

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre Four Encastré



TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2	Commandes du four	7
Mesures de sécurité importantes	3	Entretien et nettoyage	30
Avant l'utilisation du four	6	Avant de faire appel au service après-vente	33
		Garantie	36

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	6
Commandes du four	7
Réglage de l'horloge	8
Affichage de la température (Fahrenheit/Celsius)	9
Réglage du préchauffage	10
Réglage de la cuisson au four	11
Réglage du gril	12
Réglage de la cuisson à convection	14
Réglage de la conversion à la convection	15
Réglage du gril à convection	16
Réglage du rôtissage à convection	17
Réglage du temps de cuisson	18
Réglage du maintien au chaud	19
Cuire à l'aide d'une sonde	21
Réglage de la cuisson lente (certains modèles)	24
Rétablir les réglages par défaut	25
Réglage du mode sabbat	26
Nettoyage à la vapeur	27
Autonettoyage	28
Entretien et nettoyage	30
Retrait et remise en place de la porte du four	31
Remplacement de l'ampoule du four	32
Avant de faire appel au service après-vente	33
Solutions aux problèmes courants :	34
Garantie	36

Des questions?

Pour joindre sans frais le service de soutien technique aux États-Unis **et au Canada** téléphonez au **1 800 944-9044**.

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

Merci d'avoir choisi Frigidaire.

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 nous contacter, vous pouvez faire plusieurs choses pour nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien.

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

Si vous avez reçu un four endommagé...

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

Économisez temps et argent.

Consultez la section intitulée [Solutions aux problèmes courants : à la page 34](#). 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 votre produit en ligne à l'adresse <http://www.frigidaire.com> ou en nous envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

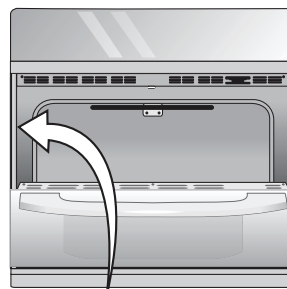
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous,

Date d'achat : _____

Numéro de modèle Frigidaire : _____

Numéro de série Frigidaire : _____

Emplacement du numéro de série



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.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

NOTE

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.

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 ou près des éléments de surface. 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.

AVERTISSEMENT

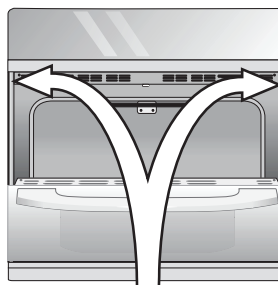


Risque de basculement

- 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.

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.

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 ou les flammes ou encore utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de casserole ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.
- **NE 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 venir en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces internes du four, avant que ces derniers aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour brûler – parmi ces surfaces, il y a (identification des surfaces, par exemple : les ouvertures de l'évent et les surfaces près de ces ouvertures, la porte et le hublot de 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.

Lisez et suivez ces instructions et ces mises en garde pour déballer, installer et entretenir votre appareil :

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

Installation : assurez-vous que votre four est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70 et aux codes électriques de votre région. 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 l'utilisation de votre 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.
- Installation des grilles de four: disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds du four. 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.
- Revêtements protecteurs: n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes ou la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. 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.

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

- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans ce guide.. Avant d'utiliser l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments et les ustensiles 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. Il est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Instructions de mise à la terre

AVERTISSEMENT

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

Cet appareil doit être alimenté par la tension et la fréquence appropriée, et connecté à un individu, circuit de dérivation à la terre, protégé par un disjoncteur ou fusible.

Il est de la responsabilité et de l'obligation du consommateur de contacter un installateur qualifié pour assurer que l'installation électrique est adéquate et est en conformité avec tous les codes et règlements locaux.

Voir les instructions d'installation emballées avec cet appareil pour les instructions d'installation et de mise à la terre complètes.

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. Ne bloquez pas l'évent du four.

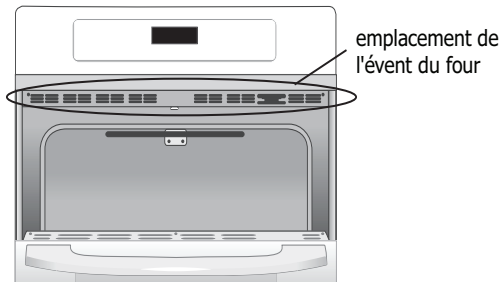


Figure 1 : Ne pas bloquer l'évent du four

! 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 et la surface de cuisson 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 qu'en suivant les consignes 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.

Important: Il est recommandé de supprimer tous les non-porcelaine grilles du four pendant les cycles d'auto-nettoyage. Racks laissés dans la cavité du four lors de l'auto propre peut se décolorer et de ne plus glisser facilement.

Types de grille de four

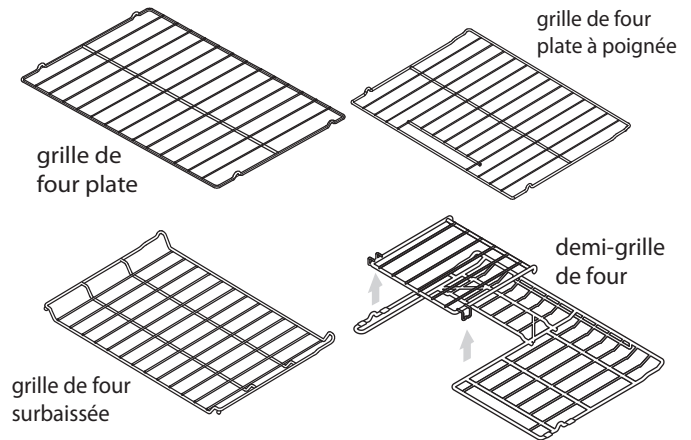


Figure 2 : Types de grille de four

Descriptions des grilles de four

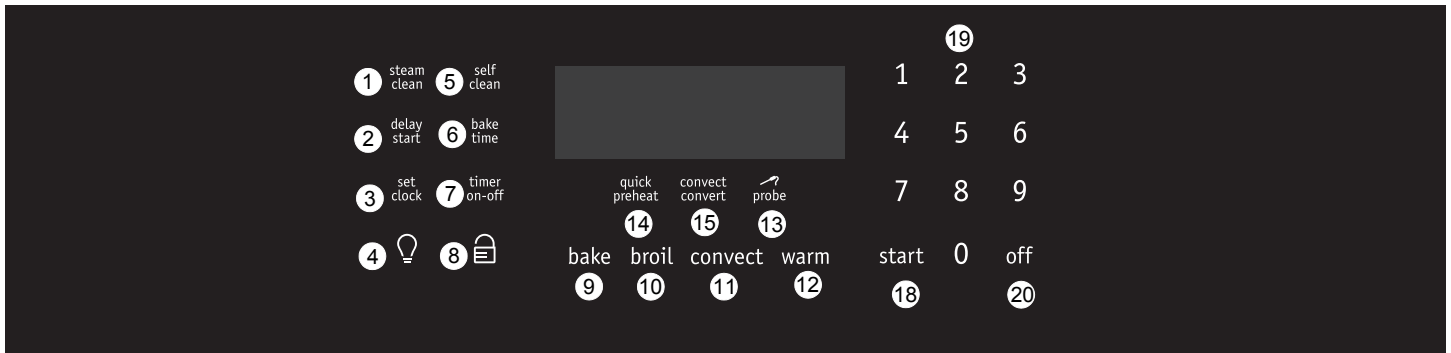
- La grille de four plate (ou la grille de four plate à poignée) peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.
- La grille de four surbaissée (certains modèles) offre des positions supplémentaires par rapport à une grille de four plate standard. 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.
- La demi-grille (certains modèles) comporte une section amovible qui permet de placer des ustensiles de cuisson plus grands dans le four.

