

COMBINASION FOUR ENCASTRÉ ET MICRO-ONDES

utilisation et entretien

Introduction.	2	Avant d'utiliser le four à micro-ondes	32
Importantes mesures de sécurité	3	Régler le four à micro-ondes	37
Recommandations pour la cuisson.	11	Entretien et nettoyage.	45
Avant l'utilisation du four	14	Avant de faire appel au service après-vente. .	50
Réglage des commandes du four	19	Warranty	53

2

INTRODUCTION

Bienvenue dans notre *famille*

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

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

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

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

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

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

Numéro de modèle: _____

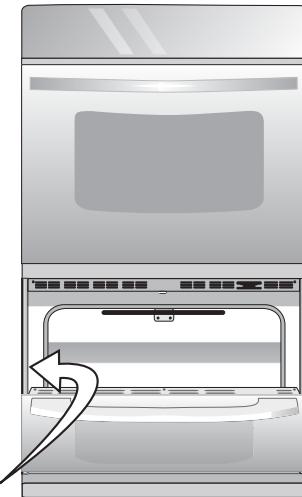
Numéro de série: _____

Date d'achat: _____



Liste de contrôle d'installation

- Lisez toutes les consignes de sécurité au début de votre manuel d'utilisation et d'entretien.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de votre appareil avant de faire cuire des aliments.
- Vérifiez que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- Essuyez l'intérieur de la cavité du four avec un chiffon humide.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- Réglez l'horloge. Voir (page 15) pour les instructions.
- Avant de faire cuire des aliments, allumez le four à 177 °C (350 °F) pendant 30 minutes (page 21). Certains bruits et odeurs seront générés lors du premier cycle de cuisson; cela est normal.
- N'oubliez pas d'effectuer l'enregistrement de votre produit!



Emplacement du numéro de série

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

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

DÉFINITIONS

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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



IMPORTANTE

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

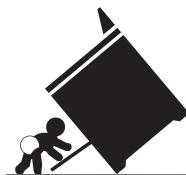


REMARQUE

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



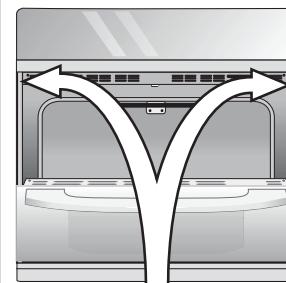
AVERTISSEMENT



Risque de basculement

• **Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.**
Installez le dispositif anti-renversement sur la cuisinière et/ou la structure selon les instructions d'installation.

- **Assurez-vous d'enclencher de nouveau le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.**
- **Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.**
- **Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.**



Trous de montage du dispositif anti-renversement

Pour une installation adéquate du dispositif anti-renversement, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.

Effectuez une vérification visuelle de la présence des vis du dispositif anti-renversement pour vous assurer qu'il a été installé correctement.

Vérifiez l'installation du dispositif en ouvrant la porte du four et en appliquant sur cette dernière une légère pression vers le bas. La cuisinière ne devrait pas basculer vers l'avant.

4

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES

Pour votre sécurité, respectez strictement les informations contenues dans ce manuel afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion ou de prévenir les dommages matériels, les blessures ou la mort. Respectez les précautions suivantes :

- N'essayez PAS de faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte. Vous vous exposeriez de façon dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas compromettre ni altérer le dispositif de verrouillage de sécurité.
- NE placez AUCUN objet entre la façade du four à micro-ondes et la porte et ne laissez pas de résidus de saleté ou de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- NE faites PAS fonctionner le four à micro-ondes s'il est endommagé. La porte du four doit impérativement se fermer correctement et les éléments suivants ne doivent pas être endommagés : (1) porte (tordue), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints de la porte et les surfaces d'étanchéité. • Le four micro-ondes ne doit être modifié ou réparé que par un technicien qualifié.”

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION



IMPORTANT

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

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

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

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

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale

adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil- Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.

Ne pas laisser les enfants sans surveillance - Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayant d'attraper ces objets.

6

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.

Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.



ATTENTION

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.

Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.

Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.



ATTENTION

Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES



AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité de base pour réduire le risque de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'une exposition excessive aux micro-ondes.

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Veuillez lire et suivre les « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES ».

Installez ou placez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies.

Certains produits, comme les œufs en coquille, ainsi que certains contenants hermétiques, comme les pots fermés, ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes au risque d'exploser.

Faites fonctionner cet appareil uniquement selon l'utilisation prévue décrite dans le présent manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ni de vapeurs à effet corrosif à l'intérieur de cet appareil. Ce four à micro-ondes a été spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ni pour un usage en laboratoire.

Comme pour tout appareil électroménager, exercez une surveillance étroite lorsque des enfants ou des personnes handicapées utilisent cet appareil.

8

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Cet appareil, y compris le câble d'alimentation, ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Contactez le réparateur autorisé le plus proche pour toute procédure de vérification, de réparation ou de réglage.

Ne recouvrez pas et n'obstruez pas les événements ou les ouvertures du four à micro-ondes.

Vous ne devez ni entreposer ni utiliser cet appareil à l'extérieur.

N'utilisez pas cet appareil près d'une source d'eau, par exemple : près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'autres endroits semblables.

Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles en métal de grande taille dans le four à micro-ondes, car ils peuvent s'enflammer ou entraîner un risque de choc électrique.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de tampons métalliques à récurer. Des morceaux du tampon peuvent brûler et entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui représente un risque de choc électrique.

N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil est en marche en mode convection ou cuisson combinée (sur certains modèles).

Ne recouvrez pas les grilles (le cas échéant) ou toute autre pièce du four à micro-ondes avec du papier d'aluminium. Cela risque de faire surchauffer le four à micro-ondes.

Consultez les instructions de nettoyage dans le manuel.



ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes, suivez les consignes suivantes :

Ne faites pas trop cuire les aliments. Ne vous éloignez pas du four à micro-ondes lorsque vous y placez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible servant à faciliter la cuisson.

Enlevez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.

Si les matériaux placés à l'intérieur du four à micro-ondes prennent feu, laissez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez le câble d'alimentation ou coupez le courant au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur.

N'utilisez pas la cavité du four comme espace de rangement.

Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas en usage.

Des liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'il n'y ait apparence d'ébullition. Le bouillonnement ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque vous retirez le contenant du four à micro-ondes. Les liquides très chauds peuvent déborder soudainement lorsqu'on y insère une cuillère ou un autre ustensile.

Pour réduire les risques de blessures causées par des liquides en ébullition :

Ne faites pas surchauffer les liquides.

Remuez le liquide avant la cuisson et à la mi-cuisson.

N'utilisez pas de contenants à parois droites et à ouverture étroite. Utilisez des contenants à grande ouverture.

Après avoir fait chauffer le contenu, laissez le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.

Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

En cas de défaut d'éclairage de l'appareil, contactez un technicien agréé.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

ATTENTION

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

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

Évitez d'utiliser des nettoyants pour four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans l'appareil ou sur l'une de ses pièces.

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

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

10

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

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

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

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

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

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

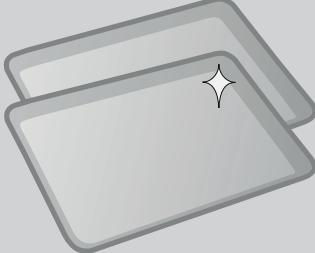
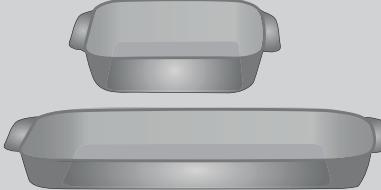
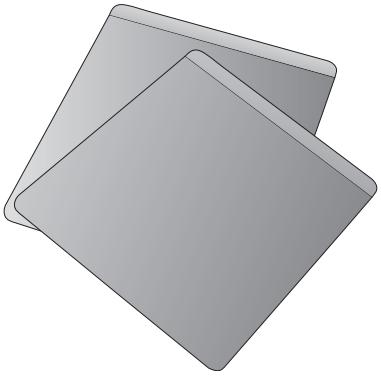
Déclaration relative aux interférences radio de la Federal Communications Commission (États-Unis uniquement) Cet appareil génère et utilise une énergie de fréquence de bande ISM. S'il n'est pas exactement installé et utilisé selon les instructions du fabricant, il peut causer des interférences avec les signaux de réception de radio ou de télévision. Cet appareil a été soumis à des tests spécifiques confirmant sa conformité aux normes de l'article 18 des règlements de la FCC concernant les équipements ISM, visant à garantir une protection suffisante contre ce type d'interférences dans les installations résidentielles. Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences dans les installations spécifiques.

Si cet appareil cause des interférences nuisibles avec les signaux de réception de radio ou de télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant l'appareil), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation par l'un des moyens suivants :

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes en fonction du récepteur.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes sur une prise d'un circuit autre que celui sur lequel le récepteur est branché. Le fabricant n'est pas responsable des interférences nuisibles aux signaux de réception de radio ou de télévision causées par une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger de telles interférences.

Batteries de cuisine

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

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

12

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Conditions de cuisson

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

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

Résultats de cuisson

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

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

Conseils de cuisson

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

Situation	Recommandation
Cuisson	
Emplacement des grilles	Suivez les instructions, en particulier celles du mode du four en commençant par "Réglage des commandes du four" on page 21.
Préchauffage	Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains. Insérez les aliments immédiatement après le bip.
Vérification des aliments	Utilisez la fenêtre et l'éclairage du four lorsque vous vérifiez les aliments. L'ouverture de la porte peut réduire la performance de cuisson.
Cuisson au four ou à convection	La cuisson par convection est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour une performance optimale, voir "Cuisson à convection" on page 23.
Placement des aliments	Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les batteries de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.

