

FRIGIDAIRE

Tout sur

UTILISATION ET ENTRETIEN

de votre four encastré



TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2	Commandes du four	8
Mesures de sécurité importantes	3	Entretien et nettoyage	26
Avant l'utilisation du four	7	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	27
		Garantie	32

NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Besoin d'aide?	2
Enregistrement du produit	2
Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3
Avant l'utilisation du four	7
Commandes du four	8
Entretien et nettoyage	26
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	27
Garantie	32

Merci d'avoir choisi Frigidaire.

Important : Ce guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil. Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à www.frigidaire.com.

Avant de contacter le service à la clientèle, il vous est possible d'effectuer un certain nombre de choses qui pourront nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce guide d'utilisation et d'entretien

Il contient des instructions qui vous permettent d'utiliser et d'entretenir correctement votre cuisinière.

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée...

Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu la cuisinière.

Économisez temps et argent

Consulter la section « Avant de faire appel au service après-vente ». L'information contenue dans cette section vous aidera à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

Si une réparation est requise, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1 800 944-9044**.

Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Enregistrez-vous en ligne à l'adresse **www.frigidaire.com** ou en nous faisant parvenir la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

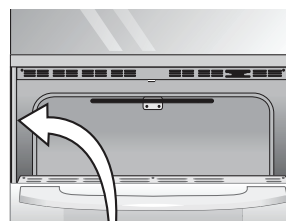
Date d'achat

Numéro de modèle Frigidaire

Numéro de série Frigidaire

Emplacement du numéro de série

Ouvrez la porte du four (certains modèles) ou le tiroir de rangement (certains modèles). La plaque signalétique se trouve sur le cadre de porte.



Des questions?

Pour joindre sans frais le service de soutien technique aux États-Unis **et au Canada**, téléphonez au **1 800 944-9044** (est-ce que le Canada est seulement pour Electrolux?)

Pour obtenir de l'aide et de l'information en ligne sur les produits, rendez-vous à l'adresse <http://www.frigidaire.com>.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Ce guide contient des symboles et des renseignements 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 MISE EN GARDE selon le type de risque.

DÉFINITIONS

 Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou un accident mortel.

WARNING

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.

AVERTISSEMENT

Rangement d'articles à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir de rangement, dans le tiroir chauffant ou dans le four inférieur. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol dans le four encastré ou à proximité de ce dernier.

IMPORTANT

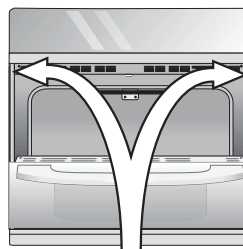
Fournit des informations sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou toute autre information importante qui n'implique aucun danger.

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.

REMARQUE

Indique la présence de renseignements utiles concernant le sujet traité dans la page. Ces encadrés peuvent servir d'aide-mémoire auquel l'utilisateur peut se référer ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas les enfants seuls à proximité du four : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. 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.
- S'appuyer sur le four ou s'asseoir sur la porte ou ses tiroirs pourrait entraîner de graves blessures et endommager l'appareil. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour du four. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à le faire renverser et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ni aux parois intérieures du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les parois intérieures du four deviennent assez chaudes pour brûler. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les parois intérieures du four, avant que ces derniers aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour brûler comme la porte du four, le hublot et l'évent du four.

IMPORTANT

Avis de sécurité important – En vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », la Californie publie une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter des avertissements sur les étiquettes de leurs produits si ces derniers contiennent l'une ou l'autre des substances chimiques figurant sur la liste.

ATTENTION

- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.
- Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteignez le feu avec un couvercle de casserole ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- 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.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accroissement de la pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour les modèles avec cordon d'alimentation :

Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique qui possède un voltage adéquat et qui est correctement polarisée et mise à la terre selon les codes d'électricité locaux.

Pour les fours qui seront branchés dans une boîte de jonction :

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate (boîte de jonction) et correctement mise à la terre. Suivez attentivement les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DU FOUR

- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ni chauffer une pièce.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (certains modèles). Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez sa porte et qu'il 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 fonctionne, 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.
- Manipulez toujours les grilles lorsque le four est froid. Placez les grilles du four aux positions désirées lorsque le four est froid. Soyez très prudent si vous devez repositionner une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- Ne vous servez pas de la 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.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou d'autres revêtements protecteurs pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours l'ustensile de cuisson approprié et employez toujours les grilles du four

→ IMPORTANT

Lisez et suivez les instructions et les mises en garde suivantes pour déballer, installer et entretenir votre appareil.

Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser le four. Détruisez le cartonage et les sacs en plastique après avoir débarrassé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

→ IMPORTANT

Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes locaux. Au Canada, installez l'appareil conformément à la norme C22.1 de la CSA, le Code canadien de l'électricité, partie 1, et les codes et exigences en matière d'électricité de votre région. N'installez le four que selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas de pièces de l'appareil à moins qu'il n'en soit spécifié autrement dans ce manuel. Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager le four.

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

Ne modifiez jamais le four, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce du four.

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

N'essayez pas de faire fonctionner le four pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours le four. Si vous n'arrêtez pas le four et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

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.

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

ATTENTION

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un four chaud.

- Nettoyez régulièrement votre four afin de le garder libre de toute graisse, cette graisse risquant de prendre feu si elle est chauffée à haute température. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.
- 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/ou des blessures.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

FOURS AUTONETTOYANTS

- Ne nettoyez au cycle d'autonettoyage que les pièces indiquées dans ce guide. Avant d'utiliser l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments et les ustensiles de cuisson du four. Retirez les grilles du four à moins d'indication contraire.
- Évitez d'utiliser des nettoyants à four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Évitez de frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

AVERTISSEMENT

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.

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

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé sous le tableau de commande. Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four, ce qui est normal. Ne bloquez pas l'évent du four.

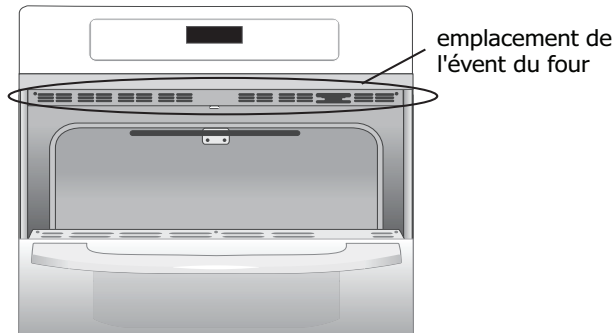


Figure 1 : Ne pas bloquer l'évent du four



ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.



AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou surbaissées

Pour disposer les grilles de four : ne placez les grilles dans le four que lorsque ce dernier est froid (ou avant de l'allumer).

Pour retirer une grille : tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.

Pour remettre les grilles en place : appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez l'avant de la grille et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

Types de grille de four

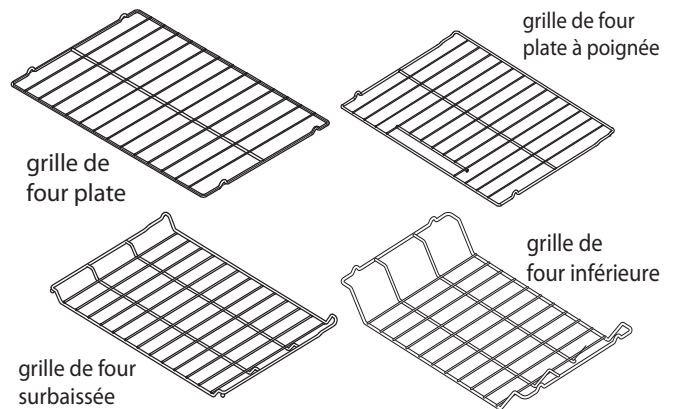


Figure 2 : Types de grille de four

Descriptions des grilles de four :

- La grille de four plate (ou la grille de four plate à poignée) peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.
- La grille de four surbaissée (certains modèles) offre des positions supplémentaires par rapport à une grille de four plate standard. Sa conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille.

Circulation d'air dans le four

Pour une meilleure circulation d'air lors de la cuisson au four, laissez un espace de 5 cm (2 po) autour de l'ustensile pour permettre une circulation adéquate de l'air. Assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas la porte, ni les côtés, ni le fond du four.

L'air chaud doit être en mesure de circuler autour de l'ustensile de cuisson pour qu'une chaleur uniforme se répartisse bien autour des aliments et offre les meilleurs résultats de cuisson.

COMMANDES DU FOUR



Frigidaire Professional (illustré ci-dessus) Frigidaire Gallery (illustré ci-dessous)



1. **Bake** (cuisson au four) : Sert à sélectionner la fonction de cuisson au four.
2. **Broil** (gril) : Sert à sélectionner la fonction de cuisson au gril.
3. **Convect** (convection) : Sert à régler les fonctions de cuisson, de rôtissage ou de gril à convection (certains modèles).
4. **Warm** (maintien au chaud) : Cette fonction permet de garder les aliments et les assiettes au chaud.
5. **Slow Cook** (cuisson lente) : Cette fonction permet de cuire les aliments qui demandent un long temps de cuisson à basse température. **(Modèle Professional)**
6. **PowerPlus Preheat/Quick preheat** (préchauffage Powerplus/préchauffage rapide) : Permet d'atteindre rapidement la température de préchauffage du four.
7. **Delay Start** (mise en marche différée) : Cette fonction permet de programmer un temps de cuisson ou un cycle d'autonettoyage différé.
8. **Convect Convert** (conversion à la convection) : Utilisez cette fonction pour convertir les températures de cuisson régulières de vos recettes en températures par convection.
9. **Bake time** (temps de cuisson) : Sert à entrer la durée du temps de cuisson.
10. **Probe** (sonde) : Permet de vérifier la température interne des aliments.
11. **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur) : Permet de nettoyer le four à la vapeur.
12. **Self Clean** (autonettoyage) : Permet de sélectionner un cycle d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures.
13. **Éclairage du four** : Sert à allumer ou à éteindre les lampes du four.
14. **Verrouillage du four** : Sert à verrouiller le tableau de commande et la porte du four.
15. **Start** (mise en marche) : Sert à démarrer toutes les fonctions de cuisson.
16. **Off** (arrêt) : Pour annuler toute fonction de cuisson.
17. **Timer on-off** (minuterie marche/arrêt) : Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.
18. **My Favorites** (mes préférences) : Sert à régler et enregistrer les durées et températures de vos recettes préférées. **(modèle Professional)**
19. **Set Clock** (réglage de l'horloge) : Permet de régler l'heure de l'horloge.
20. **Clavier numérique** : Permet d'entrer la température et la durée.