Circulation d'air dans le four

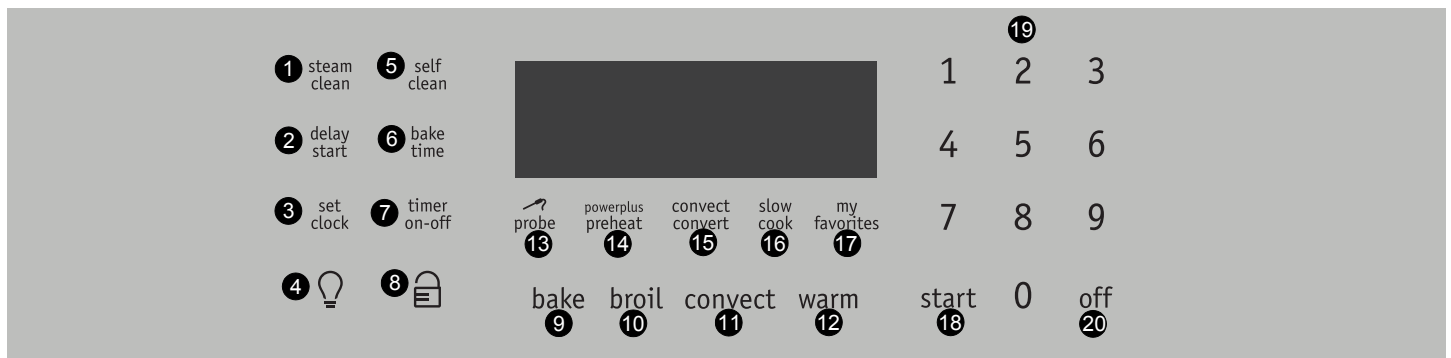
Pour une meilleure circulation d'air lors de la cuisson au four, laissez un espace de 5 cm (2 po) autour de l'ustensile pour permettre une circulation adéquate de l'air. Assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas la porte, ni les côtés, ni le fond du four.

L'air chaud doit être en mesure de circuler autour de l'ustensile afin que les aliments soient chauffés uniformément.

COMMANDES DU FOUR



Modèle Gallery (ci-dessus); modèle Professional (ci-dessous)



Fonctions des commandes du four

Pour une utilisation optimale de votre appareil, prenez le temps de vous familiariser avec les caractéristiques et les fonctions du modèle de votre four. Vous trouverez des instructions détaillées sur chacune des caractéristiques et fonctions des commandes de votre four dans cette section du manuel d'utilisation.

1. **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur) : Permet de nettoyer le four à la vapeur.
2. **Delay Start** (mise en marche différée) : Cette fonction permet de programmer un temps de cuisson ou un cycle d'autonettoyage différé.
3. **Set Clock** (réglage de l'horloge) : Permet de régler l'heure de l'horloge au moyen des touches numériques.
4. **Éclairage du four** : Sert à allumer ou à éteindre les lampes du four.
5. **Self Clean** (autonettoyage) : Permet de sélectionner la fonction d'autonettoyage.
6. **Bake time** (temps de cuisson) : Sert à entrer la durée du temps de cuisson.
7. **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.
8. **Verrouillage du four** : Sert à verrouiller le tableau de commande et la porte du four.
9. **Bake** (cuisson au four) : Sert à sélectionner la fonction de cuisson au four.
10. **Broil** (gril) : Sert à sélectionner la fonction de cuisson au gril.
11. **Convect** (convection) : Sert à régler les fonctions de cuisson, de rôtissage ou de gril à convection (certains modèles).
12. **Warm** (maintien au chaud) : Cette fonction permet de garder les aliments et les assiettes au chaud avant de les utiliser.
13. **Probe** (sonde) : Permet de vérifier la température interne des aliments pour obtenir le niveau de cuisson désiré.
14. **Quick Preheat (préchauffage rapide) (modèle Gallery)/ Powerplus Preheat** (préchauffage Powerplus) (modèle Professional) : Permet d'atteindre rapidement la température de préchauffage du four.
15. **Convect Convert** (conversion à la convection) : Utilisez cette fonction pour convertir les températures de cuisson régulières de vos recettes en températures de cuisson par convection.
16. **Slow Cook** (cuisson lente) (certains modèles) : Cette fonction permet de cuire les aliments qui demandent un long temps de cuisson à basse température.
17. **My Favorites** (mes préférences) (certains modèles) : Permet de programmer et de sauvegarder les réglages préférés de vos recettes.
18. **Start** (mise en marche) : Sert à démarrer toutes les fonctions de cuisson.
19. **Clavier numérique** : Permet d'entrer la température et la durée.
20. **Off** (arrêt) : Permet d'arrêter toutes les fonctions du four que vous avez entrées à l'exception de l'heure et de la minuterie.

COMMANDES DU FOUR

Tableau 1 : Réglages minimal et maximal des fonctions

Fonction	Mode	Temp./durée/heure minimale	Temp./durée/heure maximale
Préchauffage		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson au four		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Gril		400 °F (205 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson à convection		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Rôtissage à convection		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Gril à convection		400 °F (205 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson lente		Lo (bas) 225 °F (108 °C)	Hi (élevé) 275 °F (135 °C)
Sonde thermique		Lo (bas) 140 °F (60 °C)	Hi (élevé) 210 °F (99 °C)
Minuterie	Mode 12 h Mode 24 h	0:01 min 0:01 min	11:59 h/min 11:59 h/min
Horloge	Mode 12 h Mode 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
Mise en marche différée	Mode 12 h Mode 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
Temps de cuisson	Mode 12 h Mode 24 h	0:01 min 0:01 min	5:59 h/min 5:59 h/min
Durée de l'autonettoyage		2 heures	4 heures

Ce tableau indique les durées, les heures ou les températures minimales et maximales permises pour les différentes fonctions.

Réglage de l'horloge

La commande de réglage de l'horloge permet de régler l'horloge du four. L'horloge peut être réglée en mode 12 ou 24 heures. Par défaut, l'horloge est réglée en mode 12 heures. Lorsque le four est branché pour la première fois ou s'il y a eu une panne de courant, l'heure indiquée sur l'afficheur clignote.

Pour régler l'horloge (exemple : 1 h 30) :

1. Appuyez sur set **clock** (régler l'horloge). **CLO** s'affiche.
2. Appuyez sur **1 3 0** sur le clavier numérique 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.

Réglage de l'affichage de l'heure en mode 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) apparaisse sur l'afficheur 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. Réglez l'heure de nouveau tel que décrit dans cette section. Si vous avez choisi l'affichage sur 24 heures, l'horloge indiquera l'heure de 0:00 à 23:59.

COMMANDES DU FOUR

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

Les touches **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) et **self clean** (autonettoyage) permettent d'activer 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.

Pour programmer le four pour une cuisson continue ou en mode d'économie d'énergie 6 heures :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée 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 (Fahrenheit/Celsius)

Les touches **broil** (gril) et **self clean** (autonettoyage) permettent de régler l'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. Le tableau de commande du four peut être programmé de façon à afficher les températures en °F ou en °C. Par défaut, le four est programmé pour afficher les températures en °F.

Pour changer l'affichage de °F à °C ou de °C à °F :

1. Pour savoir si l'affichage des températures est en °F ou en °C, maintenez la touche **broil** (gril) enfoncée pendant 6 secondes. **550°** s'affichera sur le tableau de commande, **broil** (gril) clignotera et un bip se fera entendre. Si **F** apparaît, l'affichage des températures est réglé en °F. Les températures seront affichées en °C si **C** apparaît.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage en °F à celui en °C et vice-versa. L'afficheur indiquera **F** ou **C**.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

Réglage en mode de 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 lors de son réglage. Si vous le désirez, vous pouvez programmer le four

pour qu'il fonctionne en mode silencieux, puis revenir plus tard au fonctionnement normal, avec tous les bips et les sons habituels.

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

1. Pour régler le four 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.

NOTE

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.

Réglage de la minuterie

La touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) permet de régler la minuterie, laquelle peut servir comme minuterie supplémentaire durant l'utilisation de toutes les autres fonctions du four.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt). -- -- s'affiche et **Timer** (minuterie) clignote. Appuyez sur les touches numériques pour régler la minuterie à la durée désirée.
2. Appuyez sur **start** (mise en marche). Le temps commencera à s'écouler et **Timer** (minuterie) continuera à s'afficher. Une fois le temps écoulé, **End** (fin) et **Timer** (minuterie) apparaîtront sur l'afficheur. L'horloge émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).
3. Pour annuler le décompte de la minuterie avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).

