

FRIGIDAIRE®

Tout sur le

Fonctionnement Et L'entretien

de votre Grille-Pain

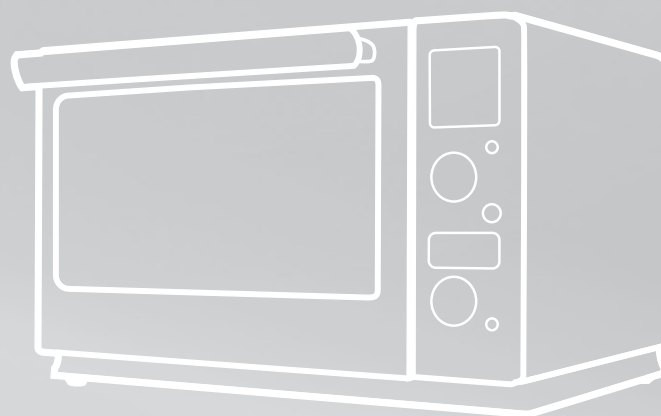


TABLE DES MATIÈRES

Importantes Mesures De Protection	30	Réglage De La Position Des Grilles De Cuisson.....	35
Importantes Consignes De Sécurité Pour Votre Grille-pain Four.....	31	Cuisiner Avec Le Grille-pain Four.....	36
Pièces Et Caractéristiques.....	32	Nettoyage De Votre Grille-pain Four.....	40
Avant D'utiliser Votre Grille-Pain Four.....	35	Dépannage.....	41
		Information Sur La Garantie	42

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

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 un choc 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 Branchez toujours la fiche de l'appareil en premier, et ensuite le cordon à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, éteindre l'appareil et débranchez le cordon en l'agrippant et en tirant sur la fiche. Ne jamais débrancher 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 un choc 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 pas ranger ou laissez 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.
- 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, appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pendant le fonctionnement de celui-ci. Les huit fonctions pré-réglées s'afficheront lors de la fermeture de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Information de Sécurité Pour le Consommateur

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE UTILISATION RÉSIDENIELLE SEULEMENT.

SÉCURITÉ DU GRILLE-PAIN FOUR FRIGIDAIRE

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 est muni d'un cordon d'alimentation court comme mesure de sécurité visant à prévenir les blessures corporelles et les dommages à la propriété pouvant survenir si le cordon est tiré, qu'il s'emmêle avec un cordon plus long ou si quelqu'un trébuche. 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

Risque de Décharge Électrique

Branchez l'appareil dans une prise murale électrique correctement reliée à la terre.

À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une décharge électrique ou la mort pourrait s'en suivre.