Réglage de l'horloge

La touche de **réglage de l'horloge** permet de régler l'horloge du four. L'horloge peut être réglée sur 12 ou 24 heures. L'horloge a été pré-réglée en usine pour un fonctionnement sur 12 heures. Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, la minuterie affichée clignote. Pour régler l'horloge (exemple : 1 h 30)

1. Appuyez sur **set clock** (réglage de l'horloge). **CLO** s'affiche.
2. Appuyez sur **1 3 0** pour régler l'heure à 1 h 30. **CLO** restera affiché.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **CLO** disparaît et l'horloge se met en marche.

L'horloge du four doit être réglée pour que le four fonctionne. Si une panne de courant quelconque survient, n'oubliez pas de régler l'horloge lorsque le courant sera rétabli. Lorsque vous programmez la fonction de mise en marche différée, assurez-vous que l'horloge est correctement ajustée à l'heure du jour.

Choix de l'affichage sur 12 ou 24 heures

1. Appuyez sur la touche **set clock** (réglage de l'horloge) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **CLO** s'affiche.
2. Maintenez la touche jusqu'à ce que **12Hr dAY** (heure en mode 12 heures) ou **24Hr dAY** (heure en mode 24 heures) s'affiche et que le tableau de commande émette un bip.
3. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage 12 heures au mode 24 heures et vice-versa. L'afficheur indiquera **12Hr dAY** (heure en mode 12 heures) ou **24Hr dAY** (heure en mode 24 heures).
4. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.
5. Remettez l'horloge à l'heure en suivant les directives de la section « **Réglage de l'horloge** » ci-dessus. Si vous avez choisi l'affichage sur 24 heures, l'horloge indiquera l'heure de 0:00 à 23:59.

Réglage de la fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures

Les touches **Timer** (minuterie) et **Self clean** (autonettoyage) commandent les fonctions de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures. Le régulateur du four comporte par défaut une fonction d'économie d'énergie 6 heures qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 6 heures. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson continue.

Programmation du four pour la cuisson continue ou le mode économie d'énergie 6 heures :

1. Appuyez sur la touche **timer** (minuterie) pendant 6 secondes. Après 6 secondes, **6Hr OFF** (arrêt 6 heures) ou **StAY On** (rester allumé) s'affichera sur le tableau de commande et un bip se fera entendre.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer de la fonction d'économie d'énergie 6 heures à la fonction de cuisson continue.

3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification (l'afficheur revient à l'heure du jour) ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

6Hr OFF (arrêt 6 heures) indique que le four est réglé en mode d'économie d'énergie 6 heures. **StAY On** (rester allumé) indique que le four est réglé en mode de cuisson continue.

Affichage de la température en Fahrenheit ou en Celsius

Les touches **Broil** (gril) et **Self-Clean** (autonettoyage) permettent de contrôler l'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Le four a été programmé en usine pour un affichage en Fahrenheit.

Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit :

1. Pour savoir si l'affichage est en Fahrenheit ou en Celsius, appuyez sur la touche **broil** (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes; **550°** apparaît, **broil** (gril) clignote sur l'afficheur et un bip se fait entendre. Si **FAHrht** s'affiche, l'affichage est programmé pour indiquer la température en degrés Fahrenheit. Si **CELSIUS** s'affiche, l'affichage est programmé pour indiquer la température en degrés Celsius.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, ou vice versa. L'afficheur indiquera **FAHrht** ou **CELSIUS**.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

Réglage du fonctionnement silencieux

Les touches **delay start** (mise en marche différée) et **self clean** (autonettoyage) permettent de régler le four en mode de fonctionnement silencieux. Cette fonction permet de faire fonctionner le four sans qu'il n'émette de bruits ou de bips.

Pour passer d'un fonctionnement en mode sonore normal au mode silencieux

1. Pour régler la cuisinière en mode de fonctionnement sonore ou silencieux, appuyez sur la touche **delay start** (mise en marche différée) et tenez-la enfoncée. -- -- s'affiche et **DELAY** (délai) clignote. Au bout de 6 secondes **bEEP On** (bip activé) ou **bEEP OFF** (bip désactivé) s'affichera sur le tableau de commande.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode de fonctionnement sonore normal au mode de fonctionnement silencieux, ou vice-versa. L'afficheur indiquera **bEEP On** (bip activé) ou **bEEP OFF** (bip désactivé). Si **bEEP On** (bip activé) s'affiche, le four fonctionnera avec les sons et les bips habituels. Si **bEEP OFF** (bip désactivé) s'affiche, le four fonctionnera en mode silencieux.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler. **Remarque :** Le tableau de commande émettra toujours un bip à la fin d'un temps écoulé sur la minuterie et lorsque la température programmée sera atteinte, même si vous avez réglé le four en mode de fonctionnement silencieux.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de ma recette préférée (Modèle Professional)

La touche **my favorite** (mes préférences) permet de sauvegarder une recette que l'on désire utiliser de nouveau. La recette peut être programmée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F). Une fois qu'elle a été sauvegardée, la recette peut être sélectionnée en appuyant sur **my favorite** (mes préférences) et la fonction de cuisson démarrera automatiquement en utilisant les paramètres de la recette. Le four utilisera les étapes de la cuisson à partir de sa mémoire interne, laquelle est facilement accessible à partir d'une seule pression de la touche **my favorite** (mes préférences). Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection et préchauffage.

Pour enregistrer une recette préférée (exemple d'une recette à 232 °C/450 °F en mode cuisson pendant 30 minutes) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). La température par défaut s'affichera.
2. Entrez la température désirée; **4 5 0**. Appuyez sur **start** (mise en marche).
3. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson).
4. Entrez la durée de cuisson désirée; **3 0**. Appuyez sur **start** (mise en marche).
5. Appuyez sur la touche **my favorites** (mes préférences) et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'icône ♥ s'affichera pour confirmer que les réglages de votre recette ont été sauvegardés.

Réglage de la minuterie

La touche **Timer on-off** (minuterie marche/arrêt) permet de régler la minuterie et sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine qui émettra un bip une fois le temps programmé écoulé. La minuterie ne fait ni démarrer ni arrêter la cuisson. Elle peut être utilisée en même temps que toute autre fonction du four.

Pour régler la minuterie (exemple de 5 minutes)

1. Appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt). -- -- s'affiche et **TIMER** (minuterie) clignote dans l'afficheur.
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée désirée sur l'afficheur. Appuyez sur **start** (mise en marche). Le temps commencera à s'écouler et **TIMER** (minuterie) continuera à s'afficher.

Remarque : Si vous n'appuyez pas sur la touche **Start** (mise en marche), la minuterie revient à l'heure du jour après 25 secondes.

Une fois le temps écoulé, **End** (fin) et **TIMER** (minuterie) s'afficheront. L'horloge émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Timer on-off** (minuterie marche/arrêt).

Pour annuler le décompte de la minuterie avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).

Réglage de la fonction de verrouillage du four

La touche  permet d'activer le verrouillage du four. Lorsqu'elle est activée, cette fonction verrouille automatiquement la porte du four afin d'empêcher la mise en marche de ce dernier. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ni l'éclairage intérieur du four.

Pour activer le verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, **Loc** (verrouillage) s'affiche, un bip se fait entendre et l'icône  clignote dans l'afficheur. Une fois la porte verrouillée, l'icône du cadenas arrêtera de clignoter et restera affiché accompagné du mot **Loc**.

Pour réactiver le fonctionnement normal du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Après 3 secondes, un bip se fera entendre et l'icône du cadenas clignotera dans l'afficheur jusqu'à ce que la porte du four soit complètement déverrouillée.
2. Le four redevient entièrement opérationnel.

Éclairage du four

Votre four est muni de deux lampes. Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte.

Il est possible d'allumer les lampes du four lorsque la porte de ce dernier est fermée en appuyant sur la touche d'éclairage du four sur le tableau de commande. La touche d'éclairage du four règle les lampes à la pleine intensité.

Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

1. Appuyez sur la touche **oven light**  (lampe du four)

La lampe du four est protégée par un globe de verre retenu par une tige métallique. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous au paragraphe « Remplacement de l'ampoule du four » dans la section **Entretien et nettoyage**.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la cuisson au four

La touche **bake** (cuisson au four) commande la cuisson au four normale. Si un préchauffage rapide est nécessaire, reportez-vous à la section portant sur la fonction **Preheat** (préchauffage) pour obtenir des instructions. Le four peut être programmé pour cuire à toutes les températures situées entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

Conseil de cuisson :

- Préchauffez le four avant d'entamer un mode de cuisson.
- Lors du préchauffage, les trois éléments et le ventilateur de convection sont en marche pour chauffer rapidement le four.
- Utilisez uniquement une grille et centrez les casseroles autant que possible sur les grilles 2 et 3.
- Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 2 et 4.
- Laissez 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) autour des ustensiles de cuisson pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas la porte, ni les côtés, ni le fond du four.

