au four peut être réglée pour une température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

⚠ MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

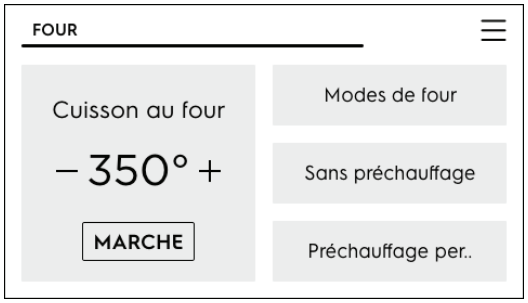
Conseils de cuisson

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains.
- Pour toutes les cuissons, à l'exception des gâteaux à étages, les moules doivent être tirés vers l'avant de la grille. Placer les moules à gâteau à étages comme illustré.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles de four, placez les grilles aux positions 4(à plat) et 1 (glissière) et centrez les moules sur chaque grille.
- Lorsque vous utilisez une seule grille pour cuire des biscuits, des gâteaux ou des muffins, utilisez la position 2 de la grille.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les batteries de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Éteignez les lumières du four pendant la cuisson.



Pour régler la cuisson au four :

1. Appuyez sur la touche **ON/OFF (MARCHE/ ARRÊT)**.



2. Appuyez sur **Oven Modes (Modes du four)** et appuyez sur **Bake (cuisson au four)**. La température par défaut de 177 °C (350 °F) s'affiche. Vous pouvez également utiliser les commandes sur l'écran de démarrage rapide.
3. Pour régler la température à 190 °C (375 °F), utilisez les touches numérotées pour programmer la nouvelle température de 190 °C (375 °F), puis appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
4. L'écran affiche la température actuelle et un bouton **Cook Time (temps de cuisson)**.
5. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)** pour régler la durée de cuisson au besoin.

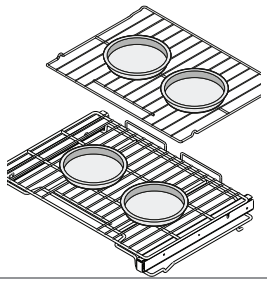
REMARQUE : Si un temps de cuisson est programmé, le four s'éteint automatiquement à la fin de cette durée.

6. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
7. Lorsque la cuisson est terminée, **l'option Off (Arrêt)** s'affiche.
8. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour revenir à l'affichage de l'heure.

Pour annuler la cuisson en tout temps, appuyez sur **CANCEL (ANNULER)**.

Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour éteindre le four et afficher l'heure.

Pour annuler la cuisson en tout temps, appuyez sur **CANCEL (ANNULER)**.



Réglage du temps de cuisson

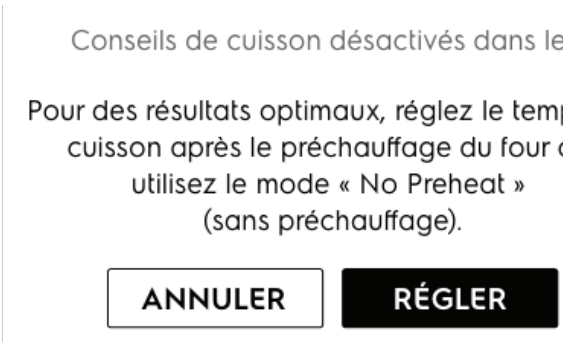
Utilisez Cook Time (temps de cuisson) pour régler la durée nécessaire à la plupart des fonctions du four. Le four s'allume immédiatement (ou après un délai spécifié) et s'arrête automatiquement après la fin du temps de cuisson programmé.

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

Lorsque le temps de cuisson programmé se termine :

- **Off (Désactivé)** apparaîtra dans la fenêtre d'affichage
- Une tonalité d'alerte retentit
- le four sera désactivé automatiquement

Le message **Off (Arrêt)** et une touche **OKAY** s'afficheront jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OKAY**.



REMARQUE : Le temps de cuisson maximal est de 11 heures 59 minutes, à moins que le four ne soit réglé pour une cuisson continue.

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

- Appuyez sur **+** ou **-** de chaque côté de la température programmée.
- Appuyez sur **TEMP** pour accéder au clavier.

No Preheat (aucun préchauffage)

La fonction No Preheat (Aucun préchauffage) est disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et prêts à l'emploi et peut également être utilisée avec des recettes ordinaires. Aucun préchauffage ne peut être programmé pour des températures comprises entre 77 °C (170 °F) 288 °C (550 °F).
Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour la durée et la température de préparation des aliments.

Pendant la fonction No Preheat (Aucun préchauffage), les éléments du four s'allument et s'éteignent par cycle. Le ventilateur de convection s'allume et reste allumé jusqu'à ce que Aucun préchauffage soit annulé. Le temps de cuisson peut varier en fonction de votre préférence. Surveillez attentivement les aliments.

⚠ MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

Important :

- Placez toujours les aliments sur la grille à la position 2.
- Placez les aliments avec la poêle ou l'ustensile de cuisson à l'avant de la grille du four.
- Lorsque vous utilisez No Preheat (Aucun préchauffage), utilisez des moules à pâtisserie avec peu ou pas de bords. Cela permet à l'air de circuler uniformément autour des aliments.
- Éteignez les lumières du four pendant la cuisson.
- Les aliments qui sont offerts en lanières, comme les bâtonnets de poisson et les filets de poulet, doivent être placés sur la poêle avec les extrémités dirigées vers les côtés du four. Suivez les instructions de l'emballage pour le temps de préparation et la température des aliments.
- Les aliments peuvent devoir être retirés plus tôt et doivent être vérifiés au moment de la durée de cuisson minimale recommandée.

- Aucun préchauffage n'est plus efficace lors de la cuisson 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 optimaux.
- N'ouvrez pas la porte du four souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Éteignez les lumières du four pendant la cuisson.

Pour régler la température de non-préchauffage à 350°F :

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur la touche **ON/OFF (MARCHE/ ARRÊT)**.
3. Appuyez sur **Mode Oven (Modes du four)** et faites défiler jusqu'à **No Preheat(Aucun préchauffage).**
4. **Suivez les conseils No Preheat (Aucun préchauffage) et réglez la température ou utilisez une température comprise entre 350°F (par défaut).**
5. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.

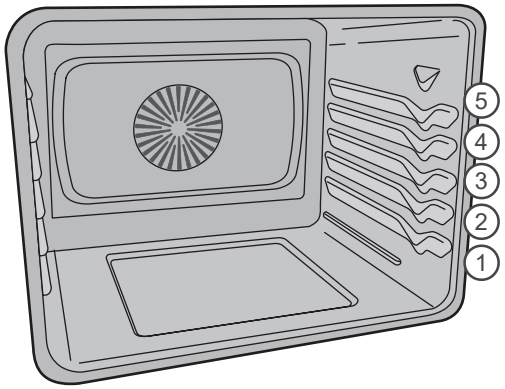


6. Réglez le **temps de cuisson**au besoin.
7. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.

REMARQUE : Si un temps de cuisson est programmé, le four s'éteint automatiquement à la fin de cette durée.

8. Lorsque la cuisson est terminée, **l'option Off (Arrêt)** s'affiche.
9. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour revenir à l'affichage de l'heure.

Pour annuler la cuisson en tout temps, appuyez sur **CANCEL (ANNULER)**.



Garder au chaud

La fonction de maintien au chaud ne doit être utilisée qu'avec des aliments qui sont déjà à une température de service. Une fois leur cuisson terminée, le maintien au chaud gardera les aliments au chaud et prêts à servir.

Le maintien au chaud pourra garder la température du four de 60 °C à 93 °C (140 °F à 200 °F).

Pour régler le maintien au chaud :

1. Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments cuits dans le four.
2. Appuyez sur **Oven Modes (Modes du four)** et faites défiler jusqu'à **Keep Warm (Maintien au chaud)** :
3. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
4. Réglez la température désirée.
5. Réglez la durée désirée de **Keep Warm (Maintien au chaud)** comme temps de cuisson.
6. Appuyez sur **START**.
7. Le **maintien au chaud** s'éteint lorsque le temps est écoulé ou en cas d'annulation.

Pour désactiver le maintien au chaud à tout moment, appuyez sur **OFF (ARRÊT)**.



Air Fry (Friture à l'air chaud)

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

Important :

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

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

1. Disposez les aliments sur la grille comme suggéré.
2. Sélectionnez **Air Fry (Friture à air chaud)** dans Oven Modes (Modes de cuisson).
3. Entrez la température suggérée pour un aliment donné. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
4. Si vous réglez une **durée de cuisson,** réglez-la une fois le four préchauffé. Le mode Air Fry (Friture à air chaud) est désactivé lorsque le temps est écoulé. **REMARQUE :** Il est préférable de régler la minuterie sur la durée minimale suggérée après le préchauffage pour vérifier la cuisson des aliments.
5. Appuyez sur **START**. Lorsque la tonalité de préchauffage retentit, placez le plateau sur la grille à la position 3 et, pour éviter la fumée, placez une plaque de cuisson sur la grille, à la position 1 sous le plateau de friture à air chaud.
6. Lorsque le temps de cuisson est écoulé,**Off (arrêt)** s'affiche.
7. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour revenir à l'affichage de l'heure.

Le plateau de friture à air chaud est spécialement conçu pour offrir une performance supérieure.

Quelques avantages du plateau de friture à air chaud :

- Plateau optimisé pour l'espace du four et la friture à air chaud de grande capacité.
- Se place dans le lave-vaisselle pour un nettoyage facile.
- Rendement plus élevé que les modèles de comptoir.
- Libère de l'espace de comptoir.

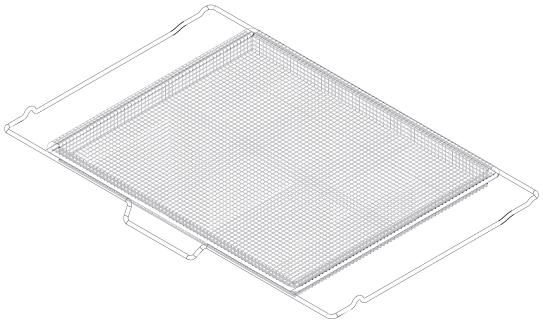


Figure 3: Plateau de friture à air chaud

REMARQUE

Si vous n'avez pas de plateau de friture à air chaud, vous pouvez en acheter sur frigidaire.com.

