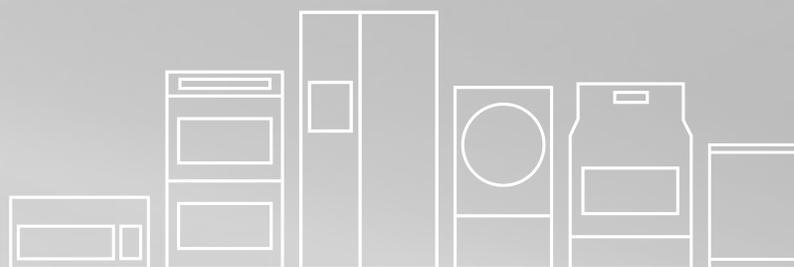


# FRIGIDAIRE

Tout à propos de

# l'utilisation et l'entretien

de votre four à encastrer



## TABLE DES MATIÈRES

Enregistrement de l'appareil.....	2	Nettoyage & entretien .....	24
Mesures de sécurité importantes .....	3	Avant d'appeler .....	26
Caractéristiques de l'appareil.....	6	Notes .....	29
Avant de régler le commande du four .....	7	Garantie des appareils électroménagers .....	30
Réglage de la commande du four .....	9		

# ENREGISTREMENT DE L'APPAREIL

## Besoin d'aide?

Visitez le site internet de Frigidaire au [www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com)

Avant de téléphoner pour du service, il y a quelques actions à prendre afin de nous aider à mieux vous servir.

## Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien

Ce manuel contient des informations pouvant vous aider à utiliser et entretenir votre four correctement.

## Si vous recevez un appareil endommagé...

Contactez immédiatement le commerçant (ou l'entrepreneur) qui vous a vendu l'appareil.

## Sauvez temps et argent

Vérifiez la section intitulée "Solution aux problèmes courants". Cette section peut vous aider avec les problèmes les plus courants susceptibles de survenir.

Si vous avez besoin d'aide, celle-ci se trouve qu'à un appel téléphonique. Contactez le service après vente de Frigidaire au **1-800-944-9044**.

## Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre appareil auprès de Frigidaire nous aidera à vous servir. Vous pouvez enregistrer votre appareil en ligne au <http://www.frigidaire.com> ou par la poste en remplissant la carte d'enregistrement fournie avec l'appareil.

## Notez les numéros de modèle et de série ici

Date d'achat: \_\_\_\_\_

Numéro de modèle: \_\_\_\_\_

Numéro de série: \_\_\_\_\_

## Questions?

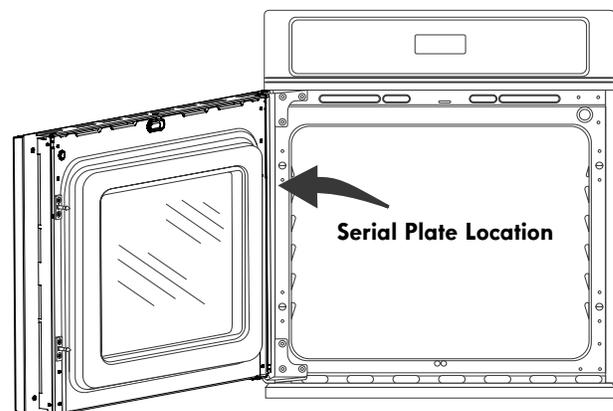
Pour obtenir du support, appelez sans frais des États-Unis ou du Canada au 1-800-944-9044

Pour un service en ligne, visitez le: <http://www.frigidaire.com>

## Merci d'avoir choisi Frigidaire

Ce manuel d'utilisation et d'entretien fait parti de notre engagement pour la satisfaction du client et la qualité du produit pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil. Nous considérons votre achat comme le début d'une relation. Pour assurer notre capacité de continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour noter des informations importantes sur votre produit.

## Emplacement de la plaque de série



# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour références futures.**

Ce manuel contient des symboles et des instructions de sécurité importants. Portez une attention particulière à ces symboles et suivez les instructions données.

Ne tentez pas d'installer ou de faire fonctionner l'appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité de ce manuel.

## DÉFINITIONS

**⚠** Ce symbole prévient des situations pouvant entraîner des blessures. Suivez les conseils suivants ce symbole afin d'éviter les graves blessures, la mort ou les dommages matériels.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

**Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.**

### **⚠ ATTENTION**

**Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.**

### **➡ IMPORTANT**

Ceci indique qu'il y a une information importante mais non dangereuse concernant l'installation, l'opération ou l'entretien de l'appareil.

### **📌 NOTE**

Ceci indique une courte information, référence, aide-mémoire ou information pour référence future.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

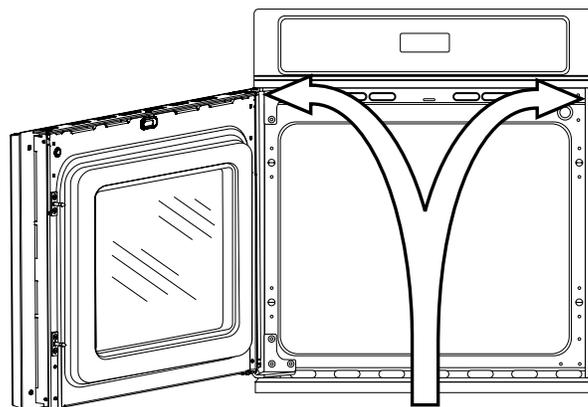
**Rangement dans ou sur l'appareil.** Ne rangez pas dans le four des matériaux inflammables. Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de basculer



- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer l'appareil et en décéder.**
- **Installez les vis de fixation tel qu'indiqué dans le feuillet d'instructions d'installation.**

- **Assurez-vous de réinstaller les vis de fixation si le four encastré est déplacé.**
- **Ne faites pas fonctionner le four si les vis de fixation ne sont pas en place.**
- **Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.**



**Vis de fixation**

Référez-vous au feuillet d'instructions d'installation fourni avec l'appareil pour une installation adéquate.