Matériaux	Recommandation
Griller/Rôtir	
Lèchefrite	.Pour des résultats optimaux de cuisson au gril, utilisez une lèchefrite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée. La lèchefrite attrapera les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse. Pour acheter la lèchefrite, allez à Frigidaire.com
Cuisson à convection	
Attributs de convection	La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four. La convection permet de gagner du temps lorsque vous utilisez plusieurs grilles ou lorsque vous cuisinez plusieurs aliments à la fois.
Cuisson à convection	Réduisez la température de cuisson de la recette de 13 à 14 °C (25 °F) à moins que la recette ne soit écrite pour la cuisson à convection. Préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

► IMPORTANT

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

Prenez le temps de lire cette section pour obtenir des renseignements importants sur la sécurité et pour vous familiariser avec les nombreux réglages des options de menu à partir de la page 15.

Emplacement de l'évent du four

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

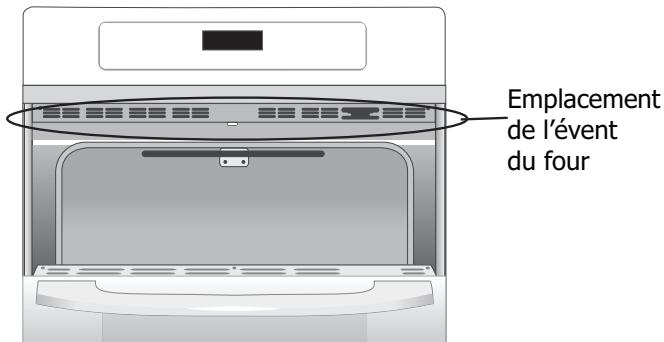


Figure 1: Évent du four

! AVERTISSEMENT

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



MISE EN GARDE

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

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

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

Type de grille de four

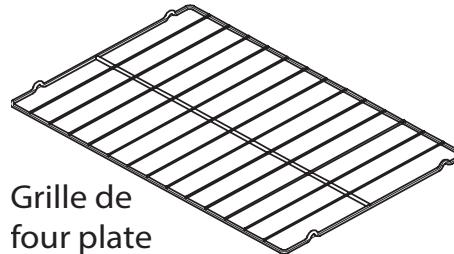


Figure 2: Types de grilles de four

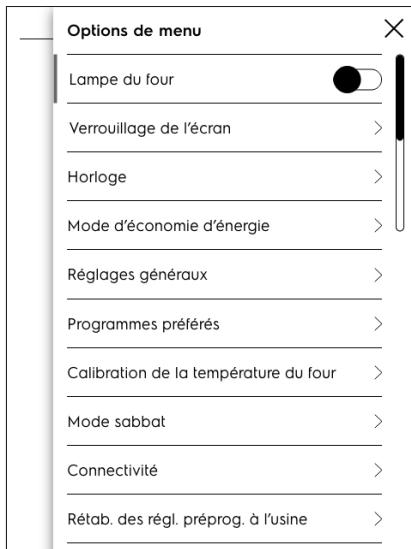
- **Des grilles de four plates** peuvent être utilisées pour la plupart des besoins de cuisson et peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four.
- La **grille à glissière** entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille de four est dotée de glissières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

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Utilisation des options du menu pour personnaliser votre expérience de cuisson

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

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



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

Horloge

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

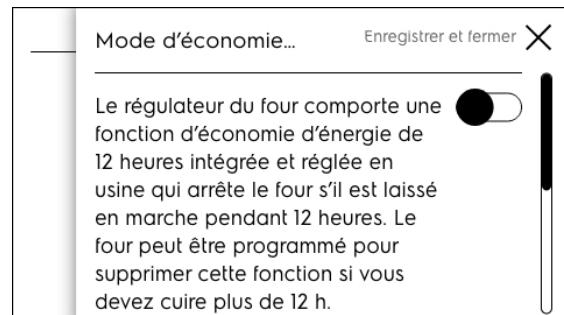
1. Appuyez sur **Menu Options (Options du menu)** du menu et faites défiler jusqu'à **Clock (Horloge)**. Vous verrez des options permettant de désactiver l'affichage de l'horloge lorsque le four est éteint, de passer du mode 12 heures au mode 24 heures et de régler l'horloge.
2. Appuyez sur **Set Clock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



Mode d'économie d'énergie

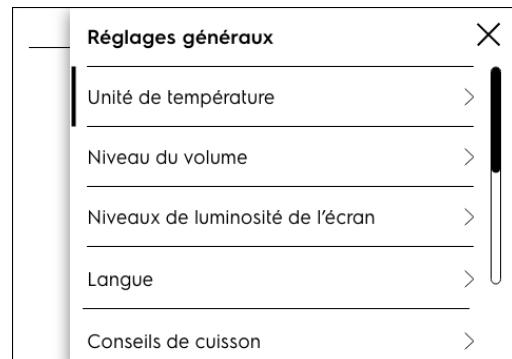
La commande du four est dotée d'une fonction d'économie d'énergie de 12 heures, préréglée en usine, qui éteint le four s'il reste allumé pendant plus de 12 heures. Cette fonction peut être désactivée par programmation pour une cuisson continue.

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



Paramètres généraux

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



16

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Affichage de la température

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

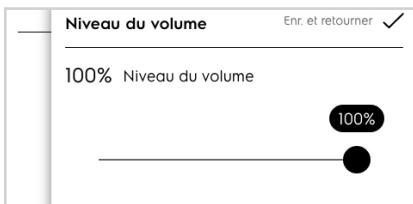
Affichage de la température > o Fahrenheit
o Celsius

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

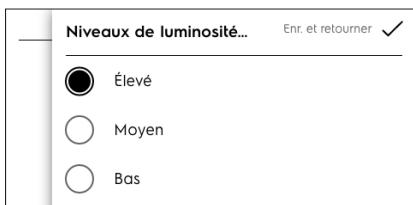
5. Sauvegardez et fermez.

Volume

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



Luminosité de l'écran



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

Langue



1. Sélectionnez la langue souhaitée.
2. Sauvegardez.

Favoris

Faites défiler jusqu'à Favoris et appuyez.

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



REMARQUE

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

Conseils de cuisson

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

Étalonnage de la température du four

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

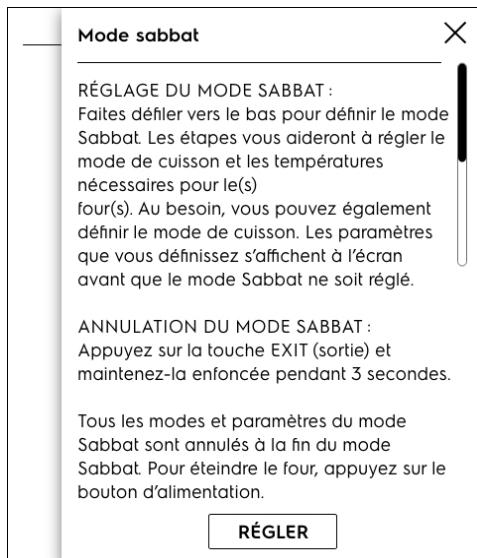
Important : N'utilisez pas de thermomètres de four comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier les réglages de température à l'intérieur de votre four. Ces thermomètres de four peuvent varier de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

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

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

Sabbath Mode (Mode Sabbat)

1. Faites défiler jusqu'à **Sabbath Mode (Mode Sabbat)**.
2. Lisez et suivez toutes les instructions pour régler et, lorsque vous avez terminé, annulez. Voir "Réglage de la fonction Sabbath pour le sabbat et les fêtes juives (certains modèles)" on page 43 ou des détails complets sur le fonctionnement du mode Sabbath avec les commandes du four.

**Réinitialisation des paramètres d'usine**

1. Faites défiler jusqu'à **Factory reset (Réinitialisation des paramètres d'usine)** et appuyez.

2. Suivez les indications de l'écran.

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

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

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

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

Êtes-vous sûr de vouloir réinitialiser vos paramètres? Ceci réinitialisera tous les réglages personnalisés et effacera toutes les préférences que vous avez enregistrées.

ANNULER

RÉINIT.

Réinitialisation réussie

OK

18

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Écran de verrouillage

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



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

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

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

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



À propos de l'appareil

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



ON / OFF (MARCHE/ARRÊT)

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



► REMARQUE

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

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

BACK (RETOUR)

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

TIMER (MINUTERIE)

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

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

LIGHT (Lumière)

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

Table 1: Réglages de contrôle minimum et maximum

Caractéristique	Mode	Température/ durée minimum	Température/ durée maximale
Cuisson au four		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Gril		205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Garder au chaud		60 °C (140 °F)	93 °C (200 °F)
Minuterie		1 min	11 h 59 Min.
Horloge	12 h 24 h	1:00 h 0:00 min	11 h 59 Min. 23 h 59 Min.
Départ différé		0:01 Min	1:00 Hr./Min
Temps de cuisson	12 h 24 h	0:01 Min 0:01 Min	11 h 59 Min. 11 h 59 Min.