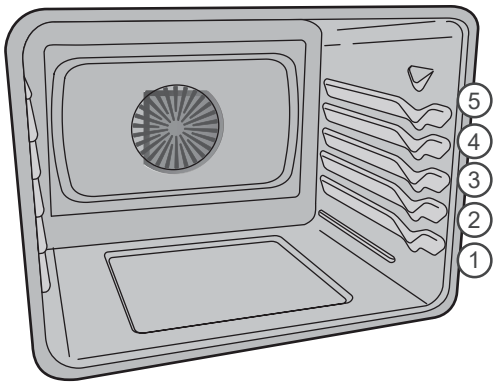


TABLE DE FRITURE À AIR CHAUD

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

Cuisson à convection

La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet d'obtenir des résultats de cuisson et de coloration uniformes. L'air chauffé circule autour des aliments de tous les côtés.

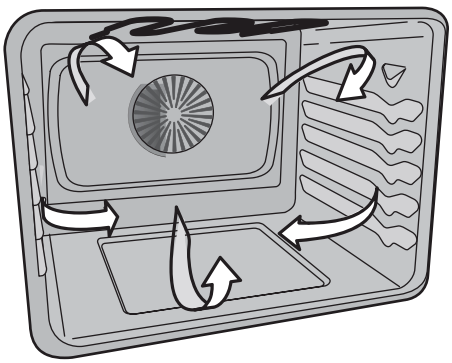
La cuisson à convection peut être réglée pour une température comprise entre 77 °C (170 °F) 288 °C et (550 °F).

Les avantages de la cuisson à convection comprennent :

- Cuisson multigrilles.

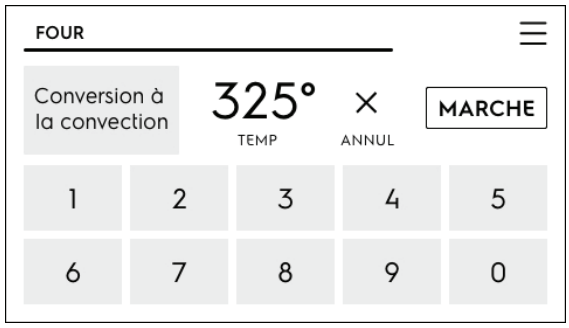
Conseils pour la cuisson à convection :

- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits et des gâteaux sur 2 grilles.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four avant de cuire des aliments comme des biscuits et des pains et de déplacer les moules vers l'avant des grilles.
- Si la cuisson à convection n'est pas prévue dans votre recette, réduisez la température du four de 25° ou
  utilisez l'option Convection Convert (conversion de convection).
- Aucun plat spécial ou ustensile n'est requis.
- Pour les biscuits, utilisez les supports suivants :
- Cuisson sur une seule grille utilisez la grille 2 (plat).
- Cuisson sur deux grilles, utilisez les grilles 4 (plat) et 1 (glissière).
- Pour la cuisson des gâteaux, utilisez les positions de grille suivantes et placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la figure 4.
  Dans la grille supérieure, utilisez la position 1 (glissière) ou 4 (plat).
- Les biscuits doivent être cuits dans des moules sans côtés ou très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits sur des plaques au fini foncé cuisent plus rapidement.
- Éteignez les lumières du four pendant la cuisson.



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

1. Sélectionnez **Mode Oven (Modes du Four)** et faites défiler jusqu'à **Convection Bake (Cuisson à convection).**
2. Appuyez sur **Convention Bake (Cuisson à convection)** : La température par défaut du four de 163 °C (325 °F) s'affiche.
3. Appuyez sur **START (DÉMARRER)** :
4. Option pour régler le **Cook Time (Temps de cuisson)**.
5. Appuyez sur **START (DÉMARRER).**
6. Le four s'éteindra lorsque le **temps de cuisson** est écoulé.
7. La cuisson est terminée et **Off (Arrêt)** s'affiche.
8. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour revenir à l'affichage de l'heure.



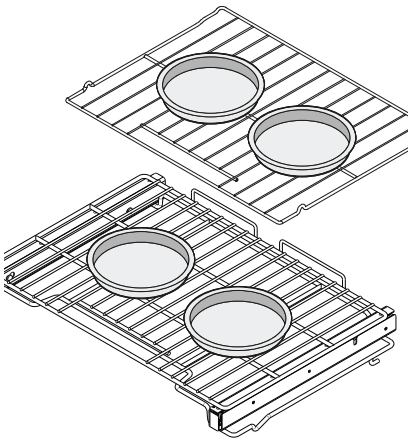


Figure 4: Positionnement des plaques pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux sur deux grilles.

Air Sous vide

Air Sous Vide est idéal pour cuire les viandes afin d'obtenir une tendreté sans trop les cuire.

Comment Sous vide fonctionne-t-il?

Une phrase qui signifie « sous vide ». Dans la cuisson sous vide, les aliments sont scellés sous vide dans des sachets en plastique, qui sont ensuite placés dans un milieu de cuisson d'eau ou d'air chaud.

Votre appareil utilise de l'air chaud qui circule autour des sachets scellés pour cuire les aliments lentement à des températures relativement basses : 100°F à 205°F (38°C à 94°C). La cuisine sous vide n'est pas rapide, mais avec un peu de planification, elle peut être très facile.

Avantages de la cuisson sous vide

- Les aliments ne perdent pas leur saveur ou leur arôme en raison de l'évaporation.
- Les vitamines et les minéraux ne s'échappent pas pendant la cuisson.
- La température de cuisson basse rend la viande et le poisson plus tendres.
- Moins d'épices sont nécessaires, car les aliments conservent plus leur saveur naturelle.
- La basse température de cuisson réduit considérablement le risque de trop cuire les aliments. Les aliments ne deviennent jamais plus chauds que la température de service prévue.
- Le temps de cuisson est moins critique. Si différents plats doivent être terminés à des moments différents, les aliments qui ont atteint la température de service peuvent attendre, car ils restent à cette température de cuisson.

Salubrité alimentaire

Comme la cuisson sous vide s'effectue à des températures relativement basses, la manipulation sûre des aliments est particulièrement importante :

- Gardez toujours les aliments crus dans des conditions sécuritaires avant de commencer la cuisson.
- Nettoyez les aliments crus avant de commencer la cuisson.
- Utilisez le tableau 1, « Réglages de cuisson sous vide recommandés », pour trouver le temps de cuisson et la température recommandés pour les aliments.
- Utilisez uniquement des températures inférieures à 140°F (60°C) pour cuire des aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.
- Les aliments doivent se trouver à une température comprise entre 34°F et 37°F (températures normales du réfrigérateur) lors de la préparation de la préparation de la nourriture dans la pochette sous vide.
- Il est préférable de servir les plats sous vide immédiatement après la cuisson. Si les aliments ne sont pas servis immédiatement, utilisez un bain de glace pour les refroidir rapidement, puis conservez-les au réfrigérateur jusqu'à 3 jours.
- N'utilisez pas la cuisson sous vide pour réchauffer les restes.
- Ne laissez pas les aliments crus entrer en contact avec des aliments cuits pendant la préparation. N'utilisez pas les mêmes ustensiles sur différents aliments sans les laver.
- Si la recette comprend des œufs crus, évitez que les blancs et les jaunes ne touchent l'extérieur de la coquille.
- Le fait de blanchir dans l'eau bouillante ou de saisir dans une casserole avant de cuisiner sous vide peut détruire les bactéries de surface pour améliorer la salubrité alimentaire.
- N'utilisez pas de sonde thermique avec la fonction Sous Vide. Les aliments doivent être scellés hermétiquement dans un sachet pour la cuisson sous vide.

Scellement sous vide

La cuisson sous vide dans votre four nécessite un scelleur sous vide et des sachets d'aspiration. La pochette doit être scellée afin qu'aucun air ou liquide ne puisse s'échapper. Une pochette qui fuit donne de mauvais résultats de cuisson et peut produire de la fumée et des résidus qui peuvent brûler lors d'une cuisson ultérieure ou lors de l'utilisation de l'autonettoyage. Suivez les instructions fournies avec votre scellant et vos sachets.

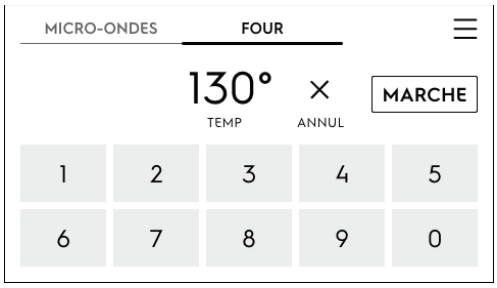
- Utilisez les sachets spécifiés pour votre scellant et pour la cuisson sous vide.
- Ne réutilisez pas les sachets d'aspiration.
- Mettez les aliments en une seule couche dans le sachet pour une cuisson uniforme.
- Il est recommandé d'utiliser une portion de nourriture par sachet d'aspiration.
- Pour la plupart des cuissons sous vide, utilisez le réglage d'aspiration le plus élevé pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Assurez-vous que la fermeture du sachet est propre pour obtenir une bonne étanchéité. Si vous cuisez à des températures plus élevées (au-dessus de 160ºF / 71ºC), scellez deux fois le sachet.
- Les sachets d'aspiration sont réservés à la cuisson sous vide et ne doivent pas être utilisés pour la cuisson ou la cuisson au gril.

