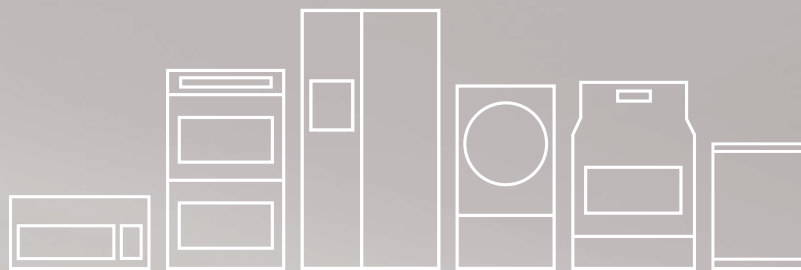


# FRIGIDAIRE

All about the

# Use & Care

of your Wall Oven



## TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit . . . . .	2	Entretien et nettoyage . . . . .	25
Consignes de sécurité importantes . . . . .	3	Avant d'appeler . . . . .	30
Avant de régler les commandes du four . . . . .	7	Garantie . . . . .	33
Réglage des commandes du four . . . . .	9		

# NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit .....	2
Besoin d'aide? 2	
Enregistrement du produit 2	
Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit .....	2
.....	2
Consignes de sécurité importantes 3	
Avant de régler les commandes du four 7	
Réglage des commandes du four 9	
Entretien et nettoyage 25	
<b>Avant d'appeler</b> .....	<b>30</b>
Garantie 33	

## Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à l'adresse [www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com)

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

## Lisez ce 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.

Vérifiez « Solutions aux problèmes courants » à la page 31. Les renseignements contenus dans cette section vous aideront 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 <http://www.frigidaire.com> ou en nous envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

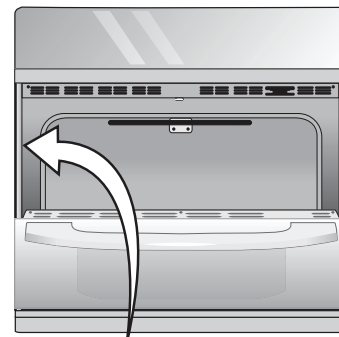
## Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

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 des renseignements 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 relation. Pour vous assurer que nous pourrions continuer à vous servir, veuillez inscrire sur cette page les renseignements importants concernant ce produit.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

## DÉFINITIONS



Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou la mort.



## AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait 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 renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.



## REMARQUES

Indique une courte référence informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou pour une utilisation ultérieure.



## AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four ou près des brûleurs de surface. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur le four ou à proximité de celui-ci.

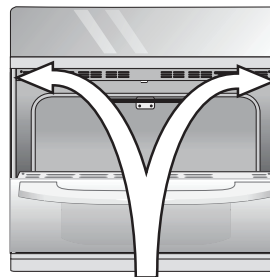


## AVERTISSEMENT



### Risque de basculement :

- Le basculement du four, causé par un enfant ou un adulte, peut entraîner des risques mortels.
- Installez le dispositif antibasculement sur le four et/ou la structure selon les instructions d'installation.
- Assurez-vous d'enclencher le dispositif antibasculement après avoir déplacé le four.
- N'utilisez pas le four si le dispositif antibasculement n'est pas installé et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques de mort ou de brûlures graves chez les enfants et les adultes.



Trous de montage  
du dispositif  
antibasculement

Pour une installation adéquate de l'appareil, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec le four.

Vérifiez visuellement que les vis du dispositif antibasculement sont bien installées. Testez l'installation en appuyant légèrement vers le bas, sur la porte ouverte du four. Ce dernier ne doit pas pencher vers l'avant.

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas les enfants seuls : 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 faire basculer le four 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.

### 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 », le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'avertir leurs clients des risques potentiels liés à l'exposition à ces substances.
- N'essayez pas de faire fonctionner le four pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, 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.

### IMPORTANT

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour déballer, installer et entretenir votre appareil :

- Retirez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser le four. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballe le four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Installation correcte : 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 données dans la documentation fournie avec l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sous recommandation précise dans ce guide. 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 revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de 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.
- Ayez toujours un extincteur à mousse approprié à disposition, à portée de vue et facilement accessible près de l'appareil.

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### ATTENTION

- Ne rangez pas d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires se situant au-dessus de l'appareil. En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.
- 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, surveillez-en attentivement la cuisson. 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 utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- 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 chauffent suffisamment pour causer des brûlures.
- Pendant et après toute utilisation, ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec les surfaces chaudes du four, avant que ces derniers aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour brûler; notamment (identification des surfaces - par exemple, les ouvertures de l'évent et les surfaces près de ces ouvertures, les portes de four et les hublots de four).

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté 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.
- Évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds du four. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium ni tout autre matériau pour couvrir 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 un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

#### ATTENTION

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

- Nettoyez régulièrement votre four afin d'éliminer toute présence de graisse qui risquerait de prendre feu. Ne laissez pas la 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 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 répertoriées dans ce guide. Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments et les ustensiles du four.
- Évitez d'utiliser des nettoyants à four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans la cuisine ou sur l'une de ses pièces.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. 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.
- Enlevez les grilles de four. Si vous les laissez dans le four pendant un cycle d'autonettoyage, elles changeront de couleur.

### 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 livré avec la bonne tension et la bonne fréquence, être raccordé à un seul circuit de dérivation correctement mis à la terre et être protégé par un disjoncteur ou un fusible.

Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

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

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

# AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

## Emplacement de l'évent du four

Le four est ventilé comme illustré ci-dessous. Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par cet 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. Ne fermez jamais les ouvertures à l'aide de papier d'aluminium ou de tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peuvent apparaître près de l'évent du four. Ceci est normal.

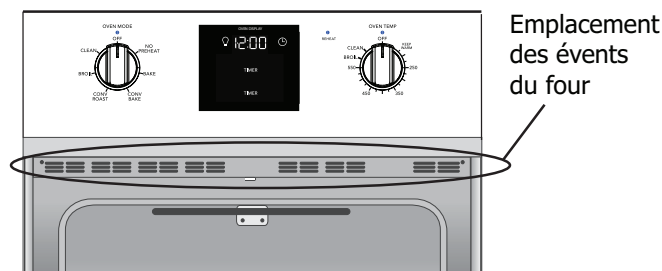


Figure 1 : Ne bloquez pas l'évent du four

## ATTENTION

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

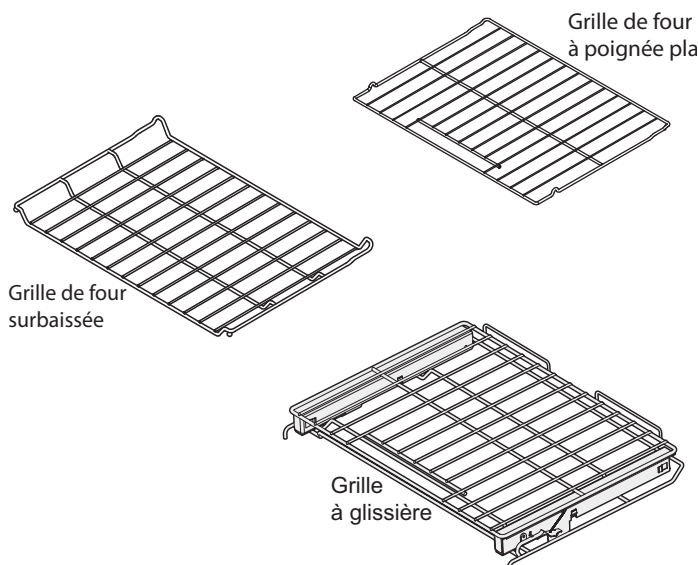
## AVERTISSEMENT

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

## IMPORTANT

Enlevez toutes les grilles du four avant de procéder à un nettoyage. Les grilles laissées dans le four pendant la chaleur intense de la fonction de nettoyage peuvent facilement se décolorer. La capacité des grilles à coulisser facilement le long des positions de la grille peut aussi être affectée. Enlevez toutes les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section « Entretien et nettoyage » du présent manuel. Ne prenez jamais des pièces chaudes dans vos mains.

## Types de grilles 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 **grille à glissière** entièrement extensible vous permet de ramener sans effort vos aliments hors du four.

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

**Disposition des grilles du four :** veuillez le faire uniquement lorsque le four 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 légèrement l'avant de la grille et sortez-la.

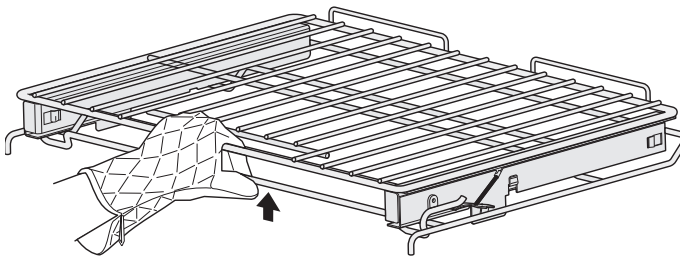
**Pour remettre les grilles en place :** appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez légèrement l'avant de la grille et poussez la grille pour la mettre en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

## AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

### Retirer et replacer la grille à glissière

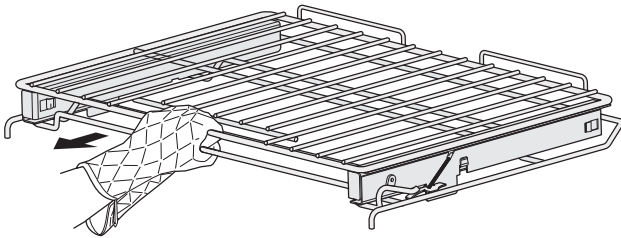
La grille à glissière entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille possède des glissières qui permettent de sortir la grille hors du four sans avoir à la glisser sur les parois du four.

**Pour retirer** - Avec une main, prenez l'ouverture de la poignée et soulevez le levier de dégagement situé à travers la face avant de la grille tel qu'illustré dans la [Figure 2](#).