NOTE

Si vous n'appuyez pas sur la touche **start** (mise en marche), la minuterie retournera à l'heure du jour après 25 secondes. La minuterie ne démarrera ni n'arrêtera le processus de cuisson.

COMMANDES DU FOUR

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, **door Loc** (porte verrouillée) s'affichera, un bip se fera entendre et le mot **DOOR** (porte) et l'icône  clignoteront.
3. Une fois la porte verrouillée, **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas arrêteront de clignoter et resteront affichés accompagnés du mot Loc.

Pour réactiver le fonctionnement normal du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, **door Loc** (porte verrouillée) s'affichera, un bip se fera entendre et le mot **DOOR** (porte) et l'icône clignoteront jusqu'à ce que la porte du four soit complètement déverrouillée.
3. 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. Les lampes du four demeurent éteintes jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.

NOTE

L'éclairage du four ne fonctionne pas lors d'un cycle d'autonettoyage.

Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

1. Appuyez sur .
2. Les lampes du four sont recouvertes d'un protecteur en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. Pour remplacer les lampes du four, reportez-vous à la section « [Remplacement de l'ampoule du four](#) » de la [page 32](#).

Réglage du préchauffage

La fonction **powerplus preheat/quick preheat** (préchauffage Powerplus/préchauffage rapide) est utilisée lorsque les recettes exigent de préchauffer le four. Un bip sera émis pour indiquer le moment où il faut placer la nourriture dans le four. Le préchauffage peut être programmé à des températures situées entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F) mais n'est pas nécessaire lorsque vous faites rôtir des aliments ou cuire des plats mijotés.

Pour les plats à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la cuisson au four standard ou la cuisson à convection pour de meilleurs résultats.

Pour régler une température de préchauffage de 350 °F (177 °C) :

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur la touche **powerplus preheat/quick preheat** (préchauffage Powerplus/préchauffage rapide). **350** s'affiche. Appuyez sur **start** (mise en marche).
3. **350** et **PREHEAT** (préchauffage) s'afficheront pendant le préchauffage du four.
4. Appuyez sur **off** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction de préchauffage.

Pour modifier la température de préchauffage en cours de préchauffage (ex. : modifier la température de 350°F [190 °C] à 425 °F [218 °C]) :

1. Appuyez sur la touche **powerplus preheat/quick preheat** (préchauffage Powerplus/préchauffage rapide). **350** s'affiche.
2. Entrez la nouvelle température de préchauffage. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **start (mise en marche)**. **425** s'affichera.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **off** (arrêt).

NOTE

- Un bip retentit lorsque la température du four atteint **425 °F** (218 °C).
- Lorsque le four atteint la température programmée, un bip retentit et le mot **PREHEAT** (préchauffage) s'éteint. La température programmée du four s'affiche et la cuisson continue à cette température.
- Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le four. Pendant les premiers moments du préchauffage, le ventilateur de convection est activé pour permettre au four d'atteindre plus rapidement la température programmée. Les éléments de cuisson, du gril et de la convection seront également activés afin de mieux distribuer la chaleur.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la cuisson au four

La touche de cuisson au four permet de régler le four pour une cuisson normale. Si vous désirez effectuer un préchauffage rapide, reportez-vous à la section « [Réglage du préchauffage](#) » de la [page 10](#). Le four peut être programmé pour cuire à toutes les températures situées entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

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

! ATTENTION

Toujours utiliser des maniques ou de gants isolants lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson l'intérieur du four, les grilles du four et plaque de cuisson deviennent très chauds qui peuvent causer des brûlures.

! ATTENTION

Ne pas cuire les aliments directement sur la sole du four. Pour éviter d'endommager les surfaces intérieures et four, faire cuire toujours des aliments dans le four de cuisson à l'aide positionné sur une grille du four.

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **bake (cuisson au four)**. 350 s'affiche.
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 375 °F (190 °C) et **375°** s'affichera sur le tableau de commande.
5. Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le four.

🔧 NOTE

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

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

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

Pour de meilleurs résultats :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 ([Figure 3](#)).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la [Figure 4](#). Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats.
- Ne pas ouvrir la porte du four trop souvent. Ouverture de la porte permettra de réduire la température dans le four.
- Ustensiles de cuisson en verre est un conducteur de chaleur lent. Peut nécessiter de réduire la température du four.

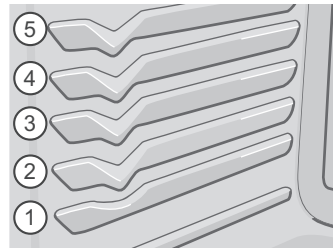


Figure 3 : Positions des grilles

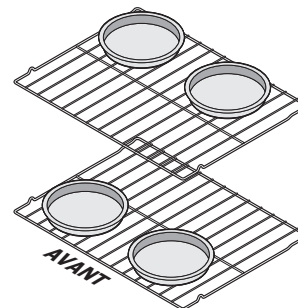


Figure 4 : Espacement des ustensiles de cuisson

COMMANDES DU FOUR

Réglage du grill

La cuisson au grill est idéale pour les pièces de viande, de poisson et de volaille de 2,5 cm (1 po) et plus. Ce mode de cuisson permet de cuire les pièces de viande tendres avec une chaleur directe. Pour activer la cuisson au grill, appuyez sur la touche **broil** (grill). Il est possible de commander une grille à rôtir, une lèchefrite et une grille optionnelles à l'aide de la brochure portant sur les accessoires fournie avec votre four (Figure 5). Lorsqu'elles sont utilisées ensemble, la lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur intense de l'élément du grill. La fonction de cuisson au grill 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 grill.

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

! AVERTISSEMENT

Si un feu se produit, laissez la porte du four fermée et éteindre le four. Si le feu continue, jetez le bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur. Ne pas mettre de l'eau ou de la farine sur le feu. Farine peut être explosive et de l'eau peut causer un feu de graisse pour se propager et causer des blessures.

! ATTENTION

Toujours utiliser des maniques ou de gants isolants lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson l'intérieur du four, les grilles du four et plaque de cuisson deviennent très chauds qui peuvent causer des brûlures.

1. Placez la grille de la lèchefrite sur la lèchefrite, puis disposez l'aliment à cuire sur la grille de la lèchefrite. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille. La graisse exposée à la chaleur pourrait prendre feu.
2. Positionnez la grille du four et placez-y la lèchefrite. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément du grill. Préchauffez le four pendant 5 minutes avant de démarrer la cuisson au grill.
3. Appuyez sur **broil (grill)**. 550 s'affiche.
4. Appuyez sur **5 0 0**. Si vous souhaitez réduire la température de cuisson au grill (le réglage minimal étant de 205 °C [400 °F]), entrez la température désirée avant de passer à l'étape 5.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche). La cuisson au grill débute. 500° s'affiche. Utilisez toujours le grill avec la porte du four fermée.
6. Passez la viande au grill sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
7. Pour arrêter la cuisson au grill, appuyez sur **off** (arrêt).

Conseils pour la cuisson au grill :

- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du grill pendant 5 minutes. Passez la viande au grill sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Si vous utilisez une grille à rôtir (disponible par commande postale), préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant la cuisson.