20

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

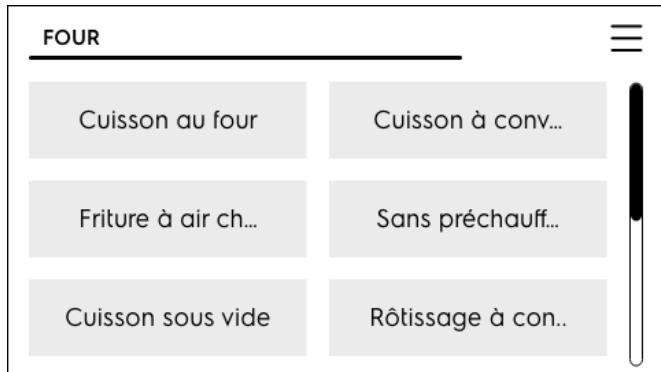
Démarrage rapide

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

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



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



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

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

Modes

- Cuire (page 21)
- Mise en marche différée (page 32)
- Cuisson à convection (page 23)
- Gril (page 24)
- Cuisson multi-grilles (page 26)
- Garder au chaud (page 27)
- Autonettoyage (page 29)

Réglage de la cuisson au four

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

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

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

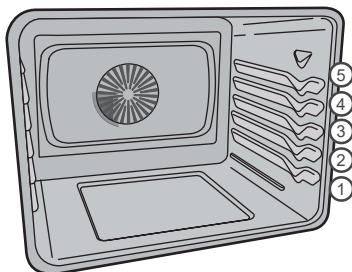


MISE EN GARDE

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

Conseils de cuisson

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



Pour régler la cuisson au four :

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



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

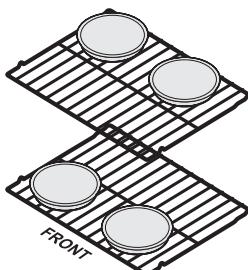
REMARQUE : Si un temps de cuisson est programmé, le four s'éteint automatiquement à la fin de cette durée.

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

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

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

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



22

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage du temps de cuisson

Utilisez la fonction Temps de cuisson pour définir le temps de cuisson nécessaire pour la plupart de fonctions du four. Le four s'allume immédiatement (ou après un délai spécifié) et s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson défini.

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

Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé :

- **Arrêt** apparaîtra dans la fenêtre d'affichage
- un signal sonore retentit
- le four s'éteint automatiquement

Le message **Arrêt** et un bouton **OK** seront affichés lorsque vous appuyez sur **OK**.

Conseils de cuisson désactivés dans les...

Pour des résultats optimaux, réglez le temps de cuisson après le préchauffage du four ou utilisez le mode « No Preheat » (sans préchauffage).

ANNULER

RÉGLER

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

Pour changer la température du four ou le temps de cuisson pendant la cuisson :

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



MISE EN GARDE

Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation le four. Lors de la cuisson de l'intérieur du four, four grilles et la table de cuisson deviendront très chaudes, ce qui peut provoquer des brûlures.

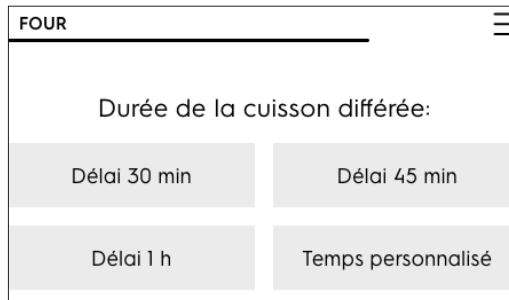
Réglage de la mise en marche différée

Mise en marche différée permet une heure de mise en marche différée uniquement pour les modes Cuisson au four, Cuisson à convection, Sans préchauffage, et Autonettoyage. Avant de programmer une mise en marche différée, assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste. Le délai maximal d'une Mise en marche différée est d'une heure (12 heures pour l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur).

1. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** et appuyez sur **Modes de four**.
2. Faites défiler jusqu'à **Mise en marche différée** et appuyez sur.



3. Suivez les informations à l'écran pour régler la durée du délai, la température et le temps de cuisson.
4. Une mise en marche différée de 1 heure ou moins est permise (12 heures pour l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur).



Le four s'allumera et la cuisson commencera lorsque l'heure de mise en marche différée sera atteinte. L'écran affichera la température du four.

Lorsque le temps de cuisson (si utilisé) est terminé, **la cuisson est terminée** et **Arrêt** et **OK** seront affichés dans la fenêtre d'affichage et le four s'éteindra automatiquement.

La commande du four émet des signaux sonores jusqu'à ce que vous appuyez sur **OK**.



AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

Cuisson à convection

La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet d'obtenir des résultats de cuisson et de coloration uniformes. L'air chauffé circule autour des aliments de tous les côtés. La cuisson à convection peut être réglée pour une température comprise entre 77 °C (170 °F) 288 °C et (550 °F).

Conseils pour la cuisson à convection :

- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits et des gâteaux sur 2 grilles.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four avant de cuire des aliments comme des biscuits et des pains et de déplacer les moules vers l'avant des grilles.
- Si la cuisson à convection n'est pas prévue dans votre recette, réduisez la température du four de 25° ou utilisez l'option Convection Convert (conversion de convection).
- Aucun plat spécial ou ustensile n'est requis.
- Pour les biscuits, utilisez les supports suivants :
- Cuisson sur une seule grille utilisez la grille 3 (plat).
- Cuisson sur deux grilles, utilisez les grilles 1 (plat) et 4.
- Pour la cuisson des gâteaux, utilisez les positions de grille suivantes et placez les ustensiles de cuisson comme indiqué. Dans la grille supérieure, utilisez la position 4 ou 5.
- Les biscuits doivent être cuits dans des moules sans côtés ou très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits sur des plaques au fini foncé cuisent plus rapidement.
- Éteignez les lumières du four pendant la cuisson.

Conversion à la convection

La Conversion à la convection réduit automatiquement la température du four par rapport à ce qui est spécifié dans la plupart des recettes pour compenser l'augmentation de l'efficacité de la cuisson à convection.

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

1. Sélectionnez **Mode Oven (Modes du Four)** et faites défiler jusqu'à **Convection Bake (Cuisson à convection)**.
2. Appuyez sur **Convention Bake (Cuisson à convection)** : La température par défaut du four de 163 °C (325 °F) s'affiche.
3. Une option pour **Convection Convert** est visible sur l'écran. Son utilisation abaissera la four température 25° pour tenir compte de l'augmentation efficacité de la convection. Si utilisé, Convection Convertir doit être sélectionné avant d'appuyer sur Démarrer.
4. Appuyez sur **START (DÉMARRER)** :
5. Option pour régler le **Cook Time (Temps de cuisson)**.
6. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
7. Le four s'éteindra lorsque le **temps de cuisson** est écoulé.
8. La cuisson est terminée et **Off (Arrêt)** s'affiche.
9. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour revenir à l'affichage de l'heure.

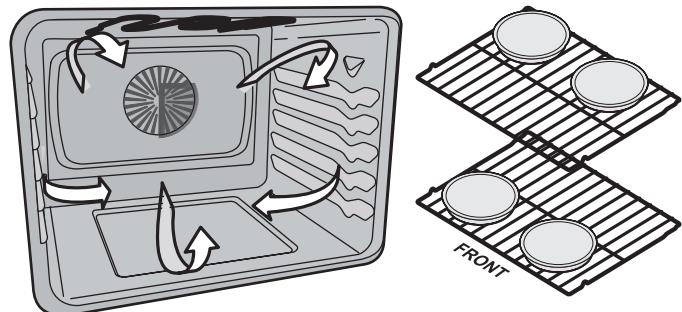
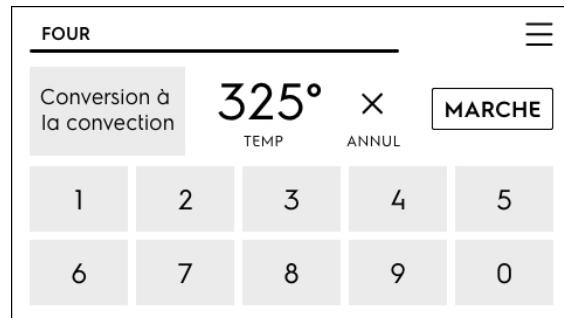


Figure 3: Positionnement des plaques pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux sur deux grilles.

24

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage du gril

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

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



AVERTISSEMENT

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



MISE EN GARDE

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



IMPORTANT

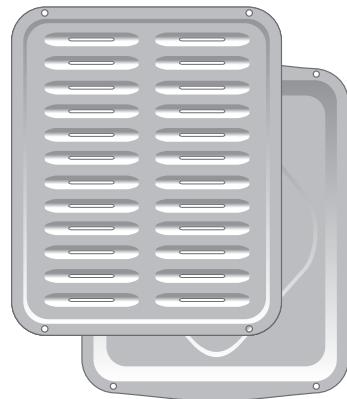
Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

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

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



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



Remarque importante :

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

Table 2: Recommandations pour le gril

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

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

26

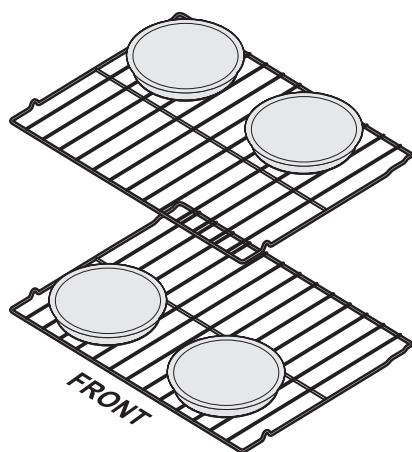
RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Cuisson sur plusieurs grilles

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

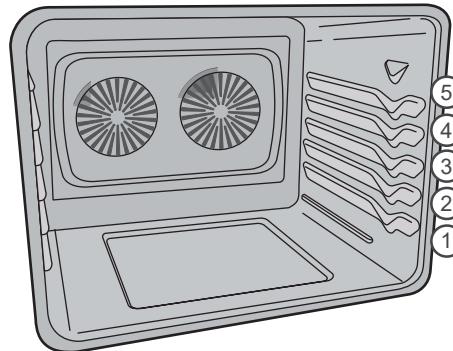
IMPORTANT : Assurez-vous d'utiliser les positions de grille suggérées avant de régler le four.