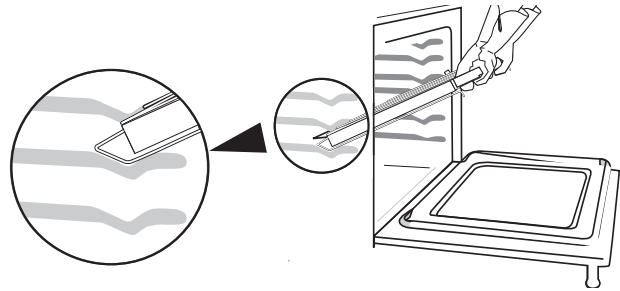
**Figure 2 :** Prenez la poignée et soulevez la barre

Tout en tenant le levier de dégagement, tirez la grille à glissière hors du four jusqu'à ce que la position d'arrêt soit atteinte ([Figure 3](#)).



**Figure 3 :** Tirez la grille jusqu'à la position d'arrêt

Avec les deux mains, empoignez les portions supérieure et inférieure de la grille à glissière. Soulevez l'avant de la grille légèrement et continuez de tirer la grille hors du four ([Figure 4](#)). Assurez-vous d'empoigner les portions supérieure et inférieure de la grille lors du retrait ou de la manipulation de la grille à glissière.



**Figure 4 :** Retirez et replacez la grille avec les deux mains

Les portions de la grille se déplacent de façon indépendante et sont difficiles à manipuler à moins qu'elles ne soient tenues ensemble.

**Pour remettre la grille en place :** saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière, soulevez la grille et tenez-la entre les parois de la cavité du four. Soulevez légèrement l'avant de la grille vers le haut et glissez la grille complètement en place.

**Important :** Pour éviter d'éventuels dommages au four, n'essayez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement entrées dans la cavité du four.

### ➔ IMPORTANT

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium, de revêtements de four, ni de tout autre matériau les parois, les grilles, la sole, ni aucune autre partie du four. Cela nuirait à la répartition de la chaleur, et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Lors des températures du cycle de nettoyage, le four est suffisamment chaud pour faire fondre le papier.



# RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR



## RÉGLAGES DES MODES DU FOUR

**NO PREHEAT** (Aucun préchauffage) : n'utilisez cette fonction que pour les éléments avec une seule grille et placez les aliments au centre du four avant de régler la température du four.

**BAKE** (Cuisson) : sert à sélectionner la fonction de cuisson avant de régler la température.

**CLEAN** (Nettoyage) : sert à sélectionner le cycle de la fonction de nettoyage avant de régler le nettoyage avec le sélecteur de température du four.

**CONV BAKE** (Cuisson par convection) : sert à sélectionner la cuisson par convection avant de régler la température du four.

**CONV ROAST** (Rôtissage par convection) : sert à sélectionner le rôtissage par convection pour le bœuf, l'agneau, le porc et la volaille avant de régler la température du four.

**BROIL** (Gril) : sert à régler la fonction de gril avant de régler le gril avec un sélecteur de température de four.

**KEEP WARM** (Maintien au chaud) : réglez sur BAKE (Cuisson), CONV BAKE (Cuisson par convection), CONV ROAST (Rôtissage par convection), puis réglez la fonction KEEP WARM (Maintien au chaud) avec le sélecteur de température du four. La fonction de maintien au chaud permet d'avoir un niveau de cuisson bas pour maintenir les aliments cuits à la température de service.

## FONCTIONS D'AFFICHAGE DU FOUR

- Oven light** (Lampe du four) : sert à allumer la lampe du four.
- Clock** (Horloge) : sert à régler l'heure du jour.
- TIMER** (Minuterie) : sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la fonction de cuisson.

**RÉGLAGES DE LA TEMP. DU FOUR** : servent à régler les températures du four entre 170 °F (KEEP WARM [Maintien au chaud]) et 550 °F. Le réglage CLEAN (Nettoyage) ne doit être utilisé qu'après avoir pris connaissance de toutes les mises en garde et de tous les avertissements des sections « [Autonettoyage](#) » de ce manuel commençant à la [page 22](#).

## Réglages minimal et maximal des fonctions du four

Fonction	Min. Temp/Time (Temp. ou durée minimale)	Max. Temp/Time (Temp. ou durée maximale)
BAKE (Cuisson)	77 °C (170 °F) (KEEP WARM) (MAINTIEN AU CHAUD)	288 °C (550 °F)
NO PREHEAT (Aucun préchauffage)	93 °C (200 °F)	288 °C (550 °F)
CONV BAKE (Cuisson à convection)	77 °C (170 °F) (KEEP WARM) (MAINTIEN AU CHAUD)	288 °C (550 °F)
CONV ROAST (Rôtissage à convection)	77 °C (170 °F) (KEEP WARM) (MAINTIEN AU CHAUD)	288 °C (550 °F)
MEAT PROBE (Sonde thermique)	60 °C (140 °F)	99 °C (210 °F)
BROIL (Gril)	288 °C (550 °F)	
TIMER (Minuterie)	0:01 Hr (0 h 01)	11:59
CLOCK (12hr) (Horloge 12 heures)	1:00 Hr (1 h)	12:59 Hr (12 h 59)

## Réglages des préférences de l'utilisateur

Les réglages par défaut (usine) des signaux sonores, de l'économie d'énergie, des écarts de températures et de la conversion à la convection sont prédéfinis dans les commandes du four. Vous pouvez les modifier en accédant à l'affichage des préférences de l'utilisateur lorsque le four est en mode repos et qu'aucune minuterie n'est activée.

Une fois que le menu de préférences de l'utilisateur est activé, l'utilisateur peut effectuer des modifications et parcourir un menu d'options : **Aud** (audible control setting [réglage des commandes sonores]), **ES** (energy saving [économie d'énergie]), **UPO** (User Programmable Offset [écarts programmables par l'utilisateur] pour la modification de la température du four), **Aut** (automatic convection convert [conversion à la convection automatique]) et **DEF** (default [par défaut]) avec **rSt** (reset [réinitialisation]), qui permet de revenir aux réglages par défaut.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Réglage de l'horloge

L'icône Horloge permet d'accéder au réglage de l'heure du jour. Lorsque le four est branché pour la première fois ou s'il y a eu une coupure de courant, **12:00** apparaît à l'écran.

### Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur l'icône Horloge.
2. L'écran affiche une heure avec une touche **-** et une touche **+** sur l'écran du dessous.
3. Appuyez sur **-** ou **+** jusqu'à atteindre l'heure correcte, puis relâchez la touche.
4. La commande acceptera la nouvelle heure par un signal sonore et indiquera l'heure du jour avec les deux minuterie disponibles.



## REMARQUES


Le réglage de l'horloge ne peut pas être modifié lorsque le four est en mode cuisson ou que l'autonettoyage est activé. Il n'y a qu'une horloge de 12 heures sur le modèle Frigidaire Professional.

## Lampe du four

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.

**Remarque :** Laissez la lampe désactivée pendant la cuisson. La lampe du four s'éteindra pendant le cycle de nettoyage et ne fonctionnera pas.

### Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

1. Appuyez sur le symbole de la lampe du four .

Les lampes du four sont recouvertes d'un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous au paragraphe « [Remplacement de l'ampoule du four](#) » dans la section Entretien et Nettoyage.

## Réglage de la minuterie

Les minuterie sur l'affichage du four servent de minuterie supplémentaires et vous aident à suivre les fonctions du four en marche. La minuterie ne peut pas être utilisée pendant un cycle d'autonettoyage ou lorsque la fonction de la sonde thermique associée à l'affichage de la minuterie est en cours d'utilisation. Le réglage minimum de la minuterie est 1 minute et son réglage maximum est 11:59 (HR:MIN).

### Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur la touche **TIMER** (Minuterie).
2. L'écran affichera **00:00** (0 h) et les touches **-** et **+** apparaîtront de chaque côté de l'affichage de l'heure. **REMARQUE :** Si la touche **-** est enfoncée à ce moment-là, un signal sonore de touche invalide retentira.
3. Appuyez sur la touche **+** pour commencer à défiler jusqu'au réglage souhaité. Lorsque la touche **+** est enfoncée, la valeur de la minuterie augmente rapidement. Une fois que vous avez atteint le réglage souhaité, relâchez la touche, et la minuterie lancera presque immédiatement un décompte automatique.
4. L'écran de la minuterie affiche l'icône **H:M** si la minuterie est réglée sur plus de 1 minute. Si la valeur est inférieure à 1 minute, la minuterie affiche l'heure en secondes et l'icône **H:M** n'apparaît pas.
5. Lorsque la minuterie prend fin, un signal sonore de rappel retentit et se répète une fois toutes les 60 secondes pendant 5 minutes. Avant que l'utilisateur ne puisse reprogrammer une minuterie déjà expirée, il doit appuyer sur la touche Timer (Minuterie).
6. Pour annuler le décompte de la minuterie avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **TIMER** (Minuterie).



## REMARQUES

La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec la plupart des autres fonctions du four.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

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

Le four est prédéfini pour cuire des aliments pendant 6 heures maximum et se désactiver automatiquement. Pour les périodes de cuisson plus longues, vous pouvez passer au mode de cuisson continue en définissant les préférences de l'utilisateur et en désactivant la fonction d'économie d'énergie.

#### Pour régler le four sur cuisson continue :

1. Appuyez simultanément sur l'icône **light** (lampe) et l'icône **clock** (horloge) pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran fasse retentir un signal et qu'il affiche une des préférences de l'utilisateur.
2. Appuyez sur la touche **+** dans la partie supérieure de l'écran jusqu'à ce qu'**ES** apparaisse et qu'**ON** s'affiche.



Figure 5 : Économie d'énergie avec les options ON et OFF

3. Pour régler la fonction d'économie d'énergie sur **off** (arrêt) appuyez sur la touche **+** ou **-** dans la partie inférieure de l'écran, et **OFF** apparaîtra.
4. La commande acceptera les modifications en quelques secondes et un signal sonore retentira. Le four est à présent réglé sur Continuous cooking (Cuisson continue).
5. Pour revenir à l'affichage de l'heure du jour, appuyez simultanément sur les icônes **light** (lampe) et **clock** (horloge), et maintenez-les enfoncées pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran émette un signal sonore et revienne à l'affichage de l'heure du jour.