Regardez si les vis de fixation sont présentes. Testez l'installation en essayant de faire basculer l'appareil. Le four ne devrait pas bouger.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



## AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte du four. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur la porte ouverte peut faire basculer le four, causer des brûlures ou d'autres blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Utilisez le papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments lors de la cuisson tel qu'indiqué dans les recettes. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique ou un feu.



## IMPORTANT

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

Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner l'appareil, ou qu'il n'a pas été utilisé depuis longtemps, assurez-vous que celui-ci a été exposé à une température au dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de le mettre sous tension électrique.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four. Si ce dernier n'est pas éteint et que le courant revient, l'appareil ne recommencera pas à chauffer et un message d'erreur s'affichera.



## ATTENTION

- En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil. La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle, du bicarbonate de soude, ou un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Utilisez des mitaines de four sèches. Des mitaines humides ou mouillées peuvent causer des brûlures. Ne laissez pas les mitaines toucher aux zones de cuisson chaudes. N'utilisez pas une serviette ou un linge quelconque.
- Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DU FOUR OU AUX SURFACES INTERNES DU FOUR. Les éléments du four peuvent être très chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## ➔ IMPORTANT

Lisez et suivez les instructions et précautions de déballage, d'installation et d'entretien qui suivent:

- Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser le four. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- Installation adéquate – Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la norme ANSI/NFPA No. 70-dernière édition ainsi qu'aux codes de la région. Au Canada, installez l'appareil conformément à la norme C22.1 de CSA, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région. N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.
- Entretien par l'utilisateur – Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides. Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.
- Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, des pattes de nivellement, protège-fils, ou toute autre pièce.
- Retirez la porte du four si l'appareil n'est pas utilisé, doit être entreposé ou doit être jeté.
- Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- N'UTILISEZ JAMAIS votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce
- Soyez prudent en ouvrant la porte du four – Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- Ne bloquez pas les orifices d'aération. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- Installation des grilles du four. Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez

extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.

- Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne. Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril. Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite ou le fond du four de papier d'aluminium. L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- Protecteurs. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Utilisez le papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments lors de la cuisson tel qu'indiqué dans les recettes. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique ou un feu.
- **Ne cuisinez pas directement sur la base du four.** Toujours utiliser l'ustensile adéquat sur une grille de four.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

### ATTENTION

Avant de nettoyer le four manuellement, assurez-vous que la commande du four est à la position arrêt et que le four est froid. Nettoyer un four chaud peut causer des brûlures.

- Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'accumuler.
- Nettoyants/Aérosols—Suivez toujours les recommandations du fabricant du produit nettoyant. Assurez-vous d'enlever tout résidu de nettoyant ces derniers peuvent prendre feu et causer des dommages et/ou des blessures.
- Nettoyez la hotte de cuisine régulièrement. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le filtre ou sur le ventilateur de la hotte. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.

## FOUR AUTONETTOYANT

- Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur. Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four. Vous ne devez utiliser aucun nettoyeur commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Faites attention pour ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.

Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour les modèles équipés en usine d'un cordon d'alimentation.

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise murale de bonne tension, correctement polarisée et mise à la terre conformément aux codes locaux. Il est de la responsabilité du consommateur de faire installer une prise murale correctement mise à la terre par un électricien qualifié.

