



Four à pizza pour comptoir d'intérieur

Utilisation et l'entretien

Introduction	2
Renseignements Importants Concernant La Sécurité.....	3
Caractéristiques	6
Commandes et Fonctionnement	7

Entretien et Nettoyage.....	14
Dépannage.....	15
Garantie Limitée	16

Bienvenue dans notre *family*

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.

Consultez le service de soutien aux propriétaires sur electrolux.ca/fr/ pour accéder à la FAQ, aux vidéos et aux articles explicatifs, aux accessoires et aux produits de nettoyage.

Nous sommes ici pour vous! Consultez notre site Web, clavardez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Si vous avez besoin d'une intervention, nous pouvons la préparer pour vous.

Pour une protection tranquillité d'esprit, enregistrez votre produit. Repérez la carte d'enregistrement et/ou l'étiquette sur votre produit avec la photo de l'icône d'enregistrement.

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

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Définitions

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



DANGER

DANGER indique une situation de danger imminent qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT signale une situation potentiellement dangereuse qui, à défaut d'être évitée, peut occasionner tout décès ou blessure grave.

Conforme à la norme UL 1026

Certifié conforme à la norme CSA CSA C22.2
N° 60335-1&60335-2-9:20



Renseignements sur le produit

Alimentation : 120 V 60Hz 1750W

ATTENTION

Veuillez lire toutes les instructions relatives à votre produit et conserver ce manuel pour référence ultérieure. Suivez tous les avertissements et toutes les instructions décrits dans ce manuel pour mieux utiliser votre produit et obtenir de meilleurs résultats.

ENVIRONNEMENT

Frigidaire s'engage à offrir des produits qui ont moins d'impact sur l'environnement, contribuant ainsi au développement durable. L'équipement électronique, les piles-boutons et les piles doivent être éliminés séparément des déchets ordinaires. Si votre équipement contient des piles-boutons ou des piles, lorsqu'elles sont remplacées ou jetées, elles doivent être envoyées à un service autorisé de Frigidaire afin qu'elles aient une fin appropriée. Une préparation écologiquement saine des emballages et des produits en fin de vie est la responsabilité de tous.



MISE EN GARDE

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



IMPORTANT

IMPORTANT indique les instructions d'installation, de fonctionnement ou d'entretien importants, mais non liés aux dangers.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil électrique. Les précautions de base suivantes doivent toujours être suivies.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Après avoir déballé le produit, garder le matériel d'emballage hors de la portée des enfants.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- Vérifier que la tension d'alimentation est la même que celle indiquée sur l'étiquette du produit avant de le brancher.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de retirer des pièces.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise de courant murale.
- Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter les risques à la sécurité.
- Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-mêmes.
- Tenir le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes ou des objets tranchants pour éviter tout dommage. Ne pas utiliser de rallonge. Ne pas utiliser de prise sous le comptoir.
- Ne pas pincer, ne pas plier, ne pas tordre et ne pas placer d'objets lourds sur le cordon d'alimentation pour éviter d'exposer ou de briser son blindage. Ne pas utiliser le cordon électrique pour tirer ou faire glisser le produit.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Toujours brancher la fiche à l'appareil en premier (si applicable), puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour le débrancher, éteindre l'appareil, puis retirer la fiche de la prise murale.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées. Tenir les cheveux et les vêtements à l'écart des parties chaudes du produit.
- Ne pas couvrir pas l'entrée d'air et les ouvertures de sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne jamais débrancher le produit de la prise en tirant sur le câble électrique. Utiliser la fiche.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne placez jamais d'objets inflammables, explosifs ou corrosifs dans le panier ou les plateaux. Ne placez jamais de papier, de carton, de plastique non résistant à la chaleur ou d'autres matériaux combustibles similaires dans votre four. Ne mettez jamais de papier sulfurisé ou de papier cuisson dans le four sans y déposer d'aliments. La circulation de l'air peut faire soulever le papier et le mettre en contact avec les serpentins de chauffage.
- Ne pas verser d'huile dans le panier ou les plateaux de cuisson.
- Attention aux petites pièces.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- Vous devez être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
 - N'insérez pas de broches, de fils ou d'autres objets dans les ouvertures de l'appareil afin d'éviter toute commotion électrique ou toute blessure.
 - Pour vous protéger contre les commotions électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le boîtier dans l'eau ou dans d'autres liquides.
 - Ne déplacez ni ne secouez l'appareil pendant que vous l'utilisez.
 - Débranchez immédiatement l'appareil s'il émet de la fumée noire.
 - Ne laissez pas votre appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
 - Ne rangez pas d'objets au-dessus de l'appareil lorsqu'il est allumé.
 - N'utilisez pas l'appareil dans un quelconque autre but que celui prévu.
 - Lorsque vous cuisinez, veillez à NE PAS poser l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 4 po (10 cm) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et 5 po (12,7 cm) au-dessus de l'appareil. Veillez à NE PAS faire fonctionner l'appareil sur ou à proximité de matières combustibles. Veillez à NE PAS obstruer les orifices de ventilation, car de la vapeur chaude s'en échappe. Veillez à NE RIEN poser sur le dessus de l'appareil.
 - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
 - Soyez prudent lorsque vous ouvrez et fermez la porte du four. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de pincement.
 - Attention, le verre devient chaud pendant le fonctionnement.
 - Les aliments de taille trop importante ou les ustensiles en métal ne doivent pas être introduits dans un four, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de commotion électrique.
 - Un incendie peut se produire si le four est couvert ou touche une matière inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lors de son fonctionnement. Ne posez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
 - Ne le nettoyez pas avec des tampons à recurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, ce qui entraîne un risque de commotion électrique.
 - Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous utilisez des récipients autres qu'en métal ou en verre.
 - Ne rangez aucun matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Ne recouvrez pas les plateaux, les grilles ou toute autre partie du four d'une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.
 - Prenez garde à ne pas vous couper les mains lorsque vous utilisez le coupe-pizza.
 - Ne touchez pas les parties tranchantes de la machine afin d'éviter d'être coupé.
 - Ne placez pas le produit dans l'armoire.
 - N'ouvrez pas la porte si les aliments prennent soudainement feu. Toutes les flammes s'éteindront d'elles-mêmes.
- Tout changement ou toute modification n'ayant pas été expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peut entraîner la révocation du droit de l'utilisateur à utiliser cet appareil.
- Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférence et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable.
- CAN ICES-003(B) / NMB-003(B)