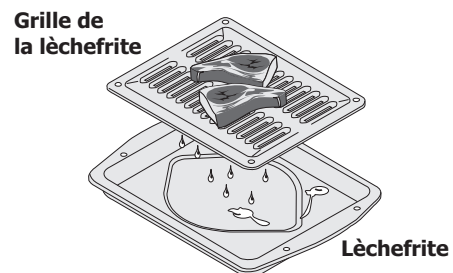


Figure 5 : Grille de la lèchefrite et la lèchefrite

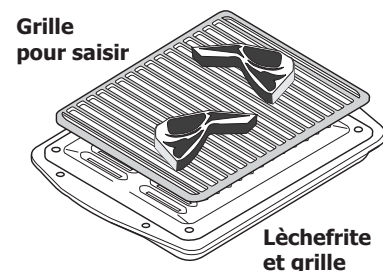


Figure 6 : Grille pour saisir et lèchefrite et grille

COMMANDES DU FOUR

Tableau 2 : Recommandations pour la cuisson au grill^{a, b, c}

Aliments	Position de la grille	Température	Temps de cuisson		La température interne	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	57 °C (135 °F)	Saignant
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	7:00	5:00	63 °C (145 °F)	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	77°C (170 °F)	Bien cuit
Poulet – avec os	3 ^e	450 °F (550 °F)	20:00	10:00	77°C (170 °F)	Bien cuit
Poulet – désossé	3 ^e ou 4 ^e	450 °F (550 °F)	8:00	6:00	77°C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	3 ^e	500 °F (550 °F)	13:00	-	77°C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	3 ^e	550 °F (550 °F)	5:00	-	77°C (170 °F)	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	550 °F (550 °F)	9:00	7:00	63 °C (145 °F)	À point

- Utilisez le demi-rack off-set ou (si disponible) seulement dans la position supérieure.
- La cuisson au grill est une cuisson sous la chaleur directe, ce qui génère de la fumée. S'il y a une présence excessive de fumée, placez l'aliment le plus loin possible de l'élément. Surveillez toujours les aliments avec attention pour éviter de vous brûler.
- 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. Juin 1985.) L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais. Pour le bœuf médium 71 °C (160 °F), bien cuit 76 °C (170 °F).

COMMANDES DU FOUR

Cuisson à convection

La cuisson à convection utilise les trois éléments chauffants et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four (Figure 7).

Avantages de la cuisson à convection :

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.
- Vous pouvez cuisiner la cuisine uniform.

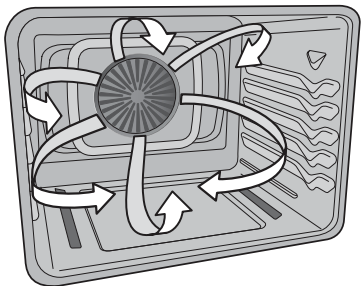


Figure 7 : Circulation de l'air pendant la cuisson à convection

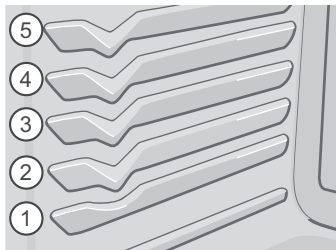


Figure 8 : Positions des grilles

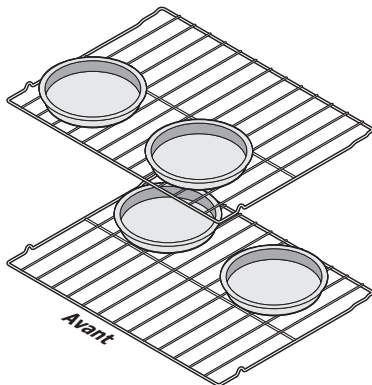


Figure 9 : Espacement des ustensiles de cuisson

Réglage de la cuisson à convection

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. 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.

Pour programmer le four pour une cuisson à convection à une température de 375 °F (190 °C) :

! ATTENTION

Toujours utiliser des maniques ou de gants isolants lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson l'intérieur du four, les grilles du four et plaque de cuisson deviennent très chauds qui peuvent causer des brûlures.

! ATTENTION

Ne pas cuire les aliments directement sur la sole du four. Pour éviter d'endommager les surfaces intérieures et four, faire cuire toujours des aliments dans le four de cuisson à l'aide positionné sur une grille du four.

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **convect** (convection). **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront et **350** apparaîtra sur l'afficheur. Si vous désirez effectuer une cuisson à convection à 350 °F (177 °C), appuyez sur **start** (mise en marche).
3. Appuyez sur **3 7 5**. **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) continueront à clignoter et **375°** s'affichera sur le tableau de commande.
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 375 °F (190 °C), et **375°**, **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) s'afficheront sur le tableau de commande.
5. Placez la nourriture dans le four.

! NOTE

Le ventilateur de convection démarrera aussitôt que le four sera réglé pour une cuisson à convection. L'icône d'un ventilateur tournant à l'intérieur d'un carré apparaîtra dans l'afficheur pour indiquer que le ventilateur à convection est activé. Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

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

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la conversion à la convection

La conversion à la convection permet de convertir automatiquement à la cuisson à convection les recettes à cuisson conventionnelle. Lorsqu'elle est réglée correctement, cette fonction est conçue pour afficher la température convertie (réduite). L'option de conversion à la convection ne peut être utilisée qu'avec la cuisson à convection. Elle peut être utilisée avec la fonction de mise en marche différée et une durée de cuisson. Pour plus de détails sur la mise en marche différée, reportez-vous à la [page 18](#). Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la [page 18](#). 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. Le tableau de commande émettra alors 3 longs bips à intervalles réguliers, jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. **End** (fin) s'affichera sur le tableau de commande et le tableau de commande continuera à émettre un bip à intervalles réguliers jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **off** (arrêt).

Pour régler le four pour une cuisson à convection à une température de 400 °F (205 °C) :

AVERTISSEMENT

Si un feu se produit, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu continue, jetez le bicarbonate de soude sur le feu ou utiliser un extincteur. Ne pas mettre de l'eau ou de la farine sur le feu. Farine peut être explosive, et l'eau peut causer un feu de graisse pour se propager et causer des blessures.

ATTENTION

Toujours utiliser des maniques ou de gants isolants lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson l'intérieur du four, les grilles du four et plaque de cuisson deviennent très chauds qui peuvent causer des brûlures.

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four. Appuyez sur **convect** (convection). **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront et **350** apparaîtra sur l'afficheur.
2. Appuyez sur **4 0 0**. **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignoteront et **400°** apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur **start** (mise en marche).
3. Programmez une durée de cuisson (**bake time**) ou une mise en marche différée (**delay start**) si nécessaire. Pour plus de détails sur la mise en marche différée, reportez-vous à la [page 18](#). Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la [page 18](#).
4. Appuyez sur **convect convert** (conversion à la convection) et le four commencera à chauffer. La température affichée sera 25 °F (14 °C) 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 375 °F (190 °C), et **375°, CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) s'afficheront sur le tableau de commande.

5. Placez la nourriture dans le four.

NOTE

Lorsque vous utilisez une durée de cuisson inférieure à 20 minutes, la conversion à la convection ne fera retentir aucun bip et le message **CF** (« check food » : vérifiez les aliments) ne sera pas affiché. Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **off** (arrêt). Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur, une cuisson plus rapide et plus uniforme.

Conseils pour la cuisson à convection et la conversion à la convection :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 ([Figure 8](#)).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la [Figure 9](#). Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- La plupart des produits de boulangerie (à l'exception des gâteaux) doivent être cuits dans des ustensiles de cuisson sans côtés ou aux côtés peu élevés afin de permettre à l'air de circuler.
- Parce que la plupart des aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément avec la fonction de convection, il est conseillé de réduire la température recommandée de la recette de 25 ° pour de meilleurs résultats. Suivez les instructions de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, cuire la réduction du temps peuvent varier en fonction de la quantité et le type d'aliments en cours de cuisson.
- Pour la pâte et de la pâte à base de produits de boulangerie comme les gâteaux, pâtisseries et pains, utilisez la fonction de cuisson par convection pour de meilleurs résultats. Placer les casseroles comme représenté sur la [Figure 9](#).
- Ne pas ouvrir souvent la porte du four. Ouverture de la porte permettra de réduire la température dans le four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Ustensiles de cuisson en verre peut exiger des températures réduites.

COMMANDES DU FOUR

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 par 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 fonction de cuisson au gril traditionnelle et à convection peut être programmée pour cuire 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 ([Tableau 2](#)).

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

⚠ AVERTISSEMENT

Si un feu se produit, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu continue, jetez le bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur. Ne pas mettre de l'eau ou de la farine sur le feu. Farine peut être explosive, et l'eau peut causer un feu de graisse pour se propager et causer des blessures.

⚠ ATTENTION

Toujours utiliser des maniques ou de gants isolants lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson l'intérieur du four, les grilles du four et plaque de cuisson deviennent très chauds qui peuvent causer des brûlures.

