

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre four encastré

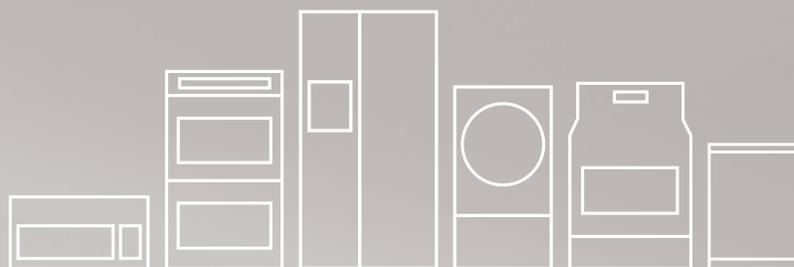


TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2	Commandes du four	7
Mesures de sécurité importantes Avant l'utilisation du four	3	Entretien et nettoyage	16
	6	Avant de faire appel au service après-vente	19
		Garantie	20

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
Entretien et nettoyage	16
Avant de faire appel au service après-vente	19
Garantie	20

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.

Reportez-vous à la section « Solutions aux problèmes courants » à la page 19. 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.

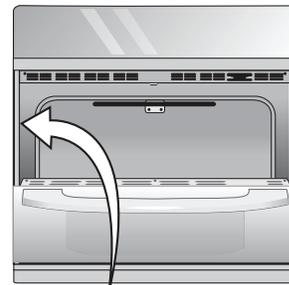
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat : _____

Numéro de modèle Frigidaire : _____

Numéro de série Frigidaire : _____

Emplacement du numéro de série



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.

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 sur le four ou à proximité de celui-ci.

AVERTISSEMENT

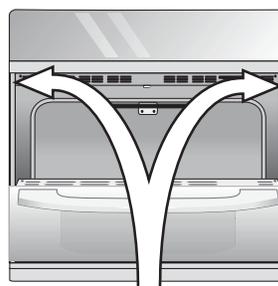


Risque de basculement

- 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

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

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.

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.

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.

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.

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.

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION

- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.

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

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

Pour les modèles avec cordon d'alimentation.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique qui possède un voltage adéquat et qui est correctement polarisée et mise à la terre selon les codes d'électricité locaux. Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate et correctement mise à la terre.

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

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé sous le tableau de commande. Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four.