Cuisson sous vide

1. Préparation
   - Commencez par les aliments les plus frais et de la plus haute qualité possible.
   - Nettoyez et coupez les ingrédients.
2. Emballage
   - Placez les ingrédients dans le sachet en plastique de votre scelleur sous vide. Ajoutez les assaisonnements pour la cuisson.
   - Remarque : Si vous cuisez plusieurs aliments à la fois, vous pouvez écrire le contenu à l'extérieur des sachets avant de les remplir et de les sceller.
   - Scellez le sachet sous vide, en retirant autant d'air que possible. Vérifiez que le sachet est bien étanche à l'air.
   - Si vous ne cuisinez pas immédiatement, conservez le sachet au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à cuire.

Pour utiliser la fonction Air Sous Vide :

1. Appuyez sur **Oven Modes (Modes du four)** et faites défiler jusqu'à **Slow Cook (Cuisson lente)**, puis choisissez **Air Fry (Friture à l'air chaud)** dans le sous-menu.
2. Touchez **Air Sous Vide** : l'affichage indique 130°F (54°C) par défaut.



3. Réglez la température désirée.
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER).**

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

   Remarque : Utilisez la fonction sous vide de votre four pour cuire les aliments (référence de section). Utilisez les réglages recommandés pour le type d'aliment dans le tableau 1, « Réglages de cuisson sous vide recommandés ».

5. Finition
   - Ouvrez le sachet en plastique et retirez les aliments.
   - Vous pouvez terminer la cuisson des aliments en les saisissant ou en les grillant une dernière fois pour obtenir une belle croûte et une saveur de rôti.
   - Ajoutez les assaisonnements ou les sauces au besoin.
   - Servir.

⚠ MISE EN GARDE

Même si la cuisson sous vide se fait à des températures relativement basses, il faut faire attention en manipulant le sachet et son contenu, qui sera chaud au toucher.

N'utilisez que des températures inférieures à 60°C (140°F) pour la cuisson des aliments qui peuvent être consommés crus sans danger.

IMPORTANT

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) La température la plus basse recommandée par l'USDA est de 63 °C (145 °F) pour le bœuf frais saignant. Pour le bœuf à point = 71 °C (160 °F), bien cuit = 77 °C (170 °F). Visitez le site Web de l'USDA sur la salubrité alimentaire et l'inspection à l'adresse www.fsis.usda.gov.

Table 2: Tableau sous vide

Nourriture	Degré de cuisson	Température	Temps de cuisson		
			Minimum	Cible	Maximum
Bœuf					
Bifteck	Bleu	130ºF / 54º-55ºC	2 heures	3 heures	4 heures
Bifteck	Médium saignant	135ºF / 57-58ºC	2 heures	3 heures	4 heures
Bifteck	À point	145ºF / 62º-63ºC	2 heures	3 heures	4 heures
Bifteck	À point bien cuit	150ºF / 65º-66ºC	2 heures	3 heures	4 heures
Bifteck	Bien cuit	160ºF / 71º-72ºC	2 heures	3 heures	4 heures
Rôti	Bleu	135ºF / 57º-58ºC	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti	Médium saignant	140ºF / 60ºC	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti	À point	150ºF / 65º-66ºC	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti	À point bien cuit	155ºF / 68º-69ºC	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti	Bien cuit	160ºF / 71º-72ºC	6 heures	7 heures	16 heures
Chuck/poitrine	Bleu	140ºF / 60ºC	20 heures	24 heures	48 heures
Chuck/poitrine	Médium saignant	150ºF / 65º-66ºC	20 heures	24 heures	48 heures
Chuck/poitrine	Bien cuit	180ºF / 82º-83ºC	20 heures	24 heures	48 heures
Porc					
Côtelette	À point	150ºF / 65º-66ºC	2 heures	3 heures	4 heures
Côtelette	Bien cuit	160ºF / 71º-72ºC	2 heures	3 heures	4 heures
Rôti	À point	150ºF / 65º-66ºC	2 heures	3 heures	4 heures
Rôti	Bien cuit	180ºF / 82º-83ºC	2 heures	3 heures	4 heures
Épaule/ventre	À point	150ºF / 65º-66ºC	10 heures	24 heures	48 heures
Épaule/ventre	Bien cuit	180ºF / 82º-83ºC	10 heures	24 heures	48 heures
Poulet					
Parties	Filet de poitrine	170ºF / 76º-77ºC	2 heures	2 à1/2 heures	4 heures
Poisson					
Bifteck	Filet de poitrine	105ºF / 40º-41ºC	1 heure	1 à1 1/2 heure	2 heures
Bifteck	Feuilleté	125ºF / 51º-52ºC	1 heure	1 à1 1/2 heure	2 heures
Bifteck	Bien cuit	145ºF / 62º-63ºC	1 heure	2 heures	2 heures
Filet	Filet de poitrine	105ºF / 40º-41ºC	45 minutes	1 heure	1 1/2 heure
Filet	Feuilleté	125ºF / 51º-52ºC	45 minutes	1 heure	1 1/2 heure
Filet	Bien cuit	145ºF / 62º-63ºC	45 minutes	1 heure	1 1/2 heure
Légumes					
Courge	Cubes	180ºF / 82º-83ºC	1 heure	1 1/2 heure	4 heures
Racines	Tranchées/cubes	180ºF / 82º-83ºC	1 heure	1 1/2 heure	4 heures
Pommes de terre	Tranchées/cubes	200ºF / 93º-94ºC	1 heure	1 1/2 heure	4 heures
Fruits					
Chauds/mûrs	Tranchées/cubes	155ºF / 68º-69ºC	45 minutes	105 minutes	2 1/2 heures
Doux	Purées	180ºF / 82º-83ºC	15 minutes	30 minutes	90 minutes
Épaisseur du bifteck de 3,8 cm (1,5 po) Les coupes plus épaisses peuvent nécessiter des temps plus longs.					

Réglage du gril

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

La fonction de gril est préréglée à 288 °C (550 °F). Le gril peut être réglé à n'importe quelle température entre 205 °C (400 °F) et 288 °C (550 °F).

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

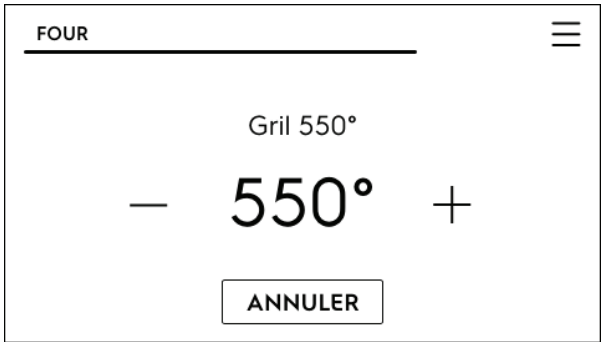
Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

IMPORTANT

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

Pour régler le gril à la température par défaut de 288 °C (550 °F) :

1. Disposez les grilles du four lorsqu'elles sont froides. Pour des résultats optimaux, préchauffez le gril pendant 2 minutes avant d'ajouter les aliments.
2. Sélectionnez **Oven Mode (Mode du four)** et faites défiler jusqu'à **Broil (Gril).**
3. La température par défaut de **288 °C (550 °F)** s'affiche.
4. Si une température de gril moins élevée est requise, utilisez le clavier pour choisir entre 205 °C (400 °F) et 288 °C (550 °F).



5. Appuyez sur **START**. Fermez la porte du four pour griller.
6. Faire griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés; retourner et faire griller l'autre côté jusqu'à ce que vous soyez satisfait.
7. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**.

Remarque importante :

- Placez toujours les grilles lorsque le four est froid.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson au gril, utilisez une lèchefrite avec une grille de lèchefrite conçue pour égoutter le gras des aliments, éviter les éclaboussures et réduire la fumée.
- Retirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

Table 3: Recommandations pour le gril

Aliment	Position de la grille	Temp (Température)	Temps de cuisson en minutes		Température interne	Degré de cuisson
			1er côté	2e côté		
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	4:00	4:00	60 °C (140 °F)	Bleu**
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	6:00	4:00	63 °C (145 °F)	À point
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	7:00	5:00	71°C (160°F)	À point bien cuit
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	8:00	6:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	12:00	10:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet - Avec os	5	232 °C (450 °F)	20:00	10:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet désossé	5	232 °C (450 °F)	8:00	6:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	5	288 °C (550 °F)	comme indiqué		77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	5	288 °C (550 °F)	comme indiqué		77 °C (170 °F)	Bien cuit
Hamburger de 1 po d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	9:00	7:00	63 °C (145 °F)	À point
Hamburger de 1 po d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	10:00	8:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit

Le département de l'Agriculture des États-Unis déclare que **« Le bœuf frais bleu est populaire, mais vous devez savoir que la cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes empoisonnants peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. juin 1985.) La température la plus basse recommandée par l'USDA est de 63 °C (145 °F) pour le bœuf frais mi-saignant. Pour du bœuf bien cuit, 77 °C (170 °F). Toutes les durées de cuisson indiquées sont après 2 minutes de préchauffage.

Rôtissage à convection

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

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

1. Appuyez sur **Oven Mode (Mode du four)** et faites défiler jusqu'à **Convection Roast (rôtissage à convection).**
2. Appuyez sur **Convection Roast (rôtissage à convection).**
3. **Réglez la** température désirée ou utilisez la valeur par défaut de **177 ºC (350 °F).**
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER).**
5. Option pour régler le **Cook Time (Temps de cuisson)**.
6. Appuyez sur **START (DÉMARRER).**Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
7. Lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler le rôtissage à convection, appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**.

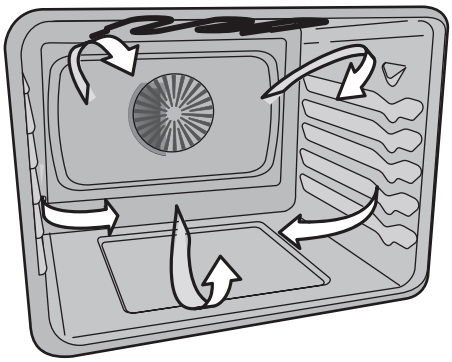


Figure 5: Rôtissage à convection

Conseils pour rôtir à convection :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le rôtissage à convection pour la plupart des viandes et volailles.
- Disposez les grilles du four de façon à ce que la viande et la volaille soient sur la grille la plus basse du four.
- Puisque le rôtissage à convection cuit rapidement les aliments, réduisez le temps de cuisson de 25 % par rapport au temps de cuisson recommandé de votre recette (vérifiez les aliments à ce moment-là). Au besoin, augmentez le temps de cuisson jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.
- Ne couvrez pas les aliments lorsque vous les rôtissez à sec; le fait de les couvrir empêchera la viande de brunir correctement.
- Lorsque vous faites cuire des viandes, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite attrapera les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse.