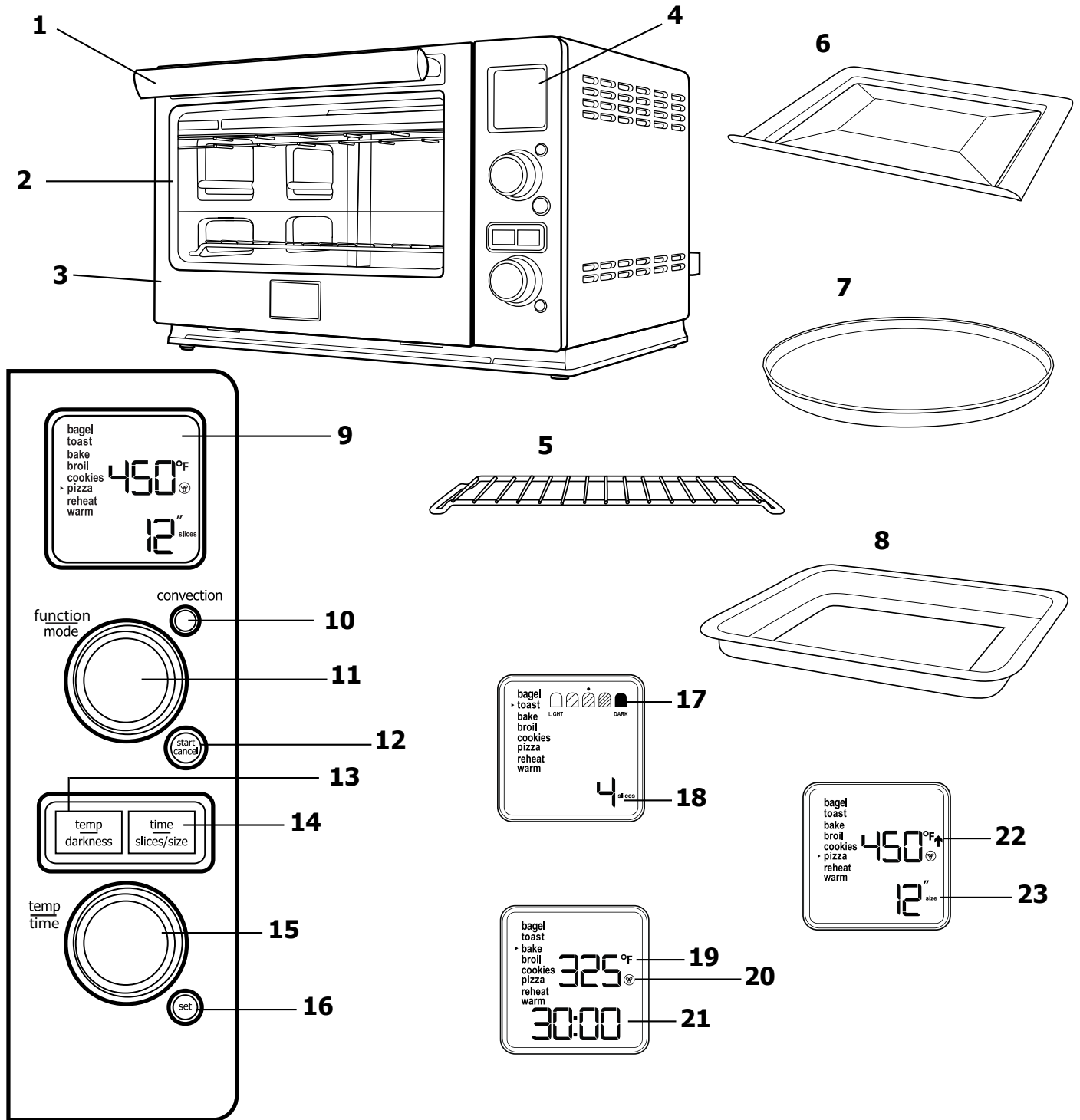
Alimentation Électrique

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre grille-pain four pourrait ne pas fonctionner correctement. Celui-ci devrait être connecté sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

Spécifications du Produit

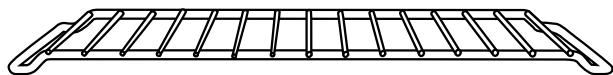
- ❑ Numéro De Modèle FPT006D7MS
- ❑ Puissance Nominale 1500W
- ❑ Puissance Nominale
Ou Éléments
Chauffants Supé 900W
- ❑ Puissance Nominale
Ou Éléments
Chauffants Inf. 600W
- ❑ Dimension Largeur 17.75" (450mm)
Profondeur 16.7" (421mm)
Hauteur 11.6" (289mm)
- ❑ Capacité Intérieure 0,6 pi. cu. (17L)

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



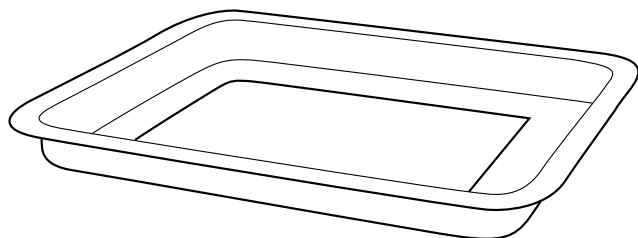
- | | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 1 Poignée De La Porte | 7 Plaque À Pizza | 13 Temp/Degré De Cuisson | 19 Température |
| 2 Porte En Verre Plat | 8 Moule À Cuisson | 14 Minuterie/Tranches/ Dimension | 20 Icône De Convection |
| 3 Cadre De Porte | 9 Écran ACL | 15 Temp/Minuterie | 21 Temps De Cuisson |
| 4 Panneau De Commande | 10 Système De Convection PowerPlus™ | 16 Régler | 22 Icône De Préchauffage |
| 5 Plateau De Cuisson | 11 Contrôle Fonctions/Mode | 17 Cuisson Rôtie/Bagel | 23 Taille De Pizza |
| 6 Ramasse-Miettes | 12 Marche/Annuler | 18 Qté De Tranches | |

Grille De Cuisson



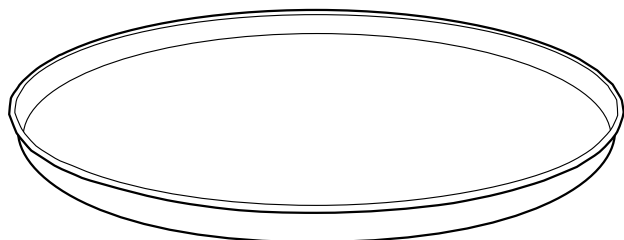
Peut être positionnée dans la partie supérieure, inférieure ou central des guides de support pour plateau. Cette option est particulièrement pratique pour le rôtissage, la cuisson et la cuisson en générale avec des casseroles et autres éléments d'une batterie de cuisine.