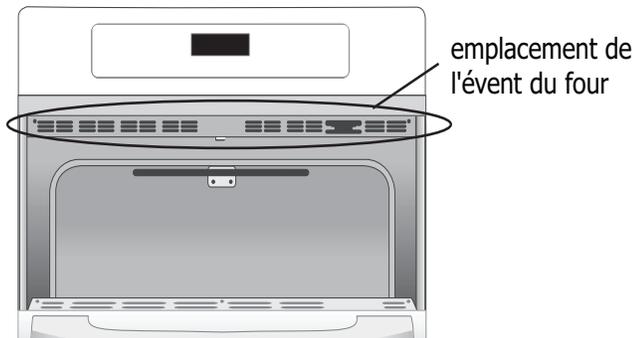


Figure 1 : Ne pas bloquer l'évent du four

ATTENTION

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

Types de grille de four

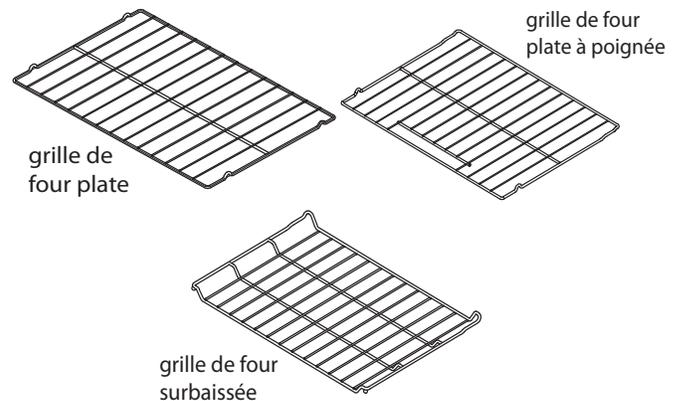


Figure 2 : Types de grille de four

Descriptions des grilles de four

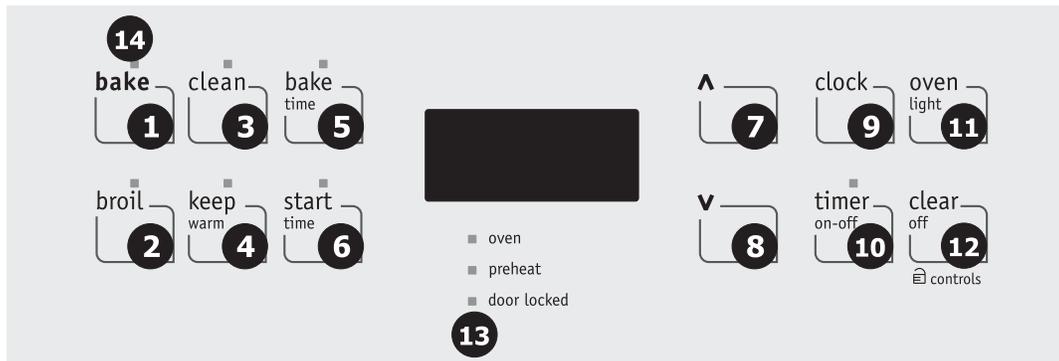
- La grille de four plate (ou la grille de four plate à poignée) peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.
- La grille de four surbaissée (certains modèles) offre des positions supplémentaires par rapport à une grille de four plate standard.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

Circulation d'air dans le four

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

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

COMMANDES DU FOUR



Fonctions des commandes du four

- Bake** (cuisson au four) : Sert à régler la température de cuisson au four standard.
- Broil** (gril) : Sert à sélectionner diverses fonctions de cuisson au gril.
- Clean** (autonettoyage) : Permet de sélectionner la fonction d'autonettoyage.
- Keep Warm** (maintien au chaud) : Sert à régler la fonction de maintien au chaud.
- Bake time** (temps de cuisson) : Sert à entrer la durée du temps de cuisson.
- Start Time** (heure de mise en marche) : Sert à régler l'heure de mise en marche désirée pour la cuisson au four. Cette touche peut être utilisée avec la touche « bake time » (temps de cuisson) pour programmer un cycle de cuisson différé.
- Flèche pointant vers le haut** : Utilisez cette touche avec les touches de fonction pour régler la température du four, l'heure du jour et la minuterie.
- Flèche pointant vers le bas** : Utilisez cette touche avec les autres touches de fonction pour régler la température du four, l'heure du jour et la minuterie.
- Clock** (horloge) : Sert à régler l'heure du jour.
- 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.
- Oven Light** (lampe du four) : Sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.
- Clear Off** (annuler) : Sert à arrêter la cuisson ou à annuler toute fonction entrée précédemment, à l'exception de l'heure du jour et de la minuterie.
- Voyants Oven (four), Preheat (préchauffage) et Door Locked (porte verrouillée)** : Le voyant « oven » (oven) indique que le four est allumé. Ce voyant s'allumera et s'éteindra tout au long du cycle de cuisson. Le voyant « preheat » (préchauffage) s'allume d'abord lorsque vous faites fonctionner le four ou si vous augmentez la température désirée lorsque le four est déjà chaud. Le voyant « door locked » (porte verrouillée) clignotera jusqu'à ce que la porte

soit verrouillée lors de l'utilisation d'un cycle d'autonettoyage. Il restera allumé une fois que la porte sera verrouillée.

- Voyants des fonctions** : Ces voyants indiquent la fonction en marche.

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est branché pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation électrique, **12:00** clignote sur l'afficheur.

Pour régler l'horloge :

- Appuyez sur **clock** (horloge) une fois et relâchez la touche.
- Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure juste soit affichée.
- Appuyez sur la touche **clock** (horloge) de nouveau pour accepter la nouvelle heure. L'horloge s'ajustera automatiquement à l'heure du jour entrée si vous n'appuyez pas sur la touche **clock** (horloge).

