

FRIGIDAIRE®

Conseils pour

L'utilisation Et L'entretien

de votre Grille-Pain Four à Convection

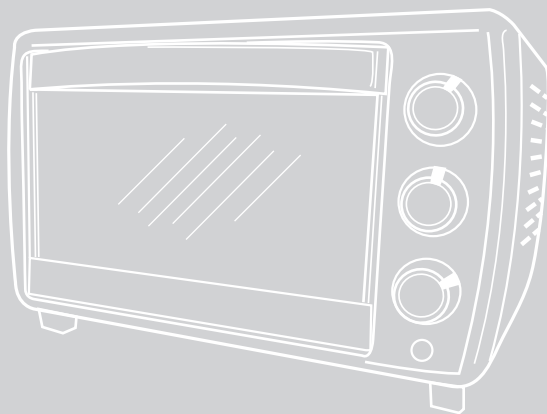


TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2-3	Nettoyage de votre grille-pain four à convection	8
Pièces et caractéristiques	4	Pièces de rechange	8
Avant d'utiliser votre grille-pain four à convection	5	Information sur la garantie	9
Cuisson avec votre grille-pain four à convection	6-7	Mode d'emploi en espagnol	10-18
Tableau de cuisson	7	Mode d'emploi en français	19-27

Effectuer l'enregistrement en ligne à : **www.frigidaire.com/productregistration**

États-Unis et Canada 1-888-845-7330

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, incluant les suivantes :

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez plutôt les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants, une surveillance constante est nécessaire.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque celui-ci n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou de retirer des pièces.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est endommagé d'une façon ou d'une autre, retournez celui-ci au centre de service autorisé le plus près pour inspection, réparation ou réglage.
7. Ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon contact avec les surfaces chaudes ou pendre d'une table ou un comptoir où il peut être tirée par les enfants ou trébucher dessus par inadvertance.
9. Ne le déposez pas sur ou près d'un gaz chaud ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chauffé ou dans un four à micro-ondes.
10. N'utilisez pas l'appareil d'autres façons que celles pour lesquelles il a été conçues.
11. Ne pas utiliser de tampons à récurer en acier. Le tampon pourrait se briser et entrer en contact avec les pièces électriques et causer une décharge électrique.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures corporelles sérieuses.
13. Lorsque le four fonctionne, un espacement d'au moins quatre pouces doit être présent de chaque côté de l'appareil, assurant ainsi une ventilation adéquate.
14. Pour débrancher le grille-pain four, tournez le bouton de minuterie à « 0 » pour éteindre le four. Retirez ensuite le cordon de la prise de courant. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
15. Soyez extrêmement prudents lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
16. Ne recouvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre pièce du four avec un papier d'aluminium. Cela pourrait faire surchauffer le four.
17. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou que vous jetez de la graisse chaude ou tout autre liquide.
18. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le grille-pain, car ceux-ci pourraient s'enflammer ou causer une décharge électrique.
19. Si le four, pendant son fonctionnement, est recouvert ou s'il touche à un matériel inflammable, incluant des rideaux, draperies, murs, ou autres, un incendie pourrait survenir. Ne rangez pas ou ne laissez pas d'articles sur le four pendant le fonctionnement.
20. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des contenants autres qu'en métal ou en verre.
21. Ne rangez pas l'un des matériels suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tout autre matériel inflammable.
22. Ne rangez pas des matériaux dans ce four, à l'exception de ceux recommandés par le fabricant, lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

23. Portez toujours des lunettes de sécurité et des gants de cuisine lorsque vous insérez ou retirez des articles d'un four chaud.
24. Cet appareil possède une porte en verre trempé de sécurité. Le verre est plus robuste que d'ordinaire et plus résistant aux cassures. Le verre trempé peut briser, mais les morceaux ne seront pas pointus. Évitez d'égratigner ou de rayer la surface de la porte ou des coins. Si la porte est égratignée ou rayée, appelez le service à la clientèle au numéro sans frais avant d'utiliser le four.
25. Pour éteindre le grille-pain four à convection, tournez le bouton de minuterie à la position « 0 ».
26. AVERTISSEMENT : Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme des causes de cancer, de malformations congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction. LAVEZ VOS MAINS APRÈS TOUTE MANIPULATION.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Information de sécurité pour le consommateur

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE UTILISATION RÉSIDENIELLE SEULEMENT.

Fiche polarisée

Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une façon dans une prise murale polarisée. Si la fiche ne peut y être insérée entièrement dans la prise, retournez la fiche et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. En aucun temps la prise de ne doit être modifiée.