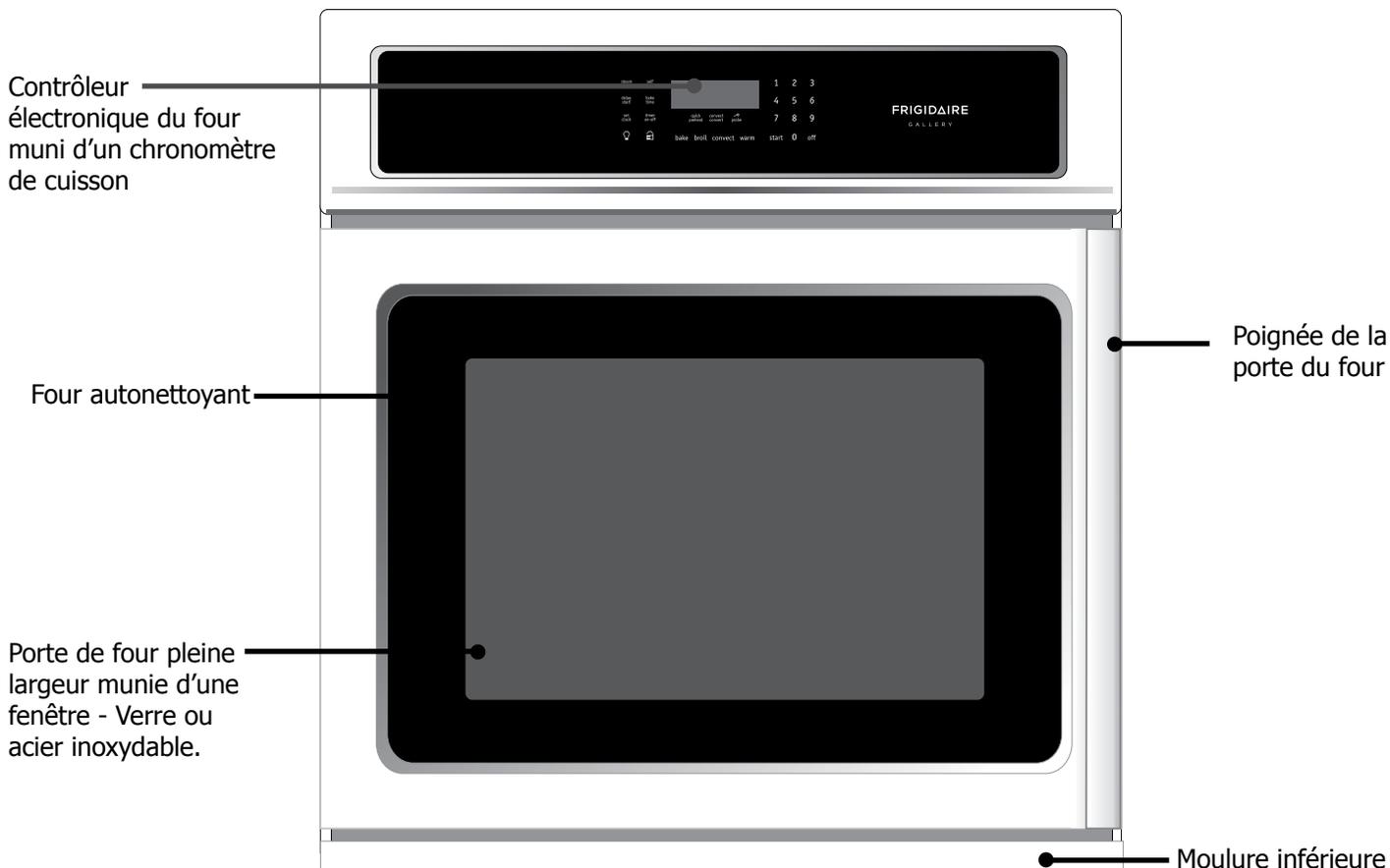
### AVERTISSEMENT

Évitez tout risque de feu ou de choc électrique. N'UTILISEZ PAS de cordon prolongateur ni de fiche d'adaptation. N'ENLEVEZ PAS la broche de mise à la terre du cordon électrique. Si cet avertissement n'est pas suivi, il pourrait en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

Référez-vous aux instructions d'installation fournies avec l'appareil pour connaître les instructions d'installation et les instructions de la mise à la terre complètes

## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Voici les caractéristiques de votre four à encastrer:



## AVANT DE RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR

### EMPLACEMENT DE L'ÉVENT DU FOUR

L'évent du four est situé **tel que montré ici**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson.



### ATTENTION

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



### AVERTISSEMENT

Protecteurs. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Utilisez le papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments lors de la cuisson tel qu'indiqué dans les recettes. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique ou un feu.

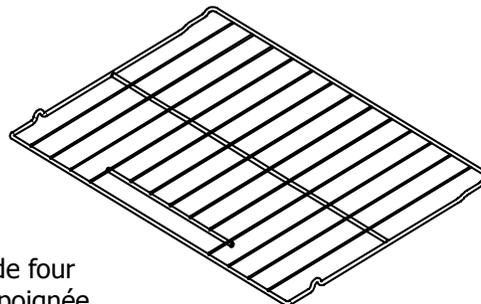
### CIRCULATION DE L'AIR DANS LE FOUR

Pour une bonne circulation d'air et des résultats de cuisson satisfaisants, laissez 2" (5,1 cm) autour des moules et assurez-vous qu'ils ne se touchent pas entre eux et qu'ils ne touchent pas à la porte, aux côtés et au fond du four.

L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.

### GRILLES DE FOUR

Le four est muni de grilles plates à poignée pouvant être placées à toutes les positions et être utilisées pour tous vos besoins lors de la cuisson.



Grille de four plate à poignée

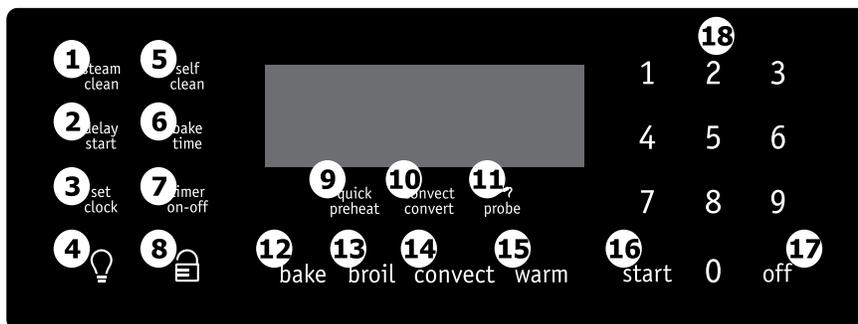
### RETRAIT, REMISE EN PLACE ET DISPOSITION DES GRILLES

- Disposer les grilles de four - Ne placez les grilles dans le four que lorsque ce dernier est froid (ou avant de l'allumer).
- Pour retirer une grille - Tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.
- Pour remettre les grilles en place - Appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez l'avant de la grille et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

# AVANT DE RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR

## FONCTIONS DES COMMANDES DU FOUR

Pour obtenir des résultats satisfaisants de votre four, il est important de bien connaître les fonctions du programmateur électronique décrites ci-dessous. Des instructions détaillées pour chacune des caractéristiques se trouvent plus loin dans ce manuel.



- 1 Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)**—Permet de nettoyer le four à la vapeur.
- 2 Delay Start (Départ différé)**—Cette fonction permet de programmer un temps de cuisson ou un cycle autonettoyant différé.
- 3 Set Clock (Réglage de l'horloge)**—Permet de régler l'heure de l'horloge au moyen des touches numériques.
- 4 Lampe du four**—Sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.
- 5 Self-Clean (Cycle autonettoyant)**—Permet de régler un cycle autonettoyant.
- 6 Bake Time (Temps de cuisson)**—Sert à entrer la durée du temps de cuisson.
- 7 Timer On-Off (Minuterie Marche/Arrêt)**—Sert à mettre en marche ou à arrêter la minuterie. Celle-ci ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.
- 8 Verrouillage du four**—Sert à verrouiller la commande et la porte du four.
- 9 Quick Preheat (Préchauffage rapide)**—Permet d'atteindre rapidement la température de préchauffage.
- 10 Convect Convert (Conversion à la convection)**—Utilisez cette fonction pour convertir les températures de cuisson régulière en température de cuisson par convection.
- 11 Probe (Sonde)**—Permet de vérifier la température interne des aliments pour obtenir le niveau de cuisson désiré.
- 12 Bake (Cuire)**—Sert à régler le mode de cuisson au four.
- 13 Broil (Griller)**—Sert à régler le mode de cuisson au grill.
- 14 Convect (Convection)**—Sert à régler les fonctions de cuisson, rôtissage ou de grill à convection.
- 15 Warm (Maintien chaud)**—Permet de garder les aliments au chaud avant d'en faire le service.
- 16 Start (Mise en marche)**—Sert à démarrer toutes les fonctions de cuisson.
- 17 Off (Arrêt)**—Permet d'arrêter toutes les fonctions du four à l'exception de l'heure et de la minuterie.
- 18 Clavier numérique**—Permet d'entrer la température et la durée.