### Réglage en mode de fonctionnement silencieux

Ce four est réglé pour fonctionner avec certains sons et signaux sonores (réglages par défaut) qui signalent à l'utilisateur l'activation de certaines fonctions du four. Ce mode de fonctionnement silencieux permet de faire fonctionner le four sans qu'il n'émette de bruits lors de son réglage. En accédant aux préférences de l'utilisateur, cette option peut être activée ultérieurement pour fonctionner avec des sons de programmation normaux.

#### Pour régler le mode de fonctionnement silencieux :

1. Appuyez simultanément sur l'icône **light** (lampe) et l'icône **clock** (horloge) pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran fasse retentir un signal. **Aud** s'affiche.
2. Si **Aud** ne s'affiche pas, appuyez sur la touche **+** dans la partie supérieure de l'écran jusqu'à ce qu'**AUD** apparaisse et que **HI** s'affiche dans la partie inférieure de l'écran. Ceci est le réglage normal (par défaut).



Figure 6 : Réglage par défaut des signaux sonores du four

3. Pour régler la fonction sonore sur un volume inférieur ou pour la désactiver complètement, appuyez sur la touche **+** ou **-** dans la partie inférieure de l'écran jusqu'à ce que **LO** ou **OFF** s'affiche.



Figure 7 : Réglage sonore le plus bas (G) et OFF

4. Lorsque le réglage souhaité apparaît à l'écran, relâchez la touche et attendez le signal sonore.
5. Pour revenir à l'affichage de l'heure du jour, appuyez simultanément sur les icônes **light** (lampe) et **clock** (horloge), et maintenez-les enfoncées pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran émette un signal sonore et revienne à l'affichage de l'heure du jour.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage de la fonction No Preheat (Aucun préchauffage)

Utilisez la fonction No Preheat lorsque vous souhaitez démarrer immédiatement la cuisson sans devoir préchauffer le four. Cette fonction donne de bons résultats pour la cuisson des aliments préparés, tels que les brioches à la cannelle, les pizzas surgelées, le bacon, les frites et les tater tots. La cuisson des aliments se termine dans le temps indiqué dans les instructions de cuisson sans le temps supplémentaire requis pour le préchauffage.

Lorsque la fonction No Preheat est activée, le ventilateur de convection et l'élément de cuisson fonctionnent par intermittence afin de maintenir la température programmée en vue d'une cuisson précise.

**Important :** 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.

La fonction No Preheat (Aucun préchauffage) est conçue pour cuire des aliments sur une seule grille, placée au centre du four. Vous pouvez la régler à une température comprise entre 200 °F et 550 °F.

### Conseils pour la fonction No Preheat (Aucun préchauffage) afin d'obtenir de meilleurs résultats :

- Mettez toujours les aliments au centre du four, à la position de grille 3 (Figure 8). La fonction No Preheat (Aucun préchauffage) est conçue pour cuire des aliments sur une seule grille.
- Lorsque vous utilisez la fonction No Preheat (Aucun préchauffage), utilisez des ustensiles sans rebords ou à rebords bas. Cela permet à l'air de circuler autour des aliments plus uniformément.
- Les aliments qui sont en plusieurs parties, tels que les bâtonnets de poisson ou de poulet, doivent être mis dans un ustensile dont les extrémités sont orientées vers les parois latérales du four.
- Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître le temps de préparation et la température. La fonction No Preheat est plus efficace pour les aliments dont le temps de cuisson est supérieur à 10 minutes. Si les instructions indiquent un temps de cuisson inférieur, quelques minutes supplémentaires peuvent être nécessaires pour obtenir une cuisson optimale.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte et cela peut augmenter le temps de cuisson.

### ⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four chauffe suffisamment pour causer des brûlures.

### Pour régler la fonction No Preheat (Aucun préchauffage) :

1. Retirez les aliments de leurs emballages et placez-les dans un plat.
2. Mettez le plat dans le four à la position de grille 3, puis fermez la porte du four.
3. Réglez le sélecteur de mode du four sur **No Preheat** (Aucun préchauffage).
4. Réglez le sélecteur de température du four sur la température souhaitée. La cuisson commence immédiatement.
5. Pour arrêter la cuisson, réglez le sélecteur de mode du four et le sélecteur de température du four sur la position **OFF** (Arrêt).

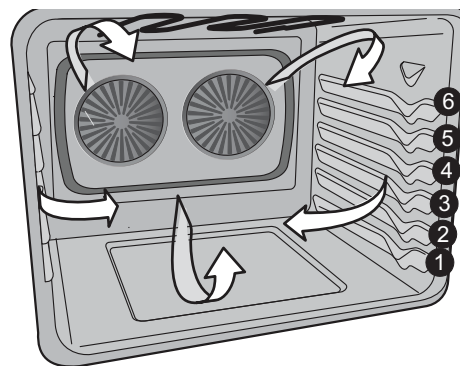


Figure 8 : Utilisez la position de grille 3 pour la cuisson en mode No Preheat (Aucun préchauffage)

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage de la cuisson au four

Utilisez la fonction **Bake** (cuisson au four) lorsque la recette nécessite une cuisson au four à une température normale. Lorsque la température de cuisson souhaitée est atteinte, la commande émet un signal sonore indiquant que le four est complètement préchauffé. Pendant la cuisson au four, le ventilateur de convection peut fonctionner par intermittence pour permettre de maintenir des températures de cuisson optimales.

**Important :** 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.

### Conseils pour la cuisson au four

#### Pour de meilleurs résultats de cuisson :

- Laissez la lampe désactivée pendant la cuisson.
- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four. Lors de la cuisson des cookies sur deux racks placez la grille à glissière en position 5 et le support plat dans 3.
- 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 à 10 cm (2 à 4 po.) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Pour des résultats optimaux lorsque vous cuisez des gâteaux avec deux grilles de four, placez la grille à glissière en position 4 et la grille plat en position 1. (Voir [Figure 10](#)).
- 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.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. Sinon, vous augmenteriez le temps de cuisson nécessaire pour de meilleurs résultats.
- De nombreux facteurs peuvent influencer sur les résultats de cuisson. Voir « [Solutions aux problèmes courants](#) » à la [page 31](#) du présent manuel d'utilisation.

#### Pour régler une cuisson sur 350 °F:

1. Veillez à placer les grilles dans la bonne position.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **Bake** (Cuisson).
3. Réglez le sélecteur de température du four sur **350 °F**.
4. Le voyant **PREHEAT** (Préchauffage) et le voyant de température du four s'allument et émettent un signal sonore. Le four commence à chauffer.
5. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le voyant **PREHEAT** (Préchauffage) s'éteint et un signal de rappel retentit pour vous signaler que vous pouvez placer les aliments dans le four.
6. Réglez la minuterie pour suivre le temps de cuisson en cours si nécessaire.
7. Lorsque la cuisson est terminée, veillez à remettre le sélecteur de température et le mode du four sur **OFF**.

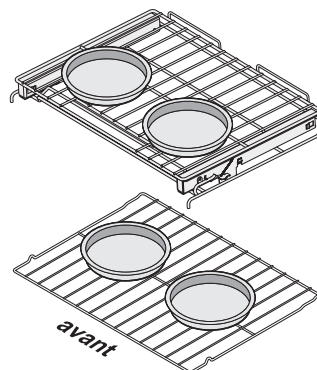


Figure 9 : Espacement des plats sur plusieurs grilles

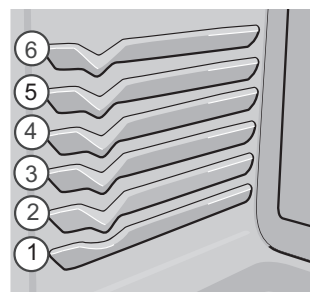


Figure 10 : Utilisez les positions 1 et 5 pour la cuisson avec plusieurs grilles

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Convection Baking (Cuisson à convection)

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats culinaires optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. Le four peut être programmé pour une cuisson à convection à n'importe quelle température entre 170 °F et 550 °F. La fonction de cuisson à convection fait circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue (Figure 11). La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement.

#### 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.

#### Conseils pour la cuisson à convection :

- Puisque la plupart des aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément avec la fonction de cuisson à convection, nous conseillons de diminuer la température des recettes de 25° pour de meilleurs résultats. Suivez les directives de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four. Lors de la cuisson des cookies sur deux racks placez la grille à glissière en position 5 et le support plat dans 3.
- Si la température de votre recette a déjà été convertie pour la cuisson à convection, vous n'avez pas à diminuer la température du four. Si ce n'est pas le cas, veuillez vous reporter à la section « Réglage de la conversion à la convection » à la page 15 pour plus de détails sur la conversion des températures.
- Pour des résultats optimaux lorsque vous cuisez des gâteaux avec deux grilles de four, placez la grille à glissière en position 4 et la grille plat en position 1.
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la Figure 12. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po.) entre les ustensiles de cuisson 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.

- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. Ce faisant, la température du four diminuera et cela pourrait augmenter le temps de cuisson.
- 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.

### Réglage de la cuisson à convection

#### Pour programmer le four pour une cuisson à convection à une température de 375 °F :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **CONV BAKE** (Cuisson à convection).
3. Réglez le sélecteur de température du four sur **375 °F**.
4. Le voyant de température du four clignote pendant quelques secondes avant d'émettre un signal sonore qui confirme les réglages. Le ventilateur de convection s'allume et le four commence à chauffer. Une fois que le four a atteint la température réglée, il émet un signal sonore indiquant que les aliments peuvent être placés dans le four. Parfois, le ventilateur de convection peut fonctionner par intermittence afin de maintenir une température de cuisson optimale.
5. Lorsque la cuisson est terminée, veillez à remettre le sélecteur de température et le mode du four sur **OFF**.

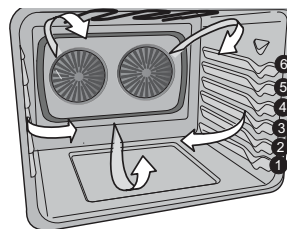


Figure 11 : Circulation d'air de convection

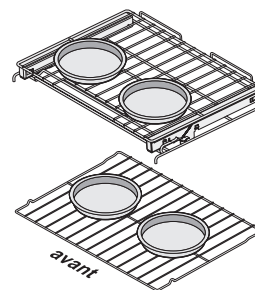


Figure 12 : Suggestion relative à l'espacement des plats

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage de la conversion à la convection

La conversion à la convection permet de convertir automatiquement les recettes à cuisson conventionnelle à la cuisson à convection. La conversion à la convection ne peut être utilisée que pour la cuisson à convection. Cette fonction doit être réglée avant de sélectionner le mode du four et la température du four en utilisant le réglage des préférences de l'utilisateur sur l'affichage du four.