Moule À Cuisson



Pour être utilisé pour la cuisson au grilloir et la cuisson de la viande, du poulet, du poisson et autres aliments variés.

Plaque À Pizza



Pour être utilisée pour la cuisson au grilloir et pour faire cuire une pizza jusqu'à 12 pouces de diamètre.

Contrôle Fonctions/Mode

Sélectionne la fonction de cuisson.

Système De Convection PowerPlus™

Allume ou éteint le ventilateur.

Marche/Annuler

Met en marche et annule les fonctions de cuisson du grille-pain four. Lorsque le grille-pain four est allumé, seule la fonction de cuisson sélectionnée sera affichée sur l'écran ACL. Lorsque le grille-pain four est éteint, toutes les fonctions de cuisson sont visibles.

Temp/Cuisson

Utilisée pour saisir la température désirée ou le réglage de rôtissage des rôties.

Minuterie/Tranches/Dimension

Utilisée pour saisir les réglages de temps, des tranches ou de dimension.

Temp/Minuterie

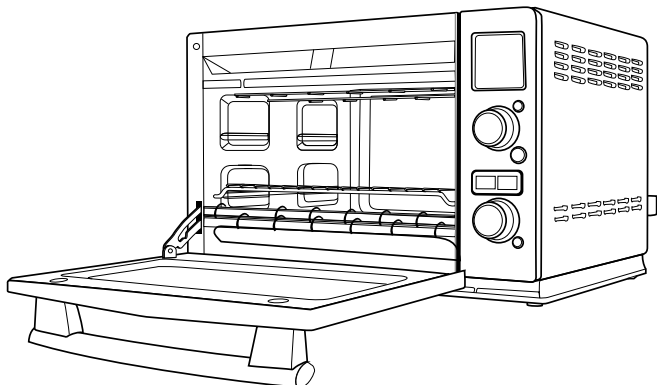
Utilisée pour sélectionner la température, la cuisson, le temps, les tranches et la dimension.

Régler

Utilisée pour sélectionner la température, la cuisson, le temps, les tranches et la dimension.

CARACTÉRISTIQUES DU GRILLE-PAIN FOUR

Grilles De Cuisson Du Grille-Pain Four

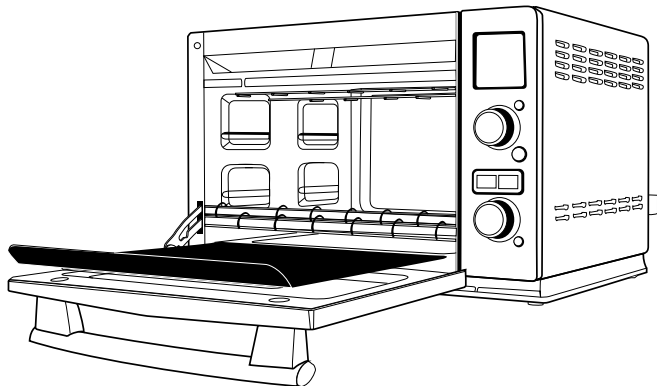


Le plateau de cuisson pratique du grille-pain four offre des positions de cuisson optimales et vous permet d'y déposer jusqu'à 6 tranches de pain; le plateau est aussi réversible afin d'atteindre une hauteur de cuisson optimale.

Fentes De Positionnement Pour Le Plateau

En utilisant le plateau de cuisson réversible, le four peut contenir jusqu'à 6 plateaux. Des fentes de positionnement sont présentes dans la partie supérieure, centrale et inférieure interne du four. La fente de positionnement centrale contient une butée de plateau.

Ramasse-Miettes Amovibles



On peut accéder au ramasse-miettes par l'ouverture de la porte du four; il est situé dans la partie inférieure, à l'intérieur du four. Il peut aisément être retiré pour nettoyage. Il est recommandé de le laver à la main. Laissez le four refroidir avant de le retirer.

Système De Convection

Le système de ventilation à convection fait circuler l'air autour de la nourriture, pour une cuisson plus rapide et plus uniforme. Cette fonction est automatiquement activée pour les fonctions cuire, biscuits, pizza et préchauffage. Elle peut aussi être activée pendant le

cycle de chauffage. Une icône de ventilateur apparaîtra à la droite de l'affichage de température, indiquant que la ventilation à convection fonctionne. Lorsque vous cuisinez avec la convection, la majorité des recettes recommandent de réduire la température de 25 °F.