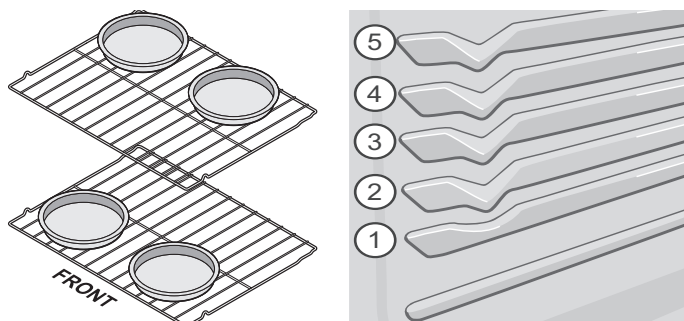


Figure 3 : Espacement des casseroles et positions des grilles

Pour régler la température de cuisson au four à 190 °C (375 °F) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **bake** (cuisson au four), **350** s'affichera.
3. Appuyez sur **3 7 5**.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera sur le tableau de commande. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 190 °C (375 °F) et **375°** s'affichera sur le tableau de commande.
5. Placez la nourriture dans le four.



REMARQUE

Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **off** (arrêt).

Pendant la première hausse de température, le ventilateur de convection s'active pour permettre au four d'atteindre plus rapidement la température programmée.

Pour changer la température de cuisson (ex. : modifier la température de 190 °C [375 °F] à 218 °C [425 °F]) :

1. Si le four a été programmé pour une cuisson à 190 °C (375 °F) et que la température du four doit être changée à 218 °C (425 °F), appuyez sur **bake** (cuisson au four) et **375** s'affichera sur le tableau de commande.
2. Appuyez sur **4 2 5**. « **BAKE** » (cuisson au four) clignote et **425°** s'affiche.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera sur le tableau de commande.

Réglage du préchauffage

Les touches **preheat** (préchauffage) commandent les fonctions **PowerPlus™ preheat/Quick preheat** (préchauffage Powerplus^{MC}/préchauffage rapide). Utilisez cette fonction, lorsque dans une recette il vous est demandé de préchauffer le four. Le four peut être programmé pour préchauffer à toute température située entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

Pour régler une température de préchauffage de 190 °C (375°F) :

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur la touche **preheat** (préchauffage). **350** s'affiche. Si vous désirez effectuer un préchauffage à 177 °C (350 °F), appuyez sur **start** (mise en marche).
3. Appuyez sur **3 7 5**.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). **PREHEAT** (préchauffage) s'affiche pendant que le four effectue le préchauffage à la température programmée.
5. Appuyez sur **off** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou pour désactiver la fonction de préchauffage.



REMARQUE

Une fois que le four a atteint la température souhaitée (190 °C [375 °F] dans le présent exemple), le régulateur émet un long bip et le voyant **PREHEAT** (préchauffage) s'éteint. La fonction de cuisson s'active et la température cible du four s'affiche. La température de préchauffage peut être modifiée uniquement pendant que le message **PREHEAT** (préchauffage) est affiché.

Pour modifier la température de préchauffage en cours de préchauffage (ex. : modifier la température de 190 °C [375 °F] à 218 °C [425 °F]) :

Si vous devez changer la température de préchauffage pendant que le four effectue le préchauffage :

1. Pendant le préchauffage, appuyez sur **preheat** (préchauffage). **375** s'affiche.
2. Entrez la nouvelle température de préchauffage. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **PREHEAT** (préchauffage) s'affiche.

Remarque : Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 218 °C (425 °F) et **425°** s'affichera sur le tableau de commande.

Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **off** (arrêt).

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la cuisson à convection

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats culinaires optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. La cuisson sur plusieurs grilles peut cuire plus vite et plus uniformément avec la cuisson à convection, en utilisant les trois éléments chauffants et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four. La fonction de cuisson à convection peut être programmée pour cuire à des températures de 77 °C (170 °F) à 288 °C (550 °F). 177 °C (350 °F) est la température par défaut de la cuisson à convection.

Conseils pour la cuisson à convection :

- Préchauffez toujours le four avant d'entamer un mode de cuisson à convection.
- Lors du préchauffage, les trois éléments et le ventilateur de convection sont en marche pour chauffer rapidement le four.
- Si la température de votre recette a déjà été convertie pour la cuisson à convection, vous n'avez pas à diminuer la température du four. Si la température de la recette n'a pas été convertie pour la cuisson à convection, vous pouvez réduire facilement la température à l'aide de la fonction de conversion à la convection.
- Utilisez une recette éprouvée avec des durées réglées pour la cuisson à convection, lorsque vous utilisez ce mode. L'économie de temps varie selon la quantité et le type de nourriture préparés.
- Lorsque vous utilisez une seule grille pour la cuisson à convection, placez celle-ci à la position 2 ou 3. Si vous utilisez plus d'une grille, placez-les aux positions 2 et 4 ou 1, 3 (grille surbaissée) et 4.
- La plupart des produits de boulangerie (à l'exception des gâteaux) devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Les aliments placés sur des ustensiles foncés cuiront plus rapidement.

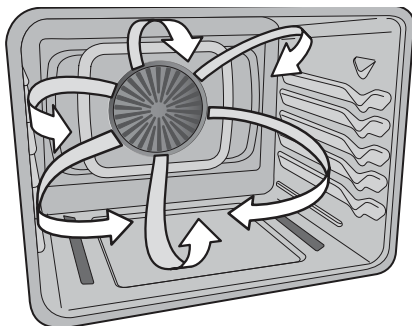


Figure 4 : Circulation de l'air pendant la cuisson à convection

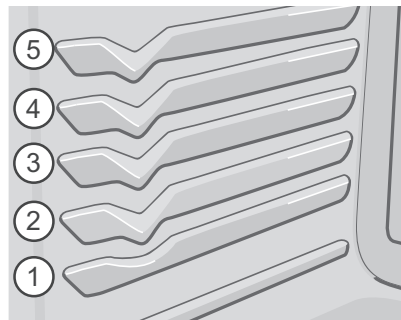


Figure 5 : Positions des grilles

Programmation du four pour une cuisson à convection à une température de 190 °C (375 °F) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect** (convection). **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) clignoteront et **350** s'affichera.
3. Appuyez sur **3 7 5**. **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) clignoteront et **375°** s'affichera.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four et l'icône du ventilateur s'afficheront. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 190 °C (375 °F), et **375°**, **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) s'afficheront sur le tableau de commande.
5. Placez la nourriture dans le four.



REMARQUE

Le ventilateur de convection démarrera lorsque le four sera réglé pour une **cuisson à convection**. L'icône d'un ventilateur tournant à l'intérieur d'un carré s'affichera. L'icône du ventilateur qui tourne indique que le ventilateur de convection fonctionne. Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du gril

La cuisson au gril est idéale pour les pièces de viande, de poisson et de volaille de 2,5 cm (1 po) et plus. La cuisson au gril est une méthode employée pour faire cuire des coupes de viandes tendres en les plaçant sous la chaleur directe de l'élément de gril du four.



AVERTISSEMENT

Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

Pour activer la cuisson au gril, appuyez sur la touche **broil** (gril). La fonction de cuisson au gril peut être programmée à des températures de 205 °C (400 °F) à 288 °C (550 °F), cette dernière température étant la température par défaut de la cuisson au gril.

Pour régler une cuisson au gril à une température de 260 °C (500 °F) :

1. Placez la grille sur la lèchefrite. Déposez ensuite les aliments sur la grille de la lèchefrite. Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait s'enflammer.
2. Positionnez la grille du four et placez-y la lèchefrite. Centrez bien la lèchefrite directement sous l'élément du gril.
3. Préchauffez le four pendant 2 minutes avant de démarrer la cuisson au gril.
4. Appuyez sur **broil** (gril). 550 s'affiche
5. Appuyez sur **5 0 0**. Si vous souhaitez réduire la température de cuisson au gril (le réglage minimum étant de 204 °C [400 °F]), entrez la température désirée avant de passer à l'étape 5.

Tableau 1 : Réglages de gril recommandés

Aliments	Position de la grille	Température	Temps de cuisson		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	6:00	4:00	Saignant
	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	7:00	5:00	À point
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet – avec os	3 ^e	232 °C (450 °F)	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet désossé	3 ^e ou 4 ^e	232 °C (450 °F)	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	3 ^e	260 °C (500 °F)	13:00	-	Bien cuit
Crevettes	3 ^e	288 °C (550 °F)	5:00	-	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	9:00	7:00	À point
	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	10:00	8:00	Bien cuit

6. Appuyez sur **start** (mise en marche). La cuisson au gril débute. **500°** s'affiche.

7. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez.

8. Pour arrêter la cuisson au gril, appuyez sur **off** (arrêt).

La lèchefrite optionnelle et sa grille utilisées ensemble permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la grande chaleur de l'élément de gril. Offerte à **frigidaire.com**.

Voir [Tableau 1](#), pour des recommandations pour la cuisson au gril

Conseils d'utilisation du gril :

- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du gril pendant 5 minutes. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Utilisez toujours la lèchefrite et son couvercle lorsque vous effectuez une cuisson au gril. Elles permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la chaleur intense de l'élément du gril ([Figure 6](#)).
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Si vous utilisez une grille à rôtir ([frigidaire.com](#)), préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant la cuisson.
- Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans une grille.
- Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu.