Comme la cuisson à la convection cuit généralement les aliments plus rapidement qu'en mode de cuisson normal, vérifiez la cuisson des aliments avant la fin des temps de cuisson précisés sur la recette.

#### Pour régler la conversion à la convection :

1. Le sélecteur de température du four doit être sur **OFF**.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **CONV BAKE** (Cuisson à convection).
3. Appuyez sur la touche **light** (lampe) et la touche **clock** (horloge) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes jusqu'à ce que **Aut°** (automatic convection convert [conversion à la convection automatique]) s'affiche.

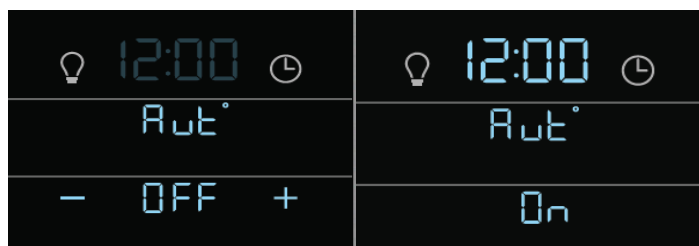


Figure 13 : Conversion à la convection désactivée (G) et activée (D)

4. Appuyez sur **-** ou **+** jusqu'à ce qu'**On** apparaisse.
5. Réglez le sélecteur de mode du four sur **OFF**. Le four accepte le réglage de conversion à la convection en émettant un signal sonore et la commande revient à l'affichage de l'heure du jour. La fonction de cuisson à convection convertit automatiquement les températures de cuisson normale à la cuisson à convection.

Pour revenir à la cuisson à convection normale, répétez les mêmes étapes de ce processus et appuyez sur la touche **+** ou **-** jusqu'à ce qu'**OFF** apparaisse. Une fois que la commande a accepté les modifications, réglez le sélecteur de mode du four sur **OFF**.

### Réglage du rôtissage à convection

Le rôtissage à convection convient bien à la cuisson des filets de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. Utilisez ce mode de cuisson pour cuire 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 du four, de la cuisson à convection et du gril ainsi que le ventilateur démarreront pour assurer une distribution continue et égale de la chaleur.

#### 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 supporte la pièce de viande. 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 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.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. Ceci réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson nécessaire pour de meilleurs résultats.
- Il n'est pas conseillé de rôtir un poulet sur une grille de rôtissage. Utilisez un plat profond et placez-le sur la grille à la position 1 (grille surbaissée).

#### Pour régler le four en mode de rôtissage à convection :

1. Placez la viande sur la grille de rôtissage et placez-la dans le four.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **CONV ROAST** (Rôtissage à convection).
3. Réglez le sélecteur de température du four sur la température de rôtissage souhaitée.
4. Une fois que le panneau de commande a accepté les réglages, le ventilateur de convection se met en marche et le four chauffe à la température définie.
5. Pour annuler le rôtissage à convection à tout moment, mettez la commande de température et le sélecteur de mode du four sur **OFF**.

**Remarque :** Le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour le rôtissage à convection. À ce moment-là, vous pouvez régler le **TIMER** (la minuterie) comme rappel pour ne pas oublier de vérifier la cuisson des aliments.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Tableau 1 : Recommandations concernant le temps et la température de rôtissage à convection

Viande		Poids	Température du four	Température interne	Minutes pour 0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité*	4 à 6 lb.	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25-30
	Rôti de faux-filet*	4 à 6 lb.	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25-30
	Rôti de filet	2 à 3 lb.	204 °C (400 °F)	*71 °C (160 °F)	15-25
Volaille	Dinde entière**	12 à 16 lb.	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8-10
	Dinde entière**	16 à 20 lb.	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10-15
	Dinde entière**	20 à 24 lb.	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
	Poulet	3 à 4 lb.	177 °C à 191 °C (350 °F à 375 °F)	82 °C (180 °F)	12-16
Porc	Rôti de jambon frais	4 à 6 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40
	Rôti de palette	4 à 6 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-30
	Longe	3 à 4 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20-25
	Jambon précuit	5 à 7 lb.	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30-40

\* 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 à l'origine d'intoxications 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 une viande bien cuite : 77 °C (170 °F).

\*\* Le temps de rôtissage de la dinde farcie est plus long. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

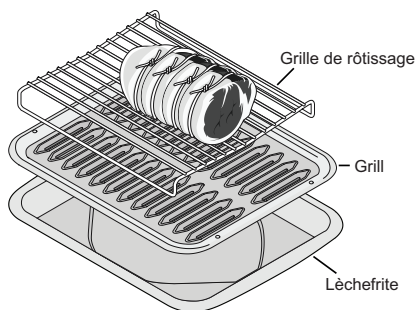


Figure 14 : Rôtissez vos aliments avec la lèche-frite, la grille et la grille de rôtissage

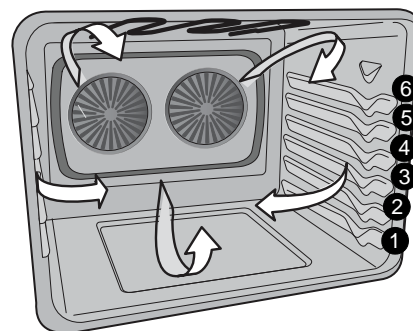


Figure 15 : Circulation d'air de convection et positions des grilles

### ATTENTION

Ne vous servez jamais de la lèche-frite sans sa grille. Une grille de rôtissage (certains modèles) peut être utilisée lors du rôtissage à convection. Ne couvrez pas la lèche-frite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

### AVERTISSEMENT

Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du grill et pour éviter les éclaboussures, n'utilisez pas la grille de rôtissage pendant la cuisson au grill.

**Important :** Lorsque vous rôtissez du poulet, utilisez la position de grille la plus basse avec la grille surbaissée pour des résultats optimaux.



## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Utilisation de la fonction grill

Utilisez le mode de cuisson au grill pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. La cuisson au grill génère de la fumée. S'il y a une présence excessive de fumée, placez l'aliment le plus loin possible de l'élément du grill. Surveillez toujours les aliments avec attention pour éviter de vous brûler. Positionnez toujours les grilles lorsque le four est froid. La porte doit être fermée pour que la fonction Broil (Gril) puisse fonctionner. Si la porte est laissée ouverte, l'affichage indique « d-O ». Fermez la porte pour que la fonction puisse reprendre. Lors de la cuisson au grill, tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.

### ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque le four est chaud. Lors de la cuisson au grill, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent assez chauds pour causer des brûlures. Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. La grille est crénelée, ce qui permet à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur de la lèchefrite. Ne couvrez pas la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

### AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, fermez la porte du four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures. Pour éviter les éclaboussures de gras, utilisez la lèchefrite et la grille de cette dernière lorsque vous optez pour la cuisson au grill.

### Pour programmer la cuisson au grill :

1. Disposez les grilles du four lorsque le four est froid. Réglez le sélecteur de mode sur **BROIL** (Gril). Le voyant se mettra à clignoter.
2. Réglez le sélecteur de température sur **BROIL** (Gril). Le voyant s'allumera et restera allumé. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 2 minutes avant d'ajouter de la nourriture.
3. Placez la lèchefrite sur la grille de four. Centrez bien la lèchefrite directement sous l'élément du grill.
4. Faites griller les aliments avec la porte du four fermée. Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
5. Tournez le sélecteur et le bouton de réglage de la température sur **OFF** lorsque la cuisson au grill est terminée ou pour arrêter le grill.

**Remarque :** Si la lèchefrite et la grille ne sont pas fournies avec votre modèle de cuisinière, vous pouvez les acheter directement sur [frigidaire.com](http://frigidaire.com).

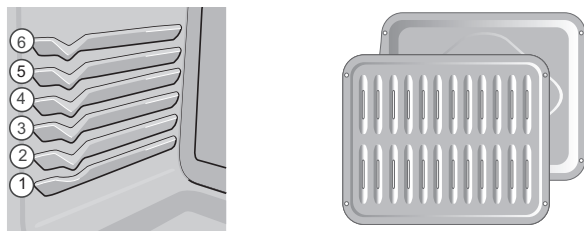


Figure 16 : Positionnement de la grille (G) Lèchefrite et grille (D)

Tableau 2 : Temps de cuisson au grill recommandés

Aliment	Position de la grille	Température	Temps de cuisson (minutes)		Température interne	Cuisson désirée
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	5e ou 6e*	288 °C (550 °F)	5	4	63 °C (145 °F)	Moyen*
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	5e ou 6e*	288 °C (550 °F)	8	7	71 °C (160 °F)	À point-Bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	5e ou 6e*	288 °C (550 °F)	8	7	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 1,9 cm (0,75 po.) d'épaisseur	5e	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet (avec os)	4e	288 °C (550 °F)	20	10	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet (désossé)	4e	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	4e	288 °C (550 °F)	13	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	4e	288 °C (550 °F)	5	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	6e*	288 °C (550 °F)	5	4	57 °C (135 °F)	Saignant**
Hamburger de 2,5 cm (1 po.)	6e*	288 °C (550 °F)	9	7	63 °C (145 °F)	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po.)	6e*	288 °C (550 °F)	10	8	77 °C (170 °F)	Bien cuit

Selon le type de viande, l'épaisseur et la cuisson désirée, il peut être nécessaire d'augmenter ou de diminuer les durées de cuisson au grill ou d'ajuster la position de la grille.