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 sur **convect** (convection) deux autres fois; **550** s'affichera sur le tableau de commande et **convect** (convection) et **broil** (gril) clignoteront.
3. Appuyez sur **5 0 0**.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche).
5. **500**, **CONVECT** (convection), **BROIL** (gril) et l'icône du ventilateur s'afficheront.
6. Après que le four aura préchauffé pendant 5 minutes, placez-y les aliments.

📌 NOTE

Le bip du préchauffage ne se fera pas entendre lors de l'utilisation de cette fonction.

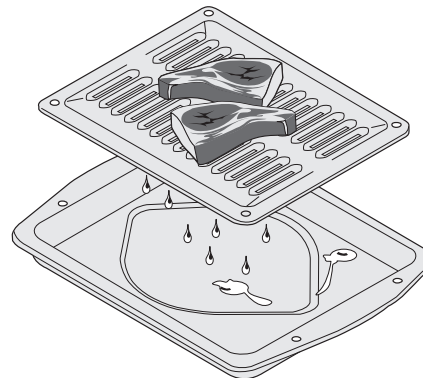


Figure 10 : Lèchefrite & Insérer

Conseils pour la cuisson au gril à convection :

- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du gril pendant 5 minutes. Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille lorsque vous cuisez au gril (offerte par commande postale). Elle permettra de garder la graisse loin de la chaleur intense provenant de l'élément chauffant du gril.
- Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. Si vous utilisez une grille à rôti (disponible par commande postale), préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant la cuisson. 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.
- 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.
- Toujours gril ou convection avec la porte du four fermée.
- Griller un côté jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonner et servir.
- Depuis gril à convection cuit les aliments rapidement, réduire le temps de cuisson de 25% du temps de cuisson recommandée de votre recette (vérifiez la nourriture à ce moment). Si nécessaire, augmenter le temps de cuisson jusqu'à ce que la cuisson désirée est obtenue.

Réglage du rôtissage à convection

Ce mode de cuisson convient bien à la cuisson des coupes tendes de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. Ce type de cuisson permet de cuire la viande plus rapidement. Le rôtissage à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Lors du rôtissage à convection, les éléments chauffants du four, de la cuisson à convection et du gril ainsi que le ventilateur démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur. La fonction de rôtissage 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 rôtissage à convection.

Pour régler la température du rôtissage à convection à 375 °F (190 °C) :

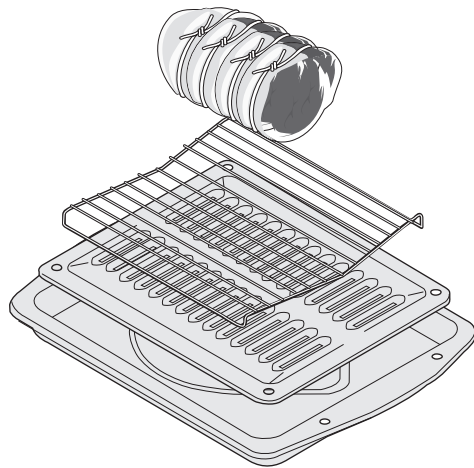


Figure 11 : Lèchefrite, insert, et grille de rôtissage

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Utilisez une lèchefrite et sa grille ainsi qu'une grille de rôtissage (disponible par commande postale). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage supportera la pièce de viande.
- Il n'est pas conseillé de rôtir un poulet sur une grille de rôtissage. Utilisez plutôt une casserole profonde.
- Placez une grille de four à la position de grille numéro 1 (grille surbaissée).
- Aucun préchauffage n'est nécessaire pour le rôtissage à convection.
- Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. 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 tourner les aliments ou de les retirer du four. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.
- Disposez les grilles du four de sorte que la nourriture est au centre du four.
- Depuis convection rôti cuit plus rapidement, vous pouvez réduire le temps de cuisson de 25% de la durée recommandée de votre recette (vérifiez la nourriture à ce moment). Ensuite, si nécessaire, augmentez le temps de cuisson jusqu'à ce que la cuisson désirée est obtenue.
- Ne couvrez pas les aliments lorsque grillage à sec - revêtement empêchera la viande de brunir correctement.
- Soyez sûr de suivre attentivement température et de temps les recommandations de votre recette.
- Ne pas utiliser la lèchefrite sans la grille ou couvrir la grille de papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION

Toujours utiliser des maniques ou de gants isolants lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson l'intérieur du four, les grilles du four et plaque de cuisson deviennent très chauds qui peuvent causer des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, fermez la porte du four et éteignez ce dernier. 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.

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

COMMANDES DU FOUR

Réglage du temps de cuisson

Utilisez la fonction du 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 à convection, rôtissage à convection et cuisson lente.

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

ATTENTION

Toujours utiliser des maniques ou de gants isolants lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson l'intérieur du four, les grilles du four et plaque de cuisson deviennent très chauds qui peuvent causer des brûlures.

ATTENTION

Ne pas cuire les aliments directement sur la sole du four. Pour éviter d'endommager les surfaces intérieures et four, faire cuire toujours des aliments dans le four de cuisson à l'aide positionné sur une grille du four.

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'affiche.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four apparaîtra sur l'afficheur.
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.

Appuyez sur **off** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour annuler la cuisson minutée. Un temps de cuisson de **0** minute peut également être entré pour annuler la fonction de cuisson minutée et conserver le mode de cuisson en cours.

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

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

NOTE

La cuisson peut être programmée pour toute durée située entre 1 minute et 5 heures 59 minutes. Le temps de cuisson restant peut être affiché dans la section de la minuterie de l'afficheur en appuyant sur la touche **bake time** (temps de cuisson) à tout moment pendant la cuisson.

Lorsque la cuisson minutée a commencé, un bip retentit lorsque le four atteint la température programmée.

Réglage de la mise en marche différée

Les touches **bake** (cuisson au four), **convect** (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 démarrera et arrêtera le four à l'heure que vous avez programmée.

Pour programmer la mise en marche du four différée avec la fonction de cuisson au four (exemple : cuire à 375 °F (190 °C) pendant 30 minutes à partir de 5 h 30) :

ATTENTION

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). **350** s'affiche.
3. Entrez la température de cuisson désirée, ex. : appuyez sur **3 7 5**. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four apparaîtra sur l'afficheur.
4. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson) et entrez **3 0** à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche).
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 fonction de mise en marche différée démarrera, la température de cuisson programmée s'affichera sur le tableau de commande. **Delay** (délai), **bake** (cuisson) et l'heure du jour s'afficheront. Une fois que l'heure de départ programmée sera atteinte, la température du four actuelle s'affichera sur le tableau de commande et **delay** (délai) disparaîtra de l'afficheur. Le four commence à cuire à la température programmée.

Réglage du maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud permet de garder au chaud les aliments avant de les servir une fois leur cuisson terminée. Pour démarrer la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche **warm** (maintien au chaud). La température du four demeurera à 77 °C (170 °F) pour conserver 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 ou une mise en marche différée.

Pour régler le maintien au chaud :

ATTENTION

Toujours utiliser des maniques ou de gants isolants lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson l'intérieur du four, les grilles du four et plaque de cuisson deviennent très chauds qui peuvent causer des brûlures.

ATTENTION

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

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **warm** (maintien au chaud). **HLD** (maintien) s'affiche.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). Si vous n'appuyez pas sur la touche **start** (mise en marche) dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud sera annulée.
4. Vous pouvez arrêter la fonction de 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 ou la mise en marche différée. Pour plus de détails sur la mise en marche différée, reportez-vous à la [page 18](#). Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la [page 18](#).
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 sur le tableau de commande. 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).

Conseils pour le maintien au chaud :

- Utilisez toujours des aliments déjà chauds. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud 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.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de ma recette préférée (certains modèles)

La touche **my favorites** (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 la touche **my favorites** (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 touche. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection et préchauffage.