Afin d'éviter toute surcuisson, vérifiez toujours les aliments 10 minutes avant la fin du temps de cuisson suggéré. Pour des résultats optimaux, maximiser le débit d'air en positionnant la nourriture au centre du plateau, en ne recouvrant pas la nourriture et en utilisant un article de cuisine avec les côtés les plus bas possibles.

Technologie De Cuisson Avancée

Les éléments chauffants utilisent une technologie à l'halogène et à infrarouge au quartz possédant une puissance de production électrique de 1 500 watts. Ces éléments utilisent des ondes de bandes infrarouge pour préchauffer le four et cuire la nourriture plus rapidement que ne le ferait un four conventionnel. Les éléments s'allumeront et s'éteindront pendant le fonctionnement normal, cuisant ainsi les aliments de façon plus uniforme.

Préchauffage PowerPlus®

À cause du chauffage rapide des éléments infrarouge, le temps de préchauffage est beaucoup plus court que ceux des grilles-pain four possédant des éléments chauffants conventionnels. Par exemple, la phase de préchauffage pour la fonction cuisson peut atteindre 325 °F avec la ventilation à convection sur une période de 3 minutes. La phase de préchauffage est indiquée lorsqu'une flèche vers le haut clignote à la droite de la température sur l'écran ACL.

Panneau De Commande

Le grand affichage ACL est facile à lire et indique les fonctions et les réglages de cuisson sélectionnés. Les gros boutons et commandes vous permettent de naviguer facilement dans les différentes fonctions et les différents réglages de cuisson.

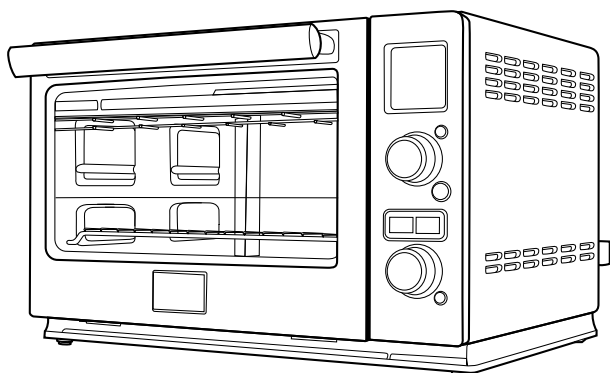
Minuterie

Pour les rôties et les bagels, la minuterie affichera le temps restant en se basant sur le niveau de rôtissage sélectionné dans les 5 possibilités. Pour la pizza, la minuterie affichera le temps restant en se basant sur la dimension de la pizza sélectionnée. Il est possible d'ajuster le temps de cuisson d'une pizza. Pour toutes les autres fonctions, la minuterie peut être réglée par l'utilisateur et voir le temps de cuisson restant.

Intérieur Antiadhérent Du Grille-Pain Four

L'intérieur antiadhérent facilite le nettoyage. L'intérieur de 0,6 pied cube est suffisamment grand pour cuire une pizza de 12 pouces ou faire rôtir 6 tranches de pain.

AVANT D'UTILISER VOTRE GRILLE-PAIN FOUR



Avant D'utiliser Votre Grille-Pain Four

- 1 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 ou que des pièces sont manquantes, veuillez, avant de brancher l'appareil, communiquer avec notre service à la clientèle au 1-888-845-7330.
- 2 Retirez toute documentation ou ruban du grille-pain four et inspectez l'intérieur en ouvrant la porte du four et en regardant à l'intérieur, vous assurant qu'aucun matériel d'emballage ou objets étrangers ne s'y trouve.
- 3 Après inspection, déposez le grille-pain four en position verticale sur un comptoir ou une table.
- 4 Retirez et nettoyez tous les accessoires dans une eau chaude savonneuse et séchez à fond avant de le remettre dans le four.
- 5 Branchez le grille-pain four dans une prise murale reliée à la terre. Le grille-pain four devrait être le seul appareil branché sur ce circuit.
- 6 Régler le four au mode cuisson à 425 °F pendant 15 minutes et appuyez sur le bouton Démarrer.
- 7 Une fois le cycle complété, le grille-pain four est maintenant prêt à être utilisé.

AVIS

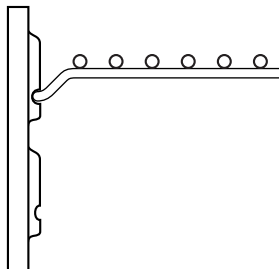
Pendant le processus de démarrage, le four pourrait produire une légère fumée. Cette situation est normale.