\*Utilisez la grille surbaissée dans la position la plus haute. 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 une viande bien cuite : 77 °C (170 °F). Tous les temps de cuisson s'affichent après 2 minutes de préchauffage.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Meat Probe (Sonde thermique)

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou de la volaille. L'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits. Avant d'utiliser la sonde thermique, lisez les renseignements importants répertoriés ci-dessous :

### ➔ IMPORTANT

- Réglez la sonde avant de définir le mode de cuisson et la température du four.
- Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné dans les 30 secondes qui suivent le réglage de la température cible, le voyant de mode du four cesse de clignoter. L'écran continue d'afficher les réglages de la sonde thermique jusqu'à ce qu'un mode de cuisson autorisé soit sélectionné.
- Si une minuterie fonctionne, vous devez l'annuler avant de pouvoir régler la température de la sonde.
- Si la sonde thermique est débranchée pendant la fonction de cuisson ou branchée en mode BROIL (Gril), le four s'arrête.
- Si la sonde thermique est correctement réglée, la commande émet un signal sonore lorsque la température interne cible des aliments est atteinte.
- Lorsqu'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

**Important :** Si la sonde thermique est branchée et que le four est réglé sur un mode permettant l'utilisation de la sonde thermique, la commande émet trois bips indiquant que la sonde ne peut pas être programmée tant que l'utilisateur ne fait pas les choses suivantes :

1. Annulez le **mode du four actif**.
2. L'icône Meat probe (Sonde thermique) et la température **000°** s'affichent.
3. Programmez la **température de sonde souhaitée**.
4. Programmez le **mode de four souhaité**.

### Insertion correcte de la sonde.

- Insérez 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 17). Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage, ni à l'ustensile.
- 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 complètement la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.

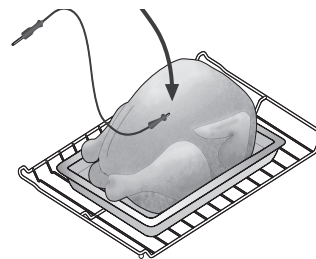
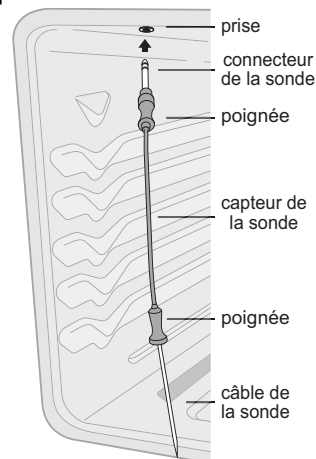


Figure 17 : Placement de la sonde dans de la volaille

### Pour régler la sonde thermique :

1. Insérez la sonde dans la nourriture. 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.



## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Sonde thermique (suite)

3. Lorsque la sonde est insérée, un signal sonore retentit et l'icône de la sonde apparaît (Voir Figure 18). Fermez la porte du four.

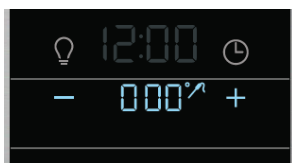


Figure 18 : Sonde insérée et prête pour le réglage de la température

4. Appuyez sur la touche **+** pour régler la température de sonde visée (entre 140 °F et 210 °F). Si vous ne faites aucune sélection dans les 10 secondes, la cuisinière se règle automatiquement sur la température par défaut (170 °F) et l'écran émet un signal de confirmation.

**Remarque :** avant de procéder au réglage du mode du four et du mode de température, veillez à ce que la sonde soit complètement insérée.

5. Réglez la fonction **oven mode** (mode du four) sur **NO PREHEAT** (Aucun préchauffage), **BAKE** (Cuisson au four), **CONV BAKE** (Cuisson à convection) ou **CONV ROAST** (Rôtissage à convection).
6. Réglez la **oven temp** (température du four) sur la température de cuisson souhaitée. Le four commence à chauffer.
7. Pendant le processus de cuisson, une flèche ascendante **↑** s'affiche avec la température en cours de la sonde thermique jusqu'à ce que la température cible de la sonde soit atteinte.
8. Lorsque la température cible est atteinte à 75 %, la commande émet un signal sonore, puis le rappel **CHECK FOOD** (Vérifier les aliments) s'affiche. Le rappel CHECK FOOD (Vérifier les aliments) reste affiché et continue de retentir toutes les 60 secondes pendant cinq minutes ou jusqu'à l'ouverture de la porte du four.
9. Lorsque la température cible des aliments est atteinte, la commande signale la fin de la cuisson par un signal sonore. À ce moment-là, la **↑** s'éteint et l'écran affiche les messages **FOOD READY** (Aliments prêts) et **OVEN WARM** (Four chaud).

### Maintien au chaud arrière avec la sonde thermique

Lorsque la sonde thermique atteint la température cible, le four passe automatiquement au mode de maintien au chaud (170 °F) et reste allumé pendant 3 heures maximum avant de s'éteindre automatiquement. L'écran continue d'afficher la température de sonde thermique jusqu'à ce que le mode **keep warm** (maintien au chaud) soit annulé ou jusqu'au débranchement de la sonde thermique. Après la désactivation, l'icône de la sonde et la température disparaissent de l'écran.

**Important :** Si la température de la sonde thermique dépasse la température maximale autorisée, la commande du four émet un signal sonore et le message **HOT** (Chaud) apparaît à l'écran pendant 40 secondes pour signaler que la température de la sonde est trop élevée.

### Réglage du maintien au chaud

**Keep Warm** (Maintien au chaud) maintient le four à 77 °C (170 °F) et est idéal pour maintenir les aliments à la température de service jusqu'à la désactivation du mode. Vous pouvez utiliser cette fonction avec **BAKE** (Cuisson), **CONV BAKE** (Cuisson à convection) ou **CONV ROAST** (Rôtissage à convection).

### 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 qu'ils ne sèchent.

### Pour paramétrer la fonction keep warm :

1. Disposez les grilles et placez les aliments dans le four.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **BAKE** (Cuisson), **CONV BAKE** (Cuisson à convection) ou **CONV ROAST** (Rôtissage à convection).
3. Réglez le sélecteur de température du four sur **KEEP WARM** (Maintien au chaud).
4. Le voyant clignotera et un signal retentira.
5. Le voyant de préchauffage s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de maintien au chaud de 170 °F.
6. Une fois que vous avez terminé d'utiliser la fonction Keep warm (Maintien au chaud), n'oubliez pas de régler le sélecteur de mode du four et le sélecteur de température du four sur **OFF**.

### AVERTISSEMENT

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

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR



### Réglage de la fonction de sabbat

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Pour obtenir plus de renseignements, des directives d'utilisation et pour consulter une

liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, veuillez visiter le site à l'adresse [www.star-k.org](http://www.star-k.org). Le mode Sabbath désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four. 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 6 heures préprogrammée à l'usine.

**Important :** La lampe du four s'éteint en mode sabbat et reste éteinte jusqu'à ce mode soit annulé. Avant l'activation du mode sabbat.

La fonction Meat Probe (Sonde thermique) N'EST PAS disponible en mode Sabbath (Sabbat).

### AVERTISSEMENT

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

### Pour programmer le four pour la cuisson et activer la fonction de Sabbath :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure. Placez la nourriture dans le four.
2. Réglez le sélecteur de mode du four sur **BAKE** (Cuisson).
3. Réglez le sélecteur de température du four sur la température souhaitée.
4. Un signal sonore retentit, le four commencer à chauffer, puis les voyants LED cessent de clignoter et restent allumés.
5. Pour passer en mode sabbat, appuyez simultanément sur les touches **oven light** (lampe du four) et **clock** (horloge) pendant 3 secondes. La commande émet un signal sonore et **SAB** apparaît à l'écran en dessous de l'heure du jour.



Figure 19 : Affichage de four indiquant le mode sabbat

**Remarque :** En mode sabbat, tous les sons habituels de la commande du four sont désactivés. Mais la commande accepte tous les sons associés aux alarmes.

Pendant le fonctionnement en mode sabbat, vous pouvez modifier la température du four en réglant le sélecteur de température. Le four reste en mode sabbat jusqu'à ce que vous annuliez ce mode.

### Pour désactiver le mode sabbat :

1. Réglez le sélecteur de mode du four et le sélecteur de température du four sur la position **OFF** (Arrêt). Vous n'annulerez que le mode **BAKE** (Cuisson).
2. Appuyez simultanément sur la touche de l'**éclairage** et la touche de l'**horloge** pendant environ 3 secondes.
3. Le signal sonore de confirmation retentit et **SAB** disparaît de l'écran.
4. Le four est maintenant prêt pour un usage normal.

### Panne de courant pendant l'utilisation du mode Sabbath :

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Une fois le courant rétabli, **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 de courant puisque vous ne pouvez allumer le four qu'une seule fois pendant le sabbat et les fêtes juives.

### Pour désactiver le message de défaillance sabbat (Sabbath Failure/SF) :

1. Réglez le **sélecteur de mode du four** et le **sélecteur de température du four** sur **OFF** (Arrêt).
2. Appuyez simultanément sur les touches **oven light** (lampe du four) et **clock** (horloge) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes.
3. **SF** disparaît de l'afficheur, et les fonctions normales du four peuvent être utilisées.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Régler 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.

#### REMARQUES

N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

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 en utilisant l'UPO (User Programmable Offset [écarts programmables par l'utilisateur]).

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.

**Important :** Avant de régler la température, veillez à ce que les boutons de commande de la température et de mode du four soient bien sur OFF.

#### Pour diminuer la température du four :

1. Lorsque le four est éteint, appuyez simultanément sur l'icône light (lampe) et l'icône clock (horloge) pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran fasse retentir un signal. **AUd** s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **+** dans la partie supérieure de l'écran jusqu'à ce que **UPO** apparaisse et que le réglage par défaut de **0°** (ou la dernière température de décalage) s'affiche.



Figure 20 : UPO indiqué par défaut

3. Appuyez sur la touche **+** ou **-** dans la partie inférieure de l'écran jusqu'à atteindre la différence de température (écart) souhaitée. L'écran changera la température de **± 5°** dès que vous appuierez sur la touche, jusqu'à un maximum de **+ 35°** ou un minimum de **- 35° °F**.



Figure 21 : UPO indiqué 10° au-dessus des réglages par défaut

Si vous souhaitez un écart de température plus bas, appuyez sur la touche **-** en bas de l'affichage jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.