Remarque: Les pièces marquées du symbole suivant peuvent atteindre des températures élevées et doivent être manipulées avec précaution.



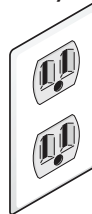
MISE EN GARDE

- Les objets qui se trouvent dans le trajet direct de l'évent d'air chaud peuvent subir des dommages tels que des déformations ou des taches.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé comme barbecue. L'utilisation de charbon ou de bois à l'intérieur du four présente un risque élevé d'incendie.



AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE/D'ÉLECTROCUTION



Prise murale pour mise à la terre

Cordon d'alimentation avec prise de terre à 3 broches

NE PAS, couper, retirer ou contourner en aucune circonstance, la broche de la prise de terre.



AVERTISSEMENT

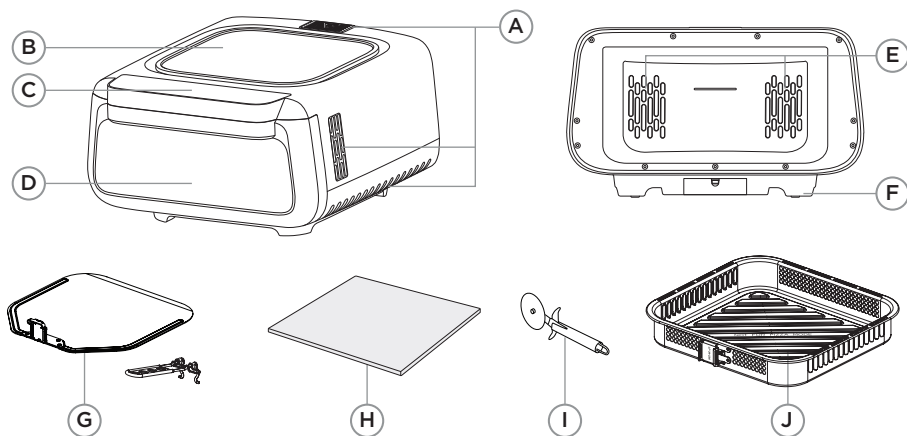
UNIQUEMENT AUX RÉSIDENTS DE LA CALIFORNIE :

Pour obtenir plus de renseignements sur le cancer et les troubles de la reproduction, consulter l'adresse www.P65Warnings.ca.gov

**POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVER CES INSTRUCTIONS
POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

6

CARACTÉRISTIQUES



A. Sortie d'air	F. Pieds antidérapants
B. Fenêtre supérieure	G. Pelle à pizza et poignée
C. Panneau de commande	H. Pierre à pizza
D. Porte	I. Coupe-pizza*
E. Entrée d'air	J. Plateau pour friture à air*