À Faire Avant Chaque Cuisson

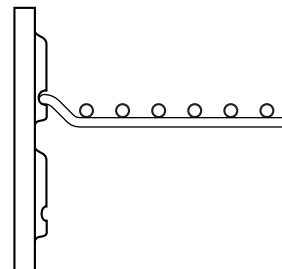
- 1 Retirez tous les articles non requis pour la prochaine procédure de cuisson.
- 2 Branchez le grille-pain four dans une prise murale reliée à la terre. Il devrait être le seul appareil à fonctionner sur ce circuit.
- 3 Le grille-pain four est maintenant prêt à être utilisé.

Comment Régler Les Positions Du Plateau De Cuisson

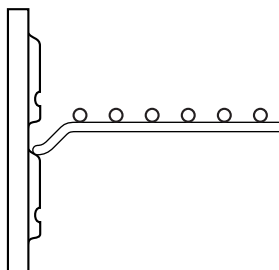
Fente Supérieure - Plateau Vers Le HAUT



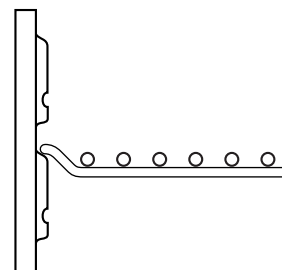
Fente Supérieure - Plateau Vers Le BAS



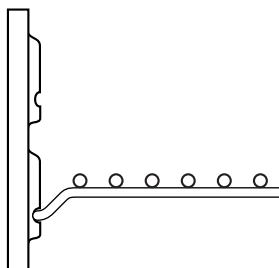
Fente Centrale - Plateau Vers Le HAUT



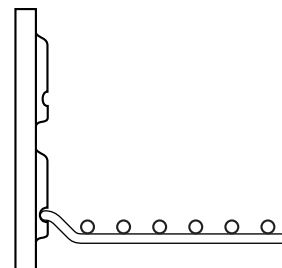
Fente Centrale - Plateau Vers Le BAS



Fente Inférieure - Plateau Vers Le HAUT



Fente Inférieure - Plateau Vers Le BAS



Pour s'assurer d'une cuisson uniforme, il est important de mettre le plateau de cuisson à la bonne hauteur. Assurez-vous que la nourriture est toujours à au moins 2,5 cm (1 po) des éléments de cuisson et de toujours surveiller celle-ci pendant la cuisson. Il sera peut-être nécessaire de déplacer la nourriture un peu plus bas si le dessus brunit trop vite ou vers le haut si la nourriture cuit trop en dessous.

CUISINER AVEC LE GRILLE-PAIN FOUR

Fonction Cuire

Position De La Nourriture:

Centrez la nourriture sur le plateau de cuisson et ajustez la hauteur du plateau afin que la nourriture soit centrée dans le grille-pain four. Les fentes inférieures avec le plateau en position vers le haut est un bon point de départ. Assurez-vous de prendre en compte la nourriture qui gonfle lorsqu'elle cuit en les déposant plus bas dans le grille-pain four. Parce que les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont activés pendant cette fonction, il pourrait être nécessaire de monter ou descendre le plateau pour obtenir une cuisson uniforme.

Ventilation De Convection:

S'active par défaut pour une cuisson plus uniforme et plus rapide. Cela réduira le temps de cuisson pour la majorité des aliments en faisant circuler l'air à l'intérieur du grille-pain four. Pour de meilleurs résultats, centrez les aliments et utilisez un plateau de cuisson permettant une bonne circulation. Cette fonction peut être éteinte en appuyant sur le bouton Convection.

- 1 Après avoir centré la nourriture dans le grille-pain four et avoir fermé la porte, tournez le bouton de commande Fonction/Mode sur Cuire.
- 2 Appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température de cuisson désiré pour la recette ou selon les directives de l'emballage et appuyez sur le bouton Régler. En appuyant sur le bouton Régler, la température actuelle sera sélectionnée (ou le degré de cuisson, le réglage de minuterie/dimension/tranches lors de l'ajustement de ces réglages); par contre, en appuyant sur le bouton minuterie/dimension/tranches ou le bouton Démarrer/Annuler ou simplement en attendant cinq secondes, cela réglera aussi la température actuelle, le degré de cuisson, la minuterie, la dimension ou les tranches.
- 3 Appuyez sur le bouton minuterie/dimension/tranches et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température désiré.
- 4 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps s'est écoulé, deux timbres sonores se feront entendre et le four s'éteindra automatiquement.
- 6 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton



Démarrer/Annuler pour éteindre le four. Retirez ensuite les aliments du four.

! MISE EN GARDE

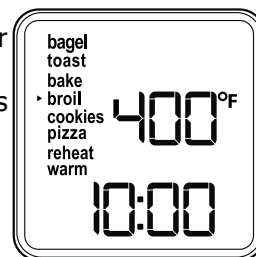
À défaut de suivre ces instructions, un incendie, un choc électrique ou la mort pourrait s'en suivre.