NOTE

- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser le four. Pour utiliser votre four de façon optimale, familiarisez-vous avec les différentes caractéristiques et fonctions décrites dans ce manuel.
- Les éléments graphiques de votre appareil peuvent différer de ceux illustrés. Cela ne modifie en rien leur fonctionnement.

NOTE

- Les fonctions du four ne pourront être activées si l'horloge n'est pas réglée. Lorsque vous utilisez la fonction de mise en marche différée, assurez-vous que l'horloge est correctement ajustée à l'heure du jour.
- L'horloge ne peut être réglée lorsque le four est allumé.

COMMANDES DU FOUR

Réglage en mode de fonctionnement silencieux

Ce four est préréglé pour fonctionner en mode sonore. Un signal sonore (bip) se fait entendre chaque fois que vous sélectionnez une fonction. Si vous le désirez, le tableau de commande peut être programmé pour fonctionner silencieusement.

Pour passer du mode sonore au mode silencieux :

1. Appuyez sur la touche **start time** (heure de mise en marche) et tenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. -- ou **SP** s'affichera sur le tableau de commande. Si **SP** s'affiche, le four fonctionnera avec les sons et les bips habituels. Si -- s'affiche, le four fonctionnera en mode silencieux.
3. Utilisez les **flèches pointant vers le haut** ou **vers le bas** pour passer d'un mode à l'autre.
4. Lorsque le mode de fonctionnement apparaît sur l'afficheur, relâchez la touche fléchée et attendez 5 secondes pour que le four accepte la modification et que l'afficheur indique de nouveau l'heure du jour.

Affichage de la température (Fahrenheit/Celsius)

Le régulateur électronique du four est réglé pour fonctionner en °F (Fahrenheit) lorsqu'il quitte l'usine. Le four peut être programmé pour toute température entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 288 °C).

Pour changer la température en °C (Celsius) ou de °C à °F (le four ne doit pas être en mode de cuisson ou d'autonettoyage) :

1. Appuyez sur la touche **broil** (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 7 secondes jusqu'à ce que °F ou °C s'affiche.
2. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** pour passer de °F à °C.
3. Attendez 6 secondes pour que la modification soit prise en compte ou appuyez sur **clear off** (annuler) pour la valider immédiatement.

Pour régler l'affichage en mode 12 ou 24 heures :

1. Appuyez sur la touche **clock** (horloge) et maintenez-la enfoncée pendant 7 secondes. Après 7 secondes, **12Hr** ou **24Hr** s'affichera sur le tableau de commande et un bip se fera entendre.
2. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** pour passer du mode d'affichage 12 heures au mode 24 heures et vice-versa. L'afficheur indiquera **12Hr** ou **24Hr**.
3. Attendez 5 secondes ou appuyez sur **clear off** (annuler) pour retourner à l'affichage de l'heure.
4. Réglez l'heure de nouveau tel que décrit dans la section « Réglage de l'horloge » de la [page 7](#). Notez que si vous avez choisi l'affichage en mode 24 heures, l'horloge indiquera maintenant l'heure de 0:00 à 23:59.

Réglage de la minuterie

La minuterie de votre four peut servir de minuterie additionnelle dans la cuisine qui émettra un signal sonore lorsque la durée programmée sera écoulée. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec toute autre fonction du four.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).
2. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** pour augmenter ou diminuer la durée de la minuterie par intervalles d'une minute. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes . En maintenant enfoncées les touches fléchées, vous ajusterez la minuterie avec des intervalles plus importants.
3. L'afficheur indique le compte à rebours en minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les secondes.
4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet 3 bips. Elle continuera à émettre 3 bips toutes les 8 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).

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

NOTE

- Le voyant lumineux situé au-dessus de la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) s'allume pendant que la minuterie fonctionne.
- Lorsque la minuterie est utilisée en même temps qu'une autre fonction, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de fonction correspondante.