MISE EN GARDE

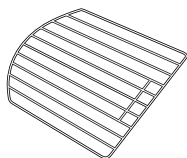
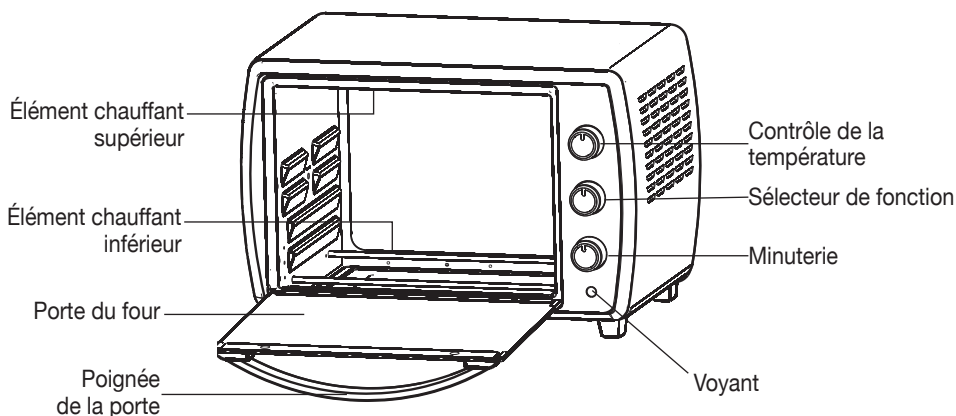
Directives pour un cordon court : Votre grille-pain four à convection est doté d'un cordon d'alimentation court comme précaution de sécurité pour prévenir les blessures ou les dommages à la propriété qui peuvent survenir lorsque l'on tire, trébuche ou s'accroche dans un long cordon. Un adulte doit superviser les enfants qui utilisent ou se tiennent à proximité de cet appareil. Si une rallonge électrique est utilisée (1), les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon ou la rallonge électrique devraient être au moins équivalentes ou supérieures à celles de l'appareil (2). Le cordon devrait être positionné de façon à ne pas pendre au-dessus du comptoir ou de la table, là où il pourrait être tiré par les enfants ou sur lesquels on pourrait trébucher.



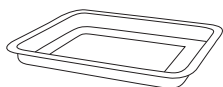
AVERTISSEMENT

Alimentation électrique : Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il devrait fonctionner sur un circuit électrique distinct des autres appareils.

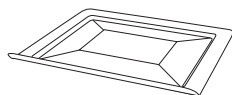
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



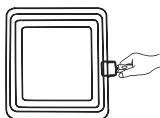
Grille de cuisson – Utilisez-la pour les aliments secs comme les rôties et les pommes de terre cuites au four. Utilisez aussi la grille pour supporter les casseroles ou les autres plats de cuisson.



Plat de cuisson – Utilisez-le pour griller et faire cuire les viandes, la volaille, le poisson et autres aliments.



Ramasse-miettes – Laissez-le dans le four pendant la cuisson pour ramasser les gouttes et les déversements. Faites glisser le ramasse-miettes en place sous les éléments chauffants inférieurs.



Poignée de plateau – Utilisez-la pour sortir du four le ramasse-miettes, la grille ou le plat de cuisson, lorsqu'il est chaud.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

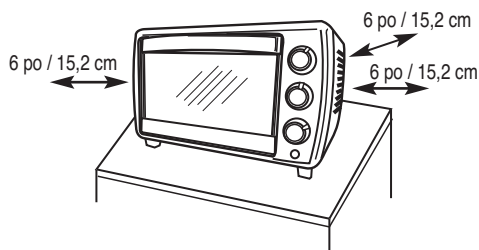
Numéro de modèle	FRCN06K5NS
Alimentation électrique	120 volts c.a. seulement; 60 Hz
Puissance nominale	1440 watts
Dimensions	Largeur : 19,38 po / 492 mm Profondeur : 14,49 po / 368 mm Hauteur : 11,81 po / 300 mm

AVANT D'UTILISER VOTRE GRILLE-PAIN FOUR À CONVECTION

Déballez et examinez

- Retirez soigneusement tout emballage de la boîte et assurez-vous que tous les accessoires sont bien présents, et que le grille-pain four et les accessoires semblent exempts de tous dommages physiques. Si vous découvrez des dommages physiques, que des pièces sont manquantes, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle au 1-888-845-7330 avant de brancher l'appareil.
- Retirez tout matériel imprimé ou collé sur le four. Ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur pour vous assurer qu'il ne contient aucun matériel d'emballage ou objet quelconque.
- Enlevez la grille de cuisson, le plat de cuisson, le ramasse-miettes et la poignée de plateau. Lavez à l'eau chaude savonneuse et laissez sécher complètement avant de les remettre dans le four.