Fonction Griller

Position De La Nourriture:

La fonction Griller est surtout utilisée pour cuire des aliments du haut vers le bas afin de favoriser le brunissement sur le dessus; cette fonction ne met en marche que les éléments chauffants supérieurs. Plus les aliments sont positionnés près des éléments chauffants supérieurs, plus ils bruniront rapidement, par contre la nourriture doit toujours être positionnée à au moins 2,5 cm (1 po) des éléments chauffants. Si les aliments brunissent trop vite, le plateau ou la température devrait être abaissée.

- 1 Déposez la nourriture à griller vers le centre du plateau et fermez la porte. Le grille-pain four ne possède pas de fonction de porte ouverte. La porte doit donc être fermée pendant l'utilisation.
- 2 Régler le bouton de commande Fonction/Mode à GRILLER.
- 3 La température de cuisson par défaut pour la fonction griller est pré-réglée à 400 °F. Si vous désirez modifier le réglage de température, appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson, tournez le bouton de commande Temp/Minuterie et réglez-le à 300 °F pour un réglage bas.
- 4 Appuyez sur le bouton Minuterie/Tranches/Dimension et tournez le bouton Temp/Minuterie au temps de cuisson désiré.
- 5 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour démarrer le four.
- 6 Surveillez le progrès du brunissement car, avec les éléments à infrarouge, celui-ci peut-être atteint très rapidement.
- 7 Lors du brunissement de nourriture sur les deux côtés, réglez le temps pour chaque côté. Lorsque les timbres sonores se font entendre, le four s'éteindra automatiquement et vous pourrez retourner la nourriture et entrer à nouveau le temps désiré pour l'autre côté.



AVIS

Les aliments à faire brunir doivent se situer à au moins 2,5 cm (1 po) des éléments chauffants, dans la partie supérieure du four. Pour des aliments comme le poisson ou le poulet, ou lorsque le brunissement désiré est moindre, positionnez le plateau à la position inférieure.

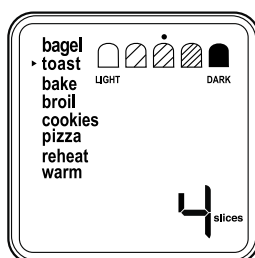
- 8 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.
- 9 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.

Fonction Rôtie

Position De La Nourriture:

Selon le nombre de tranches, le pain devrait être déposé directement sur le plateau de cuisson et, pour un rôtissage plus uniforme, aussi près du centre que possible. Puisque les deux éléments chauffants sont activés pendant cette fonction, il est préférable, pour obtenir des résultats uniformes, d'utiliser le plateau de la façon suivante : utiliser les fentes inférieures du plateau et le plateau vers le haut. Ajustez la hauteur du plateau de cuisson selon les besoins, selon le type de pain à rôtir.

- 1 Déposez la tranche de pain à rôtir directement sur le plateau. Vous pouvez faire rôtir jusqu'à 6 tranches de pain à la fois. Lorsque vous faites rôtir une ou deux tranches, déposez le pain au centre du plateau de cuisson.
- 2 Fermez la porte du grille-pain four.
- 3 Tournez le bouton de commande Fonction/Mode à Rôtir.
- 4 Appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton au réglage de cuisson désiré sur l'écran ACL.
- 5 Appuyez sur le bouton Minuterie/Tranches/Dimension et tournez le bouton Temp/Minuterie selon la quantité de tranches que vous faites rôtir. Cette quantité apparaîtra sur l'écran ACL.
- 6 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour démarrer le four.
- 7 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.
- 8 Si la nourriture doit être retirée avant la fin



du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.

AVIS

Il est normal que de la condensation se forme sur le verre lorsque vous faites rôtir du pain humide ou frais.

IMPORTANT

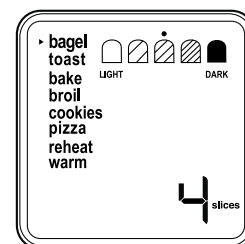
Lorsque le grille-pain four es réglé à la fonction Rôtie, la minuterie est remplacée par le Degré de cuisson et la Quantité de tranches. Il est possible de régler la minuterie et la chaleur en utilisant ces paramètres.

Fonction Bagel

Position De La Nourriture:

Les bagels (et muffins anglais) devraient être tranchés en deux, le côté tranché vers le haut. Selon le nombre de tranches, les bagels devraient être déposés directement sur le plateau de cuisson et, pour un rôtissage plus uniforme, aussi près du centre que possible. Les deux éléments chauffants sont activés pendant cette fonction, il est donc préférable, pour obtenir des résultats uniformes, d'utiliser les fentes inférieures du plateau et le plateau vers le haut. Ajustez la hauteur du plateau de cuisson selon les besoins, selon le type produits de boulangerie à rôtir.