## RÉGLAGES MINIMAL ET MAXIMAL POUR CHAQUE FONCTION DE CUISSON

FONCTION		VALEUR MINIMALE	VALEUR MAXIMALE
Préchauffage		170°F/77°C	550°F/288°C
Cuisson		170°F/77°C	550°F/288°C
Grillage		400°F/205°C	550°F/288°C
Cuisson par convection		170°F/77°C	550°F/288°C
Rôtissage par convection		170°F/77°C	550°F/288°C
Grillage par convection		400°F/205°C	550°F/288°C
Cuisson lente		Lo 225°F/108°C	Hi 275°F/135°C
Sonde thermique		Lo 140°F/60°C	Hi 210°F/99°C
Minuterie	Mode 12 H	0:01 Min	11:59 H/Min
	Mode 24 H	0:01 Min	11:59 H/Min
Horloge	Mode 12 H	1:00 H/Min	12:59 H/Min
	Mode 24 H	0:00 H/Min	23:59 H/Min
Mise en marche différée	Mode 12 H	1:00 H/Min	12:59 H/Min
	Mode 24 H	0:00 H/Min	23:59 H/Min
Temps de cuisson	Mode 12 H	0:01 Min	5:59 H/Min
	Mode 24 H	0:01 Min	5:59 H/Min
Durée du cycle autonettoyant		2 heures	4 heures

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Utilisez la touche **Set Clock** pour régler l'horloge. L'horloge peut être réglée en mode 12 ou 24 heures. Par défaut, l'horloge est réglée en mode d'affichage 12 heures. Lorsque le four est branché pour la première fois ou s'il y a eu une panne de courant, l'heure indiquée sur l'afficheur clignote.

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

1. Appuyez sur **Set Clock**. **CLO** s'affiche.
2. Appuyez sur **1 3 0** sur le clavier numérique pour régler l'heure à 1:30. **CLO** demeure affiché.
3. Appuyez sur **Start**. **CLO** s'éteint et l'horloge se met en marche.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE EN MODE 12 OU 24 HEURES

1. Appuyez et maintenez la touche **Set Clock** pendant 6 secondes. **CLO** s'affiche.
2. Continuez de maintenir la touche jusqu'à ce que **12Hr dAY** ou **24Hr dAY** apparaisse et que la commande du four émette un signal sonore.
3. Appuyez sur la touche **Self Clean** pour passer de 12 à 24 heures. L'afficheur indique **12Hr dAY** (pour le mode d'affichage 12 heures) ou **24Hr dAY** (pour le mode d'affichage 24 heures).
4. Appuyez sur la touche **Start** pour accepter le changement ou appuyez sur la touche **Off** pour l'annuler.
5. Réglez l'heure de nouveau tel qu'indiqué plus haut. Si le mode d'affichage 24 heures a été choisi, l'horloge affiche l'heure de 0:00 à 23:59.

## RÉGLAGE DE LA FONCTION CUISSON CONTINUE OU ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 6 HEURES

Les touches **Timer on-off** et **Self-Clean** contrôlent le mode Cuisson continue ou économie d'énergie 6 heures. La commande du four est réglée en usine en mode Économie d'énergie 6 heures lequel éteindra le four s'il est laissé en marche pour plus de 6 heures. Si nécessaire, le four peut être programmé pour ne pas s'arrêter après 6 heures de fonctionnement continue.

**Pour régler le four pour une cuisson continue ou en mode Économie d'énergie 6 heures**

1. Appuyez et maintenez la touche **Timer on-off** pendant 6 secondes. Après 6 secondes **6hr OFF** ou **StAY On** apparaît et la commande du four émet un signal sonore.
2. Appuyez sur la touche **Self-Clean** pour passer du mode économie d'énergie 6 Heures au mode Cuisson continue.
3. Appuyez sur la touche **Start** pour accepter le changement ou appuyez sur la touche **Off** pour l'annuler.

**6Hr OFF** indique que la commande du four est en mode Économie d'énergie 6 Heures. **StAY On** indique que la commande du four est en mode Cuisson continue.

## AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE (FAHRENHEIT OU CELSIUS)

Les touches **Broil** et **Self Clean** contrôlent l'affichage de la température en degrés Fahrenheit (°F) ou en degrés Celsius (°C). La commande du four peut être programmé pour afficher en °F ou °C. Le four est réglé en usine pour afficher par défaut en degrés °F.

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

1. Pour savoir si l'afficheur est réglé pour afficher en degrés °F ou en degrés °C, appuyez sur la touche **Broil** et maintenez la pendant 6 secondes. **550°** apparaît, **Broil** clignote à l'écran, et un signal sonore se fait entendre. Si **F** apparaît, la commande du four est réglée pour afficher en degrés Fahrenheit. Si **C** apparaît, la commande du four est réglée pour afficher en degrés Celsius.
2. Appuyez sur la touche **Self Clean** pour passer d'un affichage en degrés °F à un affichage en degrés °C.
3. Appuyez sur la touche **Start** pour accepter le changement ou appuyez sur la touche **Off** pour l'annuler.

## RÉGLAGE EN MODE SILENCIEUX

Les touches **Delay Start** et **Self Clean** contrôlent le mode silencieux. Cette fonction permet de faire fonctionner le four sans qu'il n'émette de signaux sonores. Si vous le désirez, vous pouvez programmer le four pour qu'il fonctionne en mode silencieux, puis revenir plus tard au fonctionnement normal avec les signaux sonores.