Préparation pour l'utilisation



1. Placez le four sur une surface plane loin des fenêtres, avec un dégagement suffisant pour que l'air puisse circuler sur tous les côtés. Ne laissez jamais de rideaux, de serviettes, de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec le four lorsqu'il est en marche.
2. Branchez le four dans une prise mise à la terre correctement. Le four doit être le seul appareil en marche sur ce circuit électrique.
3. Faites chauffer le four avant d'effectuer une cuisson pour la première fois. Placez le ramasse-miettes, le plat de cuisson et la grille de cuisson à l'intérieur du four. Réglez la température à 220 °C (425 °F) et réglez le sélecteur de fonction à rôtir/griller. Mettez le four en marche en

tournant la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre à la position 15 minutes.

4. Après que ce cycle est complété, le grille-pain four à convection est prêt à être utilisé.

REMARQUE : Pendant ce processus de rodage, le four peut produire une légère fumée et/ou une odeur de brûlé. Ceci est normal.

Chaque fois que vous utilisez le four

- Laissez le ramasse-miettes en place, mais enlevez la grille de cuisson ou le plat de cuisson si vous ne les utilisez pas pour le plat que vous préparez.
- Si la poignée de plateau est rangée dans le four, enlevez-la avant de mettre le four en marche.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucun article sur le dessus du four avant de le mettre en marche.

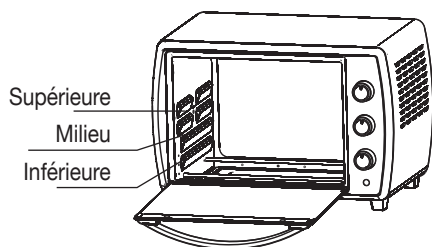


MISE EN GARDE

Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Ceci peut empêcher le four de chauffer correctement.

CUISSON AVEC VOTRE GRILLE-PAIN FOUR À CONVECTION

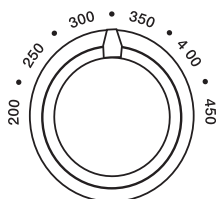
Positions de la grille de cuisson



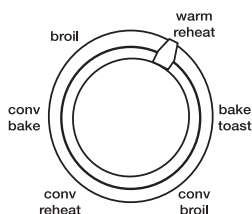
Les trois fentes de positions des grilles sont situées sur le côté intérieur du four; elles vous permettent de positionner les aliments à la bonne hauteur. Assurez-vous de toujours placer les aliments à au moins 2,5 cm (1 po) des éléments chauffants.

Placez la grille au centre du four pour la plupart des types de cuisson. Surveillez toujours la nourriture pendant la cuisson. Déplacez les aliments sur la grille inférieure si le dessus devient trop doré ou sur la grille supérieure si le fond est trop doré.

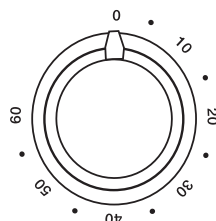
Réglage des commandes du four



Contrôle de la température – Tournez le bouton pour régler le four à la température désirée. Consultez le tableau de la page 25 pour obtenir les températures suggérées.



Sélecteur de fonction – Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre à la position du type de cuisson désirée. Trois réglages utilisent la convection en plus des éléments chauffants électriques. Lors de la cuisson à convection, un ventilateur fait circuler l'air continuellement autour des aliments pour une cuisson plus rapide et plus uniforme. La plupart des recettes recommandent de réduire la température de 15 °C (25 °F) lorsque vous utilisez la cuisson à convection.



Minuterie – Mettez le four en marche en tournant la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson désiré. Lorsque vous réglez à moins de 5 minutes, dépassez jusqu'à 6 minutes et retournez au temps de minuterie désiré. Le four s'éteindra automatiquement lorsque le temps de cuisson sera écoulé et la sonnerie retentira. Pour arrêter le four manuellement, tournez la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position « 0 ».

REMARQUE : Si l'intérieur du four est sale, la cuisson peut être plus longue que d'habitude.

CUISSON AVEC VOTRE GRILLE-PAIN FOUR À CONVECTION

Cuisson au four

Centrez les aliments sur la grille de cuisson et ajustez la hauteur de la grille de façon à ce que les aliments soient centrés dans le four. Assurez-vous de tenir compte des aliments qui lèvent pendant la cuisson en les plaçant plus bas dans le four.

Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont activés avec cette fonction. Si la recette nécessite de préchauffer le four, attendez 3 à 5 minutes avant d'ajouter les aliments.

Cuisson au grilloir

La cuisson au grilloir fait cuire les aliments du haut vers le bas en facilitant la dorure des aliments sur le dessus puisqu'il n'y a que l'élément supérieur qui est en marche. Plus les aliments sont placés près de la partie supérieure du four, plus rapidement ces derniers vont brunir.

Si les aliments brunissent trop ou trop rapidement, baissez la grille et réduisez la température. Le grille-pain four à convection n'a pas de fonction de cuisson

la porte ouverte. La porte doit donc être fermée lors de la cuisson au grilloir.

REMARQUE : Les aliments à faire brunir doivent toujours être situés à au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant supérieur. Pour les aliments comme le poisson ou le poulet ou pour obtenir une cuisson moins dorée, placez la grille à une position plus basse.

Grille-pain

Faites griller jusqu'à six tranches de pain à la fois. Peu importe la quantité de tranches, le pain doit toujours être placé directement sur la grille de cuisson et aussi près du centre de la grille que possible. Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont activés avec la fonction grille-pain. Ajustez la hauteur de la grille de cuisson selon le type et l'épaisseur des tranches de pain. Pour les bagels et les muffins anglais, placez le côté coupé vers le haut.

REMARQUE : Il est normal qu'il se forme de la condensation sur la vitre de la porte du four lorsque vous grillez du pain humide ou frais.

Tableau de cuisson

Aliments	Température de cuisson	Temps de cuisson	Température interne*
2 à 3 galettes de hamburger	190 à 205 °C (375 à 400 °F)	5 à 8 min	71 °C (160 °F)
Volaille, demi-poulet	177 °C (350 °F)	30 à 35 min	74 °C (165 °F)
Porc ou bœuf frais	163 à 177 °C (325 à 350 °F)	44 min/kg (20 min/lb)	66 °C (150 °F)
Jambon, tranche de 1,27 cm (0,5 po) d'épais	190 °C (375 °F)	8-10 min.	60 °C (140 °F)
Fruits de mer	190 °C (375 °F)	8-10 min.	63 °C (145 °F)
Plats à base d'œufs	163 °C (325 °F)	per recipe	71 °C (160 °F)
Ragoûts	177 °C (350 °F)	per recipe	74 °C (165 °F)

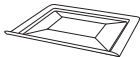
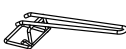
*Utilisez un thermomètre pour aliments afin de vous assurer que la viande, la volaille et les autres aliments que vous cuisinez atteignent la température interne sécuritaire. Pour obtenir plus d'information, consultez le site Web www.foodsafety.gov

NETTOYAGE DE VOTRE GRILLE-PAIN FOUR À CONVECTION

- Avant de le nettoyer, éteignez le four et débranchez-le.
- Prévoyez suffisamment de temps pour que toutes les surfaces du four refroidissent complètement.
- Pour un nettoyage quotidien, essuyez la surface extérieure avec un chiffon propre et humide. Pour améliorer encore plus le fini extérieur en acier inoxydable, Frigidaire recommande l'Ecosential Stainless Steel Cleaner, de SmartChoice™. Vous pouvez le commander en ligne sur le site suivant : <http://frigidaire.stores.yahoo.net> ou par téléphone au 1-800-599-7579.
- La grille de cuisson, le plat de cuisson et le ramasse-miettes peuvent aller au lave-vaisselle, mais ils doivent être placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Pour le nettoyage à la main, lavez à l'eau chaude savonneuse et séchez complètement avant de remettre dans le four.
- Lavez l'intérieur du four seulement avec un linge ou un autre chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou métalliques à l'intérieur du four, car cela pourrait endommager la surface.
- N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, entraînant un risque de décharge électrique.
- N'immergez pas le grille-pain four à convection dans l'eau ou dans d'autres liquides.

REMARQUE : Nettoyez votre grille-pain four régulièrement pour réduire au minimum les risques d'incendie et pour améliorer la performance de cuisson de votre appareil.