Utilisation de l'éclairage intérieur du four

La lampe intérieure du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Appuyez sur la touche « oven light » (lampe du four) pour allumer ou éteindre l'éclairage du four lorsque la porte est fermée.

La lampe du four est située en haut à gauche, sur la paroi arrière du four. Elle est protégée par un globe en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. Pour remplacer la lampe du four, reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » de la [page 18](#).

NOTE

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

Réglage de la fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 11 heures et 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

Pour régler la commande de cuisson continue :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) et tenez-la enfoncée pendant 7 secondes jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.
2. Dans les 5 secondes suivantes, appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** pour alterner entre la cuisson continue et la fonction d'économie d'énergie 12 heures. L'afficheur indiquera **— hr** ou **12hr**. Si **— hr** est affiché, le four sera réglé en mode de cuisson continue. Si c'est **12hr** qui est affiché, le four sera réglé en mode d'économie d'énergie 12 heures.
3. Attendez 5 secondes ou appuyez sur **clear off** (annuler) pour accepter la modification.

Réglage du verrouillage du four

Votre four comporte une fonction qui permet de verrouiller sa porte et les touches du tableau de commande. Cette fonction permet de prévenir la mise en marche accidentelle du four. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ni l'éclairage intérieur du four.

Pour régler le verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche **clear off** (annuler) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le voyant **door locked** (porte verrouillée) clignotera et le moteur du verrou de la porte se mettra en marche automatiquement pour verrouiller la porte. N'ouvrez pas la porte du four pendant que le voyant clignote. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller. Une fois la porte verrouillée, le message **Loc** (verrouillée) s'affichera sur le tableau de commande.
2. Pour annuler la fonction de verrouillage du four, appuyez sur la touche **clear off** (annuler) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. La porte du four se déverrouille et les touches du tableau de commande peuvent de nouveau être activées.

Réglage de la cuisson au four

L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne.

Pour régler la commande de cuisson au four :

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). **— — °** s'affiche.
2. **350 °F** (177 °C) s'affiche. Dans les 5 secondes suivantes, appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** pour régler la température.
3. 8 secondes après avoir relâché les touches fléchées, le four commencera un cycle de préchauffage. Lorsque le four atteint la température de cuisson programmée, le voyant de préchauffage s'éteint et le tableau de commande émet 1 bip.
4. Pour annuler la fonction de cuisson au four, appuyez sur **clear off** (annuler).

Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** pour augmenter ou diminuer la température programmée précédemment.

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 (voir [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.

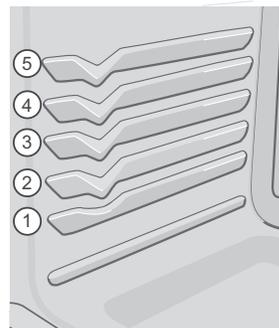


Figure 3 : Positions des grilles

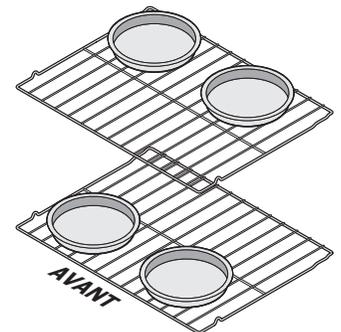


Figure 4 : Espacement des ustensiles de cuisson

COMMANDES DU FOUR

Cuisson minutée et mise en marche différée

Les touches « bake time » (temps de cuisson) et « start time » (heure de mise en marche) permettent de mettre le four en marche et de l'éteindre à des moments que vous avez choisis à l'avance. Le four peut être programmé pour se mettre en marche immédiatement et s'éteindre automatiquement (cuisson minutée), ou pour se mettre en marche plus tard (mise en marche différée).

ATTENTION

Faites preuve de prudence en utilisant les fonctions de cuisson minutée et de cuisson différée. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Ils ne doivent pas demeurer dans le four plus d'une heure avant le début de leur cuisson. Retirez-les rapidement une fois que la cuisson est terminée.

Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four (cuisson minutée) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). — — ° s'affiche.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas**. **350 °F (177 °C)** s'affiche. En maintenant enfoncée la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas**, la valeur de la température programmée augmentera ou diminuera par intervalles de 5 °F (1° si la température du four est réglée pour s'afficher en °C).
5. Attendez 6 secondes pour que la température programmée soit validée.
6. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson). 0:00 clignotera sur l'afficheur.
7. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
8. Le four s'allume et commence à chauffer.

Pour changer la température du four ou la durée de cuisson pendant la cuisson :

1. Appuyez sur la touche de la fonction que vous souhaitez modifier.
2. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** pour régler la fonction à modifier.

Lorsque la durée de cuisson est écoulée :

END (fin) s'affiche sur le tableau de commande et le four s'éteint automatiquement. Le four émettra 3 bips toutes les 25 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **clear off** (annuler).

Pour régler le four afin qu'il démarre plus tard et qu'il s'arrête automatiquement (cuisson différée) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). — — ° s'affiche.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas**. **350 °F (177 °C)** s'affiche. En maintenant enfoncée la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas**, la valeur de la température programmée augmentera ou diminuera par intervalles de 5 °F (1° si la température du four est réglée pour s'afficher en °C). Attendez 6 secondes pour que la température programmée soit validée.
5. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson). 0:00 clignotera sur l'afficheur.
6. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** jusqu'à ce que l'heure de mise en marche désirée soit affichée. Attendez 6 secondes pour que l'heure de mise en marche soit validée.
7. Appuyez sur **start time** (heure de mise en marche). L'heure de mise en marche la plus rapprochée s'affiche.
8. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** jusqu'à ce que l'heure désirée soit affichée, puis attendez 6 secondes pour que l'heure soit validée. Une fois les commandes réglées, le four calcule l'heure à laquelle la cuisson démarrera et s'arrêtera.
9. Le four s'allumera à l'heure de la mise en marche différée programmée et commencera à chauffer.

NOTE

Lorsque le four est réglé pour une mise en marche différée, l'heure du jour sera affichée jusqu'à ce que l'heure de la cuisson différée soit atteinte. Lors de la cuisson, la température du four s'affichera sur le tableau de commande. Pour voir le temps qu'il reste à la cuisson, appuyez sur la touche **bake time** (temps de cuisson). Pour voir l'heure du jour, appuyez sur **clock** (horloge).

Réglage du grill

La cuisson au grill est une méthode utilisée pour cuire les aliments sous la chaleur directe de l'élément de grill du four. Un bip retentit lorsque la température de la cuisson au grill est atteinte. Pour des résultats de cuisson optimaux, assurez-vous de bien centrer la lèchefrite directement sous l'élément du grill. Disposez les grilles du four lorsque le four est froid. Placez la grille du four à la position désirée. La lèchefrite et sa grille (disponibles par commande postale) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur du grill. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait s'enflammer.

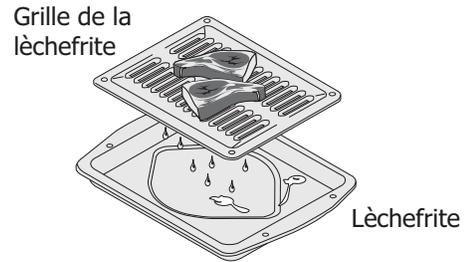


Figure 5 : Accessoires de grill

⚠ ATTENTION

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.

Pour programmer une cuisson au grill :

1. Disposez les grilles du four lorsque le four est froid.
2. Appuyez sur **broil** (grill). — — ° s'affiche.
3. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** jusqu'à ce que le niveau d'intensité du grill désiré soit affiché. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** pour régler le grill à **HI** (élevé) ou sur la **flèche pointant vers le bas** pour le régler à **LO** (bas). La plupart des aliments peuvent être passés sous le grill au réglage élevé (**HI**). Choisissez le réglage de grill **LO** (bas) pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
4. Placez la grille dans la lèchefrite, puis placez la nourriture sur la grille. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait s'enflammer.
5. Placez la lèchefrite sur la grille de four.
6. Passez le premier côté au grill jusqu'à ce que l'aliment soit brun. Tournez l'aliment et faites griller l'autre côté.