*Les accessoires varient d'un modèle à l'autre

Avant la première utilisation

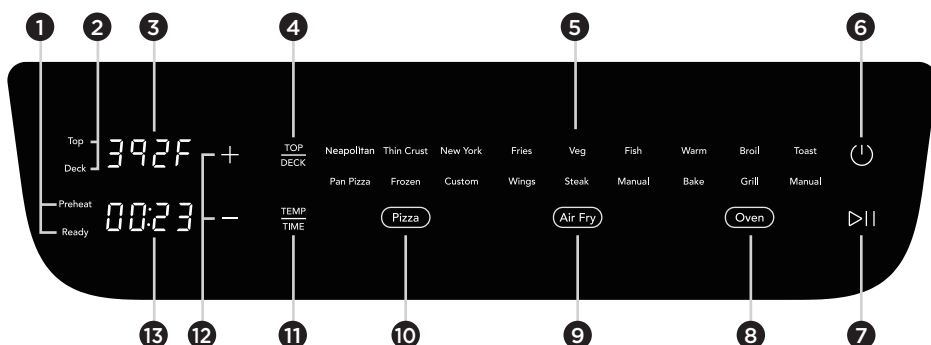
1. Retirer tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.
2. Placer l'appareil sur une surface stable, de niveau et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace pour ouvrir la porte.
3. Nettoyer l'appareil et les accessoires (voir la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE).



REMARQUE

Avant la première utilisation, faites fonctionner le mode Friture à air pendant 10 à 15 minutes. Vous pouvez remarquer une petite quantité de fumée et/ou une odeur d'huile, ce qui est normal.

Écran



1 Indicateur Préchauff/Prêt:

Pendant le préchauffage, l'indicateur « Préchauff » est allumé. Une fois le préchauffage terminé, l'indicateur « Prêt » s'allume.

Remarque : Le voyant de préchauffage/Prêt est réservé aux modes avec processus de préchauffage uniquement.

Une fois le préchauffage terminé, si vous n'effectuez aucune action dans les 5 minutes, vous devrez recommencer le préchauffage.

2 Indicateur Top/Deck :

Lorsque vous réglez la température supérieure, l'indicateur « Top » s'allume. Lorsque vous réglez la température inférieure, l'indicateur « Deck » s'allume.

3 Affichage de la température :

Affiche la température réglée, pendant le réglage. Affiche la température réelle pendant le fonctionnement.

4 Bouton TOP/DECK :

Appuyez sur ce bouton pour basculer entre le réglage de température supérieure et inférieure.

5 Affichage du mode :

Lors de la sélection du mode, appuyez sur le bouton Pizza, Air Fry (Friture à air) ou Oven (Four) pour afficher les modes correspondants sous cette fonction. Pendant le fonctionnement, seul le mode en cours d'utilisation sera affiché.

6 Bouton d'alimentation:

Allumez/éteignez la machine.

7 Démarrer/Pause:

Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson. Appuyez à nouveau sur ce bouton pendant la cuisson pour mettre le processus en pause, puis appuyez une nouvelle fois pour le redémarrer. Appuyez longuement sur le bouton pendant 5 secondes pour annuler complètement le processus.

8 Bouton Oven (Four):

Appuyez sur ce bouton pour passer successivement des modes Chauffer, Rôtir, Faire griller, Faire cuire, Griller et Manuel.

9 Bouton Air Fry (Friture à air):

Appuyez sur ce bouton pour passer successivement par les modes Frites, Légumes, Poisson, Ailes, Biftèque et Manuel.

10 Bouton Pizza:

Appuyez sur ce bouton pour passer successivement par les modes Napolitain, Croûte mince, New York, Pizza à la poêle, Surgelé et Personnalisé.

11 Bouton TEMP/TIME (TEMPÉRATURE/DURÉE):

Appuyez sur le bouton pour passer des réglages de température aux réglages de durée.

12 Boutons « + » et « - » :

Appuyez sur ces boutons pour régler les paramètres de température ou de durée.

13 Affichage de l'heure:

Affiche la durée réglée pendant le réglage. Affiche la durée restante pendant le fonctionnement.

**REMARQUE**

En appuyant sur le bouton « TEMP/TIME » (TEMPÉRATURE/DURÉE) pendant 3 secondes, vous pouvez passer de l'unité de température °F à l'unité °C.

1. Appuyez sur le bouton « Pizza » pour sélectionner le mode « Napolitain », puis appuyez sur le bouton « Démarrer/Pause » pour commencer le préchauffage.
2. Une fois le préchauffage terminé et l'icône "prêt" allumée, ouvrez la porte et placez la pizza à l'intérieur.
3. Fermez la porte, puis appuyez à nouveau sur le bouton « Démarrer/Pause » pour lancer la cuisson.
4. Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte pour retirer la pizza. L'appareil commence automatiquement à préchauffer dès que vous fermez la porte.
5. Répétez les étapes 2 à 4 pour cuire la pizza suivante.