PIÈCES DE RECHANGE

Frigidaire Accessories / Accesorios de Frigidaire / Accessoirs de Frigidaire		Part No. N° De Parte / N° De Pièce
	Cooking rack <i>Parrilla de cocción / Grille de cuisson</i>	69035
	Baking pan <i>Bandeja para hornear / Plat de cuisson</i>	69036
	Crumb tray <i>Bandeja receptora de migajas / Ramasse-miettes</i>	69037
	Tray grabber <i>Sujetador de bandejas / Poignée de plateau</i>	69038
	Replacement rubber feet (4-pack) <i>Patatas de goma de repuesto (paquete de 4) / Pieds en caoutchouc de remplacement (emballage de 4)</i>	69039

Pour commander des pièces de rechange aux É.-U. et au Mexique, rendez-vous sur le site www.frigidaire.com/professional
 Pour commander des pièces de rechange au Canada, rendez-vous sur le site www.frigidaire.ca ou appelez le 1-888-845-7330
Heures d'ouverture : Lundi au vendredi, 9 h à 20 h 30 HNE; samedi et dimanche, 11 h à 19 h 30 HNE.
 (Veuillez appeler le même numéro si vous avez des questions ou si vous éprouvez des problèmes.)

Pour connaître les prix, consultez notre site Web www.frigidaire.com/professional ou appelez le 1-888-845-7330

INFORMATION SUR LA GARANTIE DES PETITS APPAREILS MÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée de un (1) an. Pendant un (1) an, à compter de la date d'achat originale, Electrolux réparera ou remplacera l'appareil ou les pièces, à la discrétion d'Electrolux, prouvée comme étant défectueux(se) en matériel ou main d'oeuvre, lorsque l'appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. Tous les frais de main-d'oeuvre et autres associés au retour de l'appareil ou des pièces à nos bureaux et les frais de retour de l'appareil ou des pièces à votre adresse sont exclus de cette garantie. Au titre de la politique de garantie, Electrolux ne remboursera pas le prix d'achat du client. Si un produit ou une pièce couvert par cette garantie n'est plus disponible, Electrolux remplacera le produit par un autre de valeur équivalente ou supérieure.

Exclusions : Cette garantie ne couvre pas :

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été retiré, altéré ou est rendu illisible.
- 2 Les produits ayant été transférés du propriétaire original à un autre tiers ou sortis du Canada ou des États-Unis.
- 3 La rouille sur l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.
- 4 Les produits achetés tels quels.
- 5 La perte d'aliments dus à une défaillance du produit.
- 6 Les produits utilisés pour un but commercial ou tout autre sauf pour une utilisation résidentielle.
- 7 La main-d'oeuvre et les visites d'entretien, peu importe les circonstances.
- 8 Les pièces de vitre ou les contenants, filtres, surfaces non adhérentes.
- 9 L'usure normale et déchirure.
- 10 Les dommages causés par une utilisation, une installation ou un service inadéquat; l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine Electrolux; la négligence; l'abus; la mauvaise utilisation; l'alimentation électrique excessive ou inadéquate; les accidents; les incendies; ou les cas de force majeure.

Conservez votre reçu ou toute autre preuve de paiement appropriée permettant d'établir la période de garantie. Si un service sous garantie était nécessaire, une preuve d'achat devra être fournie.

Si un service est nécessaire :

Pour obtenir un service sous garantie aux États-Unis ou au Canada, appelez au 1-888-845-7330. Veuillez avoir en main les informations suivantes : le numéro demodèle, le numéro de série et la date d'achat.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS :

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT, EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT, ET À LA SEULE DISCRÉTION D'ELECTROLUX. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À AU MOINS UN (1) AN, OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS DE RESTRICTION OU D'EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, OU DES RESTRICTIONS SUR LES GARANTIES IMPLICITES; DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS PROCURE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON LES L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés aux ÉTATS-UNIS et au CANADA. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Home Care Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Home Care Products Canada Inc. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis

1-888-845-7330

Electrolux Home Care Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

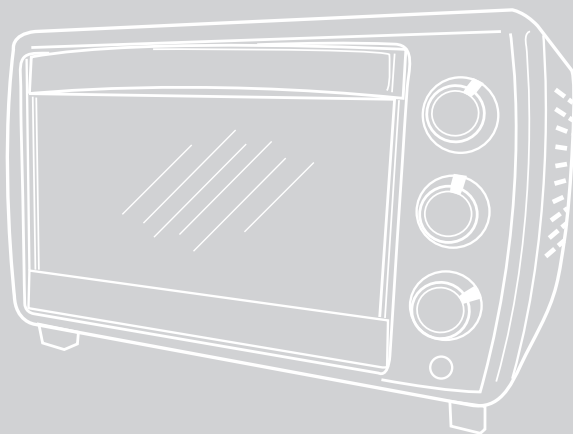
Canada

1-888-845-7330

Electrolux Home Care Products Canada Inc.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON, Canada L5V 3E4

FRIGIDAIRE®

Convection Toaster Oven



www.frigidaire.com/professional

USA & Canada 1-888-845-7330