Pour sauvegarder les réglages de votre recette préférée (exemple : cuisson à 450 °F [232 °C] pendant 30 minutes) :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). La température par défaut apparaîtra sur l'afficheur.
2. Entrez la température désirée (ex. : **4 5 0**). Appuyez sur **start** (mise en marche).
3. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson).
4. Entrez la durée de cuisson désirée (ex. : **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 ♥ apparaîtra sur l'afficheur pour confirmer que les réglages de votre recette ont été sauvegardés.
6. La cuisson de votre recette démarrera. Si vous ne désirez pas effectuer cette recette pour le moment, appuyez sur la touche **off** (arrêt).

Pour utiliser votre recette préférée :

1. Appuyez sur **my favorites** (mes préférences).
2. Appuyez sur **start** (mise en marche).

NOTE

Sélectionner votre recette préférée ne peut se faire que lorsque le four n'est pas activé.

Pour remplacer votre recette préférée :

Pour écraser les réglages de votre recette préférée par ceux d'une autre recette, programmez simplement une nouvelle séquence de cuisson et sauvegardez-la comme indiqué plus haut. Les réglages de votre nouvelle recette préférée remplaceront ceux de l'ancienne recette.

Pour effacer les réglages de votre recette préférée :

Appuyez sur **my favorites** (mes préférences) pendant 3 secondes pour effacer vos réglages préférés. Cette fonction n'est disponible que si le four n'est pas activé et qu'aucun mode de cuisson n'a été programmé. L'icône symbolisant un cœur disparaîtra de l'afficheur pour indiquer que les réglages de votre recette ont été effacés.

Cuire à l'aide d'une sonde

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas d'ustensiles 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 12) et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou une volaille. 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. Lorsqu'elle est en fonction, la sonde montre sur l'afficheur 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.

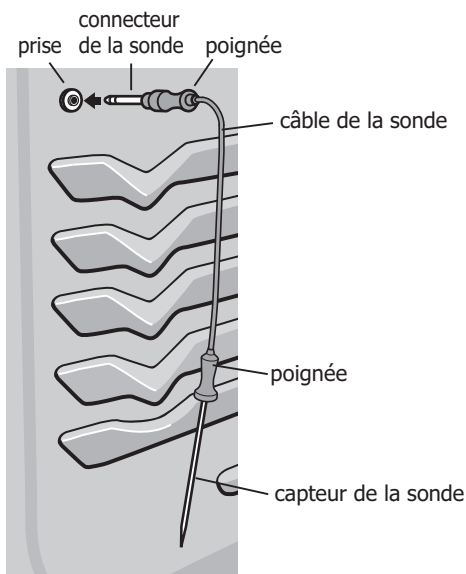


Figure 12 : Utilisation de la sonde

📌 NOTE

La prise de la sonde peut être à l'intérieur du four, sur la dessus.

➡ IMPORTANT

- Ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four. N'utilisez que la sonde d'origine fournie avec votre four. 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. Faites dégeler complètement les produits 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 13). Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.

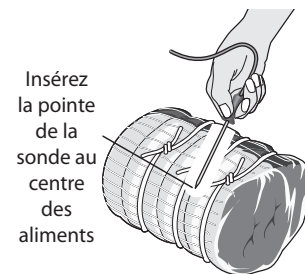


Figure 13 : Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment

- 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'entrecuisse, juste sous la cuisse (Figure 14).

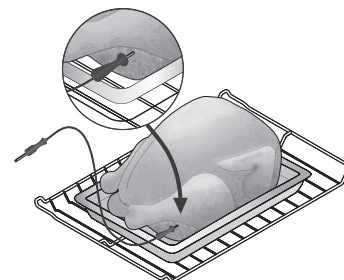


Figure 14 : Sonde insérée dans la partie la plus épaisse de la cuisse

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la sonde :

! ATTENTION

Toujours utiliser des maniques ou de gants isolants lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson l'intérieur du four, les grilles du four et plaque de cuisson deviennent très chauds qui peuvent causer des brûlures.

! ATTENTION

Manipuler la sonde de viande soigneusement lors de l'insertion et le retrait de la nourriture ou de la sonde réceptacle. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisine, tels que des pinces, pour tirer sur le câble de la sonde de la viande lors de l'insertion ou la suppression de la nourriture ou du récipient. Utilisez la poignée fournie, comme le montre la figure 12. Pour éviter possibilité de brûlures après la cuisson, débranchez soigneusement la sonde à viande en utilisant un support de pot pour protéger les mains.

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 (assurez-vous 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 12).
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 15). Fermez la porte du four.



Figure 15 : Sonde détectée affichant sa température

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. Au besoin, 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. Le tableau de commande du four émettra 3 bips lorsque la température cible interne sera atteinte. Le four passera

automatiquement en mode de maintien au chaud (**HLd** [maintien] s'affichera sur le tableau de commande) 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).

Pour 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 des 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) s'affiche (Figure 16), puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter le réglage.

Figure 16 : 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 17), puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter le réglage.

Figure 17 : La sonde est réglée pour arrêter la cuisson

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 retirée, ce message pourra continuer à s'afficher jusqu'à que le capteur atteigne 149 °C (300 °F) ou une température plus élevée, puis le four s'éteindra automatiquement. Assurez-vous que la sonde est entièrement insérée dans l'aliment.

COMMANDES DU FOUR

NOTE

Lors du processus de cuisson, la température interne de l'aliment s'affiche par défaut. Pour afficher la température cible, appuyez une fois sur la touche **probe** (sonde). Après 6 secondes, la température interne de l'aliment s'affichera sur le tableau de commande 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 est retirée de la prise uniquement, la fonction de la sonde est automatiquement annulée, mais le four continue la cuisson. Si la sonde est retirée de l'aliment uniquement, la fonction de la sonde reste active et pourrait générer un message de 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.

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	160 °F (71 °C)
Dinde, poulet	165 °F (74 °C)
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant +	145 °F (63 °C)
À point	160 °F (71 °C)
Bien cuit	170 °F (77 °C)
Volaille	
Dinde et poulet entiers	165 °F (74 °C)
Poitrines et rôtis de volaille	165 °F (74 °C)
Cuisses et ailes de volaille	165 °F (74 °C)
Canard et oie	165 °F (74 °C)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	165 °F (74 °C)
Porc frais	160 °F (71 °C)
Jambon	
Frais (non cuit)	160 °F (71 °C)
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	160 °F (71 °C)
Restes de repas et plats mijotés	165 °F (74 °C)

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « 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 (certains modèles)

Cuisson lente peut être utilisé pour cuire les aliments plus lentement, à une température plus basse et de fournir des résultats de cuisson de la même manière comme une mijoteuse Crock-Pot ou. Cuisson lente est idéale pour le bœuf à rôtir (côtes et la poitrine), le porc et la volaille. Il peut être réglé avec le temps de cuisson et le temps de cuisson / heure de fin. Viandes de cuisson lente peut entraîner l'extérieur de viandes devenir foncés mais ne brûlent. C'est normal. Cuisson lente utilise l'élément de cuisson caché à maintenir une basse température dans le four.

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 mise en marche différée

Pour régler la cuisson lente :

ATTENTION

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

ATTENTION

Toujours utiliser des maniques ou de gants isolants lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson l'intérieur du four, les grilles du four et plaque de cuisson deviennent très chauds qui peuvent causer des brûlures.

(cuisson lente) pour basculer entre les réglages. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour activer le nouveau réglage.

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.
- Lorsque vous n'utilisez qu'une seule grille de four, placez cette grille au centre du four.
- 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.

1. Disposez les grilles et les ustensiles dans le four. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur **slow cook** (cuisson lente) (certains modèles). **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**

COMMANDES DU FOUR

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil est programmé avec des réglages par défaut. Avec le temps, l'utilisateur peut modifier ces réglages. Les options suivantes sont dotées de réglages qui peuvent être modifiés et l'ont peut-être été depuis l'achat de l'appareil :

- Mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures
- Mode de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures
- Commandes silencieuses ou sonores
- Affichage de la température du four (°C ou °F)
- Réglages de la température du four (décalés)
- Recettes enregistrées
- Cuisson arrêtée ou poursuivie avec la fonction de sonde

NOTE

Si vous décidez de restaurer les réglages d'usine par défaut, toutes les préférences d'utilisation des fonctions de la liste ci-dessus seront remplacées par les réglages par défaut d'origine (réglages d'usine). Le décalage de la température du four sera perdu et toutes les recettes enregistrées seront effacées.