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



Pour utiliser l'option Cuisson sur plusieurs grilles :

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



Garder au chaud

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

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

Pour régler le maintien au chaud :

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

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

28

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR



AVERTISSEMENT

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

Important :

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

RÉGLAGE DU MODE SABBAT :

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

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

Mode sabbat



RÉGLAGE DU MODE SABBAT :

Faites défiler vers le bas pour définir le mode Sabbath. Les étapes vous aideront à régler le mode de cuisson et les températures nécessaires pour le(s) four(s). Au besoin, vous pouvez également définir le mode de cuisson. Les paramètres que vous définissez s'affichent à l'écran avant que le mode Sabbath ne soit réglé.

ANNULATION DU MODE SABBAT :

Appuyez sur la touche EXIT (sortie) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

Tous les modes et paramètres du mode Sabbath sont annulés à la fin du mode Sabbath. Pour éteindre le four, appuyez sur le bouton d'alimentation.

RÉGLER

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

Autonettoyage

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

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



MISE EN GARDE

- Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil. Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud et causer des brûlures lorsque touché.
- Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole du four ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium. En fondant à l'intérieur du four, le papier d'aluminium endommagerait de façon permanente l'intérieur du four et empêcherait une bonne répartition de la chaleur.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin du cycle d'autonettoyage. La cuisinière peut être encore très chaude et causer des brûlures. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur ou à l'air chaud de s'échapper.
- Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées pendant le cycle d'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.

Remarque importante :

- Retirez toutes les grilles et tous les articles se trouvant dans le four pour éviter de les endommager. Si vous ne retirez pas les grilles, elles peuvent se décolorer.
- Retirez tous les articles du four et de la table de cuisson, y compris les casseroles, les ustensiles et le papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas aux températures élevées d'un cycle d'autonettoyage et fondra.

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



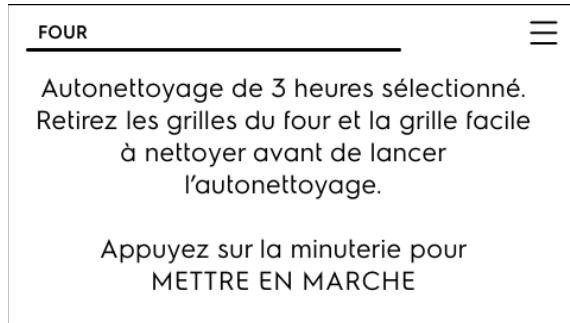
- N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le voyant OVEN LOCK (VERROUILLAGE DU FOUR). Il faut environ 15 secondes pour que le mécanisme de verrouillage automatique de la porte verrouille ou déverrouille complètement la porte du four.
- Lorsque le temps de nettoyage est écoulé, la porte du four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

30

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Pour régler un cycle d'autonettoyage :

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



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

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

Une fois le cycle d'autonettoyage terminé :

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

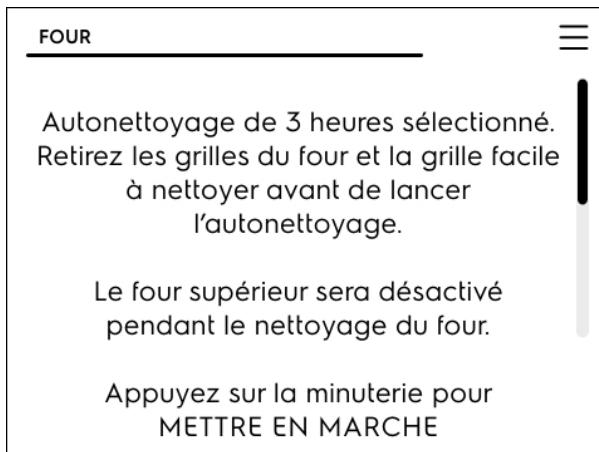
Réglage de l'autonettoyage différé

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

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



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



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

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

Remarques importantes

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

À propos de votre four à micro-ondes

Ce manuel d'utilisation et d'entretien est important : lisez-le attentivement et conservez-le à titre de référence.

Un bon livre de recettes au four à micro-ondes est également un atout précieux. Consultez-le pour connaître les principes, les techniques, les conseils et les recettes de cuisine au four à micro-ondes qu'on y donne.

N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans le plateau tournant et son support ou en retournant le plateau de façon à pouvoir placer des plats plus larges dans le four à micro-ondes. Le plateau tournant tourne à la fois vers la gauche et vers la droite. Placez **TOUJOURS** des aliments dans le four à micro-ondes lorsque celui-ci est en marche pour absorber l'énergie micro-onde.

Si vous utilisez le four à micro-ondes à une puissance inférieure à 100 %, il est possible que vous entendiez les cycles de mise en marche et d'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson et du réchauffage.

La condensation est normale lors de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'eau contenue dans les aliments auront une influence sur la quantité d'eau qui se condensera dans le four à micro-ondes. En général, les aliments couverts entraînent moins de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.

Le four à micro-ondes ne doit servir qu'à la préparation de nourriture. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

Tous les fours à micro-ondes sont évalués à 1 200 W selon la procédure de vérification de la CEI. Lorsque vous faites des recettes ou que vous suivez les directives inscrites sur un emballage, vérifiez la cuisson de vos aliments une ou deux minutes avant le temps minimal prescrit et ajustez le temps en conséquence.

Brouillages radioélectriques

Si votre four à micro-ondes provoque le brouillage de votre radio ou de votre télévision, vérifiez s'il est branché sur un circuit électrique différent, placez la radio ou la télévision aussi loin du four à micro-ondes que possible ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception.

À propos de la cuisson aux micro-ondes

- Disposez les aliments soigneusement. Placez les parties plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire les aliments selon la durée minimale indiquée et ajoutez du temps au besoin. Les aliments qui ont trop cuit peuvent provoquer de la fumée ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments lors de la cuisson. Consultez la recette ou le livre de recettes pour obtenir des suggestions : papier essuie-tout, papier ciré, pellicule plastique allant au micro-ondes ou couvercle. Couvrir les aliments permet de prévenir les éclaboussures et de les cuire de façon uniforme.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez une fois les aliments comme le poulet et les galettes de bœuf pour accélérer la cuisson. Les aliments plus gros, comme les rôtis, doivent être retournés au moins une fois.
- Redisposez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, à la fois du haut vers le bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Utilisez un temps de repos. Accordez toujours un temps de repos à la nourriture qui est demeurée dans le four ou qui vient d'être sortie une fois la cuisson terminée. Le temps de repos après un cycle de décongélation ou de cuisson permet à la température de se propager uniformément à l'intérieur de l'aliment, améliorant ainsi les résultats de cuisson. Pour un temps de repos à l'intérieur du four, vous pouvez programmer une étape à la puissance " 0 " au cycle de cuisson. Consultez la section sur la cuisson à étapes multiples.
- Vérifiez si vous avez obtenu la cuisson désirée. Surveillez les indices indiquant que la température de cuisson a été atteinte
- Voici quelques signes d'une bonne cuisson :
 - La vapeur se dégage de toute la surface des aliments, pas seulement des côtés.
 - Le dessous du plat, au centre, est très chaud au toucher.
 - Les différentes parties de la volaille se détachent facilement.
 - La viande et la volaille ne sont pas rosées.
 - Le poisson est opaque et se détache facilement à la fourchette.

À propos de la nourriture

ATTENTION

- Certains produits, comme les œufs en coquille, ainsi que certains contenants hermétiques, comme les pots fermés, ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes au risque d'exploser. Une telle utilisation dans le four à micro-ondes pourrait provoquer des blessures.
- Ne faites pas bouillir d'œufs dans un four à micro-ondes. La pression augmenterait à l'intérieur du jaune d'œuf, ce qui le ferait exploser et pourrait entraîner des blessures.
- Bouillonnement spontané : dans certaines circonstances spéciales, les liquides peuvent commencer à bouillir pendant qu'ils sont dans le four à micro-ondes ou quelque temps après avoir été sortis. Pour prévenir les brûlures avec les éclaboussures de liquide, veuillez suivre les recommandations suivantes : avant de sortir le contenant du four à micro-ondes, laissez le contenant dans le four à micro-ondes pour environ 30 à 40 secondes après l'arrêt du micro-ondes. Ne faites pas bouillir les liquides dans des contenants dont le goulot est étroit comme les bouteilles de boisson gazeuse, les bouteilles de vin et plus particulièrement les tasses à café à goulot étroit. Même si le contenant est ouvert, une vapeur excessive peut se former et entraîner une explosion ou un débordement.
- Ne faites pas décongeler des boissons glacées dans des bouteilles dont le goulot est étroit (plus particulièrement les boissons gazeuses). Même si le contenant est ouvert, la pression peut s'accumuler. Ce qui peut faire exploser le contenant et entraîner des blessures.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent brûler. Soyez prudent lorsque vous ouvrez tout contenant renfermant des aliments chauds, comme les sacs de maïs soufflé, les pochettes de cuisson et les boîtes. Pour éviter les blessures, dirigez la vapeur à l'écart des mains et du visage.