Figure 22 : UPO indiqué 10° en dessous des réglages par défaut

4. Relâchez la touche pour que le panneau de commande puisse accepter les modifications.
5. Pour revenir à l'affichage normal, appuyez simultanément sur les icônes **oven light** (lampe du four) et **clock** (horloge) jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse. L'afficheur revient à l'heure du jour.

#### REMARQUES

La modification du réglage UPO n'affecte pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage.

#### Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil a été programmé avec les réglages de commandes standard. Avec le temps, il se peut que ces réglages aient été modifiés. Si vous remettez les commandes du four aux réglages d'usine (par défaut), vous modifierez les points suivants :

- Fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures.
- Commandes silencieuses ou sonores.
- Réglages de température du four.

#### Pour remettre les commandes du four aux réglages par défaut :

1. Lorsque le four est éteint, appuyez simultanément sur l'icône light (lampe) et l'icône clock (horloge) pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'écran fasse retentir un signal. **AUd** s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **+** dans la partie supérieure de l'écran jusqu'à ce que **rSt** s'affiche et que **yes** (oui) ou **no** (non) s'affiche dans la partie inférieure de l'écran.



3. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour alterner entre **yes** (pour revenir aux réglages par défaut) et **no** (pour laisser les réglages actuels tels qu'ils sont).
4. Lorsque les réglages souhaités s'affichent, le panneau de commande accepte les changements au bout de quelques secondes en émettant un bip, puis il revient au mode clock (horloge).

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Autonettoyage

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

Lorsque le four fonctionne, il atteint des température beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson normale. 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.

### → IMPORTANT

#### Respectez les précautions d'autonettoyage suivantes :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour de l'une des pièces de la cavité du four.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four (Figure 23). Le joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou retirer le joint. N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- Retirez la lèchefrite et la grille, tous les ustensiles, et tout papier aluminium. Ces éléments ne supportent pas les températures de nettoyage élevées et peuvent fondre.
- Retirez complètement toutes lges grilles du four et tout accessoire. Si les grilles de four ne sont pas retirées, elles perdront leur revêtement spécial et ne glisseront plus facilement dans la cavité du four.
- Nettoyez les renversements excessifs. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'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 la nourriture renversée contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre du four, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon. Ces zones sont indiquées en blanc (Figure 23).

### ! ATTENTION

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.

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

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.

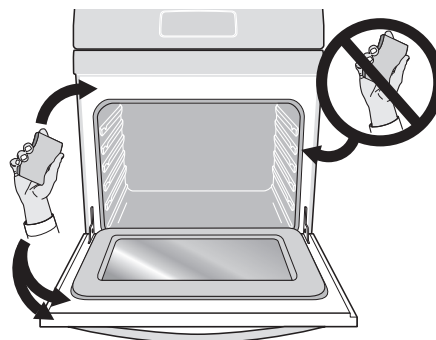


Figure 23 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

### ! ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. 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.

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole, ni aucune autre partie du four. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Réglage d'un cycle d'autonettoyage

Si vous prévoyez d'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 éteint le four automatiquement une fois terminé :

1. Réglez les sélecteurs de mode du four et de température du four sur **CLEAN** (Nettoyage). L'écran affiche une durée de 3 heures (nettoyage normal) et les touches **-** et **+**.

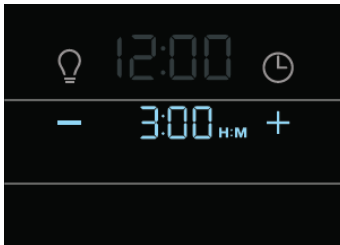


Figure 24 : Four réglé sur un nettoyage de 3 heures

2. Si vous souhaitez effectuer un nettoyage de 3 heures, la commande validera cette durée au bout de 3 secondes. Cependant, l'utilisateur peut sélectionner un nettoyage de 2 ou 4 heures en utilisant les touches **-** ou **+** pour modifier la durée de nettoyage souhaitée et laisser la commande valider les modifications.

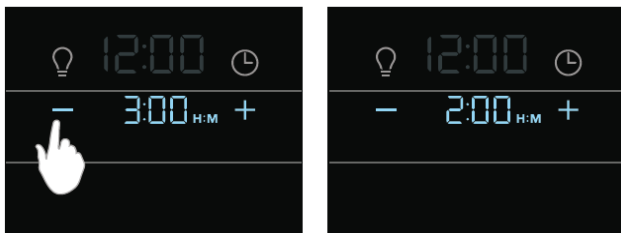


Figure 25 : Régler le nettoyage de 2 h

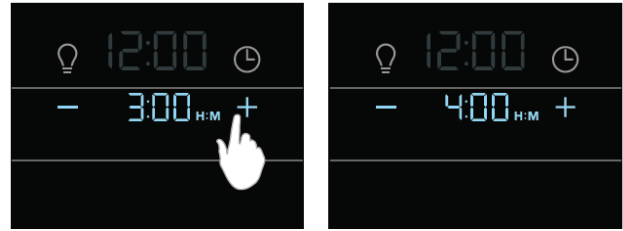


Figure 26 : Régler le nettoyage de 4 h

Une fois que la commande a validé la durée de nettoyage, le message de rappel **REMOVE RACKS** (Retirer grilles) clignote à l'écran. La notification **REMOVE RACKS** (Retirer grilles) clignote pendant quelques secondes pour inviter

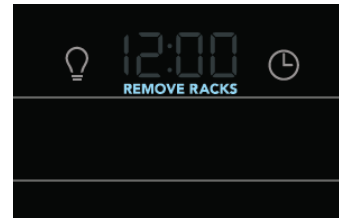


Figure 27 : Affichage invitant l'utilisateur à retirer les grilles

l'utilisateur à retirer toutes les grilles du four. Si la porte du four est ouverte à ce moment-là, l'écran affiche **CLO** pour indiquer que la porte doit être fermée pour que le cycle de nettoyage puisse démarrer. Si la porte reste ouverte pendant plus de 3 minutes, la fonction de nettoyage est annulée.

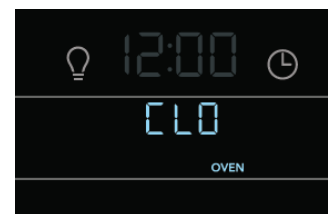


Figure 28 : Message invitant l'utilisateur à fermer la porte du four pour que le cycle de nettoyage puisse démarrer

Lorsque le cycle de nettoyage est activé, le moteur du verrou de la porte déclenche le verrouillage de la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur du verrou est actionné ou lorsque des indicateurs ou indications de verrouillage sont affichés. La porte du four est entièrement verrouillée au bout de 15 secondes environ.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

- Une fois que la porte est fermée, l'heure du jour s'affiche avec la durée de nettoyage sélectionnée, et l'icône de verrouillage de la porte se met à clignoter. N'essayez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque la fonction d'autonettoyage est activée. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique.

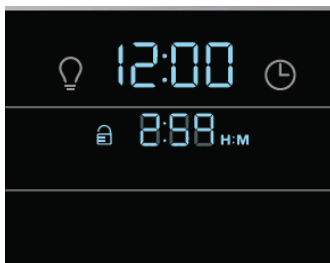


Figure 29 : Cycle de nettoyage en cours

- Pendant le cycle de nettoyage, l'heure du jour reste affichée et le temps restant du cycle de nettoyage est également actif (Figure 29).

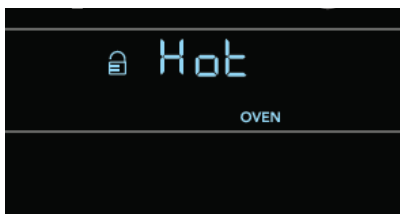


Figure 30 : Four chaud après nettoyage avec porte toujours verrouillée

- À la fin du cycle de nettoyage, la porte du four ne se déverrouille que lorsque le four a atteint une température suffisamment basse. Ceci peut prendre jusqu'à une heure. Pendant ce temps, l'écran affiche **Hot** (Chaud) avec l'icône de verrouillage de la porte.
- Une fois que la température du four a suffisamment baissé, **CLn** s'affiche et l'icône lock (verrouillage) clignote en indiquant la fin du cycle de nettoyage par un signal sonore. Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque l'icône de verrouillage est affichée, car ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte.
- Mettez le sélecteur de mode du four et le sélecteur de température du four sur **OFF** pour effacer l'affichage.

**Attention :** Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Tenez-vous sur le côté pour laisser la vapeur et la chaleur s'échapper. La température interne du four est encore suffisamment élevée pour causer des brûlures, et ce, même si les éléments de cuisson et de gril semblent avoir refroidi.

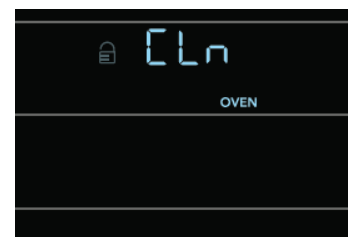
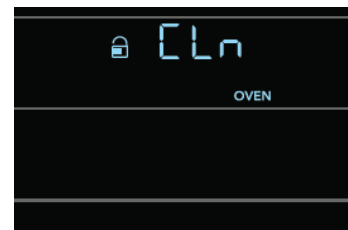


Figure 31 : L'icône Clean lock (Verrouillage nettoyage) clignote lorsque la porte se déverrouille

**Remarque :** Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, vous devrez attendre 4 heures avant de pouvoir effectuer un nouveau nettoyage.

### Pour annuler un autonettoyage avant la fin :

Réglez le sélecteur de mode du four et le sélecteur de température du four sur **OFF**.



## 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 dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduit la fréquence des nettoyages plus importants.