Pour remettre les commandes du four aux réglages par défaut :

1. Lorsque le four est éteint, appuyez sur la touche **7** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le bip d'acceptation se fasse entendre (cela prend environ 6 secondes).
2. Appuyez sur **start** (mise en marche). Les commandes du four sont maintenant réinitialisées aux réglages par défaut.

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. Par exemple, pour augmenter la température de 30 °F (17 °C), appuyez sur **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 (exemple -30 °F [17 °C]) **3 0**. Appuyez ensuite sur la touche **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.

NOTE

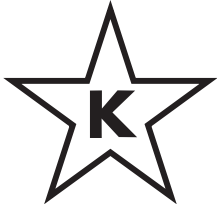
Les ajustements de température effectués à l'aide de cette fonction ne changeront pas la température du cycle d'autonettoyage.

Les ajustements apportés à la température du four sont permanents et resteront dans la mémoire de l'appareil à moins que vous ne les modifiez manuellement de nouveau ou que vous réinitialisiez toutes les commandes. Même une panne électrique ne modifiera pas ces changements. Suivez la même procédure si vous désirez modifier de nouveau le réglage ou utilisez les instructions de la section « [Rétablir les réglages par défaut](#) » décrites dans cette page pour restaurer les réglages par défaut.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du mode sabbat

(à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives)



Les touches **bake time** (temps de cuisson) et **start** (mise en marche) sont utilisées pour régler le mode sabbat.

Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent le mode sabbat, rendez-vous au <http://www.star-k.org>.

Le mode sabbat ne peut être utilisé qu'avec la fonction de cuisson au four. Une fois qu'il a été réglé correctement pour une cuisson en mode sabbat, le four fonctionnera tant que ce mode ne sera pas annulé. Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine.

Si vous désirez utiliser l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur la touche d'éclairage du four avant d'activer le mode sabbat. Lorsque les lampes du four sont allumées et que le mode sabbat est activé, les lampes du four demeurent allumées jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé. Si vous désirez éteindre les lampes du four, assurez-vous de le faire avant d'activer le mode sabbat.

IMPORTANT

Il est conseillé de désactiver toutes les fonctions de cuisson autres que celle de la cuisson au four lorsque le mode sabbat est activé.

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

ATTENTION

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). **350°** s'affiche. Appuyez sur **start** (mise en marche). La température actuelle du four apparaîtra sur l'afficheur.
3. Si vous désirez régler le four pour une cuisson minutée ou une mise en marche différée, vous pouvez le faire maintenant. Dans le cas contraire, passez cette étape et continuez à l'étape 5. Pour des instructions concernant la mise en marche

différée, reportez-vous à la [page 18](#). Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la [page 18](#). Souvenez-vous que le four s'éteint après une cuisson minutée ou une mise en marche différée. Celles-ci ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives. La durée maximale de cuisson est de 5 heures 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. Le mode sabbat est réglé correctement lorsque le message **SAb** (sabbat) s'affiche. Le tableau de commande du four n'émet plus de signal sonore et aucun autre changement ne s'affiche.
6. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **off** (arrêt) (cette procédure éteint le four seulement).
7. Pour désactiver le mode 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.

NOTE

- Vous pouvez modifier la température du four une fois que la cuisson a commencé en appuyant sur la touche **bake** (cuisson au four), puis en entrant la nouvelle température à l'aide des touches numériques. Par exemple, pour passer de 350 °F (177 °C) à 425 °F (218 °C), appuyez sur **4 2 5**. Ensuite, appuyez sur **start** (mise en marche) deux fois.
- Seules les commandes suivantes peuvent être utilisées en mode sabbat : clavier numérique, **bake** (cuisson au four), **start** (mise en marche différée) et **off** (arrêt). Aucune des autres fonctions ne peut être utilisée en mode sabbat.
- L'afficheur ne montrera aucun changement de température et aucun signal sonore ne sera émis lorsque le four est programmé en mode sabbat.

Panne d'électricité en mode sabbat :

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 sur le tableau de commande 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 le mode 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) disparaîtra de l'afficheur et les fonctions normales du four pourront être de nouveau utilisées.

COMMANDES DU FOUR

Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur 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 nettoyants à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four 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. Si la température du four est supérieure à la température de la pièce, le nettoyage à la vapeur ne pourra pas être lancé. Assurez-vous que le four est froid. 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 (Figure 18). Fermez la porte du four.

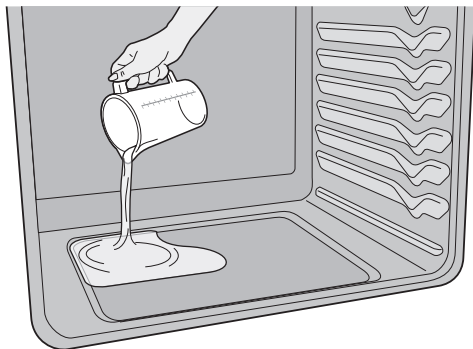


Figure 18 : Ajouter 235 ml (8 oz) d'eau distillée

4. Appuyez sur **steam clean** (nettoyage à la vapeur). **StCn** (nettoyage à la vapeur) s'affichera sur le tableau de commande (Figure 19).



Figure 19 : Nettoyage à la vapeur sélectionné

5. Appuyez sur **start** (mise en marche).

6. Le cycle de nettoyage à la vapeur dure 20 minutes. Le temps restant s'affichera sur le tableau de commande.
7. Un signal sonore retentira à la fin du cycle et **End** (fin) apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur **off** (arrêt) pour afficher de nouveau l'heure du jour.
8. Lorsque le cycle de nettoyage à la vapeur est terminé, ouvrez la porte du four en vous tenant à l'écart afin de ne pas recevoir la vapeur qui s'échappera. Le cycle de nettoyage à la vapeur comporte une étape de refroidissement, vous pouvez donc utiliser immédiatement un chiffon doux ou une éponge pour enlever l'eau qui pourrait se trouver dans la cavité du four.
9. Essuyez la cavité et la sole du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four (Figure 20).



Figure 20 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

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. Le nettoyage des taches rebelles ou cuites peut nécessiter un nettoyage manuel. Reportez-vous aux instructions de la section « [Nettoyage des différents composants de votre four encastré](#) » à la page 30.

De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître à proximité de l'évent du four. Cela est normal. Le joint du four peut devenir humide, ne l'essuyez pas. Ouvrez la porte en position de grille pour permettre un séchage à l'air.

L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent 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. Utilisez de l'eau distillée ou filtrée.

Si la porte du four est ouverte durant le nettoyage à la vapeur, un bip se fera entendre et **d-0** s'affichera sur le tableau de commande. Fermez la porte du four. Gardez la porte du four fermée pendant le nettoyage à la vapeur.

Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé en mode de mise en marche différée. Si le nettoyage à la vapeur ne donne pas un résultat satisfaisant, effectuez un autonettoyage. Consultez la section « [Autonettoyage](#) » à la page 28.

COMMANDES DU FOUR

Autonettoyage

⚠ ATTENTION

- Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole ni aucune autre partie du four. La mauvaise répartition de la chaleur qui en résulterait occasionnerait de mauvais résultats de cuisson et risquerait d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium pourrait fondre sur la surface intérieure du four).
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- Pendant l'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique.
- Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore très chaud. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

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

En mode d'autonettoyage, le four atteint des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson. Il est normal que vous entendiez des sons provoqués par l'expansion et la contraction du métal.

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.