IMPORTANT

- Si vous faites fonctionner le micro-ondes sans y avoir placé de la nourriture pendant plus d'une minute ou deux, vous pourriez endommager le four à micro-ondes et cela pourrait entraîner un incendie. Cela fait augmenter la chaleur autour du magnétron et peut réduire la durée de vie du four à micro-ondes.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles pourraient se déshydrater et s'enflammer, ce qui endommagerait votre four à micro-ondes.
- Ne faites pas éclater de maïs soufflé dans votre four à micro-ondes, à moins de le placer dans un accessoire à maïs soufflé pour micro-ondes ou d'utiliser du maïs soufflé destiné à usage dans le four à micro-ondes.
- Les aliments qui possèdent une "peau" extérieure non percée comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, les foies de volaille et autres abats, ainsi que les jaunes d'œufs, doivent être percés pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson.
- Évitez de réchauffer la nourriture pour bébé dans des pots de verre, même sans le couvercle. Assurez-vous que tous les aliments pour bébé sont entièrement cuits. Remuez la nourriture pour distribuer la chaleur uniformément. Veillez à ne pas ébouillanter lorsque vous réchauffez du lait maternisé ou maternel. Le contenant peut sembler plus froid que la température du lait à l'intérieur. Vérifiez toujours la température du lait avant de nourrir le bébé.
- Faites cuire la viande et la volaille en profondeur. La viande doit avoir une température INTERNE d'au moins 71,1 °C (160 °F) et la volaille d'au moins 76,7 °C (170 °F). Une cuisson à ces températures permet généralement d'éviter les maladies d'origine alimentaire.

À propos des ustensiles et des accessoires servant à couvrir les aliments

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisson. De nombreux articles se trouvant déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec votre nouveau four à micro-ondes. Assurez-vous que l'ustensile ne touche pas aux parois intérieures lors de la cuisson.

Utilisez ces ustensiles pour une cuisson et un réchauffage aux micro-ondes sécuritaires :

- vitrocéramique (PyroceramMD), comme les contenants CorningwareMD
- verre résistant à la chaleur (PyrexMD)
- plastique allant au four à micro-ondes
- assiettes de carton
- poterie, grès et porcelaine allant au four à micro-ondes
- plat brunisseur (Ne dépasser pas les durées de préchauffage recommandées. Respectez les directives du fabricant.)

Ces articles peuvent être utilisés pour une courte période de temps pour réchauffer les aliments contenant un peu de gras ou de sucre :

- bois, paille, osier

N'UTILISEZ PAS

- casserole et ustensile de cuisson en métal
- plat avec bordure métallique
- verre non résistant à la chaleur
- plastique n'allant pas au four à micro-ondes (pots de margarine)
- produits faits de papier recyclé
- sacs de papier brun
- sacs de conservation des aliments
- attaches torsadées en métal
- polystyrène

Si vous désirez vérifier si un plat peut être utilisé au four à micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et faites fonctionner ce dernier pendant 30 secondes à PUISSANCE ÉLEVÉE. Un

plat qui devient rapidement très chaud ne devrait pas être utilisé.

Les articles suivants sont idéals pour couvrir les aliments lors de la cuisson aux micro-ondes :

- Le papier essuie-tout convient bien pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber le gras pour la cuisson de bacon.
- Du papier ciré peut être utilisé pour cuire et réchauffer les aliments.
- Les pellicules d'emballage plastique allant au four à micro-ondes peuvent être utilisées pour cuire et réchauffer les aliments. La pellicule plastique NE DOIT PAS TOUCHER aux aliments. Aérez de façon à permettre à la vapeur de s'échapper.
- Les couvercles allant au four à micro-ondes sont un bon choix, car ils permettent de garder la chaleur près des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four conviennent pour la cuisson de grosses pièces de viande ou d'aliments à attendrir. N'UTILISEZ PAS d'attachments torsadées en métal. N'oubliez pas de percer le sac afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Accessoires

De nombreux accessoires pour fours à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluez-les attentivement avant de les acheter pour vous assurer qu'ils répondent à vos besoins. L'utilisation d'un thermomètre allant au four à micro-ondes vous aidera à déterminer la cuisson adéquate des aliments. Vous vous assurerez ainsi que les aliments sont cuits à des températures sécuritaires.

Le fabricant n'est responsable d'aucun dommage au four à micro-ondes causé par les accessoires utilisés.

À propos de la salubrité des aliments

Les enfants âgés de moins de 7 ans doivent être surveillés de près lorsqu'ils utilisent le four à micro-ondes. Pour les enfants âgés de 7 à 12 ans, une personne chargée de la supervision doit se trouver dans la même pièce.

Personne ne doit en aucun temps s'appuyer ou se balancer sur la porte du four à micro-ondes.

Vous devez enseigner toutes les mesures de sécurité aux enfants : utiliser des poignées de four, retirer les couvercles avec précaution, porter une attention spéciale aux emballages qui servent à rendre les aliments croustillants, car ils peuvent être très chauds.

Ne tenez pas pour acquis qu'un enfant qui maîtrise une technique de cuisson peut faire cuire n'importe quoi.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet.

À propos de la salubrité des aliments

Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont cuits conformément aux températures recommandées par le département de l'Agriculture des États-Unis.

Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une partie épaisse, loin du gras et de

l'os. Ne laissez jamais le thermomètre dans l'aliment lors de la cuisson, à moins qu'il ne convienne à la cuisson au four à micro-ondes.



ATTENTION

- Servez-vous TOUJOURS de maniques pour prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Le transfert de chaleur entre l'aliment et l'ustensile peut être suffisant pour causer des brûlures à la peau.
- Évitez les brûlures par la vapeur en dirigeant cette dernière loin de votre visage et de vos mains. Soulevez doucement le coin le plus éloigné du couvercle des plats et ouvrez les sacs de maïs soufflé et de cuisson au four en les éloignant de votre visage.

Remarque :

- Restez près du four lorsque celui-ci est en marche et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter toute surcuisson des aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité du four pour entreposer des livres de recettes ou d'autres articles.
- Choisissez, entreposez et manipulez les aliments avec soin afin d'en préserver la qualité et de minimiser la propagation de bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez toujours le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus de nourriture peuvent entraîner l'apparition d'arcs électriques et/ou provoquer des incendies.
- Lorsque vous retirez des aliments du four à micro-ondes, faites attention à ce que l'ustensile, vos vêtements ou des accessoires ne touchent pas aux loquets de verrouillage de sécurité.

36

AVANT D'UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES

Préparer les aliments pour la cuisson aux micro-ondes

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage à votre appareil et pour minimiser le nettoyage, préparez les aliments pour la cuisson aux micro-ondes comme indiqué dans le Table 3.

Préparer les aliments pour la cuisson aux micro-ondes

Aliments	Quantité	Procédure									
Maïs éclaté	1 paquet Sac de 43 à 99 g (1,5 à 3,5 oz)	Utilisez seulement des emballages de maïs éclaté allant au four à micro-ondes. Essayez différentes marques afin de déterminer celle que vous préférez. Ne tentez pas de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté. Utilisez la fonction Maïs éclaté.									
Réchauffage Plat mijoté Entrée	227 à 284 g (8 à 10 oz) 2 à 3 portions	Placez les aliments dans une casserole légèrement plus grande que la quantité de nourriture à réchauffer. Couvrez à l'aide d'un couvercle avec évents allant au micro-ondes, d'une pellicule plastique ou de papier ciré. Utilisez de la pellicule plastique ou un couvercle pour couvrir les plus grandes quantités d'aliments denses comme les ragoûts. Après le réchauffage, remuez bien, si possible. Les aliments devraient être chauds. Sinon, continuez à chauffer en utilisant +30 pour augmenter le temps de cuisson.									
Pomme de terre au four	2 ou 4 (8 à 12 oz [227 à 340 g])	Lavez et séchez. Percez aux deux extrémités et au centre. Placez sur le plateau tournant. Les aliments qui possèdent une « peau » extérieure non percée comme les pommes de terre doivent être percés pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson.									
Légumes frais : Asperges Brocoli Chou-fleur (en morceaux) Mini-carottes Carottes tranchées Maïs Haricots verts	454 g (1 lb) 2 tasses 2 tasses 2 tasses 2 tasses 2 tasses	Lavez-les et placez-les dans une casserole. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau. Couvrez avec un couvercle avec évents allant aux micro-ondes ou une pellicule plastique. Remuez après avoir fait cuire.									
Légumes congelés	2 tasses	N'ajoutez pas d'eau. Couvrez avec un couvercle avec évents ou une pellicule plastique. Utilisez la fonction Légumes. Après la cuisson, remuez.									
Riz	1 à 2 tasses	Placez le riz dans une casserole profonde et ajoutez une double quantité d'eau (voir ci-dessous). Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique; n'évacuez pas l'air. Après la cuisson, laissez reposer de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.									
		<table><thead><tr><th>Riz</th><th>Eau</th><th>Dimension de la casserole</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 tasse</td><td>2 tasses</td><td>1,9 litre (2 pintes)</td></tr><tr><td>2 tasses</td><td>4 tasses</td><td>2,8 litres (3 pintes) ou plus grand</td></tr></tbody></table>	Riz	Eau	Dimension de la casserole	1 tasse	2 tasses	1,9 litre (2 pintes)	2 tasses	4 tasses	2,8 litres (3 pintes) ou plus grand
Riz	Eau	Dimension de la casserole									
1 tasse	2 tasses	1,9 litre (2 pintes)									
2 tasses	4 tasses	2,8 litres (3 pintes) ou plus grand									