📌 NOTE

Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.

7. Lorsque la cuisson au grill est terminée, appuyez sur **clear off** (annuler).

Pour des résultats de cuisson au grill optimaux :

- Pour un brunissement optimal, faites préchauffer le 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.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Utilisez toujours la lèchefrite et sa grille lorsque vous effectuez une cuisson au grill. Elles permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la chaleur intense de l'élément du grill (voir [Figure 5](#)).
- Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu.
- Si vous utilisez une grille à rôtir (disponible par commande postale), préchauffez la grille, la lèchefrite et la grille à rôtir de 5 à 10 minutes avant la cuisson.

COMMANDES DU FOUR

Fonction de maintien au chaud

La commande de maintien au chaud permet d'allumer le four et de maintenir sa température à 77 °C (170 °F). Cette fonction peut être utilisée seule ou peut être programmée pour se mettre en marche à la fin d'une cuisson en utilisant les fonctions de mise en marche différée associée à une durée de cuisson ou à une simple durée de cuisson. Le mode de maintien au chaud permet de conserver les aliments à une température de service jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Après 3 heures, la fonction de maintien au chaud s'arrête automatiquement.

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 de refroidir les aliments.
- Vous pouvez recouvrir les aliments d'une feuille d'aluminium pour empêcher les aliments de sécher.

Pour régler la fonction de maintien au chaud :

1. Disposez les grilles et placez les aliments déjà cuits au four.
2. Appuyez sur **keep warm** (maintien au chaud). — — — apparaît sur l'afficheur et le voyant de maintien au chaud s'allume.
3. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** pour lancer le maintien au chaud. **Hld** (maintien) s'affiche.
4. Vous pouvez arrêter la fonction de **maintien au chaud** en tout temps en appuyant sur **clear off** (annuler).

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

1. Disposez les grilles et placez les aliments dans le four. Programmez le four pour une cuisson minutée ou une mise en marche différée accompagnée d'une cuisson minutée. Reportez-vous à la section « [Cuisson minutée et mise en marche différée](#) » de la [page 10](#).
2. Appuyez sur **keep warm** (maintien au chaud). — — — apparaît sur l'afficheur et le voyant de maintien au **chaud** s'allume.
3. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas** pour lancer le maintien au chaud. Le maintien au chaud est réglé pour démarrer automatiquement à la fin de la cuisson minutée ou différée.

4. Vous pouvez arrêter la fonction de **maintien au chaud** en tout temps en appuyant sur **clear off** (annuler). Le voyant du **maintien au chaud** s'éteindra.

NOTE

Après avoir sélectionné la fonction de maintien au chaud, il vous faut appuyer sur la touche **start** (mise en marche) au cours des 6 secondes suivantes à défaut de quoi la fonction s'éteindra automatiquement.

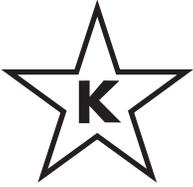
Ajustement de la température du four

Le thermostat du four est calibré en usine. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température indiquée.

Pour régler la température du four :

1. Appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Si le régulateur du four possède le calibrage d'usine d'origine, **0** s'affiche.
2. La température du four peut être augmentée ou diminuée de 19 °C (35 °F) en tenant enfoncée la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas**. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'ajustement de la température désiré s'affiche. Lorsque vous diminuez la température du four, le signe négatif (-) s'affichera devant le chiffre.
3. Une fois que l'ajustement désiré a été effectué, attendez 6 secondes ou appuyez sur la touche **clear off** (annuler) pour valider le changement.