**Pour passer du mode de fonctionnement avec des signaux sonores audibles à un mode de fonctionnement silencieux**

1. Pour régler le four en mode de fonctionnement sonore ou en mode silencieux, appuyez et maintenez la touche **Delay Start**. "-- --" apparaît et **Delay** clignote. Après 6 secondes **bEEP On** ou **bEEP OFF** apparaît à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche **Self Clean** pour passer du mode sonore normal au mode silencieux. L'écran affiche **bEEP On** ou **bEEP OFF**. Si **bEEP On** apparaît, la commande du four est réglée en mode sonore normal. Si **bEEP OFF** apparaît, la commande du four est réglée en mode silencieux.
3. Appuyez sur la touche **Start** pour accepter le changement ou appuyez sur la touche **Off** pour l'annuler.

## NOTE

La commande du four émet toujours un signal sonore à la fin d'un temps écoulé sur la minuterie et lorsque la température réglée est atteinte, même si vous avez réglé la commande pour qu'elle fonctionne en mode de fonctionnement silencieux.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La touche **Timer on-off** permet de régler la minuterie, laquelle peut servir de minuterie supplémentaire durant l'utilisation de toutes les autres fonctions du four.

**Pour régler la minuterie** (exemple: 5 minutes)

1. Appuyez sur la touche **Timer on-off**. -- -- apparaît et **Timer** clignote. Utilisez les touches du clavier numérique pour régler le temps désiré.
2. Appuyez sur la touche **Start**. La minuterie débute son compte à rebours et **Timer** demeure affiché. Lorsque le temps est écoulé, **End** et **Timer** s'affichent. La commande du four émet 3 signaux sonores toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la touche **Timer on-off** soit appuyée.
3. Pour arrêter la minuterie avant que le temps programmé soit écoulé, appuyez sur la touche **Timer on-off**.

### NOTE

Si vous n'appuyez pas sur la touche **Start**, l'afficheur retourne à l'heure actuelle après 25 secondes. La minuterie ne démarre pas et n'arrête pas la cuisson.

## RÉGLAGE DE LA FONCTION VERROUILLAGE

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

**Pour activer le verrouillage du four:**

1. Appuyez et maintenez la touche  pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, **door lock** apparaît, un signal sonore se fait entendre, **DOOR** et l'icône  clignotent.
3. Une fois verrouillé, **DOOR** et l'icône arrêtent de clignoter et demeurent visible à l'écran avec **Loc**.

**Pour réactiver le fonctionnement normal du four:**

1. Appuyez et maintenez la touche  pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, **door lock** apparaît, un signal sonore se fait entendre, **DOOR** et l'icône  clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.
3. Le four est dorénavant complètement opérationnel.

## LAMPES DU FOUR

Votre four est muni de deux lampes. Les lampes du four s'allument et s'éteignent automatiquement lorsque la porte s'ouvre.

Les lampes peuvent être allumées lorsque la porte est fermée en appuyant sur la touche lampe du four située sur le panneau de commandes. Les lampes du four demeurent éteintes lorsque le four est verrouillé.

### NOTE

Les lampes de four ne fonctionnent pas lorsque l'appareil est en mode autonettoyant.

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

1. Appuyez sur la touche .
2. Les lampes du four sont recouvertes d'un protecteur en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. Pour remplacer les lampes du four, référez-vous à la section remplacement de l'ampoule du four.

## RÉGLAGE DU PRÉCHAUFFAGE

La touche **Quick Preheat** est utilisée lorsque les recettes exigent le préchauffage du four. Un signal sonore se fait entendre pour indiquer que le four a atteint la température réglée et qu'il est temps d'y placer la nourriture. Le préchauffage peut être programmé à des températures situées entre 170°F et 550°F. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lors du rôtiage ou de la cuisson d'aliment en casserole.

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

**Pour régler la température de préchauffage à 350°F:**

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur la touche **Quick Preheat. 350** apparaît. Appuyez sur la touche **Start**.
3. **350** et **Preheat** s'affichent pendant que le four préchauffe.
4. Appuyez sur la touche **Off** lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction préchauffage.

**Pour modifier la température de préchauffage pendant que le four préchauffe (ex: changer de 350°F à 425°F):**

1. Appuyez sur la touche **Quick Preheat. 350** apparaît.
2. Entrez la nouvelle température de préchauffage.
3. Appuyez sur la touche **Start. 425** apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur la touche **Off** lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction préchauffage.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## NOTE

- Pendant les premiers moments du préchauffage, le ventilateur de convection est activé pour permettre au four d'atteindre plus rapidement la température programmée. Les éléments de cuisson, du gril et de la convection seront également activés afin de mieux distribuer la chaleur.
- Un signal sonore se fait entendre lorsque la température réglée est atteinte.
- Lorsque le four atteint la température programmée, un signal sonore se fait entendre et **Preheat** s'éteint. La température programmée du four s'affiche et la cuisson continue à cette température.
- Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le four.

## RÉGLAGE DE LA CUISSON AU FOUR

La touche **Bake** permet de régler le four pour une cuisson normale. Si vous désirez effectuer un préchauffage référez-vous à la section précédente. Le four peut être réglé pour une température de cuisson située entre 170°F et 550°F.

### Pour régler une température de cuisson à 375°F:

1. Disposez les grilles du four.
2. Appuyez sur la touche **Bake**. **350** apparaît.
3. Appuyez sur les touches **3 7 5**.
4. Appuyez sur la touche **Start**. La température actuelle du four apparaît. Un signal sonore se fait entendre lorsque la température atteint 375°F, et **375°F** s'affiche à l'écran
5. Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le four.

## NOTE

Appuyez sur la touche **Off** pour annuler cette fonction en tout temps.

### Pour changer la température de cuisson (ex: modifier la température de 375°F à 425°F):

1. Si le four a été programmé à 375°F et la température du four doit être changée à 425°F, appuyez sur la touche **Bake** et **375** apparaît.
2. Appuyez sur les touches **4 2 5**.
3. Appuyez sur la touche **Start**.