Table 4: Recommandations pour le rôtissage à convection

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

* 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 du bœuf frais mi-saignant. Pour du bœuf bien cuit, une température de 77 °C (170 °F) est recommandée. ** La dinde farcie demande plus de temps de rôtissage. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour éviter le brunissement et le dessèchement excessif de la peau.

Cuisiner avec une sonde alimentaire

Utilisez la fonction de sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments comme des rôtis, des jambons ou de la volaille.

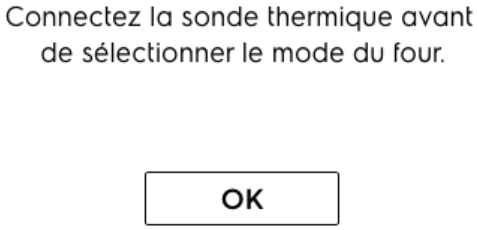
La sonde alimentaire fonctionne avec les modes de four suivants : Cuisson, cuisson à convection, friture à air chaud, rôti à convection, rôti à la vapeur et dinde.

La fonction de sonde, lorsqu'elle est réglée correctement, émettra une alerte lorsque la température interne des aliments atteint la température cible désirée. Les réglages de la sonde concernant le comportement du four doivent être définis en premier lieu dans le menu du four.

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

Pour les viandes comme la volaille et les rôtis, l'utilisation d'une sonde pour vérifier la température interne est la méthode la plus sûre pour garantir une cuisson correcte des aliments.

Pour régler la sonde alimentaire : Appuyez sur **Oven Modes (Modes du four),** faites défiler jusqu'à **Food Probe (Sonde alimentaire)** et suivez les instructions sur l'écran.



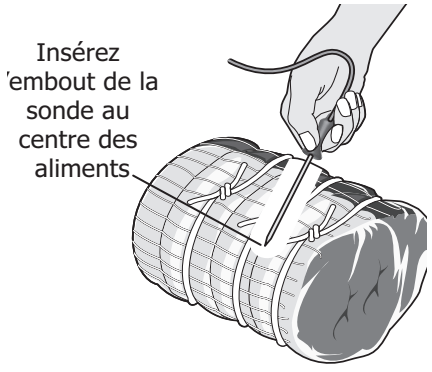


⚠ MISE EN GARDE

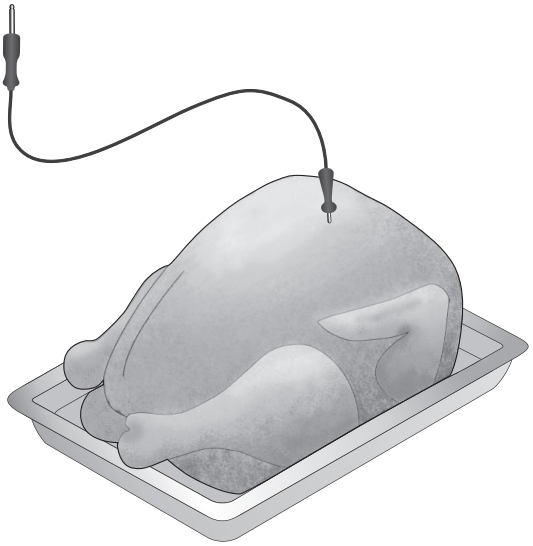
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. Insérez et retirez toujours la sonde à l'aide des poignées fournies, comme illustré et utilisez toujours un support de casserole pour protéger vos mains d'éventuelles brûlures.

Positionnement approprié de la sonde dans les aliments.

Insérez la sonde de sorte que l'extrémité de la sonde soit à l'intérieur du centre de la partie la plus épaisse de la viande ou des aliments. Pour de meilleurs résultats, ne laissez pas le capteur de température de la sonde entrer en contact avec les os, les graisses, le cartilage ou l'ustensile.



- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre du muscle ou de l'articulation le plus large.
- Pour les pains de viande ou les casseroles, insérez la sonde au centre des aliments.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde à viande juste au-dessus de la grille.
- Pour une volaille ou une dinde entière, insérez complètement le capteur de la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.



Utilisation de la sonde alimentaire pour la dinde

1. Sélectionnez **Oven Modes (Mode du four)** et faites défiler jusqu'à **Food Probe (Sonde alimentaire)**.
2. L'écran vous rappellera d'insérer la sonde dans la dinde et de la placer au four à la position 1 de la grille.
3. L'affichage vous rappelle de connecter la sonde alimentaire à la prise avant de régler le mode four :
4. Appuyez sur **NEXT (SUIVANT)**.
5. Appuyez sur **Turkey (Dinde)** en mode four.
6. Réglez la température cible des aliments après avoir appuyé sur **NEXT (SUIVANT)**.
7. Réglez la température du four et appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
8. Lorsque la température cible de la dinde (température interne) est atteinte, le four s'éteint si la cuisson s'arrête dans les réglages du menu du four.

REMARQUE

Pendant la cuisson, la température interne des aliments s'affichera au centre de l'écran. La température du four s'affiche au bas de l'écran à côté de la touche d'annulation. Pour assurer la précision, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou du récipient avant d'avoir atteint la température interne désirée.

Si la sonde est retirée de la prise seulement, la fonction de sonde sera annulée et le four s'éteindra. Si la sonde est retirée de la nourriture seulement, la fonction de la sonde restera active et pourrait éventuellement générer un message de sonde trop chaude.

Pour modifier la température cible (aliments internes) ou la température programmée, appuyez sur celle que vous voulez modifier et utilisez le **+** ou **le -** pour régler la température.

Table 5: Températures de cuisson internes minimales recommandées par l'USDA

Type d'aliment	Température interne
Viande hachée et mélange de viandes	
Bœuf, porc, veau, agneau	71°C (160°F)
Dinde, poulet	74°C (165°F)
Bœuf frais, veau, agneau	
Médium saignant +	63 °C (145 °F)
À point	71°C (160°F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Poulet et dinde, entiers	74°C (165°F)
Poitrines de volaille, rôtis	74°C (165°F)
Cuisses et ailes de volaille	74°C (165°F)
Farce (cuite seule ou dans la volaille)	74°C (165°F)
Jambon frais (cru)	71°C (160°F)
Jambon précuit (pour réchauffer)	60 °C (140 °F)
Plats aux œufs	71°C (160°F)
Restes et casseroles	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) Visitez le site Web de l'USDA pour la salubrité et l'inspection des aliments à l'adresse www.fsis.usda.gov	

IMPORTANT

Ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four. Utilisez uniquement la sonde d'origine fournie. Le branchement de toute autre sonde ou de tout autre dispositif pourrait endommager la commande du four, les composants électroniques et la prise.

Avant de commencer l'autonettoyage, vérifiez que la sonde ne se trouve pas dans le four. Décongelez complètement les aliments congelés avant d'insérer la sonde.

Cuisson sur plusieurs grilles

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

IMPORTANT : Assurez-vous d'utiliser les positions de grille suggérées avant de régler le four.

- Suivez la recette pour le temps de cuisson et la température et le four effectuera les ajustements nécessaires pour une performance optimale.
- Préchauffez le four complètement pour obtenir les meilleurs résultats.
- Les casseroles et les pizzas doivent être placées vers l'avant de la grille.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les batteries de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Éteignez les lumières du four pendant la cuisson.
- Utiliser la grille plate en position 4 et la grille à glissière en position 1.

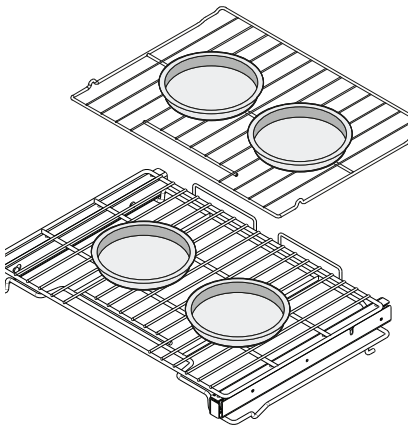


Figure 6: Placement des casseroles sur plusieurs grilles

Pour utiliser l'option Cuisson sur plusieurs grilles :

1. Disposez les grilles du four lorsqu'elles sont froides.
2. Sélectionnez **Oven Modes (Modes du four)** et faites défiler jusqu'à **Multi Racks (Cuisson sur plusieurs grilles).**
3. Appuyez sur **Multi Racks (Cuisson sur plusieurs grilles).**
4. La température par défaut de **177 °C (350 °F)** s'affiche. Réglez à une autre température si vous le souhaitez.
5. Appuyez sur **START (DÉMARRER).**
6. Réglez le **temps de cuisson**au besoin.
7. Appuyez sur **START**.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement
9. La cuisson est terminée et Off s'affiche.
10. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour revenir à l'affichage de l'heure.

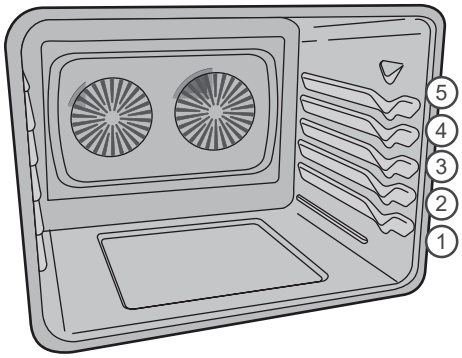


Figure 7: Options de rack

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 dans votre cuisine, s'égoutter sur le sol.

Conseils de cuisson à la vapeur :

Disposition des grilles dans le four

- Utilisez la grille plate 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 3 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 contenant d'eau, versez lentement l'eau dans le plateau à vapeur (inclus) et placez-le au fond du four pendant qu'il est encore froid.
- 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 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 d'un rôtissage à la vapeur.