Notes importantes pour le mode Napolitain

- Ce mode permet de cuire jusqu'à 4 pizzas à la suite. Lorsque la quatrième pizza est cuite, l'appareil sort automatiquement de ce mode.
- Pour continuer à cuire plus de pizzas, il est recommandé de laisser refroidir le produit pendant 5 minutes, puis de le redémarrer et de re-sélectionner le mode "Néapolitain".
- Vous pouvez quitter ce mode directement à tout moment en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Lorsque vous cuisinez en mode Napolitain, le processus de préchauffage est déclenché automatiquement quand vous ouvrez ou fermez la porte.

Mode Napolitain

Le mode Napolitain est spécialement conçu pour cuire rapidement plusieurs pizzas à la suite. Dans ce mode, nous avons prédéfini une logique de contrôle pour 3 cycles consécutifs de cuisson de pizzas.

Recettes prédéfinies

Les plages réglables de température et de temps varient selon les modes. Chaque fois qu'un mode différent est sélectionné, la température et le temps sont réinitialisés aux valeurs de la recette préréglée. Sélectionnez le mode approprié en fonction de la présentation suivante des modes.



REMARQUE

Il est nécessaire de retourner certains aliments à mi-cuisson pour obtenir une texture uniforme. Utiliser des gants ou des pinces pour manipuler afin d'assurer votre sécurité et d'éviter les accidents.

Recipes preset settings.

Fonction	Température prédéfinie (°F/°C)	Durée prédéfinie (minutes)	Plage de température (°F/°C)	Plage de durée (minutes)	Préchauffer (Y/N)
Napolitain	Supérieur: 700°F/370°C	3	395-700°F/ 200-370°C	30sec-5min	Y
	Inférieur: 660°F/350°C				
Croûte mince	Supérieur: 500°F/260°C	3	395-700°F/ 200-370°C	30sec-30min	Y
	Inférieur: 465°F/240°C				
New York	Supérieur: 500°F/260°C	3	395-700°F/ 200-370°C	30sec-30min	Y
	Inférieur: 465°F/240°C				
Poêle	Supérieur: 450°F/230°C	5	395-700°F/ 200-370°C	30sec-30min	Y
	Inférieur: 410°F/210°C				
Surgelé	Supérieur: 400°F/200°C	5	395-700°F/ 200-370°C	30sec-30min	Y
	Inférieur: 360°F/180°C				
Personnalisé	Supérieur: 700°F/370°C	2	395-700°F/ 200-370°C	30sec-30min	Y
	Inférieur: 660°F/350°C				
Frites	Supérieur: 400°F/200°C	25	180-500°F/ 80-260°C	1-60min	N
	Inférieur: N/A				
Légumes	Supérieur: 375°F/190°C	12	180-500°F/ 80-260°C	1-60min	N
	Inférieur: N/A				
Poisson	Supérieur: 375°F/190°C	12	180-500°F/ 80-260°C	1-60min	N
	Inférieur: N/A				
Ailes	Supérieur: 450°F/230°C	13	180-500°F/ 80-260°C	1-60min	N
	Inférieur: N/A				

Fonction	Température prédéfinie (°F/°C)	Durée prédéfinie (minutes)	Plage de température (°F/°C)	Plage de durée (minutes)	Préchauffer (Y/N)
Bifteque	Supérieur: 400°F/200°C	12	180-575°F/ 80-300°C	1-60min	Y
	Inférieur: N/A				
Manuel (Friture à air)	Supérieur: 395°F/200°C	15	180-500°F/ 80-260°C	1-60min	N
	Inférieur: N/A				
Chauffer	Supérieur: 160°F/70°C	60	105-215°F/ 40-100°C	1-90min	N
	Inférieur: N/A				
Rôtir	Supérieur: 500°F/260°C	16	105-575°F/ 40-300°C	1-90min	Y
	Inférieur: N/A				
Faire griller	Supérieur: 375°F/190°C	3	105-430°F/ 40-220°C	1-90min	N
	Inférieur: N/A				
Faire cuire	Supérieur: 350°F/175°C	20	105-430°F/ 40-220°C	1-90min	N
	Inférieur: N/A				
Gril	Supérieur: 400°F/200°C	15	105-430°F/ 40-220°C	1-90min	N
	Inférieur: N/A				
Manuel (Four)	Supérieur: 360°F/180°C	20	105-430°F/ 40-220°C	1-90min	N
	Inférieur: N/A				



IMPORTANT

La température et les temps de préparation indiqués dans le tableau sont des directives et varient selon les recettes et la quantité d'ingrédients, la forme et la texture des aliments. La température et la durée de cuisson peuvent être ajustés au besoin.

Les modes Frites et Légumes disposent d'une fonction de rappel « Secouer ».