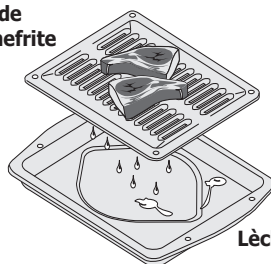
COMMANDES DU FOUR



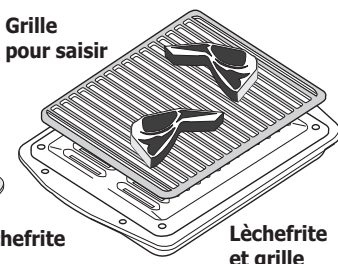
AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

Grille de la lèchefrite



Grille pour saisir



Lèchefrite

Lèchefrite et grille

Figure 6 : Accessoires de gril en option

Réglage du gril à convection

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les coupes de viande, de poisson et de volaille plus épaisses. La cuisson au gril à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Ce mode de cuisson utilise l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four. La cuisson au gril à convection peut être programmée à des températures de 149 °C (300 °F) à 288 °C (550 °F). 288 °C (550 °F) est la température par défaut de la cuisson au gril à convection.

Conseils pour la cuisson au gril à convection :

- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du gril pendant 5 minutes.
- Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille lorsque vous cuisez au gril (offerte par commande postale). Elles permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la chaleur intense de l'élément du gril.
- Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille (offerte par commande postale). Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu.
- Si vous utilisez une grille à rôtir (disponible par commande postale), préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant la cuisson.
- La cuisson au gril à convection est généralement plus rapide que la cuisson au gril traditionnelle. Vérifiez le degré de cuisson après le temps de cuisson minimal recommandé.

Pour régler la température de la cuisson au gril à convection à 260 °C (500 °F) :

1. Disposez les grilles du four. Appuyez sur **convect** (convection) : **350** s'affichera sur le tableau de commande et **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) clignoteront.
2. Appuyez de nouveau sur **convect** (convection); **350** s'affichera sur le tableau de commande et **CONVECT** (convection) et **ROAST** (rôtissage) clignoteront.
3. Appuyez de nouveau sur **convect** (convection); **550** s'affichera sur le tableau de commande et **CONVECT** (convection) et **BROIL** (gril) clignoteront.
4. Entrez **5 0 0** à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur démarrage; **500**, **CONVECT** (convection), **BROIL** (gril) et l'icône du ventilateur s'afficheront. Après que le four aura préchauffé pendant 5 minutes, placez-y les aliments.



ATTENTION

Utilisez toujours ce mode de cuisson avec la porte du four fermée; sinon, le ventilateur de convection ne se mettra pas en marche.

Réglage du temps de cuisson

Utilisez la fonction **bake time** (temps de cuisson) lorsque vous désirez programmer le four pour qu'il cuise pendant un certain temps et s'éteigne automatiquement lorsque ce temps est écoulé. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteindra et émettra un bip. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, cuisson lente, cuisson à convection et rôtissage à convection.

Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four (ex. : cuire à 177 °C [350 °F] pendant 30 minutes) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez la ou les grilles et placez la nourriture dans four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four), **350** s'affichera.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affiche.
5. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson). -- -- s'affichera sur le tableau de commande.
6. Entrez la durée de cuisson désirée en appuyant sur **3 0**.
7. Appuyez sur **start** (mise en marche). Une fois que la fonction de cuisson minutée a débuté, l'heure s'affiche.

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

End (fin) et l'heure du jour s'affichent. Le four s'éteint automatiquement. Le tableau de commande émet 3 bips. Il continuera à émettre 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **off** (arrêt).

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la conversion à la convection

La touche **convect convert** (conversion à la convection) est utilisée pour convertir automatiquement une recette de cuisson au four standard à la cuisson à convection. Lorsqu'elle est réglée correctement, cette fonction est conçue pour afficher la température convertie (réduite). L'option de conversion à la convection ne doit être utilisée qu'avec la cuisson à convection. Elle peut être utilisée avec la fonction **delay start** (mise en marche différée) et **bake time** (temps de cuisson).

Si la conversion à la convection est utilisée avec les fonctions de durée de cuisson et de mise en marche différée, **CF** (« check food » : vérifiez les aliments) s'affichera sur le tableau de commande lorsque 75 % de la durée de cuisson programmée aura été atteint. À partir de ce moment, le régulateur du four émet 3 longs bips à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Lorsque la cuisson est complètement terminée, **End** (fin) s'affiche et le régulateur émet des bips à intervalles réguliers jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **off** (arrêt).



REMARQUE

Pour utiliser cette fonction avec l'option de temps de cuisson, il faut appuyer sur **bake time** (temps de cuisson) avant d'appuyer sur **convect convert** (conversion à la convection).

Pour régler le four pour une cuisson à convection à une température de 204°C (400 °F) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect** (convection). **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) clignoteront et **350** s'affichera.
3. Appuyez sur **4 0 0**. **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) clignoteront et **400°** s'affichera.
4. Appuyez sur **convect** (conversion à la convection). Lorsque vous appuyez sur la touche conversion à la convection, le four commence à chauffer. La température affichée sera 14 °C (25 °F) plus basse que celle de la température programmée précédemment. La température actuelle du four et l'icône du ventilateur s'afficheront. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 190 °C (375 °F), et **375°**, **CONVECT** (convection), **BAKE** (cuisson au four) et l'icône du ventilateur s'afficheront sur le tableau de commande.
5. Placez la nourriture dans le four.

Réglage du rôtiage à convection

Ce mode de cuisson convient bien à la cuisson des coupes tendres de bœuf, d'agneau et de porc. Ce type de cuisson permet de cuire la viande plus rapidement. Le rôtiage à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Ce mode de cuisson utilise l'élément de cuisson dissimulé, l'élément de convection dissimulé, l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four. La fonction de rôtiage à convection peut être programmée à des températures de 77 °C (170 °F) à 288 °C (550 °F). 177 °C (350 °F) est la température par défaut du rôtiage à convection.

Conseils pour le rôtiage à convection :

- Utilisez une lèchefrite, sa grille, ainsi qu'une grille de rôtiage (disponible par commande postale). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtiage supportera la pièce de viande.
- Placez une grille de four surbaissée à la position de grille numéro 1.
- Aucun préchauffage n'est nécessaire pour le rôtiage à convection.
- Assurez-vous que la grille de rôtiage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. La grille de rôtiage se fixe sur la grille de la lèchefrite pour permettre à l'air chaud de circuler sous l'aliment et ainsi cuire de façon uniforme et mieux brunir le dessous.
- Il n'est pas nécessaire de diminuer la température de convection ou d'utiliser la fonction de conversion à la convection avec ce mode de cuisson.
- N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de retirer les aliments du four.
- Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtiage.

Pour régler la température de la cuisson au gril à convection à 190 °C (375°F) :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect** (convection). **350** s'affichera et **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) clignoteront.
3. Appuyez à nouveau sur **convect** (convection). **350** s'affichera et **CONVECT** (convection) et **ROAST** (rôtiage) clignoteront.
4. Entrez la température de rôtiage désirée à l'aide des touches numériques **3 7 5**.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera, **CONVECT**, **ROAST** (convection, rôtiage) et l'icône du ventilateur s'afficheront. Les éléments de la cuisson au four, du gril et de la cuisson à convection démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la mise en marche différée

Les touches **bake** (cuisson au four), **convection bake** (cuisson à convection), **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) commandent la fonction de mise en marche différée. La minuterie automatique de la mise en marche différée **démarre et arrête** le four à l'heure que vous avez programmée.



ATTENTION

Faites preuve de prudence avec les fonctions **delay start** (mise en marche différée). 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 une fois refroidis, ils 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. L'ingestion d'aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire et vous rendre malade.

Pour programmer la mise en marche du four différée avec la fonction de cuisson au four (par exemple : cuisson au four à 190 °C [375°F] débutant à 5 h 30) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). **350** s'affiche.
4. Entrez la température désirée en appuyant sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four apparaîtra sur l'afficheur.
6. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée).
7. Entrez l'heure du départ de la cuisson désirée en appuyant sur **5 3 0**.
8. Appuyez sur **start** (mise en marche). Lorsque la cuisson minutée différée débute, la température du four programmée s'affiche, **delay, BAKE** (cuisson minutée différée) et l'heure actuelle s'affichent. Une fois que l'heure de départ programmée est atteinte, la température du four actuelle s'affiche sur le tableau de commande et **delay** (délai) disparaît. Le four commence à cuire à la température programmée au préalable.

Réglage du maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud **Warm** permet de garder au chaud les aliments avant de les servir une fois leur cuisson terminée. La touche **warm** (maintien au chaud) maintient la température du four à 77 °C (170 °F) et conserve les aliments au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson.

Après 3 heures, la fonction de maintien au chaud s'arrêtera automatiquement. La fonction de maintien au chaud peut être utilisée sans autre fonction de cuisson ou peut être programmée pour démarrer automatiquement après une durée de cuisson **bake time** ou une mise en marche différée **delayed bake time**.

Conseils pour le maintien au chaud :

- Utilisez toujours des aliments déjà chauds. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud **warm** pour réchauffer des aliments froids.
- Les aliments contenus dans des contenants en verre résistant à la chaleur ou en vitrocéramique peuvent demander un réglage de température plus élevé par rapport aux contenants réguliers.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pour empêcher l'air chaud de s'échapper et les aliments de refroidir.
- Vous pouvez recouvrir les aliments d'une feuille d'aluminium pour empêcher les aliments de sécher.