Nettoyage

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

REMARQUES

Si la température de cuisson est inférieure à 149 °C (300 °F), utilisez le mode Air Sous Vide plutôt que le mode Cuisson à la vapeur.

Mode 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 de pâtisseries moelleux et savoureux comme les baguettes et les croissants.

Utilisez la grille plate à la position 2 pour de meilleurs résultats pour la cuisson à la vapeur. Le plateau à vapeur doit être placé à l'avant de la grille.

Pour régler la fonction Cuisson à la vapeur :

1. Sélectionnez **Oven Modes (Modes du four)** et faites défiler jusqu'à **Steam Bake (Cuisson à la vapeur).**
2. Suivez les instructions à l'écran et ajoutez l'eau dans le bac à vapeur fourni
3. Appuyez sur **NEXT (SUIVANT)** et suivez les instructions de la Cuisson à la vapeur pour régler la température.
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
5. Régler le **temps de cuisson**. (Nous vous suggérons d'attendre que le four préchauffe avant de régler le temps de cuisson.)
6. Le four s'éteint automatiquement à la fin du **temps de cuisson**.
7. **La cuisson est terminée** et **Off (Arrêt)** s'affiche.
8. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour revenir à l'affichage de l'heure.

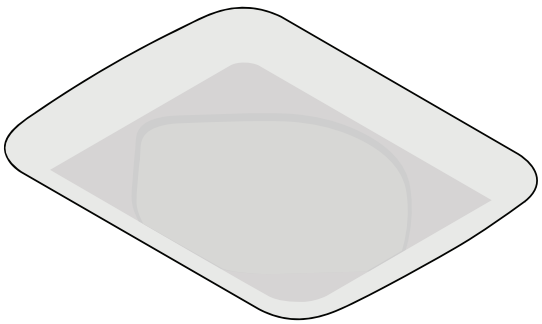


Figure 9: plateau à vapeur

IMPORTANT

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

REMARQUES

Le ventilateur de refroidissement fonctionnera à haute vitesse pendant la cuisson à la vapeur.

Mode Rôtir 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. Sélectionnez **Oven Modes (Modes du four)** et faites défiler jusqu'à **Steam Roast (Rôtissage à la vapeur).**
2. Suivez les instructions à l'écran et ajoutez 3 tasses d'eau au plateau de vapeur et placé au fond du four.
3. Appuyez sur **NEXT (SUIVANT)** et suivez les instructions de cuisson à la vapeur pour régler la température.
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
5. Le four s'éteint automatiquement à la fin du **temps de cuisson**.
6. **La cuisson est terminée** et **Off (Arrêt)** s'affiche.
7. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour revenir à l'affichage de l'heure.

IMPORTANT

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



Dehydrate (déshydrater)

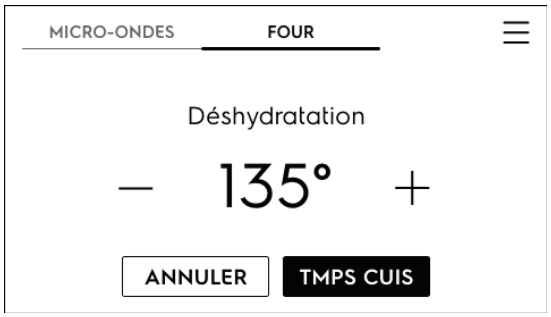
Pour de meilleurs résultats lors de la déshydratation des aliments, utilisez le plateau de la friture à air chaud qui permet à l'air de circuler tout autour des aliments pour une conservation plus rapide.

Pour régler la déshydratation :

1. Disposez les aliments en une seule couche sur le plateau pour la friture à air chaud.
2. Appuyez sur **Oven Modes (Modes du four)** et faites défiler jusqu'à **Slow Cook (Cuisson lente)**, puis choisissez **Dehydrate (déshydrater)** dans le sous-menu.
3. Réglez la température de déshydratation (entre 95°F -170°F).
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
5. Réglez le **temps de cuisson** si vous le souhaitez.
6. Lorsque le **temps de cuisson** est écoulé, le four s'éteint automatiquement.
7. **La cuisson est terminée** et **Off (Arrêt)** s'affiche.
8. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour revenir à l'affichage de l'heure.

REMARQUES

Vérifiez la cuisson des aliments. Si de l'humidité est présente, laissez les aliments se déshydrater plus longtemps.



Fermentation du pain

L'option Fermentation du pain crée les meilleures conditions pour que la levure se multiplie et fasse lever votre pâte.

1. Appuyez sur **Modes du four** et faites défiler à **Cuisson lente**, puis choisissez **Fermentation du pain** dans le sous-menu.
2. Appuyez sur **Fermentation du pain** : Affiche la **Fermentation du pain à 38 °C** (100 °F).
3. Appuyez sur **MARCHE**.

REMARQUE : Vérifiez souvent pour éviter une levée prolongée.



REMARQUE

Pour éviter une sur-fermentation, surveillez fréquemment la cuisson.

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

Pour obtenir plus de renseignements, des directives d'utilisation et une liste complète des modèles avec la fonction Sabbat, rendez-vous sur www.star-k.org.

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

Pour lancer le mode Sabbat, sélectionnez d'abord Sabbath (Sabbat) dans le menu des réglages. Ensuite, sélectionnez le délai (si désiré), la température de cuisson et le temps de cuisson (si désiré) et réglez. La cuisson commencera après tout délai spécifié.

Si le temps de cuisson a été réglé, une fois le temps écoulé, la cuisson se terminera et l'écran affichera Idle (Attente) pour indiquer que le temps de cuisson est terminé.

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

Si vous avez besoin des lampes à l'intérieur du four, 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.

Lorsque le mode sabbat est actif, il est recommandé que toute modification de la température du four soit faite avec les touches + et -.

La température augmentera ou diminuera de 1 °C ou 5 °F à chaque pression et le changement sera automatiquement accepté.

AVERTISSEMENT

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

Important :

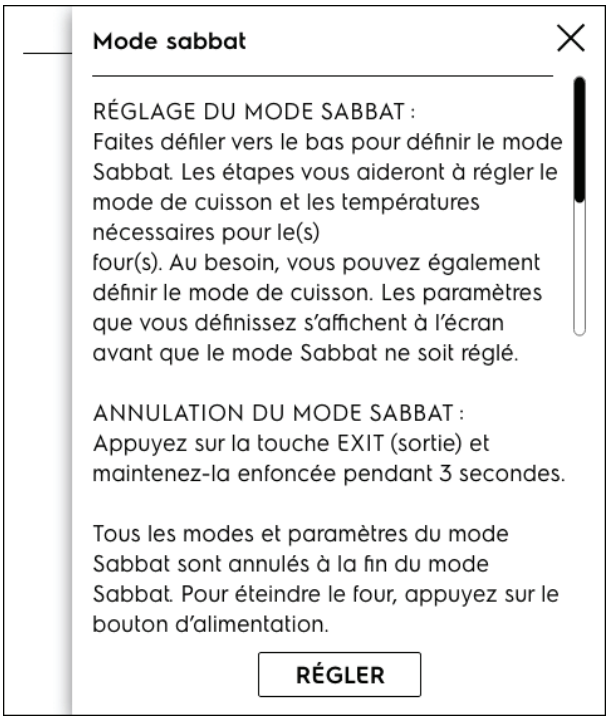
- Lorsque la fonction Sabbat est activée, n'essayez pas d'activer une autre fonction du four, sauf la fonction Cuisson au four. Lorsque la fonction Sabbat est activée, seules les touches +, et - et OFF (ARRÊT) fonctionnent. AUCUNE DES AUTRES TOUCHES ne doit être utilisée une fois que la fonction Sabbat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

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DU MODE SABBAT :

Le mode Sabbat est réglé à l'aide des **Menu Options (Options de menu).**

1. Appuyez sur les barres **Menu Options (Options de menu)**.
2. Faites défiler jusqu'à**Sabbath Mode (Mode Sabbat).**
3. Appuyez sur le **Sabbath Mode (Mode Sabbat)** et suivez toutes les instructions à l'écran.



Pour quitter le mode Sabbat, appuyez sur la touche **EXIT (QUITTER)** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson normales), qui vaporisent les saletés ou les réduit en une fine poudre de cendres que vous pouvez essuyer ensuite avec un chiffon humide. Cette fonction peut être programmée pour des durées de nettoyage comprises entre 2 et 4 heures.

Important : Avant de commencer un cycle d'autonettoyage, assurez-vous de lire toutes les remarques importantes et les mises en garde qui suivent.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil. Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud et causer des brûlures lorsque touché.
- Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole du four ou toute autre partie de la cuisinière avec du 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 attention lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin du cycle d'autonettoyage. La cuisinière peut être encore très chaude et causer des brûlures. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur ou à l'air chaud de s'échapper.
- Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées pendant le cycle d'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.

Remarque importante :

- Retirez toutes les grilles et tous les articles se trouvant dans le four pour éviter de les endommager. Si vous ne retirez pas les grilles, elles peuvent se décolorer.
- Retirez tous les articles du four et de la table de cuisson, y compris les casseroles, les ustensiles et le papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas aux températures élevées 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 l'intérieur du four. Nettoyez toute saleté sur le cadre de la porte du four, la doublure de la porte à l'extérieur du joint de la porte du four et la petite surface au centre avant de la sole du four (page 46). Ces zones chauffent suffisamment que la saleté y brûle. Nettoyer avec de l'eau et du savon avant de lancer l'autonettoyage.
- Éliminez tout résidu excessif. Tout résidu sur la sole du four doit être essuyé et nettoyé avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Pour nettoyer, utilisez un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les résidus d'aliments importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- Ne laissez pas de résidus d'aliments à haute teneur en sucre ou en acide (comme lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur les surfaces en porcelaine, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le matériau tissé dans le joint est essentiel à la bonne étanchéité du four. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer le joint de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le joint de la porte et de diminuer ainsi l'efficacité du four.
- Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le premier cycle d'autonettoyage. Cela aidera à éliminer les odeurs normales.