## Conseils pour la cuisson au four

### Pour de meilleurs résultats:

- Attendez que le four ait complètement préchauffé avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, lorsque vous cuisinez des gâteaux sur 2 grilles, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (Fig. 1) et positionnez les ustensiles comme indiqué à la figure 2. Laissez au minimum 2 pouces (5 cm) d'espace entre les ustensiles pour permettre la circulation d'air.
- 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 ou le temps de cuisson pour empêcher que les aliments soient trop brunis. Les ustensiles au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats.

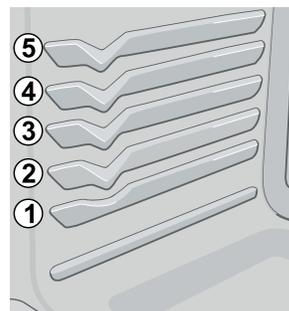


Figure 1

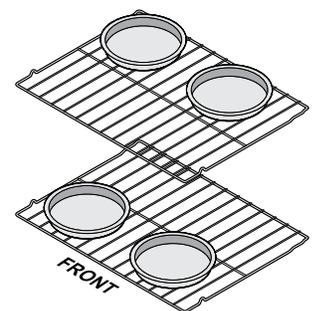


Figure 2

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU GRIL

Ce mode de cuisson est idéal pour les pièces de viande de poisson et de poulet d'une épaisseur de 1". Il permet de cuire les pièces de viande tendres avec une chaleur directe. La touche **Broil** est utilisée pour le mode de cuisson au grill. La fonction de cuisson au grill peut être programmée à des températures allant de 400°F à 550°F. La température par défaut pour ce mode de cuisson est 550°F.

### Pour régler une cuisson au grill à 500°F:

1. Placez la grille de la lèchefrite, puis disposez l'aliment à cuire sur la grille de la lèchefrite. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille. La graisse exposée à la chaleur pourrait prendre feu.
2. Positionnez la grille du four et placez-y la lèchefrite. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément du grill. Préchauffez le four pendant 5 minutes avant de démarrer la cuisson au grill.
3. Appuyez sur la touche **Broil**. **550** s'affiche.



## AVERTISSEMENT

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



## ATTENTION

Utilisez toujours de maniques ou de gants isolant pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, ainsi que les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures. N'utilisez pas la lèchefrite sans son couvercle. Ne couvrez pas la lèchefrite ou le couvercle de papier d'aluminium; la graisse exposée pourrait prendre feu.

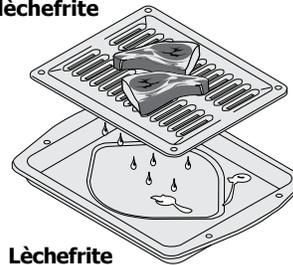
4. Appuyez sur **5 0 0**. Si une température inférieure de grillage est désirée (la température minimale pour la cuisson au grill est 400°F), entrez cette dernière avant de passer à l'étape suivante.
5. Appuyez sur la touche **Start**. La cuisson au grill débute. **500°F** apparaît. **Fermez la porte du four lors du grillage.**
6. Griller la viande sur le premier côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites dorer le second côté. Assaisonnez et servez. Toujours tirez la grille à la position d'arrêt avant de retourner ou retirer la nourriture.
7. Pour arrêter le grillage, Appuyez sur **Off**.

### Conseils pour la cuisson au grill:

- Le grillage est un mode de cuisson d'exposition directe à la chaleur radiante et peut dégager de la fumée. S'il y a trop de fumée, éloignez la nourriture de l'élément (en déplaçant la grille).
- Pour obtenir un grillage optimal, faites préchauffer l'élément du grill pendant 2 minutes. Griller la viande sur le premier côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites dorer le second côté. Assaisonnez et servez.
- Si vous utilisez une grille à rôtir, préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant d'y placer la nourriture.

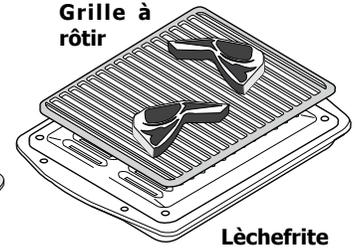
Accessoires disponible par le biais de la brochure:

Couvercle de lèchefrite



Lèchefrite

Grille à rôtir



Lèchefrite et couvercle

### Recommandations pour la cuisson au grill

Aliments	Position de la grille	Réglage de la température	Temps cuisson (minutes)		Température interne	Cuisson
			1st side	2nd side		
Steak 1" d'épaisseur	4 <sup>ème</sup>	550°F (288°C)	6	4	145°F (63°C)	Medium*
Steak 1" d'épaisseur	4 <sup>ème</sup>	550°F (288°C)	7	5	160°F (71°C)	Medium-Bien cuit
Steak 1" d'épaisseur	4 <sup>ème</sup>	550°F (288°C)	8	7	170°F (77°C)	Bien cuit
Côtelette de porc de ¾"	4 <sup>ème</sup>	550°F (288°C)	8	6	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet - avec os	3 <sup>ème</sup>	450°F (232°C)	20	10	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet - sans os	3 <sup>ème</sup> ou 4 <sup>ème</sup>	450°F (232°C)	8	6	170°F (77°C)	Bien cuit
Poisson	3 <sup>ème</sup>	500°F (260°C)	13	N/A	170°F (77°C)	Bien cuit
Crevettes	3 <sup>ème</sup>	550°F (288°C)	5	N/A	170°F (77°C)	Bien cuit
Hamburger 1" d'épaisseur	4 <sup>ème</sup>	550°F (288°C)	6	4	135°F (57°C)	Rare*
Hamburger 1" d'épaisseur	3 <sup>ème</sup> ou 4 <sup>ème</sup>	550°F (288°C)	9	7	145°F (63°C)	Medium*
Hamburger 1" d'épaisseur	3 <sup>ème</sup> ou 4 <sup>ème</sup>	550°F (288°C)	10	8	170°F (77°C)	Bien cuit

\* Le département de l'agriculture des États-Unis a déclaré, "La consommation du boeuf saignant est populaire, **mais vous devez savoir que cuire le boeuf à seulement 140°F/60°C peut permettre à certains organismes responsables des empoisonnements alimentaires de survivre.**" (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1995.) La température la plus basse recommandée par le USDA est de 145°F (63°C) pour le boeuf frais cuit de medium à saignant; et de 170°F (77°C) pour le boeuf frais bien cuit.