- Lorsque la cuisson atteint la moitié de la durée définie, l'appareil émet 3 bips longs pour inviter l'utilisateur à retourner la poêle, et l'indicateur de recette correspondant clignote pendant une minute avant de rester allumé.
- Si la durée est réinitialisée pendant la cuisson, le rappel « Secouer » est également réinitialisé.

Utilisation de votre four à pizza

1. Placer l'appareil sur une surface stable, de niveau et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace pour ouvrir la porte.

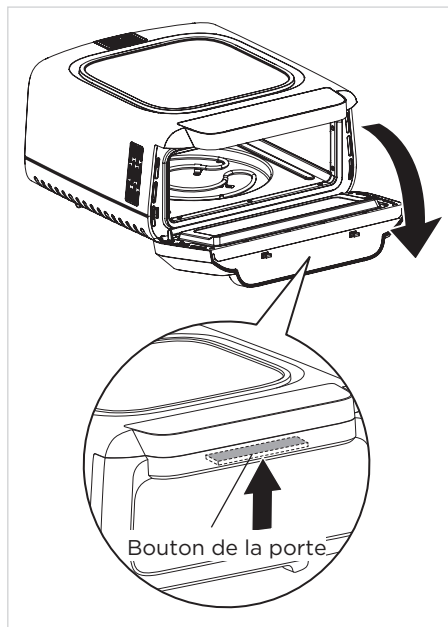
Ne posez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Pour une bonne ventilation, laissez au moins 4" (10cm) d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 5" (12,7cm) au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet dans ces zones afin d'éviter tout risque d'incendie.



IMPORTANT

Ne pas obstruer les sorties d'air du produit.

2. Brancher l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton situé sous la poignée de porte, puis tirez la porte vers l'avant pour l'ouvrir.



4. Pour obtenir des résultats de cuisson parfaits, choisissez le Plateau de friture à air ou la Pierre à pizza en fonction des aliments que vous souhaitez cuire.

Pierre à pizza

Ce mode est destiné à répartir la chaleur de manière uniforme, garantissant ainsi des résultats de cuisson parfaits à chaque fois. Idéal pour les pizzas, le pain et les pains plats.



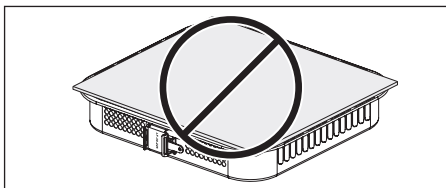
REMARQUE

- Veuillez ne pas nettoyer la pierre immédiatement après la cuisson, mais attendez qu'elle ait complètement refroidi avant de la nettoyer.
- Ne placez pas la pizza sur la pierre à pizza avant le préchauffage — cela risque de faire adhérer la pizza à la pierre.

Plateau pour friture à air

Idéal pour les ailes de poulet, les pommes frites ou les légumes rôtis.

Remarque: Veuillez ne pas utiliser simultanément le plateau de friture à air chaud et la pierre à pizza. Cela pourrait causer des dommages à ces deux accessoires.



Astuces : Lorsque vous préparez une pizza napolitaine, placez la pierre à pizza dans l'appareil avant de commencer le préchauffage. Utilisez une pelle à pizza pour déposer la pizza sur la pierre à pizza une fois le préchauffage terminé. Saupoudrez une fine couche de farine ou de semoule de maïs sur la pelle à pizza, puis placez la pâte à pizza aplatie dessus. Avant de l'insérer dans l'appareil, assurez-vous que la pâte à pizza peut glisser sur la pelle à pizza et essuyez tout excédent de farine ou de semoule de maïs.

5. Mettez les aliments dans le four et assurez-vous que la porte enclenche correctement.

Remarque: Si vous utilisez un mode avec une étape de préchauffage, veuillez placer les aliments uniquement une fois le préchauffage terminé.

6. Appuyez sur le bouton d'alimentation une fois pour allumer l'appareil.

7. Sélectionnez le mode souhaité en appuyant sur le bouton « Pizza », « Friture à air » ou « Four ». Chaque mode dispose d'un réglage d'usine par défaut optimisé pour les scénarios de cuisson classiques.

Remarque: Si le mode Napolitain est sélectionné, veuillez vous reporter aux instructions relatives au mode Napolitain à la page 8.

8. Pour modifier les réglages d'usine par défaut, appuyez sur le bouton « TEMP/TIME » afin d'activer le réglage de la température ou de la minuterie. Utilisez ensuite les boutons « + » ou « - » pour régler la valeur souhaitée.

Remarque: Si le mode sélectionné prend en charge le réglage séparé de la température pour les couches supérieure et inférieure, appuyez sur le bouton TOP/DECK pour basculer entre le réglage de la température de la couche supérieure et celui de la couche inférieure.