Fonction de sabbat (à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives)



Les touches **bake time** (temps de cuisson) et **start time** (heure de 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 **oven light** (lampe du four) avant d'activer le mode sabbat. Lorsque la lampe du four est allumée et que le mode sabbat est activé, la lampe du four demeure allumée jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé. Si vous désirez éteindre l'éclairage, 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 commencer la cuisson immédiatement et activer le mode sabbat :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). — — s'affiche.
4. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas**. **350 °F (177 °C)** s'affiche. En maintenant enfoncée la **flèche pointant vers le haut** ou **vers le bas**, la valeur de la température programmée augmentera ou diminuera par intervalles de 5 °F (1 °C si la température du four est réglée pour s'afficher en °C).
5. 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 6. (Reportez-vous à la section « **Cuisson minutée et mise en marche différée** » de la [page 10](#) pour plus de détails.) 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 ou les fêtes juives. La durée maximale de cuisson est de 11 heures 59 minutes.
6. Le four s'allume et commence à chauffer.

7. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **start time** (heure de mise en marche) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** (sabbat) s'affiche. Le mode sabbat est réglé correctement lorsque le message **SAb** apparaît sur l'afficheur, que le four n'émet plus de signaux sonores et qu'aucun autre changement n'apparaît sur le tableau de commande.
8. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **clear off** (annuler) (cette procédure éteint le four seulement). Pour arrêter le mode sabbat et retourner au fonctionnement normal du four, maintenez les touches **bake time** (temps de cuisson) et **start time** (heure de mise en marche) simultanément enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent de nouveau être utilisées.

📌 NOTE

- Vous pouvez modifier la température du four pendant la cuisson en appuyant sur les **flèches pointant vers le haut** ou **vers le bas**. À chaque pression de ces touches, la température du four augmente ou diminue par intervalles de 5 °F (1 °C si le four est réglé pour afficher les températures en °C).
- Seules les commandes suivantes peuvent être utilisées en mode sabbat : **touches fléchées**, **bake** (cuisson au four) et **clear off** (annuler). 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, le four ne se rallume pas automatiquement. Le four se souviendra qu'il est réglé en mode sabbat et les aliments peuvent être enlevés du four sans danger si la fonction de sabbat est toujours activée. Cependant, le four ne pourra être rallumé avant la fin du sabbat. Après le sabbat, désactivez le mode sabbat. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **start time** (heure de mise en marche) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent être utilisées.

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 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 de cendres 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 (voir [Figure 6](#)). 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 (voir [Figure 6](#)). 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 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 6 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

Réglage d'un cycle d'autonettoyage

NOTE

Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le cycle d'autonettoyage. Cette aération aide à éliminer les odeurs normales qui se dégagent lors des cycles d'autonettoyage.

Pour programmer un cycle d'autonettoyage (3 heures) ou une mise en marche différée d'un cycle d'autonettoyage (3 heures) :

NOTE

Si vous ne désirez pas programmer un cycle d'autonettoyage **différé**, sautez les étapes 2 et 3.

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Appuyez sur **start time** (heure de mise en marche).
3. Appuyez sur la **flèche pointant vers le haut** et maintenez-la enfoncée pour choisir l'heure de mise en marche du cycle d'autonettoyage différé. Relâchez la touche lorsque l'heure désirée s'affiche.
4. Appuyez sur **clean** (autonettoyage). - - s'affiche.
5. Appuyez une fois sur la **flèche pointant vers le haut**.
6. Dès que les commandes sont réglées, le verrou motorisé commence automatiquement à se fermer et le voyant **door locked** (porte verrouillée) clignote. N'ouvrez pas la porte pendant que le voyant clignote (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller).
7. **CLn** s'affichera pendant l'autonettoyage et le voyant **door locked** (porte verrouillée) reste allumé jusqu'à ce que l'autonettoyage soit terminé ou annulé et que le four ait refroidi.