Type de surface	Recommandation
Garnitures en aluminium et vinyle Pièces peintes Garnitures décoratives peintes Plastique	Utilisez une eau savonneuse chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon propre et sec. 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 grosses quantités d'eau sur le panneau de commande. Une trop grande quantité d'eau sur le panneau de commande risquerait 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. La finition risquerait d'être endommagée.
Touches électroniques  Garniture décorative (certains modèles)	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 grosses quantités d'eau sur le panneau de commande. Une trop grande quantité d'eau sur le panneau de commande risquerait 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. La finition risquerait d'être endommagée.
Acier inoxydable (certains modèles)	Utilisez seulement des nettoyants et des produits à polir qui sont spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Frottez toujours dans le sens du grain du métal pour éviter de l'endommager. N'utilisez pas de produit de nettoyage à concentration élevée en chlore ou en chlorure. N'utilisez pas de produit de récurage corrosif. Procédez au polissage avec un chiffon non pelucheux. Assurez-vous d'essuyer l'excès de produit nettoyant/à polir de la surface métallique pour éviter la formation de taches bleuâtres qui ne pourront être enlevées lors du chauffage du four. Nettoyez les taches tenaces avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire, puis séchez à l'aide d'un chiffon.
Acier inoxydable Smudge Proof <sup>MC</sup> (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. Utilisez 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 à l'aide d'une solution composée de 50 % d'eau et 50 % 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 essuyez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil.
Intérieur du four	Retirez les grilles du four avant de nettoyer l'intérieur du four. Utilisez un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
Grilles du four	Enlevez toutes les grilles du four avant de procéder à un autonettoyage. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
Grille à glissière	Pour l'entretien de votre grille à glissière, consultez la section Entretien de votre grille à glissière à la page 28.
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 minutieusement. Utilisez uniquement un nettoyant pour verre sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne pulvérisez pas de liquide et ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres pénétrer 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 : il est essentiel à une bonne étanchéité. Évitez de frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Nettoyage général

Consultez le tableau au début de ce chapitre pour plus de détails sur le nettoyage de pièces spécifiques de la cuisinière.

#### ATTENTION

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 le four est encore chaud.

Retirez toutes les grilles de four et tout accessoire du four avant de procéder au nettoyage.

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

#### Respectez les précautions suivantes relatives au nettoyage :

- Laissez le four se refroidir avant de lancer le cycle de nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four à la main.

Enlevez la saleté à l'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas la nourriture renversée contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage. Nettoyez rapidement les débordements et la saleté épaisse. Le nettoyage régulier réduit les efforts requis par d'éventuels grands nettoyages.

### Nettoyage d'un four en émail vitrifié

L'intérieur du four est en acier émaillé. Vous pouvez le nettoyer sans risque à l'aide de produits de nettoyage pour four.

#### Pour déloger la saleté tenace :

1. Laissez reposer un bol d'ammoniaque dans votre four, toute une nuit ou quelques heures, en laissant la porte du four fermée. Nettoyez à l'eau chaude savonneuse les taches ramollies. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. Si la saleté ne part pas, utilisez un tampon à récurer non abrasif ou un nettoyant non abrasif. Si nécessaire, utilisez un nettoyant pour four en suivant les instructions du fabricant. Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres nettoyants.
3. Nettoyez toute saleté sur le cadre du four, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four. Nettoyez à l'eau savonneuse chaude. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon.

### Astuces de nettoyage pour la lèchefrite

Pour empêcher la graisse de cuire, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est finie. Utilisez des gants isolants, car la lèchefrite est extrêmement chaude. Enlevez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans de l'eau chaude savonneuse.

Nettoyez la lèchefrite dès que possible après chaque utilisation. Si nécessaire, utilisez des tampons en laine d'acier imbibés de savon. Un récurage excessif risquerait de rayer la grille.

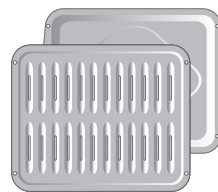


Figure 32: Lèchefrite et grille

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Papier d'aluminium, ustensiles en aluminium et revêtements de four

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. La chaleur élevée du four peut faire fondre ces matériaux sur la cavité du four et endommager ce dernier. Ces types de matériaux peuvent également entraver la bonne circulation de l'air dans le four et produire des résultats de cuisson peu satisfaisants. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles en aluminium : le point de fusion en aluminium est très inférieur à celui des autres métaux. Usez de prudence lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium.
- Grilles du four - Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les grilles du four. L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours.

#### **Respectez les mesures de précaution suivantes lorsque vous utilisez des produits de nettoyage en vaporisateur :**

- Ne pulvérisez pas de nettoyant sur les interrupteurs ou les commandes électriques, car ceci provoquerait un court-circuit et causerait une étincelle ou un incendie.
- Ne pulvérisez pas de nettoyant sur le joint ou la garniture de la porte, les glissières du tiroir-gril, les poignées ou toute surface extérieure du four, surfaces peintes ou les surfaces en plastique. Le nettoyant peut endommager ces surfaces.
- Ne laissez pas de nettoyant sur la sonde de température, car ceci pourrait faire chauffer le four de manière anormale. La sonde se trouve à l'intérieur du four, dans le fond. Essuyez-la bien après chaque nettoyage de four, en veillant à ne pas la faire bouger. Si vous la faites bouger, ceci affecterait la cuisson des aliments. Évitez de plier la sonde et le tube capillaire.

### 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 protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (Figure 33).

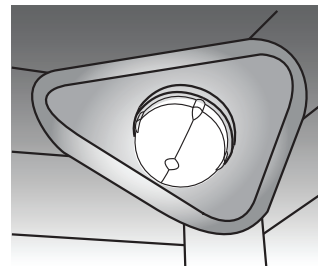
#### **Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four :**

1. Coupez l'alimentation électrique principale 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 T-4 pour électroménagers.

#### **📌 REMARQUES**

Portez un gant en coton ou utilisez du papier essuie-tout lors de l'installation de l'ampoule. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie.

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 remettre l'horloge à jour



**Figure 33: Ampoule halogène du four encastré**

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Retrait et remise en place de la porte du four

#### ➔ IMPORTANT

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte : la porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

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

#### Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez entièrement la porte du four qui doit être à l'horizontale par rapport au sol.
2. Tirez vers le haut le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce que le verrou se bloque. Il se peut que vous deviez pousser légèrement le verrou vers le haut pour le lever (Figure 35 et Figure 36).
3. Tenez la porte par les côtés, puis fermez-la jusqu'à ce que le cadre de la porte soit en contact avec les charnières déverrouillées.
4. Continuez à tirer le bas de la porte vers vous lorsque vous faites pivoter le dessus de la porte vers l'appareil pour dégager entièrement les leviers de charnière (Figure 37).

#### Pour remettre la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Figure 37).
2. Tenez la porte dans le même angle que pour le retrait. Insérez avec précaution les leviers de charnières dans le cadre du four jusqu'à sentir que les leviers de charnières sont insérés dans les encoches des charnières. Avant d'ouvrir complètement la porte du four, assurez-vous que les bras de charnières sont complètement insérés dans les encoches de charnières (Figure 37).
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 34).
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 35).
5. Fermez la porte du four.

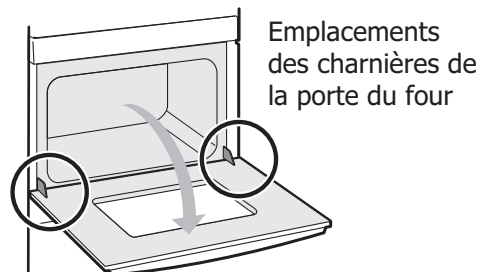


Figure 34: Emplacement des charnières de la porte

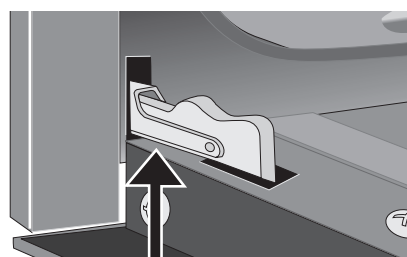


Figure 35: Charnière de porte en position verrouillée

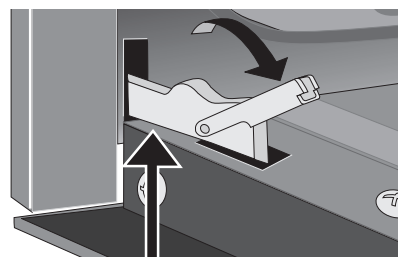


Figure 36: Déverrouillage de la charnière de porte

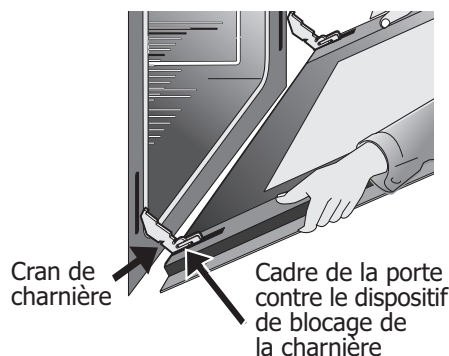


Figure 37: Position de retrait de la porte

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Entretien de vos grilles à glissière

#### **ATTENTION**

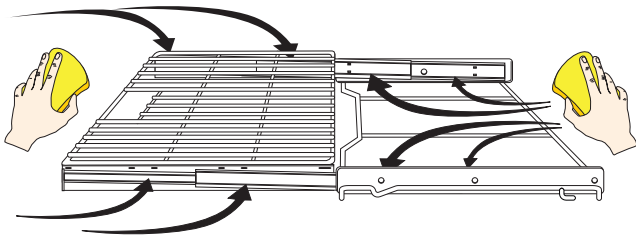
Ne touchez aux grilles du four que lorsque celles-ci sont refroidies. Après la cuisson, les grilles sont très chaudes et peuvent causer des brûlures.

**Important :** Enlevez toutes les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles de four demeurent à l'intérieur pendant un cycle d'autonettoyage, la capacité de glissement de la grille peut être affectée et toutes les grilles perdront leur fini.

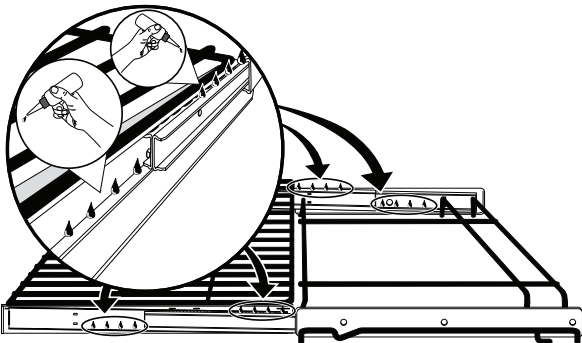
- Lorsque la grille ne coulisse pas bien, les glissières des grilles doivent être traitées avec un lubrifiant au graphite.
- N'appliquez pas d'huile de cuisson, d'aérosol de cuisson, ou tout autre produit de lubrification à base d'huile sur les glissières des grilles. N'utilisez que le lubrifiant au graphite sur cette zone. Pour commander un lubrifiant au graphite, contactez votre installateur, votre réparateur ou votre détaillant.