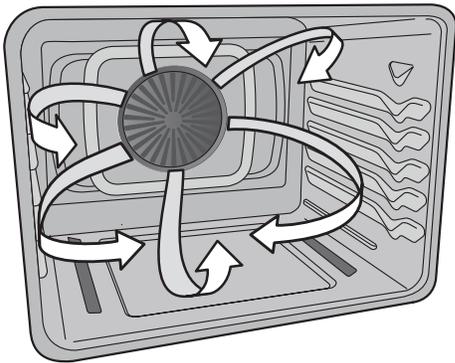
# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## CUISSON À CONVECTION

La cuisson à convection utilise les éléments chauffants et le ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans le four (Figure 1).

### Avantages de la cuisson à convection:

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



Circulation de l'air lors de la cuisson par convection - Figure 1

## RÉGLAGE DE LA CUISSON À CONVECTION

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. La fonction de cuisson à convection peut être programmée pour cuire à des températures allant de 170°F à 550°F. La température par défaut est 350°F.

### Pour régler une cuisson à convection à 375°F:

1. Disposez les grilles dans le four.
2. Appuyez sur la touche **Convect**. **Convect** et **bake** clignotent et 350 apparaît à l'écran. Si une cuisson à convection à **350°F** est désirée, appuyez sur **start**.
3. Appuyez sur les touches **3 7 5**. **Convect** et **bake** continue de clignoter, et **375°F** disparaît de l'écran.
4. Appuyez sur la touche **start**. La température actuelle du four et l'icône du ventilateur s'affichent. Un signal sonore se fait entendre lorsque la température atteint 375°F, et l'écran affiche **375°F**, **Convect**, **Bake**, et l'icône du ventilateur.
5. Placez la nourriture dans le four

### Conseils pour la cuisson à convection:

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- 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. Dans le cas contraire, vous pouvez facilement diminuer cette température en utilisant la fonction de conversion à convection.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson des gâteaux, placez ces dernières aux positions 1 et 4 (Figure 2) et positionnez les ustensiles comme indiqué à la figure 3. Laissez au minimum 2 pouces (5 cm) d'espace entre les ustensiles pour permettre la circulation d'air.
- 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 ou le temps de cuisson pour empêcher que les aliments soient trop brunis. Les ustensiles au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- La plupart des produits de boulangerie (à l'exception des gâteaux) doivent être cuits dans des ustensiles de cuisson sans côtés dans des ustensiles de cuisson ou aux côtés peut élevés afin de permettre à l'air de circuler.

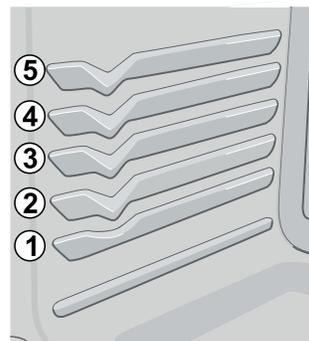


Figure 2

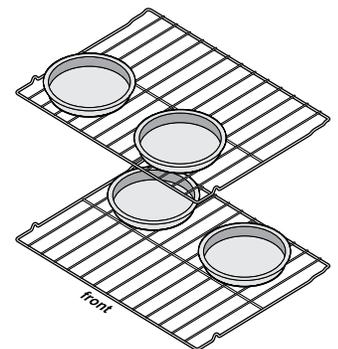


Figure 3

### NOTE

Le ventilateur de convection démarre aussitôt que le four est réglé pour une cuisson par convection. L'icône ventilateur tournant à l'intérieur d'un carré apparaît à l'écran pour indiquer que le ventilateur à convection est activé. Les éléments du mode de cuisson au four, celui du mode convection ainsi que celui du mode grill démarrent également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

Appuyez sur la touche **off** pour annuler la fonction en tout temps.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DE LA CONVERSION À LA CONVECTION

La conversion à convection permet de convertir automatiquement à la cuisson à convection les recettes à cuisson conventionnelle. Lorsqu'elle est réglée correctement, cette fonction est conçue pour afficher la température convertie (réduite). L'option de conversion à la convection ne peut être utilisée qu'avec la cuisson à convection. Elle peut être utilisée avec la fonction de mise en marche différée et une durée de cuisson. Pour plus de détails sur la mise en marche différée, reportez-vous à la page 16. Pour plus de détails sur le réglage des temps de cuisson, reportez-vous à la page 15. Si la conversion à la convection est utilisée avec les fonctions Temps de cuisson et Mise en marche différée, CF (Check Food: vérifiez les aliments) s'affiche sur le tableau de commande lorsque 75% de la durée de cuisson programmée aura été atteint. La commande émet 3 long signaux sonores à intervalles réguliers, jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. **End** s'affiche à l'écran et la commande continue à émettre des signaux sonores à l'intervalle réguliers jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Off** (Arrêt).

### Pour régler le four pour une cuisson à convection à une température de 400°F:

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur la touche **Convect**. **Convect** et **bake** clignotent et **350** apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur les touches **4 0 0**. **Convect** et **bake** continue de clignoter, et **400°F** apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur la touche **Start**.
5. Appuyez sur les touches **Bake Time** ou **Delay Start** si nécessaire.
6. Appuyez sur la touche **Convect convert**, et le four commence à chauffer. La température affichée est 25°F plus basse que celle de la température programmée précédemment. La température actuelle du four et l'icône du ventilateur s'affichent. Un signal sonore se fait entendre lorsque la température du four atteint 375°F, et l'écran affiche **375°**, **Convect**, **Bake**, et l'icône du ventilateur.
7. Placez la nourriture dans le four.