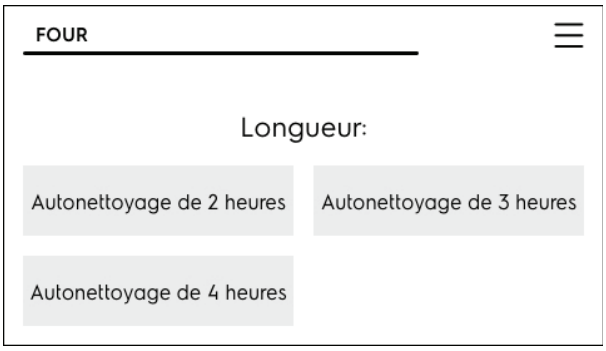


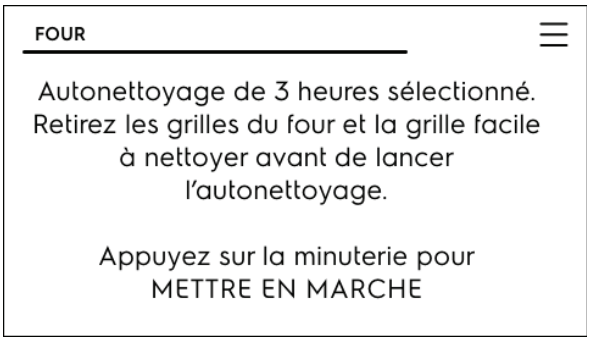
Figure 6: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four

- N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le voyant OVEN LOCK (VERROUILLAGE DU FOUR). Il faut environ 15 secondes pour que le mécanisme de verrouillage automatique de la porte verrouille ou déverrouille complètement la porte du four.
- Lorsque le temps de nettoyage est écoulé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez prévoir environ une heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir ouvrir la porte du four.

Pour régler un cycle d'autonettoyage :

1. Vérifiez que le four est vide et que toutes les grilles ont été retirées. Retirez tous les éléments du four. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur **Oven Modes (Modes du four)**et faites défiler jusqu'à **Self Clean (Autonettoyage)**.
3. Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)** et sélectionnez une durée de nettoyage de deux heures, trois heures ou quatre heures.
4. Appuyez sur **TIMER (MINUTERIE)** pour démarrer le cycle d'autonettoyage.





Lorsque le four est prêt à démarrer un cycle d'autonettoyage, le loquet motorisé de la porte commencera à verrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur de verrouillage est en marche ou lorsque des indicateurs ou des messages de verrouillage sont affichés. La porte du four sera complètement verrouillée après environ 15 secondes. Une fois la porte du four verrouillée, CLEAN (NETTOYAGE) s'affiche pour indiquer que l'autonettoyage a commencé.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsqu'un cycle d'autonettoyage est en cours. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après la fin du cycle d'autonettoyage; le four peut être encore très chaud.

Une fois le cycle d'autonettoyage terminé :

1. Le message **CLEAN (NETTOYAGE)** s'éteindra et sera remplacé par Hot (Chaud). La porte du four restera verrouillée pendant que le four refroidit.
2. Dès que le four s'est refroidi (environ une heure) et que **Hot (Chaud)** n'est plus affiché, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Lorsque l'intérieur du four s'est complètement refroidi, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

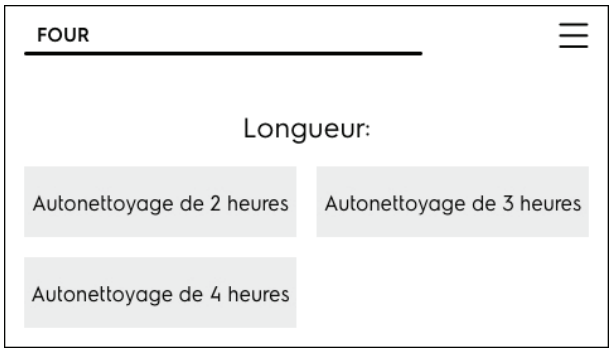
Réglage de l'autonettoyage différé

Pour démarrer un autonettoyage différé avec un temps de nettoyage par défaut de trois heures.

1. Appuyez sur la touche **ON/OFF (MARCHE/ ARRÊT)** et appuyez sur **Oven Modes (Modes de cuisson)**.
2. Faites défiler et appuyez sur **Delay Start (Démarrage différé).**



3. Appuyez sur **NEXT (SUIVANT)** et faites défiler les modes du four jusqu'à **Self Clean (Autonettoyage)**. Suivez les informations à l'écran pour régler le délai et la durée de l'autonettoyage.



S'il s'avère nécessaire d'arrêter l'autonettoyage lorsqu'il fonctionne :

- Appuyez sur **OFF (ARRÊT)**.
- Si l'autonettoyage a chauffé le four à une température élevée, laissez-lui le temps de refroidir.
- Avant de relancer l'autonettoyage, assurez-vous de lire les remarques importantes ci-dessous.

Remarques importantes

- Si un cycle d'autonettoyage est interrompu par une panne de courant ou annulé par l'usager avant que le four n'ait été complètement nettoyé, il peut être nécessaire de lancer un autre cycle d'autonettoyage.
- Si la température du four était suffisamment élevée lors de l'interruption d'un autonettoyage, les commandes de votre four pourraient ne pas permettre le lancement d'un autre cycle d'autonettoyage jusqu'à 4 heures après l'interruption.

Nettoyage à la vapeur

La fonction Nettoyage à la vapeur est une méthode sans agent chimique qui permet de gagner du temps pour le nettoyage de routine des petites salissures légères. Pour les saletés cuites plus tenaces, utilisez la fonction Autonettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

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 une quelconque partie du four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. La cuisinière peut être chaude et causer des brûlures.

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

Pour régler un cycle de nettoyage à la vapeur :

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

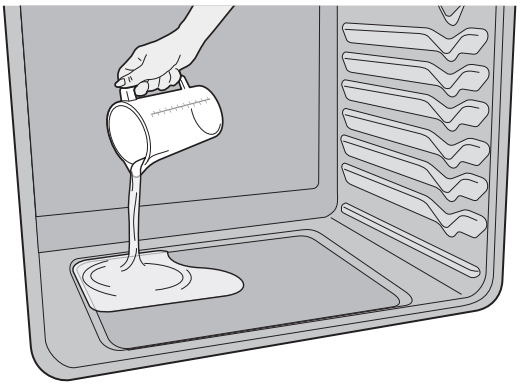


Figure 7: Figure Ajouter 250 ml (1 tasse) d'eau

4. Appuyez sur **Oven Modes (Modes du four)**, faites défiler et appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur).**
5. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
6. L'heure de la fin du cycle de nettoyage à la vapeur s'affiche à l'écran. N'ouvrez pas la porte pendant ce temps. Si la porte du four est ouverte pendant le nettoyage à la vapeur « (d-O) » apparaîtra sur l'afficheur.
7. Un signal sonore retentira à la fin du nettoyage à la vapeur et Off (Arrêt) apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur Off (Arrêt) pour afficher de nouveau l'heure.
8. Faites attention en ouvrant la porte lorsque le nettoyage vapeur est terminé. Tenez-vous sur le côté du four pour éviter la vapeur qui s'échappe.
9. Essuyez la cavité et la sole du four. Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four (Figure 8). Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité.



Figure 8: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four

Remarques :

- L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire pour nettoyer.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du cycle. Le nettoyage à la vapeur convient mieux pour les résidus sur la sole du four.
- Pour les saletés difficiles, vous pouvez utiliser un tampon à récurer non abrasif, une éponge en acier inoxydable, un grattoir en plastique ou un tampon de nettoyage de type gomme à effacer (sans nettoyant). Humidifiez les tampons avec de l'eau avant utilisation.
- Placez un essuie-tout ou un chiffon devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait se répandre pendant l'essuyage.
- Essuyez immédiatement toute l'eau résiduelle qui peut se trouver dans le four.
- De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître près de l'évent du four et de la vitre de la porte du four. C'est normal. Le joint du four peut devenir humide; ne l'essuyez pas.
- L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent des minéraux (eau dure). En cas de dépôts d'eau dure, essuyez la cavité avec une solution moitié eau et moitié vinaigre (ou jus de citron).
- Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé avec une heure de démarrage différée.
- Si les résultats du nettoyage à la vapeur ne sont pas satisfaisants, effectuez un autonettoyage. Voir "Autonettoyage" on page 45.

50 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Éliminez les déversements et les salissures importantes dès que possible. Un nettoyage régulier réduira la difficulté de nettoyage majeur plus tard.

⚠ MISE EN GARDE

Avant de nettoyer toute partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid.

Si de l'ammoniac ou des nettoyants pour appareils sont utilisés, ils doivent être retirés et l'appareil doit être rincé à fond avant de l'utiliser. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.