Pour régler le maintien au chaud :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **warm** (maintien au chaud). **HLd** (maintien) s'affiche. Appuyez sur **start** (mise en marche). L'icône de four s'affichera. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) sera annulée.
3. Vous pouvez arrêter la fonction **warm** (maintien au chaud) en tout temps en appuyant sur **off** (arrêt).

Pour programmer le démarrage automatique de la fonction de maintien au chaud :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four. Réglez le four correctement pour la cuisson minutée (Bake Time) (voir la section « Réglage du temps de cuisson » à la [page 14](#)) ou pour la mise en marche différée (Delay Start) (voir la section « Réglage de mise en marche différée » à la [page 16](#)).
2. Appuyez sur **warm** (maintien au chaud). Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud sera annulée.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **HLd** (maintien) disparaîtra de l'afficheur et la température s'affichera. La fonction de maintien au chaud est réglée pour démarrer automatiquement lorsque la cuisson minutée sera terminée.
4. Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps en appuyant sur **off** (arrêt).

Remarque : Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **off** (arrêt).

COMMANDES DU FOUR

Tableau 2 : Réglages minimal et maximal des fonctions

Toutes les fonctions présentées ci-dessous possèdent un réglage minimal et maximal de durée ou de température. Vous entendrez un bip d'acceptation de la COMMANDE ENTRÉE chaque fois que vous appuierez sur une touche (le bip d'acceptation de la touche de verrouillage du four est retardé de 3 secondes).

Un signal sonore d'ERREUR DE COMMANDE (3 bips courts) retentit si la température ou la durée entrée est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonction choisie.

CARACTÉRISTIQUE		TEMP./DURÉE/HEURE / MINIMALES	TEMP./DURÉE/HEURE / MAXIMALES
PRÉCHAUFFAGE		77 °C/170 °F	288 °C/550 °F
CUISSON AU FOUR		77 °C / 170 °F	288 °C / 550 °F
GRIL		205 °C/400 °F	288 °C / 550 °F
CUISSON À CONVECTION		77 °C / 170 °F	288 °C / 550 °F
RÔTISSAGE À CONVECTION		77 °C / 170 °F	288 °C / 550 °F
GRIL À CONVECTION		205 °C / 400 °F	288 °C / 550 °F
CUISSON LENTE		Lo (bas) (108 °C/225 °F)	Hi (élevé) (135 °C/275 °F)
SONDE		60 °C/140 °F	99 °C/210 °F
MINUTERIE	Mode 12 h	0:01 min	11:59 h/min
	Mode 24 h	0:01 min	11:59 h/min
HORLOGE	Mode 12 h	1:00 h/min	12:59 h/min
	Mode 24 h	0:00 min	23:59 h/min
DÉPART DIFFÉRÉ	Mode 12 h	1:00 h/min	12:59 h/min
	Mode 24 h	0:00 min	23:59 h/min
TEMPS DE CUISSON	Mode 12 h	0:01 min	5:59 h/min
	Mode 24 h	0:01 min	5:59 h/min
DURÉE DE L'AUTONETTOYAGE		2 heures	4 heures

COMMANDES DU FOUR

Cuire à l'aide d'une sonde

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou une volaille. Cette fonction peut également être utilisée efficacement avec d'autres types d'aliments, comme les pains de viande et les plats mijotés.

Pour certains types d'aliments, en particulier la volaille et les rôtis, l'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits.

Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction probe (sonde) vous avertira lorsque l'intérieur d'un aliment aura atteint la température cible désirée. Lorsque'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

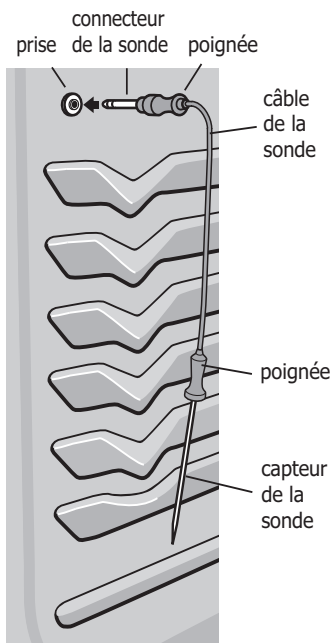


Figure 7 : Sonde illustrée avec ses composants



REMARQUE

Sur certains modèles, la prise de la sonde se trouve sur le dessus de la cavité du four près de l'avant.



ATTENTION

Pour éviter les brûlures après avoir utilisé la sonde, faites preuve de prudence lorsque vous la débranchez de la prise ou que vous la retirez de l'aliment. La sonde peut être très chaude. Portez toujours des maniques pour protéger vos mains.



IMPORTANT

- Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas d'ustensiles tels que des pinces de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. En tout temps, insérez et retirez la sonde à l'aide de ses poignées (Figure 7) et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.
- Ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four. Lorsque vous avez terminé d'utiliser la sonde, retirez-la du four.
- N'utilisez que la sonde fournie avec cette cuisinière. Brancher une autre sonde ou un autre dispositif dans la prise de la sonde peut endommager le régulateur du four, le système électronique de l'appareil et la prise de la sonde.
- Avant de démarrer un cycle d'autonettoyage, assurez-vous que la sonde a été enlevée de l'intérieur du four. Les hautes températures atteintes lors de l'autonettoyage peuvent endommager ou détruire la sonde.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez complètement les aliments surgelés avant d'y insérer la sonde.

Insertion correcte de la sonde :

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment (Figure 8). Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.



Figure 8 : Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment

- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas. Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment. Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour une volaille ou une dinde, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'entre-cuisse, juste sous la cuisse.

COMMANDES DU FOUR

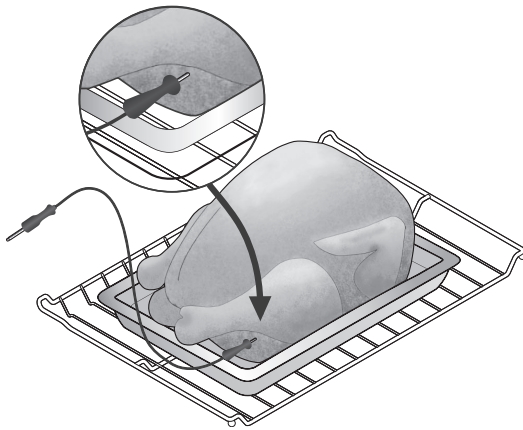


Figure 9 : Sonde insérée dans la partie la plus épaisse de la cuisse

Choisir le réglage qui sera activé lorsque la température cible de la sonde sera atteinte :

Par défaut, le four est programmé pour arrêter automatiquement la cuisson et démarrer le mode de maintien au chaud lorsque la sonde a atteint la température cible. Si vous le désirez, il est possible de programmer le four pour qu'il poursuive la cuisson à l'atteinte de la température cible. Le réglage de vos options qui s'activeront lorsque la sonde aura atteint la température cible ne peut être effectué que si le four est éteint. Il n'est pas nécessaire de brancher la sonde dans sa prise lorsque l'on règle cette option.

Pour programmer le four pour qu'il continue la cuisson une fois la température cible de la sonde atteinte :

1. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que **Continu** (continuer) apparaisse (Figure 10), puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter.



Figure 10 : La sonde est réglée pour continuer la cuisson

Pour programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement et active le maintien au chaud une fois la température cible de la sonde atteinte :

1. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que **CAnCEL** (annuler) s'affiche (Figure 11), puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter le réglage.



Figure 11 : La sonde est réglée pour arrêter la cuisson

Réglage de la sonde :

1. Insérez la sonde dans l'aliment. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise située à l'intérieur du four, pendant que le four est froid. La prise de la sonde est située dans le coin supérieur gauche de la paroi interne de la cavité du four (Figure 7). Sur certains modèles, la prise se trouve sur le dessus de la cavité du four près de l'avant.
3. Lorsque la sonde est détectée, un signal sonore de confirmation est émis, l'icône de la sonde s'allume et la température actuelle de la sonde s'affiche sur le tableau de commande (Figure 12). Fermez la porte du four.



Figure 12 : Sonde affichant la température actuelle

4. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) une fois. Entrez la température cible à atteindre pour le type d'aliment que vous désirez cuire à l'aide des touches numériques. La température cible minimale est 60 °C (140 °F) et la température cible maximale est 99 °C (210 °F). La température par défaut est 77 °C (170 °F).
5. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la température cible.
6. Réglez les fonctions de préchauffage rapide, de cuisson au four, de cuisson à convection, de rôtissage à convection ou de conversion à la convection et, si nécessaire, réglez la température du four en conséquence.
7. La commande du four émet 3 bips lorsque la température cible interne est atteinte. Le four passera automatiquement en mode de maintien au chaud (**HLd** [maintien] s'affichera et la température actuelle de la sonde alternera dans l'afficheur). **La fonction de maintien au chaud** permet de garder la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures, à moins que vous n'annuliez cette fonction. Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **off** (arrêt).

COMMANDES DU FOUR



Figure 13 : Afficheur montrant une erreur de la sonde

Si le message d'erreur **Prob ERR** (erreur de la sonde) s'affiche (Figure 13), vérifiez que le connecteur de la sonde est entièrement inséré dans la prise. Si la sonde est insérée entièrement dans la prise et que le message d'erreur continue à s'afficher, la sonde est peut-être défectueuse et devra être remplacée. Lorsque **Prob ERR** (erreur de la sonde) est affiché, le régulateur du four ne permettra à aucune fonction d'être activée avant que la sonde ne soit retirée. Si le message d'erreur continue de s'afficher, enlevez la sonde de sa prise et sortez-la du four.