- 1 Positionnez la moitié des bagels (ou muffins anglais) à rôtir directement sur le plateau. Vous pouvez faire rôtir jusqu'à 6 moitiés de bagels à la fois. Lorsque vous ne faites rôtir que deux tranches, déposez-les au centre du plateau de cuisson.
- 2 Fermez la porte du grille-pain four.
- 3 Tournez le bouton de commande à Bagel.
- 4 Appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton au réglage de cuisson désiré sur l'écran ACL.
- 5 Appuyez sur le bouton Minuterie/Tranches/Dimension et tournez le bouton Temp/Minuterie selon le nombre de tranches que vous faites rôtir. Cette quantité apparaîtra sur l'écran ACL.
- 6 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour



démarrer le four.

- 7 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.
- 8 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.

AVIS

Il est normal que de la condensation se forme sur le verre lorsque vous faites rôti du pain humide ou frais.

IMPORTANT

Lorsque le grille-pain four es réglé à la fonction Rôtie, la minuterie est remplacée par le Degré de cuisson et la Quantité de tranches. Il est possible de régler la minuterie et la chaleur en utilisant ces paramètres.

Fonction Pizza

Position De La Nourriture:

La pizza devrait être cuite sur la plaque de cuisson à pizza et positionnée dans le grille-pain four de façon à ne pas venir en contact avec la porte, lorsque celle-ci est entièrement fermée. Le plateau devrait être positionné au centre, en position vers le bas.

Ventilation De Convection:

S'active par défaut pour une cuisson plus uniforme et plus rapide. Cette fonction peut être éteinte en appuyant sur le bouton Convection.

- 1 Utilisez la plaque de cuisson à pizza, positionnez la pizza sur la plaque et sur le plateau de cuisson. (Le grille-pain four est pré-réglé pour des pizzas de 6 po, 9 po et 12 po).
- 2 Fermez la porte du grille-pain four.
- 3 Tournez le bouton de commande Fonction/Commande à Pizza.
- 4 La température par défaut est pré-réglée à 450 °F. Pour modifier cette température, appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température désiré.
- 5 Appuyez sur le bouton Minuterie/Tranches/Dimension et tournez le bouton Temp/Minuterie



pour sélectionner la taille de la pizza que vous faites cuire. Ce chiffre apparaîtra sur l'écran ACL.

- 6 Les temps de cuisson par défaut sont pré-réglés à 16 minutes pour une pizza de 6 po, à 18 minutes pour une pizza de 9 po et à 20 minutes pour une pizza de 12 po. Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur le bouton minuterie/dimension/tranches et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température désiré.
- 7 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour démarrer le four.
- 8 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.
- 9 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.

Fonction Biscuits

Position De La Nourriture:

Déposez la préparation à biscuits sur la plaque de cuisson, plaque à pizza ou tout autre article de cuisine sécuritaire pour le four qui n'empêchera pas la porte du grille-pain de se refermer. Déposez le plateau dans les fentes centrales, le plateau en position vers le bas; cela permettra une cuisson plus uniforme puisque les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont activés dans cette fonction.

Ventilation De Convection:

S'active par défaut pour une cuisson plus uniforme et plus rapide. Cette fonction peut être éteinte en appuyant sur le bouton Convection.

- 1 Positionnez l'élément de cuisson avec la pâte à biscuits sur le plateau de cuisson.
- 2 Fermez la porte du grille-pain four.
- 3 Tournez le bouton de commande à Biscuits.
- 4 La température par défaut est pré-réglée à 350 °F. Pour modifier cette température, appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez ensuite le bouton de commande Temp/Minuterie à la température désirée.
- 5 Le temps par défaut est de 11 minutes. Pour modifier la minuterie pré-réglée, appuyez sur le bouton minuterie/dimension/tranches et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température désiré.
- 6 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour démarrer le four.



- 7 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.
- 8 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.

Fonction Préchauffer

Position De La Nourriture:

Idéal pour réchauffer rapidement les aliments; lorsque cette fonction est activée, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont activés. Les aliments devraient être positionnés au centre du grille-pain four alors que plateau est positionné dans les fentes inférieures, en position vers le haut; c'est habituellement un bon point de départ. Il pourrait être nécessaire de monter ou descendre le plateau pour obtenir une cuisson uniforme.

Ventilation De Convection:

S'active par défaut pour une cuisson plus uniforme et plus rapide. Cette fonction peut être éteinte en appuyant sur le bouton Convection.