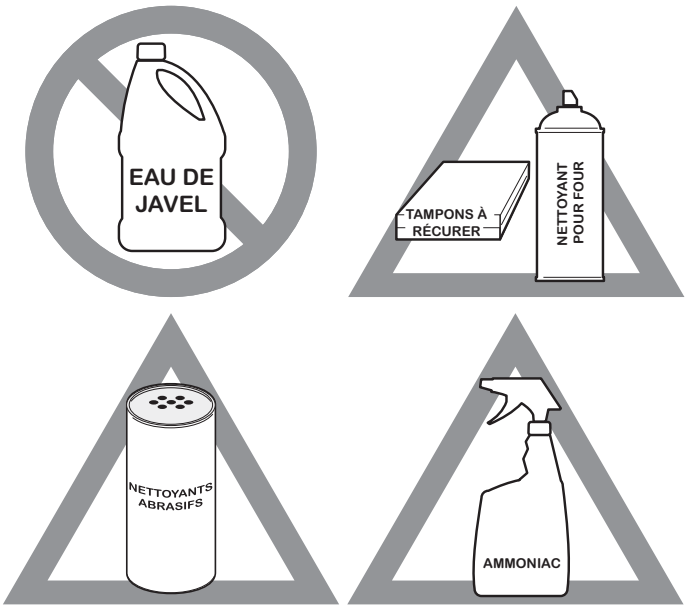


Figure 9: Utiliser les nettoyants avec prudence

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau. Rincez à l'eau propre, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre.
Pièces de carrosserie peintes Garnitures décoratives peintes	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau propre, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre. Les nettoyants pour vitres peuvent être utilisés, mais ne les appliquez pas directement sur la surface; vaporisez sur le chiffon et essuyez.
Écran tactile	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur l'écran d'affichage - l'excès d'eau peut endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres nettoyants liquides, nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou essuie-tout, car ils peuvent endommager le fini.
Panneau de commande	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur la zone de commande et d'affichage du four. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - l'excès d'eau sur la zone de commande peut endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres nettoyants liquides, nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou essuie-tout, car ils endommageront le fini.
Boutons de commande	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Pour retirer les boutons de commande : tournez en position OFF et retirez de l'arbre. Pour remplacer les boutons après le nettoyage, alignez les marques OFF et poussez les boutons en place.
Acier inoxydable	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau propre, séchez avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniac.

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Acier inoxydable enduit	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau propre, séchez avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyant pour appareils électroménagers, de nettoyant pour acier inoxydable ou de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniac. Ces nettoyants peuvent endommager le fini.
Lèchefrite et grille en porcelaine Doublure de porte en porcelaine Parties du corps en porcelaine	Rincez avec de l'eau propre et un chiffon humide. Frottez doucement avec un tampon à récurer savonneux et non abrasif pour enlever la plupart des taches. Rincez avec une solution 50/50 d'eau propre et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les endroits difficiles avec un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez et essuyez avec un chiffon propre. Éliminez tous les nettoyants ou le chauffage futur pourrait endommager la porcelaine. Ne laissez pas les déversements d'aliments à haute teneur en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur les surfaces en porcelaine. Ces déversements peuvent causer une tache terne même après le nettoyage.
Intérieur du four autonettoyant	Avant de régler un cycle d'autonettoyage, nettoyez les saletés du cadre du four, les zones à l'extérieur du joint de la porte et la petite zone au centre avant de la sole du four. Voir "Self Clean" on page 20.
Porte du four	Utilisez un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Bien rincer. Le nettoyant pour vitres peut être utilisé sur la vitre extérieure de la porte. Un nettoyant ou un produit à polir en céramique lisse peut être utilisé sur la vitre intérieure de la porte. N'immergez pas la porte dans l'eau. Ne vaporisez ou ne laissez pas l'eau ou les nettoyants pénétrer dans les évents de la porte. N'utilisez pas de nettoyants pour four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs à l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas et ne retirez pas ce joint.

Nettoyage général

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

Suivez ces précautions de nettoyage :

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

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

⚠ MISE EN GARDE

Avant de nettoyer toute partie du four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il est froid. La cuisinière peut être chaude et causer des brûlures.

Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de le nettoyer.

L'ammoniac doit être rincé avant d'utiliser le four. Assurez une ventilation adéquate.

Nettoyage du four émaillé en porcelaine

L'intérieur du four est revêtu de porcelaine et peut être nettoyé avec des nettoyants pour four en toute sécurité.

Pour enlever la saleté tenace :

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

Feuille d'aluminium, ustensiles en aluminium et revêtements protecteurs

AVERTISSEMENT

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

- Revêtements protecteurs — N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. La chaleur élevée du four peut faire fondre ces matériaux dans la cavité du four et l'endommager. Ces types de matériaux peuvent également réduire l'efficacité de la circulation d'air dans le four et produire de mauvais résultats de cuisson. Utilisez uniquement du papier d'aluminium comme recommandé dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.
- Ustensiles en aluminium : le point de fusion de l'aluminium est beaucoup plus bas que celui des autres métaux. Des précautions doivent être prises lorsque des casseroles ou des poêles en aluminium sont utilisées.
- Grilles de four - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles du four. L'utilisation d'un revêtement dans le four restreint la chaleur et le flux d'air nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possible, quel que soit le four.

Remplacement de l'ampoule du four

MISE EN GARDE

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

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

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

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

REMARQUE

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

4. Replacez la vitre de protection du four en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Remettez l'appareil sous tension à la source principale (ou rebranchez-le).
6. Assurez-vous de réinitialiser l'horloge.

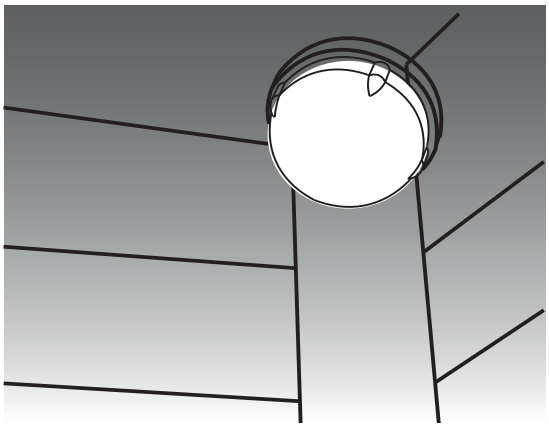


Figure 10: Lumière halogène du four mural

Entretien de vos grilles à glissière

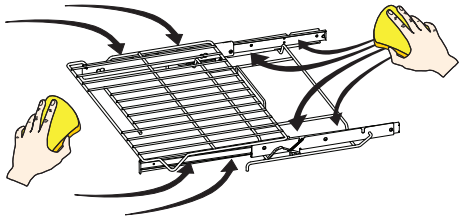
Mise en garde : Manipulez les grilles du four uniquement lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après le cycle de nettoyage, les grilles seront très chaudes et peuvent causer des brûlures.

Remarque importante :

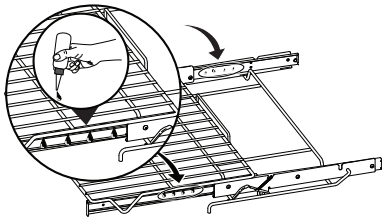
- Retirez toutes les grilles du four, y compris les grilles droites, avant de lancer un cycle de nettoyage.
- N'utilisez pas d'huile de cuisson, de vaporisateur de cuisson ou d'autres produits de lubrification à base d'huile sur les rails d'extension de la crémaillère. Utilisez uniquement la lubrification au graphite dans cette zone. Pour commander une lubrification au graphite, contactez votre installateur, votre réparateur ou votre revendeur.
- Il est important que les parties de la grille qui entrent en contact avec les côtés du four aient toujours une légère couche d'huile végétale. Appliquez une fine couche d'huile végétale sur les côtés de la grille après chaque cycle de nettoyage et lorsque la grille devient difficile à repositionner dans le four.

Pour lubrifier la grille à glissière :

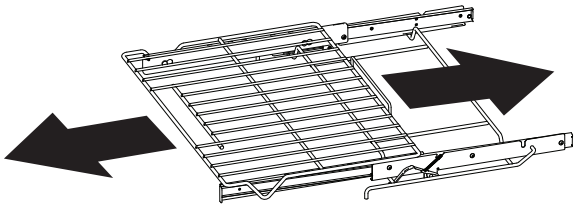
1. Retirez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou de tissu de récupération. Déployez complètement la grille.
2. Essuyez les débris et les miettes de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.



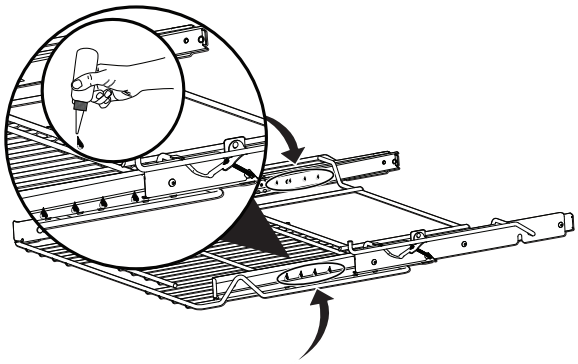
3. Secouez très bien la lubrification au graphite avant l'application. Appliquez aux guides de chargement et à la goupille de rotation. Répétez sur les deux côtés de la grille à glissière.



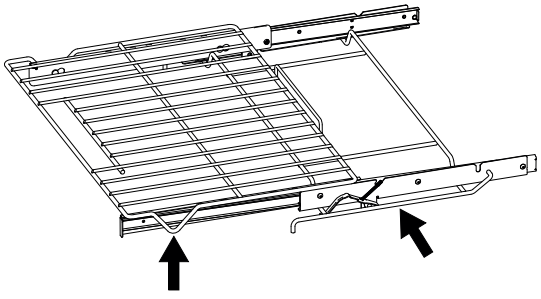
4. Déployez et ramenez la grille à glissière plusieurs fois le long des rails pour répartir la lubrification.



5. Retournez la crémaillère et appliquez une lubrification au graphite à l'intérieur des guides de chargement.



6. Déployez et ramenez la grille à glissière plusieurs fois le long des rails pour répartir la lubrification.
7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson au bas du « V » et des canaux de glissement. Garder les côtés du cadre légèrement lubrifiés permet à la grille entière de glisser facilement lors du changement de position de la grille.
8. Replacez la grille du four à l'endroit.



Retrait et remise en place de la porte du four

⚠ MISE EN GARDE

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

IMPORTANT

Instructions spéciales d'entretien des portes – Pour un rangement sécuritaire et temporaire, posez la porte à plat avec
l'intérieur de la porte vers le bas.

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

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher (Figure 11).
2. Tirez le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce qu'il s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une légère pression vers le haut sur le verrou pour le tirer (Figure 11 et Figure 12).
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre de la porte entre en contact avec les charnières déverrouillées.
4. Tirez le bas de la porte vers vous tout en tournant le haut de la porte vers l'appareil pour désengager complètement les leviers de charnière (Figure 14).