Caractéristiques du four à micro-ondes

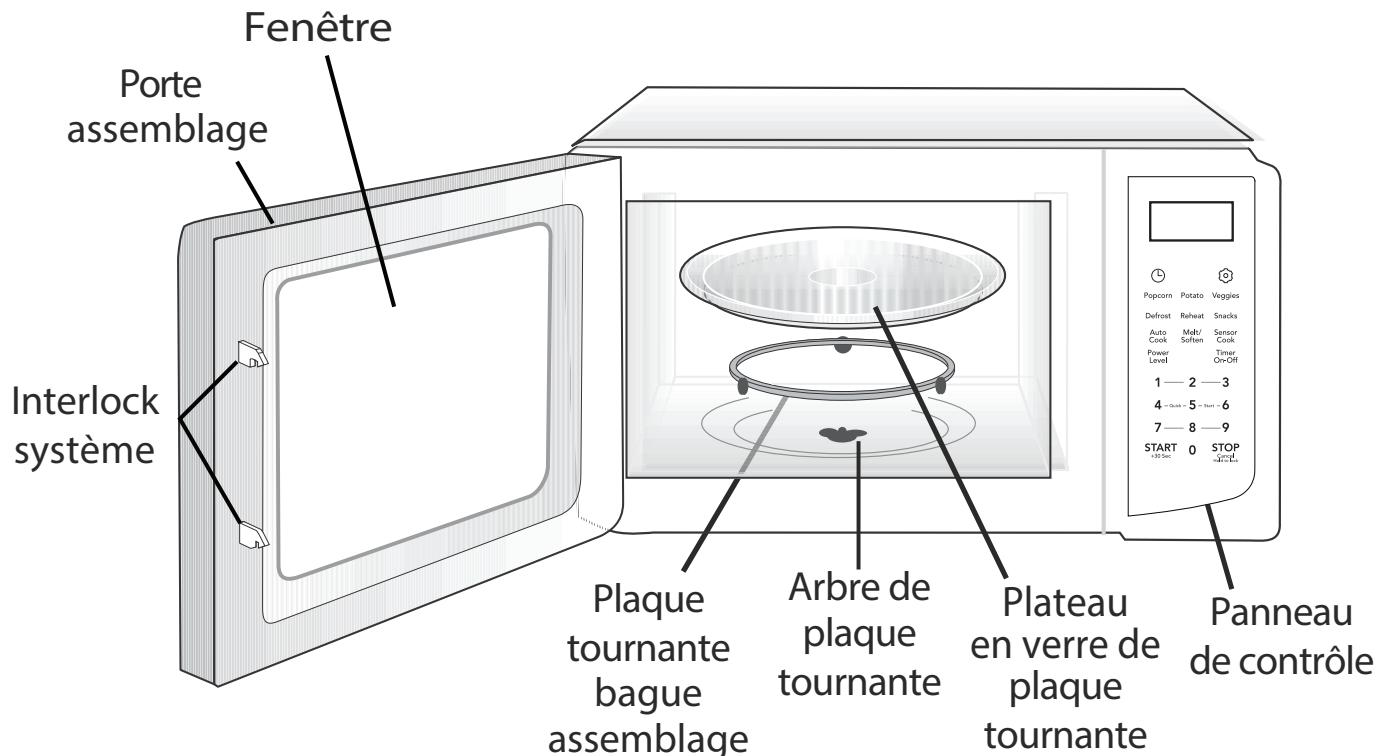


Figure 9: Caractéristiques du four à micro-ondes

Affichage



Figure 10: Affichage de micro-ondes

Avant d'utiliser le micro-ondes

Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, assurez-vous de lire et de comprendre toutes les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation et d'entretien



ATTENTION

Afin d'éviter les blessures ou des dommages matériels, ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.

Afin d'éviter les blessures ou des dommages matériels, n'utilisez pas de matériel en grès, de papier d'aluminium, d'ustensiles en métal ou comportant une garniture métallique dans le four à micro-ondes.

38

RÉGLER LE FOUR À MICRO-ONDES

Panneau de commande

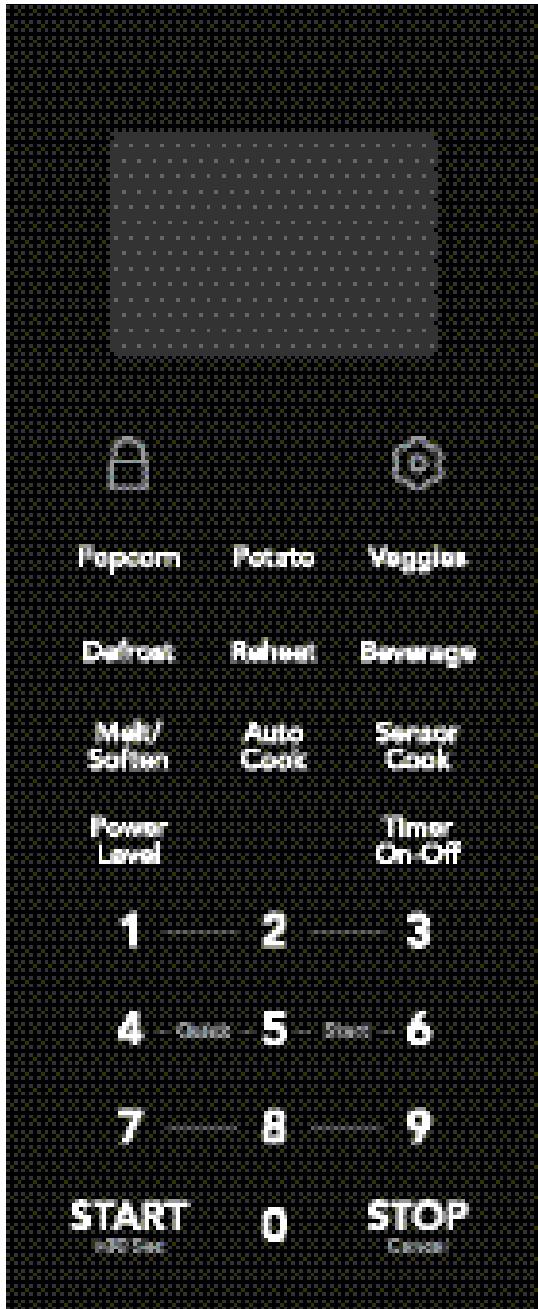


Figure 11: Tableau de commande du micro-ondes

1. Verrouillage : Utilisez la commande de verrouillage pour prévenir l'utilisation accidentelle.
2. Réglages/Préférences de l'utilisateur
3. Préréglages
 - Popcorn (maïs soufflé)
 - Potato (pomme de terre)
 - Veggies (légumes)
 - Defrost (décongélation)
 - Reheat (réchauffage)
 - Beverage (boisson)
4. Melt/Softten (fondre/ramollir)
5. Auto Cook (cuisson automatique)
6. Sensor Cook (cuisson avec capteur)
7. Power Level (niveau de puissance) (10 niveaux de puissance disponibles)
8. Timer On-Off (minuterie marche-arrêt)
9. Touches numériques
10. START/+30 Sec (mise en marche/+ 30 sec)
11. STOP/Cancel (arrêt/annuler) : Annule tous les réglages précédents avant le début de la cuisson. Pendant la cuisson, appuyez une fois sur cette touche pour arrêter le four (et sur START [mise en marche] pour continuer) et deux fois pour arrêter le four et effacer toutes les commandes.

Mise en marche rapide

Il est possible de régler un temps de réchauffage ou de cuisson à la puissance maximale de 1 à 9 minutes. Utilisez les touches de 1 à 9 pour choisir le temps de cuisson désiré (cette option ne fonctionne qu'avec les touches numériques 1 à 9).

Appuyez sur la touche numérique pour régler le nombre de minutes désiré. Le micro-ondes démarera quelques secondes plus tard.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Chauffage minuté

1. Utilisez les touches numériques pour entrer la durée en minutes et en secondes. Par exemple, pour cuire pendant 5 minutes et 30 secondes, entrez **5 3 0**.

Remarque : Pour les durées commençant par les chiffres 1 à 9, les chiffres restants doivent être entrés dans les 2 secondes suivant la première entrée, sinon, le temps de mise en marche rapide sera utilisé.

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Minuterie

1. Appuyez sur la touche **Timer On-Off** (minuterie marche-arrêt).
2. Utilisez les touches numériques pour entrer la durée en minutes et en secondes. Par exemple, pour cuire pendant 5 minutes et 30 secondes, entrez **5 3 0**.
3. Appuyez sur la touche **Timer On-Off** (minuterie marche-arrêt).

The timer will start counting down. The microwave does not cook when just the timer is running. When the time runs out, three long tones sound.

Régler le niveau de puissance

La cuisson des aliments à la puissance la plus élevée ne donne pas toujours de bons résultats : certains types d'aliments doivent cuire doucement, comme les rôtis, les plats cuits au four ou la crème-dessert. Votre four propose dix autres puissances de cuisson.

Pour régler la cuisson à un niveau de puissance inférieur :

1. Utilisez les touches numériques pour entrer la durée en minutes et en secondes. Par exemple, pour cuire pendant 5 minutes et 30 secondes, entrez **5 3 0**.

Remarque : Pour les durées commençant par

les chiffres 1 à 9, les chiffres restants doivent être entrés dans les 2 secondes suivant la première entrée, sinon, le temps de mise en marche rapide sera utilisé.

2. Appuyez sur la touche **Power Level** (niveau de puissance) jusqu'à ce que le niveau souhaité s'affiche. Par exemple, appuyez une fois pour obtenir une puissance élevée (PL-HI). Appuyez sur la touche **Power Level** (niveau de puissance) quatre fois pour changer la puissance à 70 % (PL-70). Le niveau de puissance sélectionné s'affiche.

3. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque le temps est écoulé, trois longues tonalités retentissent et « FOOD READY » s'affiche à l'écran.

Cuisson à étapes multiples

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes au four à micro-ondes nécessitent différentes puissances ou périodes de cuisson. Il est possible de régler votre four à micro-ondes afin qu'il passe automatiquement d'une étape à l'autre (avec un maximum de 2 étapes).

Utilisez les touches numériques pour entrer la durée de la première étape.

Appuyez sur **Power Level** (niveau de puissance) jusqu'à ce que la puissance souhaitée pour la première étape s'affiche.

Utilisez les touches numériques pour entrer la durée de la deuxième étape.

Appuyez sur **Power Level** (niveau de puissance) jusqu'à ce que la puissance souhaitée pour la deuxième étape s'affiche.

Appuyez sur **START** (mise en marche).

L'écran affichera le temps restant de la première étape de cuisson. Trois séries de signaux sonores retentiront lorsque la deuxième phase de cuisson commencera et l'écran affichera le temps restant de la deuxième étape de cuisson.

Lorsque la deuxième étape programmée s'est écoulée, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Ajouter du temps de cuisson (+30 secondes)

Appuyer une fois sur **START** (mise en marche) commence la cuisson à la puissance maximale avec un temps de cuisson de 30 secondes.

Appuyer une fois sur **START** (mise en marche) pendant la cuisson ajoute 30 secondes (à chaque pression) au temps de cuisson au niveau de puissance actuel.

REMARQUE : La fonction +30 Sec (+ 30 sec) n'est pas disponible lors de l'utilisation de la fonction de décongélation ou de l'une des fonctions prédéfinies.

Décongélation

La fonction de décongélation automatique vous permet de décongeler efficacement les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera quelle séquence de décongélation est recommandée pour les aliments que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la décongélation automatique comprend un mécanisme de signaux sonores intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner, de séparer ou de réorganiser les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Trois niveaux de décongélation sont offerts : VIANDE, VOLAILLE et POISSON.

Pour régler la décongélation automatique :

1. Appuyez sur **Defrost** (décongélation) jusqu'à ce que le type de nourriture approprié soit affiché

Table 4: Réglages de la décongélation

Appuyer sur la touche	Aliments
Defrost (décongélation) 1 fois	Viande
Defrost (décongélation) 2 fois	Volaille
Defrost (décongélation) 3 fois	Poisson

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Appuyez sur les touches numériques pour inscrire le poids de la nourriture en livres. Le réglage peut être compris entre 0,05 kg (0,1 lb) et 2,7 kg (6,0 lb).
4. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les aliments sont prêts, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Maïs soufflé

ATTENTION

NE LAISSEZ PAS le four sans surveillance pendant la cuisson du maïs soufflé.

La fonction Popcorn (maïs soufflé) permet de cuire 3 formats différents d'emballages commerciaux de maïs soufflé.

1. Appuyez sur **Popcorn** (maïs soufflé) jusqu'à ce que la quantité correcte de maïs soufflé s'affiche.

Table 5: Réglages du maïs soufflé

Appuyer sur la touche	Aliments
Popcorn (maïs soufflé) 1 fois	94 g (3,3 oz)
Popcorn (maïs soufflé) 2 fois	85 g (3,0 oz)
Popcorn (maïs soufflé) 3 fois	50 g (1,75 oz)

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les aliments sont prêts, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Pommes de terre

La fonction Potato (pomme de terre) cuit automatiquement de 1 à 4 pommes de terre au four (à partir de la température ambiante).

Remarque : Les aliments qui possèdent une " peau " extérieure non percée comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, les foies de volaille et autres abats, ainsi que les jaunes d'œufs, doivent être percés pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson.

Pour régler la fonction Potato (pomme de terre) :

1. Appuyez sur **Potato** (pomme de terre).
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les aliments sont prêts, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Légumes

La fonction **Veggies** (légumes) vous permet de cuire des légumes frais et surgelés.

1. Appuyez sur **Veggies** (légumes) jusqu'à ce que le type de légumes approprié soit affiché.

Table 6: Réglages des légumes

Appuyer sur la touche	Aliments
Veggies (légumes) 1 fois	Frais
Veggies (légumes) 2 fois	Surgelés

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les aliments sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Boissons

La fonction **Beverage** (boisson) réchauffera de 1 à 3 tasses de liquide à la température de service.

Pour régler la fonction **Beverage** (boisson) :

1. Appuyez sur **Beverage** (boisson) jusqu'à ce que la bonne quantité s'affiche.

Table 7: Réglages des boissons

Appuyer sur la touche	Aliments
Beverage (boisson) 1 fois	1 tasse
Beverage (boisson) 2 fois	2 tasse
Beverage (boisson) 3 fois	3 tasse

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les liquides sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Fondre/ramollir

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre et ramollir les aliments.

1. Appuyez sur **Melt/Soften** (fondre/ramollir) jusqu'à ce que le type de nourriture approprié soit affiché.

Table 8: Réglages pour faire fondre ou ramollir

Appuyer sur la touche	Aliments	Quantité	Touche
Melt/Soften (fondre/ramollir) 1 fois	Beurre	1 bâtonnet	1
		2 bâtonnets	2
Melt/Soften (fondre/ramollir) 2 fois	Chocolat	57 g (2 oz)	2
		113 g (4 oz)	4
		227 g (8 oz)	8
Melt/Soften (fondre/ramollir) 3 fois	Crème glacée	0,95 L (1 pinte)	1
		1,4 L (1,5 pinte)	2
Melt/Soften (fondre/ramollir) 4 fois	Fromage à la crème	85 g (3,0 oz)	3
		227 g (8 oz)	8

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Appuyez sur la touche numérique correspondant à la quantité de nourriture.

4. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les liquides sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Cuisson automatique

La cuisson automatique règle le four à micro-ondes pour cuire certains types d'aliments avec un apport minimal. Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance pendant toute cuisson automatique.

Pour régler la cuisson automatique :

1. Appuyez sur **Auto Cook** (cuisson automatique) jusqu'à ce que le type de nourriture approprié soit affiché.

Table 9: Réglages de la cuisson automatique

Appuyer sur la touche	Aliments	Quantité	Touche
Auto Cook (cuisson automatique) 1 fois	Bacon	1 à 3 tranches	1-3
Auto Cook (cuisson automatique) 2 fois	Entrée surgelée	284 à 567 g (10 à 20 oz)	
Auto Cook (cuisson automatique) 3 fois	Riz	1 à 2 tasses	

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Si vous faites cuire du bacon, utilisez les touches numériques pour entrer le nombre de morceaux (1 à 3) et appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les liquides sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Cuisson avec capteur

Les catégories de cuisson avec capteur sont conçues pour détecter l'augmentation d'humidité dégagée par les aliments pendant le processus de cuisson. Le capteur du four à micro-ondes ajustera automatiquement le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments. Les catégories d'aliments contrôlées par le capteur d'humidité sont indiquées dans le Table 10.

Table 10: Réglages de la cuisson avec capteur

Appuyer sur la touche	Aliments
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 1 fois	Déjeuner congelé 227 à 340 g (8 à 12 oz)
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 2 fois	Viande hachée
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 3 fois	Poisson ou fruits de mer
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 4 fois	Poitrine de poulet

Table 11: Réglages de la cuisson avec capteur

Appuyer sur la touche	Aliments
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 1 fois	Déjeuner congelé 227 à 340 g (8 à 12 oz)
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 2 fois	Viande hachée
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 3 fois	Poisson ou fruits de mer
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 4 fois	Poitrine de poulet

Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas l'une des catégories de cuisson avec capteur deux fois de suite sur la même portion d'aliments. Cela peut trop cuire ou brûler la nourriture. Si la nourriture ne semble pas suffisamment cuite, utilisez l'une des touches de réglage Easy Set ou de temps de cuisson pour prolonger le temps de cuisson.

Voici quelques suggestions supplémentaires pour la cuisson avec capteur :

- Ne commencez jamais avec moins de 113 g (4 oz) de nourriture.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson avec capteur, utilisez des récipients et des couvercles appropriés ou enveloppez les aliments dans du plastique.
- Utilisez uniquement des contenants allant au four à micro-ondes. N'utilisez jamais de contenants en plastique hermétiques. Ils empêcheront la vapeur de s'échapper, ce qui entraînera des erreurs du capteur et provoquera une cuisson excessive des aliments.

Assurez-vous que l'extérieur du contenant de cuisson et que l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de déposer les aliments dans le four. Une humidité excessive se transformant en vapeur qui ne résulte pas de la cuisson des aliments peut compromettre le fonctionnement du capteur.

Pour régler la cuisson avec capteur :

1. Appuyez sur **Sensor Cook** (cuisson avec capteur) jusqu'à ce que le type de nourriture approprié soit affiché.
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les liquides sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Réchauffage

La fonction de réchauffage est conçue pour détecter l'augmentation d'humidité dégagée par les aliments pendant le processus de cuisson. Le capteur du four à micro-ondes ajustera automatiquement le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments.