9. Appuyez sur le bouton Démarrer/Pause pour commencer la préparation des aliments.

Préchauffage

Pour les modes nécessitant un préchauffage : le voyant « Préchauffer » s'allume et le four commence à préchauffer. Un bip continu retentira lorsque le préchauffage sera terminé, le voyant « Prêt » s'allume. Ne placez les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage terminé.

Après avoir placé les aliments à l'intérieur, fermez la porte et assurez-vous qu'elle enclenche correctement. Appuyez à nouveau sur le bouton « Démarrer/Pause » pour lancer le minuteur.

- Si le mode prend en charge le réglage séparé des températures supérieure et inférieure, le préchauffage s'arrête uniquement à la température supérieure définie.
- Si aucun aliment n'est placé à l'intérieur, l'appareil émettra un bip sonore à intervalles réguliers pour vous le rappeler.

10. À la fin de la durée programmée, la machine émettra un bip sonore.

11. Tirez la poignée pour ouvrir la porte.

12. Utilisez la poignée amovible pour retirer le Plateau de friture à air. Ou utilisez une planche à pizza pour retirer les aliments.

Remarque: Une fois le programme terminé, le ventilateur continuera de fonctionner pendant 3 minutes supplémentaires.



AVERTISSEMENT : Risque d'air chaud et de vapeur

En ouvrant la porte du four en cours d'utilisation, air chaud et vapeur peuvent s'échapper vite (risque de brûlures).

Soyez prudent :

- Tenez-vous sur le côté à l'ouverture.
- Éloignez visage et mains de l'ouverture.
- Laissez la vapeur s'échapper avant d'insérer la main.
- Gardez enfants et animaux à distance pendant le fonctionnement.
- Portez toujours des gants isolants thermiques lorsque vous sortez ou rangez des aliments. Travailler sans gants comporte un risque de brûlure.

13. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de nettoyer l'intérieur ou les accessoires. Lorsque l'appareil est complètement refroidi, utilisez un chiffon humide et un détergent doux. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.



AVERTISSEMENT

- N'immergez jamais l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne nettoyez jamais votre appareil avec des fluides inflammables tels que l'alcool, le kérosène, l'essence, les diluants, les solvants, les décapants ou avec des produits chimiques tels que les détergents à base d'ammoniaque, les acides, les vinaigres, la soude ou les abrasifs tels que les savons.
- N'utilisez pas d'équipement à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après le nettoyage, assurez-vous que le four est complètement sec avant de l'utiliser.
- Veuillez ne pas utiliser simultanément le plateau de friture à air chaud et la pierre à pizza. Cela pourrait causer des dommages à ces deux accessoires.



REMARQUE

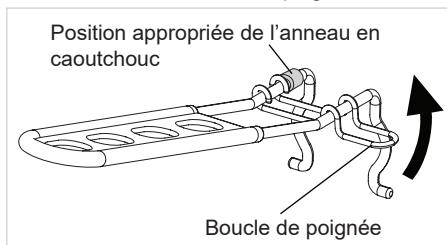
Il est important de nettoyer votre appareil après chaque utilisation, car l'accumulation d'huile, de graisse ou d'aliments peut provoquer des odeurs désagréables, des dysfonctionnements et une baisse de performance.

Pour utiliser la poignée amovible

Pour plateau de friture à air

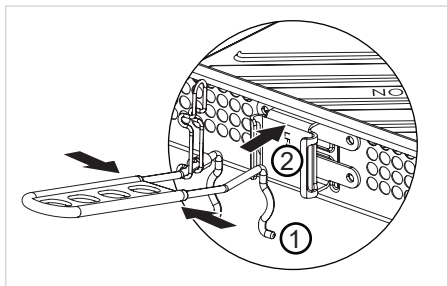
a. Vérifiez que l'anneau en caoutchouc noir est bien positionné. La position appropriée est indiquée dans la figure ci-dessous.

b. Détachez la boucle de la poignée.

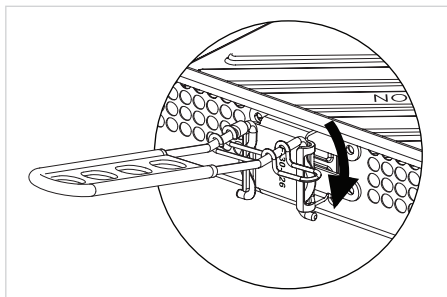


c. Serrez la poignée avec votre main.

d. Fixez-la à la boucle du plateau de Friture à air.



e. Relâchez la poignée et réinstallez la boucle de la poignée.