➡ IMPORTANT

Respectez les précautions suivantes :

- 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. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint de la porte ou d'utiliser un agent nettoyant pour le nettoyer (Figure 21). Vous risqueriez de l'endommager et de diminuer l'efficacité du four.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez la saleté située sur le cadre de la cuisinière, sur le revêtement de la porte entourant le joint et la petite surface située au centre avant de la sole du four (Figure 21). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- Enlevez le gros de la saleté de 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 acides ou à haute teneur en sucre (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface car ils risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec un revêtement ou du papier d'aluminium. Ces matériaux ne sont pas faits pour résister aux très hautes températures et pourraient fondre lors de l'autonettoyage.
- Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four. Si vous n'enlevez pas les grilles de four, l'enduit spécial dont elles sont revêtues disparaîtra et elles ne pourront plus être glissées facilement à l'intérieur du four.
- Si par inadvertance, une grille est laissée dans le four durant l'autonettoyage, frottez-la avec de l'huile de cuisson conçue pour résister à de hautes températures une fois qu'elle aura refroidi pour la lubrifier.



Figure 21 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

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. 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 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 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 et 4 heures.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **door Loc** (porte verrouillée) s'affichera sur le tableau de commande, 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. Une fois la porte verrouillée, **DOOR** (porte) et l'icône  arrêtent de clignoter et demeurent allumés. L'icône du four s'affiche sur le tableau de commande. 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. Après que le four s'est refroidi pendant environ 1 heure, **door OPn** (porte ouverte) s'affiche, et le mot **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée. La porte peut alors être ouverte et l'heure du jour s'affiche de nouveau dans le tableau de commande.

Pour arrêter ou interrompre le 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 ne pourra être ouverte que lorsque le four aura suffisamment refroidi (prévoyez environ 1 heure). **door OPn** (porte ouverte) s'affichera sur le panneau de commande, et le mot **DOOR** (porte) et l'icône  clignoteront jusqu'au déverrouillage de la porte. 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. Par défaut, le four est programmé 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 et 4 heures.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **door Loc** (porte verrouillée) s'affichera, un bip se fera entendre et le mot **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas  clignoteront. **CLn** (nettoyage) restera affiché sur le tableau de commande.
4. Dès que la programmation est mise en marche, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Une fois que la porte a été verrouillée, le mot **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas  arrêtent de clignoter et restent allumés.
5. 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**.
6. Appuyez sur **start** (mise en marche). **DELAY** (délai), **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas  restent allumés.
7. L'autonettoyage sera lancé à l'heure programmée pour la durée que vous avez choisie. À ce moment, l'icône **DELAY** (délai) disparaît, et **CLn** (nettoyage) et l'icône du four s'affichent sur le tableau de commande.

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 du cadenas restent affichés.
2. Après que le four s'est refroidi pendant environ 1 heure, **door OPn** (porte ouverte) s'affiche, et le mot **DOOR** (porte) et l'icône  clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée. 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 difficulté et les heures 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.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol (Figure 22).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (Figure 23). 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 (Figure 24).
4. Fermez la porte à approximatif 10° de la huisserie.
5. Soulevez les bras des charnières de la porte au-dessus des tiges situées de chaque côté du cadre du four (Figure 24).

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 (Figure 24).
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 (Figure 24 et Figure 25). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 22).
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 (Figure 25).
5. Fermez la porte du four.

➡ 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.

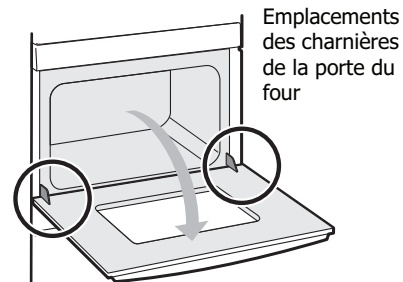


Figure 22 : Emplacement des charnières de la porte

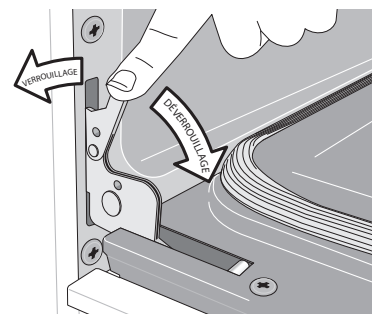


Figure 23 : Verrous des charnières de la porte

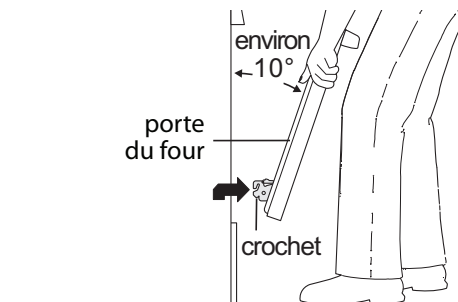


Figure 24 : Tenir fermement la porte lors de son retrait

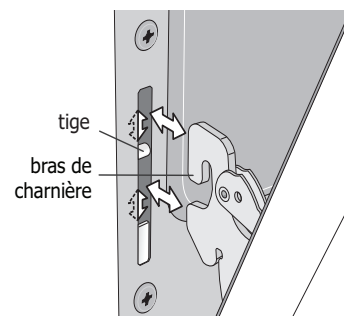


Figure 25 : Remise en place et emplacement des bras de charnière et des tiges

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 ([Figure 26](#)).

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.

NOTE

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.

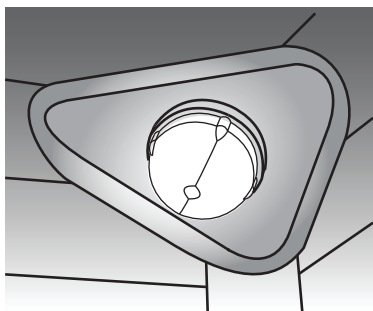


Figure 26 : Lumière halogène du four encastré

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, faites chauffer le four avant de faire cuire des biscuits, des pains, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Vous n'avez pas besoin de préchauffer le four pour faire rôtir les viandes ou pour faire cuire les plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Problèmes de cuisson au four et solutions

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
Le dessous des biscuits et des petits pains brûle. 	- Les biscuits et les petits pains ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. - La grille de four est 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 à 4 po) entre eux. - Utilisez une tôle à biscuits de moyenne épaisseur.
Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé. 	- Les gâteaux ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. - La grille a été placée trop haut ou trop bas, et le four est trop chaud.	- Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. - Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. - Réduisez la température de 13 °C (25 °F) par rapport à la température recommandée.
Le centre des gâteaux n'est pas cuit. 	- Le four chauffe trop. - La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée. - L'ustensile n'est pas centré dans le four. - Le verre est un conducteur de chaleur lent.	- Réduisez la température de 13 °C (25 °F) par rapport à la température recommandée. - 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 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci. - Diminuez la température et augmentez le temps de cuisson, ou encore utilisez un ustensile au fini brillant.
Les gâteaux ne sont pas nivelés. 	- Le four n'est pas de niveau. - Le moule est trop près des parois du four ou la grille est trop chargée. - Le moule est gauchi. - La lumière du four pendant la cuisson sur la gauche	- 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 le four. - Assurez-vous de laisser un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 po à 4 po) entre chacun des moules. - N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés. - Lampe du four laissée allumée pendant la cuisson: Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée. 	- Le four ne chauffe pas suffisamment. - Le four est trop chargé. - La porte du four est ouverte trop fréquemment.	- Augmentez la température de four suggérée de 13 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson. - 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. - Assurez-vous de laisser une distance de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) entre toutes les casseroles et les grilles, pour permettre à l'air de circuler uniformément.

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 » de la page 25 si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Assurez-vous que les commandes du four sont ajustées correctement. Reportez-vous aux instructions des diverses fonctions de cuisson décrites dans ce manuel. Le câblage n'est pas complet.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que les ampoules du four sont bien fixées dans les douilles. Consultez la section « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 32 .
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 12 .
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Consultez la section « Autonettoyage » à la page 28 .
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.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Suivez les instructions de la section « Réglage du gril » de la page 12 . 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 gril. 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 gril. 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 off (arrêt) pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou de gril. 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 gril. Si le problème persiste, appuyez sur la touche off (arrêt) pour effacer le code d'erreur.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Reportez-vous aux instructions de la section « Autonettoyage » de la page 28 . 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 sur 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 recurer 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.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Bruit de ventilateur qui se produit après que le four soit éteint.

Certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement qui est en marche lors de la cuisson pour refroidir les composants électroniques internes. Il est normal que ce ventilateur continue à fonctionner pendant une longue période, même si le four est éteint.

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 voyage 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