Message « Probe Too Hot » (sonde trop chaude) :

Le message **Prob... Too... Hot** (sonde trop chaude) clignotera sur l'afficheur pour indiquer que la sonde a atteint une température dépassant 121 °C (250 °F). Si la sonde n'est pas enlevée, ce message continuera à clignoter jusqu'à ce que le capteur atteigne une température de 149 °C (300 °F) ou plus. À cette température, le four s'éteindra automatiquement et le message **Prob ERR** (erreur de la sonde) s'affichera. Ce message peut être généré si le capteur de la sonde est exposé directement à la chaleur du four ou si la température interne de la nourriture dépasse 121 °C (250 °F). Assurez-vous que le capteur de la sonde est entièrement recouvert par l'aliment ou si la cuisson de ce dernier est terminée, appuyez sur cancel (annuler) et retirez la sonde ainsi que l'aliment du four.

REMARQUE

Lors du processus de cuisson, la température interne de l'aliment s'affiche par défaut. Pour réviser la température cible, appuyez une fois sur la touche **probe** (sonde). Après 6 secondes, la température interne de l'aliment s'affichera de nouveau. Pour vous assurer de la précision de la température interne de l'aliment, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise avant que la température cible n'ait été atteinte.

Si la sonde a été activée et que vous la retirez de la prise uniquement, la fonction de la sonde sera annulée, mais le four continuera à chauffer. Si la sonde est retirée de l'aliment uniquement, la fonction de la sonde reste active et pourrait générer un message **Probe Too Hot** (sonde trop chaude).

Pour modifier la température cible en cours de cuisson, appuyez une fois sur la touche **probe** (sonde). Utilisez les touches numériques pour modifier la température cible. Appuyez sur la touche **start** (mise en marche) pour confirmer les modifications. La fonction de la sonde ne peut pas être utilisée avec la fonction broil (cuisson au grill) ou self clean (autonettoyage).

Tableau 3 : Températures internes de cuisson recommandées par l'USDA

Type d'aliments	Température interne
Viande hachée et mélanges de viande	
Bœuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet	74 °C (165 °F)
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant +	63 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Volaille	
Dinde et poulet entiers	74 °C (165 °F)
Poitrines et rôtis de volaille	74 °C (165 °F)
Cuisses et ailes de volaille	74 °C (165 °F)
Canard et oie	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Porc frais	71 °C (160 °F)
Jambon	
Frais (non cuit)	71 °C (160 °F)
Viande précuite (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
Œufs et plats contenant des œufs	
Œufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.
Plats contenant des œufs	71 °C (160 °F)
Restants et mijotés	74 °C (165 °F)

+ Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « **Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre.** » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. en juin 1985.)

Pour en savoir plus, consultez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à www.fsis.usda.gov

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la cuisson lente

La fonction de cuisson lente **slow cook** permet de cuire certains aliments à basse température pendant une longue période. Elle convient bien à la cuisson du bœuf (côtes et poitrine), des rôtis de porc et des plats à base de volaille.

La cuisson lente comporte deux réglages : Lo (bas) 108 °C (225 °F) et Hi (élevé) 135 °C (275 °F). Ces deux réglages peuvent être utilisés avec les options suivantes :

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

Conseils pour la cuisson lente :

- La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Ceci est normal.
- Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire.
- Si vous utilisez une seule grille de four, placez-la à la position 2 ou 3.
- Lorsque vous faites la cuisson de plusieurs plats, placez plusieurs grilles selon la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four trop fréquemment et ne la laissez pas ouverte lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments. La perte de chaleur prolonge la durée de cuisson des aliments.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle non hermétique ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants.
- Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en graisse, les os et la forme du rôti.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Pour régler la cuisson lente :

1. Disposez les grilles et les ustensiles dans le four. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur **slow cook** (cuisson lente). **HI** (élevé) s'affiche pour indiquer que le réglage de température par défaut de la cuisson lente est au degré élevé. Si vous désirez utiliser le degré de température moins élevé, appuyez sur **Slow Cook** (cuisson lente) de nouveau pour sélectionner le paramètre **LO** (bas), puis relâchez la touche.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche).
4. Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **off** (arrêt).
5. Le degré de température de la cuisson lente peut être ajusté entre **Hi** (élevé) et **Lo** (bas) en appuyant sur **slow cook** (cuisson lente) pour basculer entre les réglages.

Ajustement de la température du four

La température du four est réglée à l'usine. La première fois que vous vous servez du four, suivez les temps de cuisson et les températures indiquées dans la recette. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les températures que vous avez programmées, vous pouvez ajuster la température du four pour qu'il chauffe plus ou moins que la température affichée. Avant de procéder à un ajustement, faites un test en utilisant un réglage de température plus élevé ou moins élevé que celui recommandé dans la recette. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

Pour augmenter la température du four :

1. Appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **UPO 0** s'affiche.
2. Pour augmenter la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré (exemple 17 °C [30 °F]) **3 0**. La température peut être augmentée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'afficheur revient à l'heure du jour. Appuyez sur **off** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

Pour diminuer la température du four :

1. Appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **UPO 0** s'affiche.
2. Pour diminuer la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré (par exemple -30 °F [17 °C]) **3 0** et appuyez sur **self clean** (autonettoyage). La température peut être diminuée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'afficheur revient à l'heure du jour. Appuyez sur **off** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.



REMARQUE

Les ajustements de température effectués à l'aide de cette fonction ne changeront pas la température du cycle d'autonettoyage.

Les ajustements apportés à la température du four sont permanents et resteront pour toujours dans la mémoire de l'appareil, à moins que vous ne les modifiez manuellement de nouveau. Même une panne électrique ne modifiera pas ces changements. Suivez la même procédure si vous désirez modifier de nouveau le réglage.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de sabbat (à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives)



Les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) sont utilisées pour régler la fonction sabbat. La fonction de sabbat ne peut être utilisée qu'avec la touche de cuisson au four **bake** (cuisson au four). Vous pouvez augmenter ou baisser la température du four après avoir réglé la

fonction de sabbat (la fonction d'ajustement de la température du four devrait être utilisée durant les fêtes juives seulement).

Cependant, les changements n'apparaîtront pas à l'afficheur et il n'y aura aucun signal sonore. Une fois le four réglé correctement pour une cuisson avec la fonction de sabbat activée, celui-ci fonctionnera tant que la commande ne sera pas annulée. Cette fonction désactive la fonction d'économie d'énergie 6 heures préprogrammée à l'usine.

Si vous désirez utiliser l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur la touche **oven light** (lampe du four) avant d'activer la fonction de sabbat. Lorsque la lampe du four est allumée et que la fonction de sabbat est activée, la lampe du four demeure allumée jusqu'à ce que la fonction de sabbat soit désactivée. Si vous voulez éteindre la lampe du four, assurez-vous de le faire avant d'activer la fonction de sabbat.

Pour programmer la mise en marche immédiate du four et activer la fonction de sabbat (exemple : cuisson à 177 °C [350 °F]) :

1. Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). **350°** s'affiche. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera.
3. Si vous désirez régler le four pour une cuisson minutée (Bake Time) ou une mise en marche différée (Delayed Bake Time), vous pouvez le faire maintenant. Reportez-vous aux sections sur la cuisson minutée ou la mise en marche différée **Bake Time/Delay Start** pour des instructions détaillées. Souvenez-vous que le four s'éteint après une cuisson minutée (Bake Time) ou une mise en marche différée (Delay Start). Celles-ci ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives. Le délai maximal de la cuisson différée est de 11 heures et 59 minutes.
4. Le four s'allume et commence à chauffer.
5. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** (sabbat) s'affiche. La fonction de sabbat est réglée correctement lorsque le message **SAb** apparaît à l'afficheur, que le régulateur de four n'émet plus de signal sonore et qu'aucun autre changement n'apparaît. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant d'abord sur la touche **off** (arrêt) (ceci éteint le four seulement). Pour désactiver la fonction sabbat, appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** (sabbat) disparaît de l'afficheur.

→ IMPORTANT

Outre la fonction **bake** (cuisson au four), il est déconseillé de tenter d'utiliser toute autre fonction de programmation lorsque la fonction de sabbat est activée. Seules les commandes suivantes peuvent être utilisées en fonction sabbat : **0 à 9**, **bake** (cuisson), **start** (mise en marche) et **off** (arrêt). Aucune des autres touches ne devrait être utilisée lorsque la fonction Sabbath est activée.



REMARQUE

Vous pouvez modifier la température du four une fois que la cuisson a commencé en appuyant sur la touche **bake** (cuisson) et en entrant la nouvelle température à l'aide des touches numériques (par exemple, pour 425 °C, appuyez sur **4 2 5**), puis en appuyant deux fois sur mise en marche **start** (pour les fêtes juives seulement). Souvenez-vous que le régulateur du four n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements lorsque la fonction sabbat est réglée.

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Lorsque le courant revient, **SF** (« Sabbath Failure » (défaillance du mode sabbat) s'affichera et le four ne se remettra pas en marche de façon automatique. Si la cuisson de vos aliments est presque terminée, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle du four pour achever leur cuisson. Dans le cas contraire, vous devrez retirer les aliments du four en cas de panne électrique puisque vous ne pouvez allumer le four qu'une seule fois pendant le sabbat et les fêtes juives. Après le sabbat, désactivez la fonction de sabbat et les fonctions normales du four pourront être de nouveau utilisées.

Après le sabbat, désactivez le mode sabbat. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay** (délai) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** (sabbat) disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four pourront être de nouveau utilisées. Pour plus de renseignements, de directives d'utilisation et pour consulter une liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, veuillez visiter le site à l'adresse **star-k.org**.