#### Pour lubrifier la grille à glissière :

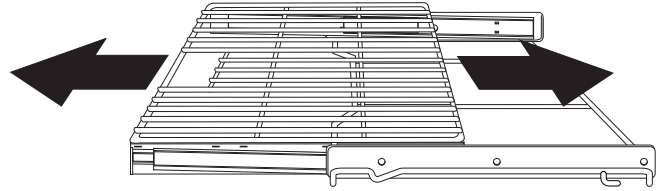
1. Sortez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un morceau de tissu. Déployez complètement la grille.
2. Enlevez les débris et les miettes et de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.



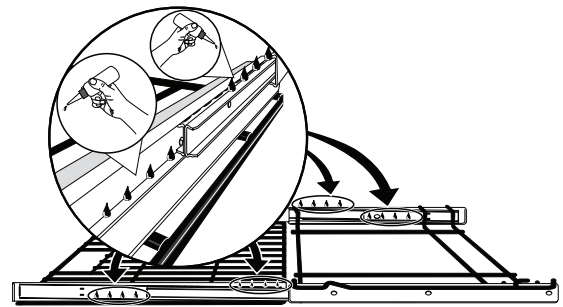
3. Secouez bien le lubrifiant au graphite avant application. Versez quatre gouttes de lubrifiant au graphite sur les glissières (voir zone entourée sur la figure ci-dessous). Répétez cette étape sur les deux côtés de la grille à glissière.



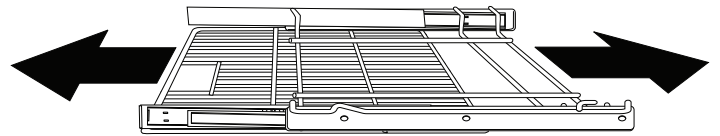
4. Déployez et retournez plusieurs fois la grille pour bien répartir le lubrifiant.



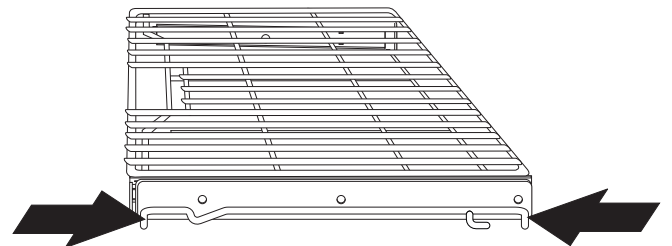
5. Retournez la grille à glissière. Secouez bien le lubrifiant au graphite avant application. Versez quatre gouttes de lubrifiant au graphite sur les glissières. Répétez cette étape sur les deux côtés de la grille à glissière.



6. Déployez et retournez plusieurs fois la grille pour bien répartir le lubrifiant.



7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le cadre extérieur de la grille à glissière, tel qu'indiqué ci-dessous. Si les rebords du cadre sont légèrement lubrifiés, l'ensemble de la grille glissera plus facilement lors des changements de position.



8. Remplacez la grille dans le four avec le côté droit dirigé vers le haut.

## AVANT D'APPELER





### Solutions aux problèmes de cuisson courants

Pour des résultats de cuisson optimaux, préchauffez complètement le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés.

Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Tableau des problèmes et solutions de cuisson au four

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
<b>Le dessous des biscuits brûle.</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>Les biscuits sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé.</li><li>La grille de four est surchargée.</li><li>Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur.</li><li>Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace de 5,1 cm à 10,2 cm (2 à 4 po.) entre eux.</li><li>Utilisez une tôle à biscuits de moyenne épaisseur.</li></ul>
<b>Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé.</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>Les gâteaux ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé.</li><li>La grille est placée trop haut ou trop bas.</li><li>Le four est trop chaud.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur.</li><li>Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson.</li><li>Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F).</li></ul>
<b>Le centre des gâteaux n'est pas cuit.</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>Le four est trop chaud.</li><li>Les dimensions du moule ne sont pas adaptées.</li><li>Le moule n'est pas centré dans le four.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F).</li><li>Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette.</li><li>Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule de façon à laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po.) tout autour de celui-ci.</li></ul>
<b>Les gâteaux ne sont pas nivelés.</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>Le four n'est pas de niveau.</li><li>Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est trop chargée.</li><li>Le moule est gauchi.</li><li>Lampe du four laissée allumée pendant la cuisson.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau de l'eau est inégal, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four.</li><li>Assurez-vous de laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po.) entre chacun des moules.</li><li>N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.</li><li>Laissez la lampe désactivée pendant la cuisson.</li></ul>

### Tableau des problèmes et solutions de cuisson au four

Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée.



- Le four est trop froid.
- Le four est trop chargé.
- La porte du four est ouverte trop fréquemment.
- Augmentez la température de four suggérée de 13 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé.
- Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson.
- Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

### Solutions aux problèmes courants

Avant de faire une demande de service, consultez le tableau suivant. Cela pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent.

Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème :

Problème	Solution
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche des codes d'erreur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le système de commande de four a décelé une défaillance ou une anomalie. Le cas échéant, un <b>E</b> ou un <b>F</b> s'affiche.</li> <li>• Réglez les deux sélecteurs du four sur <b>OFF</b>. Activez la fonction <b>Bake</b> (Cuisson) ou <b>Broil</b> (Gril) à l'aide du sélecteur de température et du sélecteur de mode du four.</li> <li>• 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.</li> <li>• Essayez une nouvelle fois la fonction de <b>cuisson au four</b> ou au <b>gril</b>. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, réglez les deux sélecteurs du four sur OFF pour effacer le code d'erreur, puis contactez votre réparateur.</li> </ul>
Mauvais résultats de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson.</li> <li>• Utilisez la bonne position de grille.</li> <li>• Centrez la nourriture dans le four et disposez les moules de façon à permettre une bonne circulation d'air.</li> <li>• Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments.</li> <li>• Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section « <a href="#">Régler de la température du four</a> » de la <a href="#">page 21</a> si vous pensez que le four chauffe trop ou qu'il ne chauffe pas assez.</li> </ul>
La fonctionne « No Preheat » fonctionne mal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fonction « No Preheat » n'est pas utilisée correctement. Cette fonction de cuisson est destinée aux aliments préparés, aliments pré-cuits et autres aliments spécifiques. Reportez-vous à la section « <a href="#">Réglage de la fonction No Preheat (Aucun préchauffage)</a> » de la <a href="#">page 12</a> et suivez les conseils pour utiliser cette fonction de manière optimale.</li> </ul>
L'appareil n'est pas de niveau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvaise installation. Placez la grille de four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four pour vérifier si le four a été correctement installé.</li> <li>• Des placards mal alignés peuvent prêter à penser que le four n'est pas de niveau. Assurez-vous que les placards sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.</li> <li>• Si les placards ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrés contre l'appareil, contactez votre fabricant ou votre installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.</li> </ul>

## AVANT D'APPELER

La cuisinière est difficile à déplacer	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les placards ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrés contre l'appareil.</li></ul>
La cuisinière doit être accessible en cas de réparation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.</li></ul>
La cuisinière ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer.</li><li>• Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour obtenir des renseignements sur les coupures de courant.</li><li>• Le câblage n'est pas terminé. Téléphonnez au 1-800-944-9044 pour obtenir de l'aide.</li></ul>
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez « <a href="#">Utilisation de la fonction gril</a> » à la <a href="#">page 17</a>.</li></ul>
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Voir « <a href="#">Réglage de l'horloge</a> » à la <a href="#">page 10</a>.</li><li>• Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées. Reportez-vous à la section « <a href="#">FONCTIONS D'AFFICHAGE DU FOUR</a> » commençant à la <a href="#">page 9</a> et consultez les instructions du manuel concernant la fonction de cuisson de votre choix.</li></ul>
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglage incorrect. Consultez « <a href="#">Utilisation de la fonction gril</a> » à la <a href="#">page 17</a>.</li><li>• 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 sur la viande. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.</li><li>• 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 provoqueront une fumée excessive.</li></ul>
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement. Grilles à glissières	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Pour l'entretien de la grille à glissière, consultez « <a href="#">Entretien de vos grilles à glissière</a> » à la <a href="#">page 29</a>.</li></ul>
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Voir « <a href="#">Remplacement de l'ampoule du four</a> » à la <a href="#">page 27</a>.</li></ul>
Bruit de ventilateur qui se produit après l'arrêt du four	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>



Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux endossera tous les coûts de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil qui présentent un défaut de fabrication ou de main-d'œuvre, à la condition que l'appareil soit installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

## 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 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. Les aliments perdus suite à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un établissement commercial.
7. Les interventions qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou de main d'œuvre, 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 interventions visant à corriger l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant son utilisation.
9. Les frais encourus pour accéder à des parties de l'appareil pour une réparation, par exemple, le retrait des garnitures, des armoires, des clayettes, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les interventions concernant la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériaux jetables ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, sans toutefois s'y limiter, les interventions en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de voyage ou les frais de déplacement pour les interventions 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, les planchers, les armoires, les 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 des pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou des causes externes comme l'usage abusif, le mauvais usage, l'emploi d'une alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.

## EXONÉRATION CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, TELS QUE DÉCRITS PRÉCÉDEMMENT. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION 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 TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS OU 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 LIMITATIONS OU EXCLUSIONS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS BÉNÉFICIEZ D'AUTRES DROITS, QUI PEUVENT VARIER D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

## Si vous devez faire appel au service après-vente

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie, au cas où vous auriez besoin de faire appel au service après-vente. Si une réparation est effectuée, il est recommandé d'obtenir et de conserver tous les reçus. Pour bénéficier du service après-vente dans le cadre de cette garantie, vous devez contacter Electrolux aux adresses ou 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. Electrolux n'autorise personne à modifier les obligations contenues dans cette garantie ni à y ajouter quelque élément que ce soit. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une société de réparation autorisée. Les caractéristiques ou spécifications des produits décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA  
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