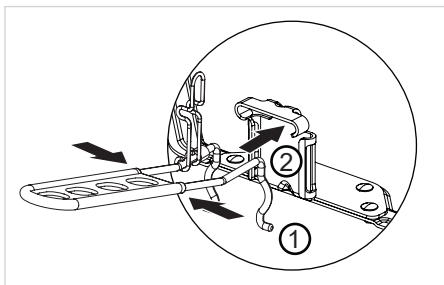
Pour pelle à pizza

a. Vérifiez que l'anneau en caoutchouc noir est bien positionné. Veuillez vous référer au schéma dans la section « Plateau de cuisson à l'air chaud ».

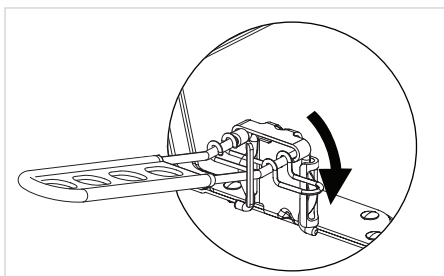
b. Détachez la boucle de la poignée.

c. Serrez la poignée avec votre main.

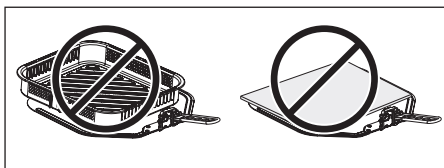
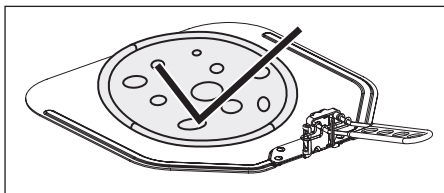
d. Fixez-la à la boucle de la planche à pizza.



e. Relâchez la poignée et réinstallez la boucle de la poignée.



Remarque: La pelle à pizza est conçue pour transporter la pizza vers et depuis l'appareil. Ne l'utilisez jamais pour transporter la pierre à pizza ou le plateau de friture à air.



14

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Code d'erreur

Lorsque les codes d'erreur ci-dessous s'affichent à l'écran, contactez votre centre de services Frigidaire autorisé.

Code d'erreur	Description
E1	Le capteur de température de chauffage supérieur détecte un circuit défectueux.
E2	Le capteur de température de chauffage supérieur détecte un court-circuit.
E3	Le capteur de température de chauffage inférieur détecte un circuit défectueux.
E4	Le capteur de température de chauffage inférieur détecte un court-circuit.

Nettoyage

Pour éviter tout risque de commotion électrique, débranchez la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien. Vous devez effectuer le nettoyage avec un appareil de froid.

Nettoyage de l'unité principale

Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil et son câble électrique.

Utilisez une brosse à poils souples pour balayer délicatement les miettes ou la farine autour des éléments. N'appuyez pas et ne rayez pas la surface.

Nettoyage des accessoires

Pour les accessoires (à l'exclusion de la pierre à pizza), utilisez une éponge douce et un détergent doux et rincez abondamment pour nettoyer les accessoires. Nettoyez les accessoires uniquement après qu'ils aient refroidi.

Pour nettoyer la pierre à pizza, retirez-la de l'appareil et nettoyez les miettes et les cendres à l'aide de la brosse. Vous pouvez également utiliser une brosse métallique pour retirer les restes de nourriture cuite au four. Vous pouvez rincer la pierre à l'eau si nécessaire, mais veuillez NE PAS la plonger dans l'eau.

Assurez-vous que la pierre est complètement sèche avant de la réutiliser dans l'appareil. Les pierres humides ou mouillées peuvent se fissurer lorsqu'elles sont chauffées.

NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau ni l'utiliser lorsqu'elle est humide.

Si votre pierre se brise, éteignez votre appareil, laissez-le refroidir complètement et débranchez-le avant de retirer la pierre cassée. Si votre appareil est sous garantie, contactez notre équipe de soutien pour commander un appareil de remplacement. Si votre appareil n'est plus sous garantie, vous pouvez acheter une nouvelle pierre à pizza sur frigidaire.com.



REMARQUE

La pelle à pizza et le coupe-pizza ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

Entreposage

1. Éteindre et laisser refroidir l'appareil complètement.
2. S'assurer que tous les composants et accessoires sont propres et secs.
3. Ranger votre appareil chaud dans un endroit plat, sec et sécuritaire, loin des enfants.