COMMANDES DU FOUR

Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur **steam clean** est une méthode rapide et sans agent chimique qui vous facilite la tâche lors des nettoyages réguliers de votre four. Cette fonction peut être utilisée avant le nettoyage manuel du four pour aider à déloger la saleté qui se trouve sur la sole.

! ATTENTION

N'ajoutez pas d'ammoniaque, de nettoyeurs à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

! ATTENTION

Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Pour effectuer un nettoyage à la vapeur :

1. Le four doit être à la température de la pièce. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés de la sole du four.
3. Versez 235 ml (8 oz) d'eau distillée ou filtrée sur la sole du four. Fermez la porte du four.

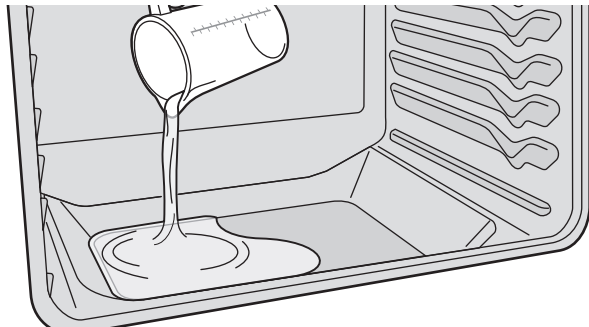


Fig. 14 Ajout d'eau pour la fonction de nettoyage à la vapeur

4. Appuyez sur **steam clean** (nettoyage à la vapeur). **StC** s'affichera.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche).



Figure 15 : Afficheur illustrant le nettoyage à la vapeur en cours

6. Si la porte n'est pas complètement fermée, un message de porte ouverte (**d-O**) s'affichera et le nettoyage à la vapeur ne pourra pas démarrer jusqu'à ce que la porte soit complètement fermée. La porte doit demeurer fermée pendant l'opération de nettoyage à la vapeur.

7. Le cycle de nettoyage à la vapeur dure 20 minutes. L'affichage montrera le temps restant. Un signal sonore retentira à la fin du cycle de nettoyage à la vapeur. Appuyez sur **off** (arrêt) pour afficher de nouveau l'horloge.
8. Lorsque le cycle de nettoyage à la vapeur est terminé, tenez-vous à côté de la porte afin de ne pas recevoir la vapeur qui s'échappe du four. Le cycle de nettoyage à la vapeur comporte une étape de refroidissement, vous permettant d'utiliser immédiatement un chiffon doux ou une éponge pour enlever l'eau qui pourrait se trouver dans la cavité du four. Essuyez la sole du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four (Figure 16).

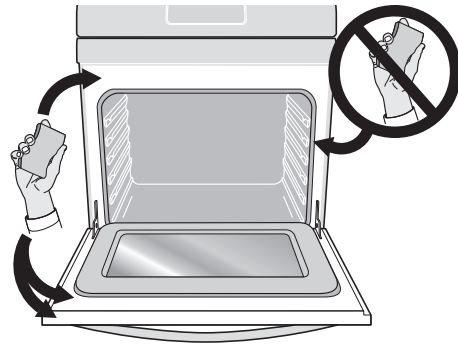


Figure 16 : Zones à nettoyer et zone (joint) à éviter

Vous pouvez arrêter la fonction de **steam clean** (nettoyage à la vapeur) en tout temps, en appuyant sur **off** (arrêt).

Important :

- Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du nettoyage à la vapeur.
- Le nettoyage à la vapeur est particulièrement efficace pour nettoyer les résidus situés sur la sole du four. Un nettoyage plus en profondeur peut être nécessaire pour éliminer les taches cuites. Voir le fonctionnement du mode Self Cleaning (autonettoyage) (page 24).
- Il est normal que de la vapeur d'eau ou de la condensation se retrouve près de l'évent du four. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge à la fin du cycle de nettoyage à la vapeur.
- Le joint du four peut devenir humide. Ne l'essuyez pas. Ouvrez la porte et laissez le joint sécher à l'air.
- Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé en mode de mise en marche différée.
- Si la porte du four est ouverte durant le nettoyage à la vapeur, un bip se fera entendre et **d-O** s'affichera sur le tableau de commande. Gardez la porte du four fermée pendant le nettoyage à la vapeur.
- L'eau provenant des aqueducs locaux contient des minéraux (eau dure) et laissera des dépôts dans la cavité du four. Dans un tel cas, essuyez la cavité du four avec du vinaigre ou du jus de citron.
- Pour des résultats optimaux, utilisez uniquement de l'eau distillée ou filtrée pour un cycle de nettoyage à la vapeur.

COMMANDES DU FOUR

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même en chauffant à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

À quoi s'attendre lors d'un cycle d'autonettoyage :

Lorsque le four fonctionne, les sons provoqués par l'expansion et la contraction du métal sont normaux. Il est également normal que l'élimination des résidus alimentaires entraîne la formation d'odeurs. De la fumée peut également s'échapper de l'évent du four. Les renversements importants d'aliments qui n'ont pas été enlevés avant l'autonettoyage peuvent prendre feu et causer plus de fumée et d'odeurs que lors des utilisations habituelles du four. Ces phénomènes sont normaux et ne présentent aucun danger. Si possible, utilisez un ventilateur d'évacuation de l'air pendant l'autonettoyage.

! ATTENTION

Lorsque vous ouvrez le four après le cycle d'autonettoyage, tenez-vous à l'écart pour laisser la chaleur s'échapper et pour éviter de vous brûler.

L'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud, pendant le mode autonettoyage. Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

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

Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. Cela nuirait à la répartition de la chaleur, entraînerait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé et que la porte se déverrouille complètement.

➔ IMPORTANT

- N'utilisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces de la cavité du four.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint. N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- Enlevez toutes les grilles de four et tous les accessoires, y compris la lèchefrite et sa grille et tout papier d'aluminium. Ces articles ne résistent pas aux hautes températures de nettoyage et risquent de fondre. Si vous n'enlevez pas les grilles de four, leur revêtement spécial s'usera et elles ne pourront plus être glissées facilement à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- Enlevez le gros de la saleté dans la cavité du four avant de mettre en marche l'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon.

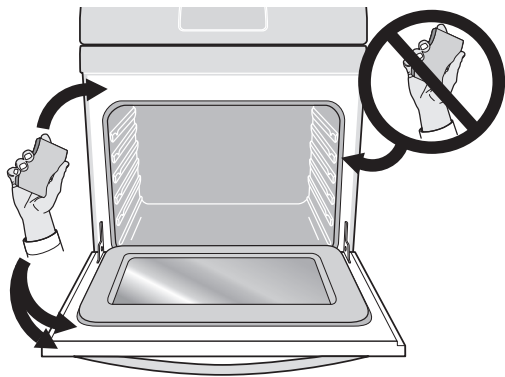


Figure 17 : Zones à nettoyer à la main et zones à éviter

Réglage de la durée de l'autonettoyage

La touche **self clean** (autonettoyage) commande la fonction d'autonettoyage. Si vous prévoyez utiliser le four immédiatement après un cycle d'autonettoyage, n'oubliez pas de prévoir du temps pour que le four refroidisse et que la porte se déverrouille. Normalement, cela prend environ une heure. Par conséquent, un autonettoyage d'une durée de 3 heures requiert donc 4 heures pour être complété.

Il est recommandé de choisir un cycle d'autonettoyage de 2 heures pour une saleté légère, de 3 heures pour une saleté moyenne et de 4 heures pour une saleté importante (pour obtenir des résultats satisfaisants).

Pour programmer un cycle d'autonettoyage de 3 heures qui se met en marche immédiatement et qui éteint le four automatiquement une fois terminé :

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage). **CLn** (nettoyage) et **3:00 HR** s'affichent sur le tableau de commande. L'autonettoyage va durer automatiquement 3 heures (durée du cycle par défaut). Si vous désirez effectuer un autonettoyage de 2 ou 4 heures, appuyez sur **self clean** (autonettoyage) plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 ou 4 heures.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). Un bip se fera entendre et le mot **DOOR** (porte) et l'icône  clignoteront; **CLn** (nettoyage) restera affiché.
4. Dès que la programmation est mise en marche, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Dès que la porte a été verrouillée, le voyant **DOOR** (porte) arrête de clignoter et l'icône  reste allumé. De plus, l'icône de four s'affichera. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement.

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. **HOT** (chaud) s'affichera sur le tableau de commande. L'heure du jour, le mot **DOOR** (porte) et l'icône  restent affichés.
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 HEURE, l'icône de la porte **DOOR** clignotera jusqu'à ce que la porte se déverrouille. La porte du four pourra alors être ouverte et l'heure du jour sera de nouveau affichée.

Mettre fin à un cycle d'autonettoyage

S'il s'avère nécessaire d'arrêter ou d'interrompre l'autonettoyage en raison de fumée excessive ou du déclenchement d'un feu dans le four :

1. Appuyez sur **off** (arrêt).
2. La porte du four peut uniquement être ouverte après que le four a refroidi et que l'icône de la porte **DOOR** ait clignoté jusqu'à ce la porte se déverrouille. La porte du four pourra alors être ouverte et l'heure du jour sera de nouveau affichée.

L'utilisation concomitante des touches **self clean** (autonettoyage) et **delay start** (mise en marche différée) permet de programmer un cycle d'autonettoyage différé. La minuterie automatique met le four en marche et l'arrête à l'heure choisie à l'avance.