Table 12: Réglages du réchauffage

Appuyer sur la touche	Aliments	Quantité	Touche
Reheat (réchauffage) 1 fois	Assiette	1 à 2 assiettes	Par défaut
Reheat (réchauffage) 2 fois	Soupe/ sauce	1 à 2 tasses	Par défaut
Reheat (réchauffage) 3 fois	Plat mijoté	1 à 4 portions	Par défaut

Remarques concernant le réchauffage avec capteur :

- Pour les plats mijotés, ajoutez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide, couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique percée. Mélangez lorsque l'affichage vous le demande.
- Pour les aliments en conserve, videz le contenu de la conserve dans une cocotte ou un bol de service. Couvrez le plat avec un couvercle ou une pellicule plastique percée. Laissez reposer quelques minutes avant de servir.
- Pour une assiette d'aliments, disposez les aliments sur l'assiette et ajoutez le beurre ou les sauces, etc. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique percée. Après le réchauffage, laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Pour régler le réchauffage :

1. Appuyez sur **Reheat** (réchauffage) jusqu'à ce que le type de nourriture approprié soit affiché.
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Pour la soupe et la sauce, utilisez les touches numériques pour entrer la quantité (sauter pour la valeur par défaut) et appuyez à nouveau sur **START** (mise en marche).

Lorsque les liquides sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Verrouillage du clavier

Le dispositif de verrouillage du clavier prévient la mise en marche accidentelle du four à micro-ondes, par exemple par de jeunes enfants. Le four à micro-ondes peut être réglé de façon que le panneau de commande soit désactivé ou verrouillé.

Appuyez sur la touche de verrouillage du clavier pendant 3 secondes. L'icône de verrouillage s'allume. « LOCKED » (verrouillé) s'affiche à l'écran si vous essayez de régler les commandes.

Pour déverrouiller le clavier, appuyez sur la touche de verrouillage du clavier pendant 3 secondes. L'icône de verrouillage s'éteindra.

Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur la touche des **réglages** 1 fois. “ ENTER TIME “ (entrer le temps) clignotera sur l'afficheur.
2. Entrez l'heure à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Il s'agit d'une horloge à affichage sur 12 heures. Si vous essayez d'entrer une heure incorrecte, l'appareil émettra trois signaux sonores. Appuyez sur **STOP** (arrêt) pour effacer les chiffres affichés et commencer à nouveau.

Désactivation du signal sonore

Vous pouvez modifier le volume des signaux sonores du micro-ondes.

1. Appuyez sur la touche des **réglages** 2 fois.
2. “ VOLUME “ (volume) s'affichera. “ LOW “ (faible), “ MED “ (moyen) et “ HIGH “ (élevé) s'afficheront de manière cyclique.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) lorsque le volume souhaité apparaît sur l'afficheur.

Livres/Kilogrammes

Le four à micro-ondes peut être réglé pour utiliser des livres ou des kilogrammes pour indiquer le poids des aliments.

1. Appuyez sur la touche des **réglages** 3 fois. “ Lb/KG “ (volume) s'affichera.
2. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour modifier le réglage. “ KG “ ou “ LB “ sera brièvement affiché pour indiquer le nouveau réglage.

Microwave suitable cookware and materials

For the microwave, use only suitable cookware and materials. Use the table below as a reference.

Cookware / Material	Defrost	Reheat, Liq-uid	Convection, Top Grill
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	X	X
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	X
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 392 °F (200 °C) Always check the plastic container specification before use.	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Roasting film with microwave safe closure (please always check the film specification before use)	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated (please always check the baking tins specification before use)	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

46 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

MISE EN GARDE

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

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

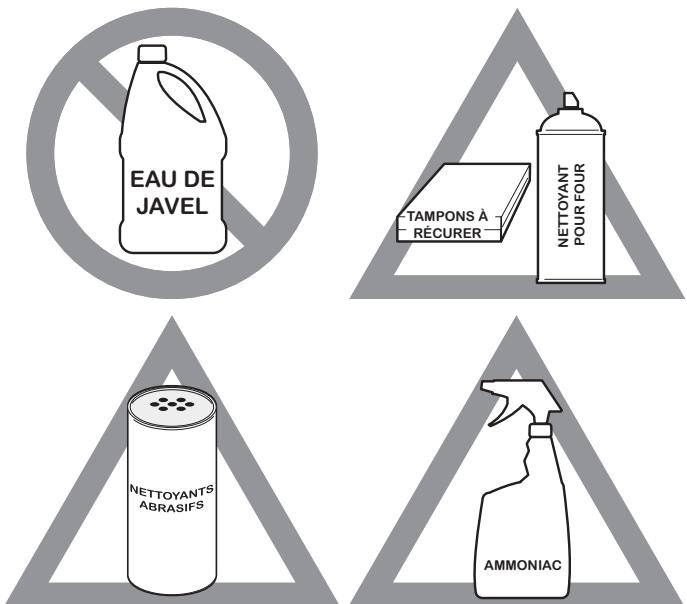


Figure 12: Utiliser les nettoyants avec prudence

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

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

48 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage général

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

Suivez ces précautions de nettoyage :

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

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



MISE EN GARDE

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

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

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

Nettoyage du four émaillé en porcelaine

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

Pour enlever la saleté tenace :

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

Feuille d'aluminium, ustensiles en aluminium et revêtements protecteurs

AVERTISSEMENT

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

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

Remplacement de l'ampoule du four

MISE EN GARDE

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

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

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

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

REMARQUE

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

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

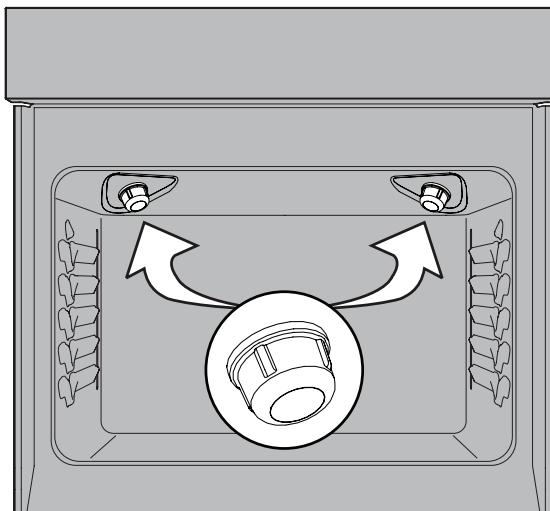


Figure 13: Lumière halogène du four mural

50 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Retrait et remise en place de la porte du four

! MISE EN GARDE

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

→ IMPORTANT

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

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

Pour retirer la porte du four :

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

Pour remplacer la porte du four :

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte du four le long des côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Figure 14).
2. Tenez la porte du four dans le même angle que la position de retrait. Insérez avec précaution les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers de charnière sont en place dans les encoches de charnière. Les leviers de la charnière doivent être complètement enfoncés dans les encoches avant que la porte du four puisse être complètement ouverte. (Figure 14).
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher (Figure 11).

4. Poussez les verrous des charnières de la porte vers le haut, vers et dans le cadre du four, sur les charnières gauche et droite de la porte du four, en position verrouillée (Figure 12).
5. Fermez la porte du four.

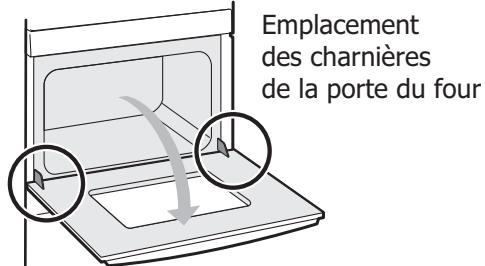


Figure 14: Emplacement de la charnière de porte

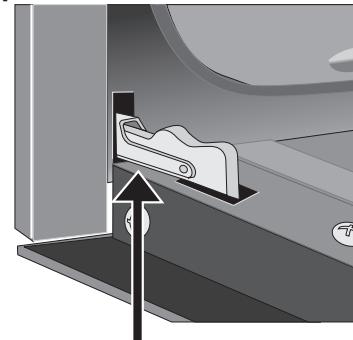


Figure 15: Charnière de porte verrouillée

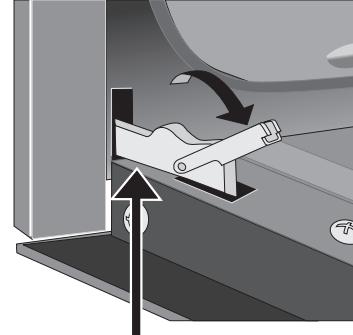


Figure 16: Déverrouillage de la charnière de porte

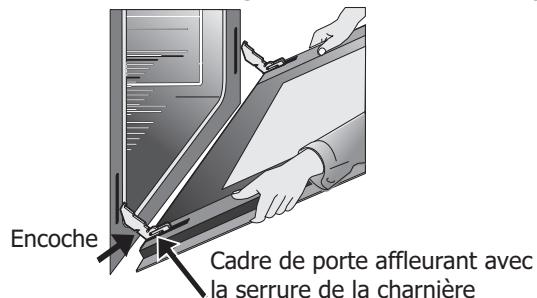


Figure 17: Retirer la position de la porte

Cuisson au four

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

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

52 AVANT D'APPELER

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

1 800 374-4432 (États-Unis)

Frigidaire.com

1 800 265-8352 (Canada)

Frigidaire.ca

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

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

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

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

54 GARANTIE

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

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

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

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

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

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

Les produits utilisés dans un environnement commercial.

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

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

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

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

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

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

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

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

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

Si vous avez besoin d'un service

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

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise aucune personne à modifier ou à ajouter des obligations en vertu de la présente garantie. Les obligations relatives au service et aux pièces en vertu de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou par une société de service autorisée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent changer sans préavis.

États-Unis

1877 435-3827

Electrolux Major Appliances NA
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 2826 É.-U.
ElectroluxAppliances.com



Canada

1 800 265-8352

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4
ElectroluxAppliances.ca



Bienvenue *à la maison*

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



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

Frigidaire.com

1 800 374-4432

Frigidaire.ca

1 800 265-8352