Pour remplacer la porte du four :

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte du four le long des côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Figure 14).
2. Tenez la porte du four dans le même angle que la position de 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 en place dans les encoches de charnière. Les leviers de la charnière doivent être complètement enfoncés dans les encoches avant que la porte du four puisse être complètement ouverte. (Figure 14).
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher (Figure 11).
4. Poussez les verrous des charnières de la porte vers le haut, vers et dans le cadre du four, sur les charnières gauche et droite de la porte du four, en position verrouillée (Figure 12).
5. Fermez la porte du four.

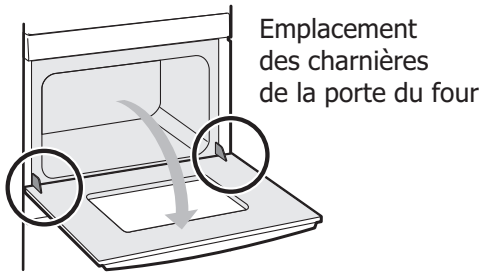


Figure 11: Emplacement de la charnière de porte



Figure 12: Charnière de porte verrouillée

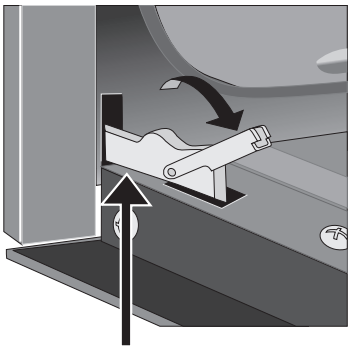


Figure 13: Déverrouillage de la charnière de porte

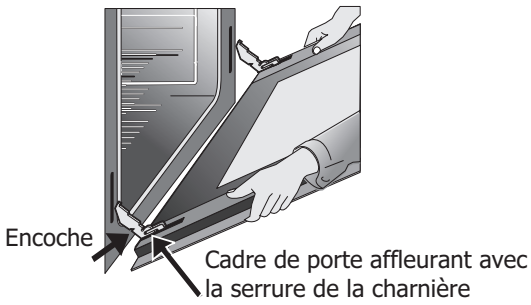


Figure 14: Retirer la position de la porte

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir la viande ou cuire des plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour cuire un produit peuvent varier légèrement de votre appareil précédent.

Problèmes de cuisson et solutions Problèmes de cuisson		
Problèmes de cuisson	**Causes**	**Corrections**
Les biscuits brûlent sur le dessous. 	Les biscuits sont mis au four avant le préchauffage du four.	Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments dans le four. Choisissez des tailles de casseroles qui permettront au moins 5 cm (2 po) d'espace d'air.
Gâteaux trop foncés sur le dessus ou le dessous. 	Les gâteaux sont mis au four avant le préchauffage. Grille trop haute ou trop basse. Four trop chaud.	Laissez le four préchauffer à la température sélectionnée avant de placer les aliments dans le four. Utilisez la position de grille appropriée pour les besoins de cuisson. Réglez la température du four à 13 °C (25 °F) à une température inférieure à celle recommandée.
Gâteaux non cuits au centre. 	Four trop chaud. Taille de moule incorrecte. Le moule n'est pas centré dans le four. Conducteur de chaleur lent pour batterie de cuisine en verre.	Réglez la température du four à 13 °C (25 °F) à une température inférieure à celle recommandée. Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule de façon à ce qu'il y ait au moins 5,1 cm (2 po) d'espace sur tous les côtés du moule. Réduisez la température et augmentez le temps de cuisson ou utilisez des batteries de cuisine brillantes.
Les gâteaux ne sont pas de niveau. 	Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est surchargée. Le moule est déformé. La lampe du four est allumée pendant la cuisson.	Placez une tasse à mesurer en verre marquée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre le four à niveau. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule de façon à ce qu'il y ait au moins 5,1 cm (2 po) d'espace sur tous les côtés du moule. N'utilisez pas de moules qui sont bosselés ou déformés. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque le temps de cuisson est terminé. 	Four trop froid. Four surchargé. La porte du four est ouverte trop souvent.	Réglez la température du four à 13 °C (25 °F) plus élevée que la température suggérée et faites cuire pendant la durée recommandée. Assurez-vous de retirer tous les moules du four, sauf ceux à utiliser pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement après le temps de cuisson le plus court recommandé.

Laissez-nous vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants. Visitez notre site Web, clavardez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrions vous aider à éviter une intervention de service. Si vous avez besoin d'une intervention, nous pouvons commencer!

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

1 800 265-8352 (Canada)
Frigidaire.ca

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

Problèmes de four	
Problème	**Cause/Solution**
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Utilisez la position de grille de four appropriée. Centrez les aliments dans le four et espacez les casseroles pour permettre à l'air de circuler. Préchauffez le four à la température réglée avant de placer les aliments dans le four. Essayez de régler la température ou le temps de cuisson recommandé pour la recette. Consultez la section "Réglage des commandes du four" on page 20 si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée provenant de l'évent du four.	Déversements excessifs dans le four. Graisse ou aliments renversés sur le fond ou la cavité du four. Essuyez les déversements excessifs avant de démarrer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes lors de l'utilisation du gril, consultez la section "Réglage du gril" on page 32.
Le four fume excessivement lors de la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Suivez les indications sous "Réglage du gril" on page 32. Viande trop près de l'élément du gril ou du brûleur. Repositionnez la lèchefrite pour obtenir un dégagement approprié entre la viande et l'élément de gril ou le brûleur. Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras restants pour éviter qu'ils ne se recourbent, mais ne coupez pas dans le maigre. Accumulation de graisse sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lors d'une cuisson au gril fréquente. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoqueront une fumée excessive.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint si la porte du four est ouverte lorsque la convection est active. Fermez la porte du four.

58 AVANT D'APPELER

Problèmes d'autonettoyage	
Problème	**Cause/Solution**
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	La commande du four n'est pas réglée correctement. Voir "Autonettoyage" on page 45.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Grilles de four laissées dans la cavité du four pendant l'autonettoyage. Retirez toutes les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Nettoyez en utilisant un nettoyant abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau propre, séchez et remettez au four.
La saleté n'est pas complètement éliminée après l'autonettoyage.	L'autonettoyage a été interrompu. Passez en revue les instructions sur "Autonettoyage" on page 45. Éclaboussures excessives sur la sole du four. Enlever les éclaboussures excessives avant de commencer l'autonettoyage. Le cadre du four, le revêtement de la porte à l'extérieur du joint de la porte du four et la petite zone située au centre avant du fond du four n'ont pas été nettoyés. Ces zones ne se trouvent pas dans la zone autonettoyante, mais deviennent assez chaudes pour brûler les résidus. Nettoyez ces zones avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus brûlés peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon rigide et de l'eau ou une brosse à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint du four.

Autres problèmes	
Problème	**Cause/Solution**
L'appareil n'est pas de niveau.	Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pieds de nivellement à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau. L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'elles ont suffisamment d'espace pour le dégagement de l'appareil.
Impossible de déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible.
La lampe du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la lampe du four est bien fixée dans la douille. Voir "Remplacement de l'ampoule du four" on page 53.

LE DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC

Bien queFrigidaire s'efforce de mettre à la disposition des consommateurs les pièces de rechange, les services de réparation et les informations nécessaires à l'entretien ou à la réparation de nos produits, ces pièces, services et informations ne sont pas garantis, conformément à l'article39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, 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 d'achat initiale, 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 les éléments suivants :

Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.

Produit qui n'appartient plus à son propriétaire initial et appartient à un tiers ou a été déplacé hors des États-Unis ou du Canada.

La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.

Les produits achetés « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.

La perte alimentaire due à toute panne du réfrigérateur ou du congélateur.

Les produits utilisés dans un environnement commercial.

Les appels de service qui ne concernent pas de mauvais fonctionnement ou de défauts de matériaux ou de fabrication, ou pour les appareils qui ne sont pas utilisés dans un usage domestique ordinaire ou utilisés de façons différentes que celles décrites dans les instructions fournies.

Les appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment utiliser votre appareil.

Les dépenses pour rendre l'appareil accessible pour l'entretien, comme le retrait de décorations, unités, clayettes, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.

Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, filtres à air, filtres à eau, autres produits consommables, boutons, poignées ou autres pièces cosmétiques de l'appareil.

Les frais supplémentaires comprennent, sans s'y limiter, les appels de service les fins de semaine ou jours fériés ou les frais supplémentaires pour les appels de service vers des régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.

Les dommages à la finition de l'appareil ou de la maison pendant l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les unités, les murs, etc..

Les dommages causés par : les services exécutés par des entreprises de service non autorisées; l'utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux authentiques ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que les entreprises de service autorisées; ou des causes externes comme l'abus, l'utilisation abusive, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les événements de force majeure.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST DE RÉPARER OU DE REMPLACER LE PRODUIT COMME PRÉVU AUX PRÉSENTES. LES RÉCLAMATIONS FONDÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES 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, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES FRAIS ACCESSOIRES RÉSULTANT DE TOUTE VIOLATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, OU ONT DES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, DE SORTE QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin d'un service

Conservez votre reçu, votre bordereau de livraison ou tout autre document de paiement approprié pour établir la période de garantie si le service doit être requis. Si le service est effectué, il est de votre intérêt fondamental d'obtenir et de conserver tous les reçus. Vous devez obtenir le service en vertu de la présente garantie en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement 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. Electrolux n'autorise aucune personne à modifier ou à ajouter des obligations en vertu de la présente garantie. Les obligations relatives au service et aux pièces en vertu de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou par une société de service autorisée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent changer sans préavis.

États-Unis
1 877 435-3827
Electrolux Major Appliances NA
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 2826 É.-U.
ElectroluxAppliances.com

Electrolux

Canada
1 800 265-8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4
ElectroluxAppliances.ca

FRIGIDAIRE

Bienvenue *à la maison*

A33059311 (Septembre 2026)

PFAS

Notre maison est la vôtre. Rendez-nous visite si vous avez besoin d'aide pour :

- assistance
- accessoires
- service
- enregistrement

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

Frigidaire.com
1 800 374-4432

Frigidaire.ca
1 800 265-8352