Utiliser ce guide pour vous aider à résoudre les problèmes courants qui peuvent nuire à la performance du produit. Si cela n'aide pas à améliorer le problème, bien vouloir communiquer avec le service à la clientèle.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec mise à la terre.
	Le bouton de démarrage n'est pas enfoncé.	Appuyez sur le bouton de démarrage/d'alimentation après avoir réglé la température et la durée.
Les ingrédients frits ne sont pas assez cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Faites cuire les ingrédients en petites quantités (pour une cuisson plus uniforme).
	Vous avez sélectionné une température trop basse.	Réglez la température souhaitée.
Les ingrédients ne cuisent pas uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés à mi-cuisson.	Secouez les ingrédients empilés/croisés (par exemple, les frites) à mi-cuisson.
Les casse-croûtes frits manquent de croustillant.	Casse-croûtes usagés destinés aux friteuses traditionnelles.	Utilisez des en-cas adaptés au four.
Impossible de faire glisser correctement le panier.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du repère « MAX ».
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Préparation des ingrédients gras.	L'huile produite lors des éclaboussures sur le chauffage dégage une fumée blanche. Ce phénomène est bien normal.
	Résidus de graisse laissés dans le panier lors de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par les résidus de graisse chauffés dans le panier. Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale.	Utilisation d'un mauvais type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Rinçage insuffisant des bâtonnets de pommes de terre avant la friture.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de leur surface.

Modèle	FRPO100B, FRPO110B, FRPO120B FRPO200BC, FRPO210BC, FRPO220BC
Tension	120V
Fréquence	60Hz
Alimentation	1750W
Capacité	13.7Qt
Couleur	Noir

16

GARANTIE LIMITÉE

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de votre date de livraison 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 :

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
2. Produit qui n'appartient plus à son propriétaire initial et appartient à un tiers ou a été déplacé en dehors des États-Unis ou du Canada.
3. Présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « en l'état » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les produits utilisés dans un environnement commercial.
6. 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.
7. Les appels au S.A.V. visant à corriger l'installation de votre appareil ou à vous indiquer comment utiliser celui-ci.
8. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible aux fins de S.A.V., comme le retrait de décorations, d'unités, de clayettes, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa date d'expédition depuis l'usine.
9. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, filtres à air, autres produits consommables, boutons, poignées ou autres pièces cosmétiques de l'appareil.
10. Frais de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
11. Les suppléments, y compris, mais sans s'y limiter, les appels de service après l'heure, le week-end ou les jours fériés, les péages, les frais de voyage en ferry ou les frais kilométriques pour les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.
12. Les dommages aux finitions de l'appareil ou au domicile survenus pendant le transport ou l'installation, y compris, sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages occasionnés par : les services réalisés par des prestataires de service non autorisés; l'utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux d'origine ou des pièces obtenues auprès de sociétés autres que les prestataires de service autorisés; ou des causes exogènes comme les détournements, utilisations abusives, alimentations inadéquates, accidents, incendies ou cas de force majeure.

EXCLUSION DE GARANTIES TACITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE À POUVOIR FAIRE RÉPARER OU REMPLACER TOUT OU PARTIE DU PRODUIT TEL QUE PRÉVU AUX PRÉSENTES. LES RÉCLAMATIONS REPOSANT SUR DES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, DANS LA LIMITE D'UN AN MINIMUM EN TOUT ÉTAT DE CAUSE. ELECTROLUX NE SAURAIT VOIR SA RESPONSABILITÉ ENGAGÉE AU TITRE DE TOUT DOMMAGE CONSÉCUTIF OU ACCESSOIRE TELS QUE DES DOMMAGES MATÉRIELS ET FRAIS ACCESSOIRES DÉCOULANT DE TOUTE VIOLATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE TACITE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, OU PRÉVOIENT DES LIMITATIONS POUR LA DURÉE DES GARANTIES TACITES, DE SORTE QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES PARTICULIERS. VOUS POURREZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS DISTINCTS D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Pour bénéficier d'une intervention du S.A.V.

Conservez votre reçu, votre bordereau de livraison ou tout autre justificatif de paiement approprié permettant d'identifier la période de garantie dans l'éventualité où l'intervention du S.A.V. serait nécessaire. En cas d'intervention du S.A.V., il est de votre intérêt supérieur de vous procurer tout justificatif s'y rapportant et de le conserver précieusement. Vous pourrez bénéficier d'une intervention du S.A.V. en vertu de la présente garantie en contactant Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone figurant ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis, à Porto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Porto Rico, votre appareil est garanti par Electrolux Consumer Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise aucune personne à modifier ni à ajouter des obligations au titre de la présente garantie. Les obligations relatives au S.A.V. et aux pièces au titre de la présente garantie doivent être remplies par Electrolux ou par toute société de S.A.V. agréée. Les caractéristiques ou fonctionnalités du produit décrites ou illustrées sont susceptibles de modification sans préavis.

États-Unis et Porto Rico
1-800 374 4432
Electrolux Consumer Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

FRIGIDAIRE

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

FRIGIDAIRE

Bienvenue *à la maison.*

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



soutien aux propriétaires



accessoires



service



enregistrement

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

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352