- 1 Après avoir centré la nourriture dans le grille-pain four et avoir fermé la porte, tournez le bouton de commande Fonction/Mode sur Préchauffer.
- 2 Appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température de préchauffage désiré.
- 3 Appuyez sur le bouton minuterie/dimension/tranches et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température de préchauffage désiré.
- 4 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour commencer le préchauffage.
- 5 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.
- 6 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.



généralement un bon point de départ. Il sera peut-être nécessaire de monter ou descendre le plateau pour un chauffage uniforme.

Ventilation De Convection:

Éteint par défaut. Cette fonction peut être mise en marche en appuyant sur le bouton Convection.

- 1 Après avoir centré la nourriture dans le grille-pain four et avoir fermé la porte, tournez le bouton de commande Fonction/Mode sur Chauffer.
- 2 Appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température de chauffage désiré.
- 3 Appuyez sur le bouton minuterie/dimension/tranches et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température de chauffage désiré.
- 4 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour mettre en marche la fonction de chauffage.
- 5 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.
- 6 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.



Fonction Chauffer

Position De La Nourriture:

Idéal pour garder les aliments chauds; lorsque cette fonction est activée, les éléments chauffants inférieurs sont activés. La nourriture devrait être positionnée au centre du grille-pain four; le plateau positionné dans les fentes inférieures et en position vers le haut est

NETTOYAGE DE VOTRE GRILLE-PAIN FOUR

- Avant le nettoyage, fermez le grille-pain four et débranchez-le de la prise murale électrique.
- Assurez-vous que le grille-pain four, ainsi que toutes les surfaces ont refroidis.
- Pour un nettoyage quotidien, essuyez la surface extérieure avec un linge doux et humide. Pour faire briller la partie extérieure en acier inoxydable, Frigidaire recommande l'utilisation de Ecosential Stainless Steel Cleaner par Smart Choice™. Vous pouvez commander ce produit en ligne au <http://frigidaire.stores.yahoo.net> ou en appelant au 1-800-599-7579.
- Le plateau de cuisson, la plaque à pizza, la plaque de cuisson et le ramasse-miettes vont au lave-vaisselle mais doivent être déposés dans le panier supérieur. Pour un nettoyage à la main, lavez dans une eau savonneuse chaude, rincez et séchez avant de déposer les articles dans le grille-pain four.
- L'intérieur du four est pourvu d'une surface antiadhérente. Ne la lavez qu'avec un linge ou tout autre matériel doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou en métal sur l'intérieur; cela pourrait endommager la surface antiadhérente.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques comportant un risque de choc électrique.
- Ne plongez pas le Grille-pain dans l'eau ou tout autre liquide.

AVIS

Le plateau de cuisson, la plaque de cuisson et les grilles vont au lave-vaisselle et doivent être déposés dans le panier supérieur.

Problème	Solutions possibles
Le four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale. • Insérez la fiche dans une autre prise murale. • Remettre le disjoncteur à zéro, si nécessaire.
L'affichage ACL ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'affichage passera en mode d'attente après 60 secondes d'inactivité. Appuyez sur n'importe quel bouton pour illuminer l'affichage.
La minuterie, la température, la dimension, les tranches ou le degré de cuisson ne change pas lorsque je tourne le bouton temp/minuterie.	<ul style="list-style-type: none"> • Le réglage actuel de temps, température, dimension, tranches et degré de cuisson sera automatiquement sélectionné après 5 secondes d'inactivité. Pour ajuster ce réglage, vous n'avez qu'à appuyez sur le bouton de réglage que vous désirez modifier et à l'ajuster selon vos préférences.
Les éléments chauffants inférieurs ne rayonnent pas comme les éléments chauffants supérieurs.	<ul style="list-style-type: none"> • Cette situation est normale puisque les éléments chauffants supérieurs sont à infrarouge halogène, émettant plus de rayonnement que les éléments chauffants inférieurs, qui eux, ne le sont pas.
Les éléments chauffants ne demeurent pas allumés pendant tout le cycle de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Cette situation est normale car le four maintiendra la température en allumant et éteignant les éléments pendant tout le processus de cuisson.
Des aliments plus imposants, comme une pizza, ne cuisent pas ou ne brunissent pas de façon uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments plus imposants, comme une pizza de 12 po, peut brunir uniformément si elle est tournée à 90 degrés à mi-cuisson.
Si, après avoir lu en entier le guide d'utilisation et d'entretien, vous avez toujours des questions :	<ul style="list-style-type: none"> • Communiquez avec le service à la clientèle au numéro de téléphone indiqué dans la section Garantie de ce guide.

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'œuvre, lorsque l'appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. Tous les frais de main d'œuvre 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'œuvre 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 de modèle, 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 autorisée 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