Pour programmer un cycle d'autonettoyage différé avec arrêt automatique (exemple : cycle d'autonettoyage de 3 heures débutant à 4 h 30) :

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage). **CLn** (nettoyage) et **3:00 HR** s'affichent sur le tableau de commande. La commande est programmée pour effectuer un cycle d'autonettoyage de 3 heures. Si vous désirez effectuer un autonettoyage de 2 ou 4 heures, appuyez sur **self clean** (autonettoyage) plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 ou 4 heures.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). Un bip se fera entendre et le mot **DOOR** (porte) et l'icône de verrouillage  clignoteront; les lettres **CLn** (nettoyage) resteront affichées.
4. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée). Entrez l'heure de mise en marche désirée à l'aide des touches numériques **4 3 0**.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche).
6. **delay** (délai), **DOOR** (porte) et les icônes  restent allumés.
7. Dès que la fonction d'autonettoyage est lancée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Dès que la porte a été verrouillée, le voyant **DOOR** (porte) et l'icône  restent allumés.
8. L'autonettoyage sera lancé à l'heure programmée pour la durée que vous avez choisie. À ce moment, le message **DELAY** (délai) disparaît; **CLn** (nettoyage) et l'icône du four s'affichent.

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. **HOT** (chaud) s'affichera sur le tableau de commande. L'heure du jour, le mot **DOOR** (porte) et l'icône  restent affichés.
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 HEURE, l'icône de la porte **DOOR** clignotera jusqu'à ce que la porte se déverrouille. La porte du four pourra alors être ouverte et l'heure du jour sera de nouveau affichée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage des différents composants de votre four encastré

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Nettoyez rapidement les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduit la fréquence des nettoyages plus importants.

Type de surface	Recommandation
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints et boutons en plastique Pièces peintes Garnitures décoratives peintes	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'eau et de détergent à vaisselle doux ou d'une solution composée à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt), tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
Acier inoxydable	Le fini de votre cuisinière peut être en acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale) Revêtement de la porte et pièces de la caisse	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil.
Grilles du four	Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.

Retrait et remise en place de la porte du four

! ATTENTION

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

➔ IMPORTANT

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol (voir Figure 18).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (voir Figure 19). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir Figure 20).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour gril (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Soulevez les bras des charnières de la porte au-dessus des tiges situées de chaque côté du cadre du four (voir Figure 20).

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir Figure 20).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la retirer, posez les crochets des bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (voir Figure 20 et Figure 21). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (voir Figure 18).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (voir Figure 19).
5. Fermez la porte du four.

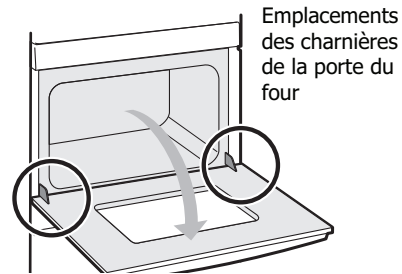


Figure 18 : Emplacement des charnières de la porte

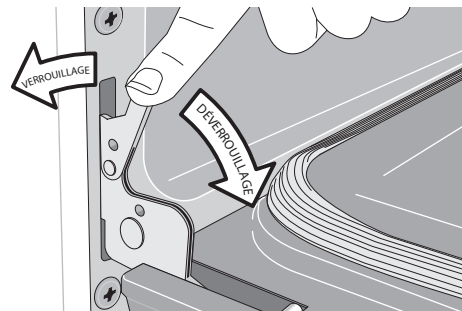


Figure 19 : Verrous des charnières de la porte

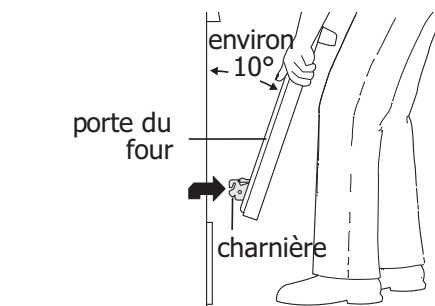


Figure 20 : Tenir fermement la porte lors de son retrait

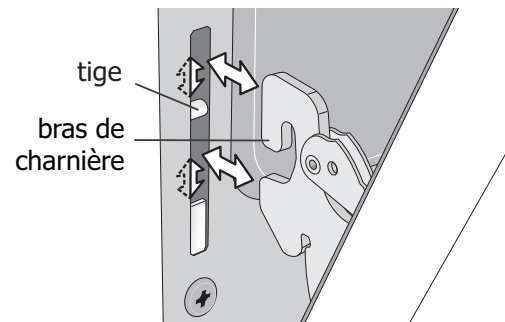


Figure 21 : Remise en place et emplacement des bras de charnière et des tiges

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remplacement de l'ampoule du four



ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un globe en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (voir [Figure 22](#)).

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers.



REMARQUE

Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie. Servez-vous d'un papier essuie-tout pour manipuler la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.

4. Remplacez le protecteur de la lampe du four.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Assurez-vous de régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

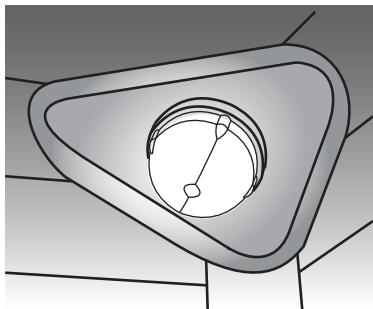


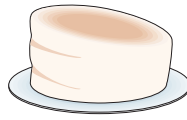
Figure 22 : Lumière halogène du four encastré

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Solutions aux problèmes de cuisson courants

Pour des résultats de cuisson optimaux, chauffez 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 le rôtissage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Tableau des problèmes et solutions de cuisson au four

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
Le dessous des biscuits et des petits pains brûle. 	- Les biscuits et les petits pains sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. - La grille de four est trop chargée. - Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite.	- Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. - Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm à 10,2 cm (2 po à 4 po) tout autour des aliments dans le four. - Utilisez une tôle à biscuits de poids moyen.
Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé. 	- Les gâteaux sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. - La grille est placée trop haut ou trop bas. - Le four est trop chaud.	- Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur. - Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. - Réduisez la température recommandée de 12 °C (25 °F).
Les centres des gâteaux ne sont pas cuits. 	- Le four est trop chaud. - La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée. - L'ustensile n'est pas centré dans le four.	- Réduisez la température recommandée de 12 °C (25 °F). - Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. - Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci.
Les gâteaux ne sont pas nivelés. 	- La cuisinière n'est pas de niveau. - Le moule est trop près du mur du four ou la grille est trop chargée. - Le moule est gauchi.	- Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau la cuisinière. - Assurez-vous de laisser un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 po à 4 po) tout autour de chacun des moules dans le four. - N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée. 	- Le four est trop froid. - Le four est trop chargé. - La porte du four est ouverte trop fréquemment.	- Augmentez la température de four suggérée de 12 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé. - Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. - Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Solutions aux problèmes courants

Avant de faire une demande de service, consultez le tableau suivant. Cela pourrait vous faire économiser temps et argent. Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème.

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section « Ajustement de la température du four » à la page 21 si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez.
L'appareil n'est pas de niveau.	Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. Mauvaise installation. Installez la grille du four au centre du four et placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau. Des armoires mal alignées peuvent laisser croire que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre les parois pour permettre un dégagement. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
La cuisinière ne fonctionne pas.	Pour les modèles avec cordon d'alimentation, assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la prise électrique. Si l'électricité à l'intérieur de la demeure fonctionne, vérifiez la boîte de fusibles ou le disjoncteur. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant. Le câblage n'est pas complet. Composez le 1-800-4-MY-HOME ^{MD} pour obtenir de l'aide.
Le four ne fonctionne pas.	L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Reportez-vous à la rubrique « section « Réglage de l'horloge » à la page 9. Assurez-vous que les commandes du four sont ajustées correctement. Reportez-vous à la section « Réglage des commandes du four » à la page 14 et lisez les instructions relatives à la fonction de cuisson désirée ou consultez la section « Le four ne fonctionne pas » de cette liste de vérification.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que les ampoules du four sont bien fixées dans les douilles. Reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 28.
Les zones de cuisson ne rougissent pas lorsqu'elles chauffent.	Les zones de cuisson à induction ne rougissent pas lorsqu'elles sont en marche. La cuisson par induction se sert plutôt de l'énergie électromagnétique pour produire de la chaleur par induction directement dans l'ustensile.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture sur la sole du four ou dans sa cavité. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez la section « Réglage du gril » à la page 13.
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions de la section portant sur l'autonettoyage.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill.

Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au grill dans la section « Réglage des commandes du four ».

Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et l'élément du grill. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bordures de gras pour qu'elles ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.

La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoquent une fumée excessive.

Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F ou E.

Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur la touche Clear off (annuler) pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou de grill. Si le code d'erreur E ou F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis réalimentez l'appareil. Réglez l'horloge à l'heure exacte du jour. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson au four ou de grill. Si le problème persiste, appuyez sur Clear off (annuler) pour effacer le code d'erreur et demandez de l'aide en téléphonant au 1-800-4-MY-HOME^{MD}.

Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.

Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Lisez les instructions de la section portant sur l'autonettoyage.

Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage.

Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit peuvent être nettoyés avec une brosse dure en nylon et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.

Le ventilateur de convection ne tourne pas.

La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.

Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.

Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.

La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.

Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions de la section portant sur l'autonettoyage.

GARANTIE

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil qui présente un défaut de fabrication ou un vice de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou pendant un jour férié; les droits de péage; les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT TEL QUE DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES 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, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE, IL SE PEUT QUE VOUS DISPOSIEZ D'AUTRES DROITS.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez droit en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'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. Personne n'est autorisé à modifier ni à apporter des ajouts aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis
1.800.944.9044
Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4