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. **CLn** s'affichera sur le tableau de commande et le voyant **door locked** (porte verrouillée) restera allumé.
2. Une fois que le four a refroidi (prévoir environ 1 heure) et que le voyant **door locked** (porte verrouillée) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Lorsque le four est froid, essayez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

Pour arrêter ou interrompre le cycle d'autonettoyage :

Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyez sur **clear off** (annuler).
2. Une fois que le four a refroidi (prévoir environ 1 HEURE) et que le voyant **door locked** (porte verrouillée) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Redémarrez le programme d'autonettoyage lorsque les conditions ont été corrigées.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage des différents composants de votre four

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

Type de surface	Recommandation
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
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. Évitez d'utiliser une grande quantité d'eau pour nettoyer le tableau de commande; cela risquerait d'endommager votre 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.
Acier inoxydable Easy Care ^{MC}	Le fini de votre cuisinière peut être en acier inoxydable Easy Care^{MC} (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 (voir Figure 7).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four (voir Figure 8). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir Figure 9).
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 (voir Figure 9).

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir Figure 9).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la retirer, posez les crochets des bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (voir Figure 9 et Figure 10). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (voir Figure 7).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (voir Figure 8).
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.

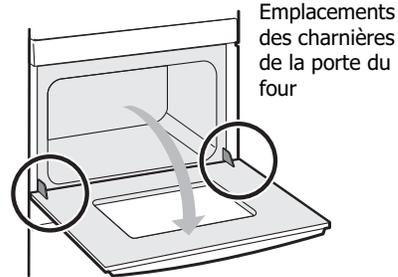


Figure 7 : Emplacement des charnières de la porte

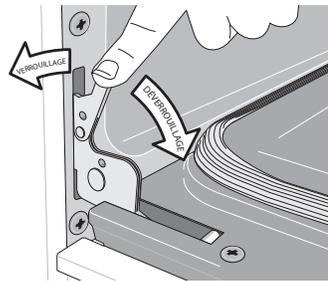


Figure 8 : Verrous des charnières de la porte

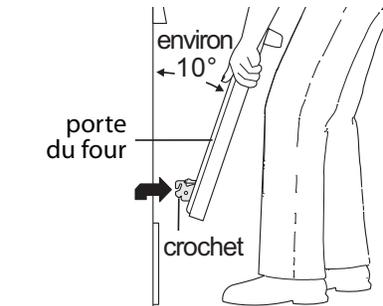


Figure 9 : Tenir fermement la porte lors de son retrait

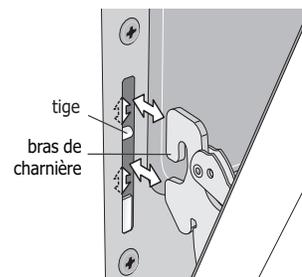


Figure 10 : Remise en place et emplacement des bras de charnière et des tiges

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION

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

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un globe en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (voir [Figure 11](#)).

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 dans le sens antihoraire.
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 dispositif de protection de l'ampoule en le faisant tourner dans le sens horaire.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Assurez-vous de régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

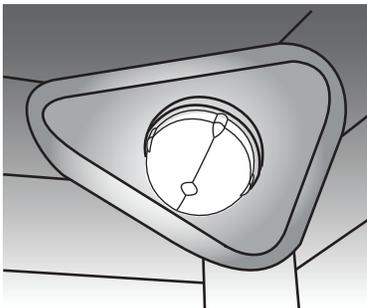


Figure 11 : Lumière halogène du four encastré

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.	<ul style="list-style-type: none">• 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 12 si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• 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 à la section « Réglage de l'horloge » de la page 7 et passez en revue les instructions des diverses fonctions de cuisson décrites dans ce manuel.• Le câblage n'est pas complet.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que les ampoules du four sont bien fixées dans les douilles. Reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » de la page 18.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<ul style="list-style-type: none">• 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. Essayez 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 11.
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Reportez-vous à la section « Autonettoyage » de la page 14.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section « Réglage du gril » à la page 11.• Viande trop proche de l'élément du gril. 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 bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas.• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur la touche clear off (annuler) pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou de 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 clear off (annuler) pour effacer le code d'erreur.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none">• Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Lisez les instructions de la section sur l'autonettoyage.• Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage.• Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et 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 récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.

GARANTIE

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

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

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ni à apporter des ajouts aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

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

 **Electrolux**

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