### NOTE

Lorsque vous utilisez une durée de cuisson inférieure à 20 minutes, la conversion à convection ne fera retentir aucun signal sonore et le message **CF** ne s'affichera pas.

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

Les éléments de la cuisson au four, de la cuisson à convection et du gril démarreront également pour assurer une meilleure distribution de chaleur, une cuisson plus rapide et plus uniforme.

## RÉGLAGE DU GRIL À CONVECTION

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les coupes de viande, de poisson et de la volaille plus épaisses. La cuisson par gril à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Ce mode de cuisson utilise l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four. La fonction de cuisson au gril traditionnelle et à convection peut être programmée pour cuire à des températures situées entre 400°F et 550°F. La température par défaut est 550°F.

### Pour régler la température de la cuisson au gril à convection à 500°F:

1. Disposez les grilles du four. Appuyez sur la touche **Convect**; **350** s'affiche, **convect** et **bake** clignotent.
2. Appuyez sur la touche **Convect** deux autres fois; **550** apparaît, **Convect** et **broil** clignotent.
3. Appuyez sur **5 0 0**.
4. Appuyez sur la touche **Start**.
5. **550**, **Convect**, **Broil**, et l'icône ventilateur s'affichent.
6. Après 2 minutes de préchauffage, placez la nourriture dans le four.

### NOTE

Le signal sonore du préchauffage se fait entendre lors de l'utilisation de cette fonction.

### Conseils pour la cuisson au gril à convection:

- Pour obtenir un grillage optimal, faites préchauffer l'élément du grill pendant 2 minutes. Tirez la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille lorsque vous cuisinez au gril. Elle permet de garder la graisse loin de la chaleur intense provenant de l'élément chauffant du gril.
- Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. Si vous utilisez une grille à rôti, préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant la cuisson. Grillez la viande sur une côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites griller l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- La cuisson au gril à convection est généralement plus rapide que la cuisson au gril traditionnelle. Vérifiez le degré de cuisson après le temps de cuisson minimal recommandé.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU RÔTISSAGE À CONVECTION

Ce mode de cuisson convient bien à la cuisson des coupes tendres de boeuf, d'agneau, de porc et de volaille. Ce type de cuisson permet de cuire la viande plus rapidement. Le rôtissage à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Lors du rôtissage à convection, les éléments chauffants du four, de la cuisson à convection et du gril ainsi que le ventilateur démarrent également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur. La fonction de rôtissage à convection peut être programmée à des températures situées entre 170°F et 550°F. La température par défaut est 350°F.



### AVERTISSEMENT

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

### Pour régler la température du rôtissage à convection à 375°F:

1. Disposez les grilles et placez la nourriture à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur la touche **convect**; **350** apparaît; **Convect** et **bake** clignotent.
3. Appuyez sur **Convect** de nouveau; **350** apparaît, **Convect** et **roast** clignotent.
4. Entrez la température de rôtissage à convection désirée, i.e.: **3 7 5**.
5. Appuyez sur la touche **Start**. La température actuelle du four s'affiche sur l'écran. **Convect**, **roast** et l'icône du ventilateur s'affichent. Les éléments de cuisson, de grillage et de convection démarrent pour assurer une meilleure distribution de la chaleur

### Conseils pour le rôtissage à convection:

- Utilisez une lèchefrite et sa grille ainsi qu'une grille de rôtissage. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage supporte la pièce de viande.
- Placez une grille de four à la position de grille numéro 1.
- Aucun préchauffage n'est pas nécessaire pour le rôtissage à convection.
- Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. N'utilisez pas la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.

## RÉGLAGE D'UN TEMPS DE CUISSON

Utilisez la fonction Temps de cuisson lorsque vous désirez programmer le four pour qu'il cuise pendant un certain temps et s'éteigne automatiquement lorsque ce temps est écoulé.

Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint et émet un signal sonore. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection et cuisson lente.

### Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four (exemple: cuire à 350°F pendant 30 minutes):

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure exacte.
2. Disposez la ou les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur la touche **Bake. 350** apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur la touche **Start**. La température actuelle dans le four apparaît à l'écran.
5. Appuyez sur la touche **Bake Time. -- --** apparaît.
6. Entrez le temps de cuisson en appuyant sur **3 0**.
7. Appuyez sur la touche **Start**. Une fois la cuisson débuté, l'heure apparaît à l'écran.

Appuyez sur la touche **Off** lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour arrêter la cuisson. Un temps de cuisson de **0** minute peut également être entré pour annuler la fonction de cuisson minutée et conserver le mode de cuisson en cours. Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée:

1. **End** et l'heure du jour s'affichent. Le four s'éteint automatiquement.
2. La commande émet 3 signaux sonores et elle continue d'émettre 3 signaux sonores toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Off**.



### NOTE

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

Une fois la cuisson minutée débutée, un signal sonore se fait entendre quand la température du four a atteint la température réglée.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DE LA MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE



### ATTENTION

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas les aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, 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.

Les touches **Bake**, **Convect**, **Bake time** et **Delay start** contrôlent la fonction mise en marche. La minuterie automatique de la mise en marche différée démarre et arrête le four à l'heure programmée.

**Pour programmer la mise en marche du four différée avec la fonction de cuisson au four (exemple: cuire à 375°F pendant 30 minutes, débutant à 5:30).**

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure du jour.
2. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur la touche **Bake**. **350** apparaît à l'écran.
4. Entrez la température désirée, i.e.: appuyez sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur la touche **Start**. La température actuelle du four apparaît à l'écran.
6. Appuyez sur la touche **Bake Time** et entrez **3 0** à l'aide des touches numériques.
7. Appuyez sur la touche **Start**.
8. Appuyez sur la touche **Delay Start**.
9. Entrez l'heure de départ de la cuisson désirée; appuyez sur **530**.
10. Appuyez sur la touche **Start**.

Lorsque la fonction de mise en marche différée démarre, la température de cuisson programmée s'affiche à l'écran. **Delay**, **Bake** et **l'heure du jour** apparaissent à l'écran. Une fois que l'heure de départ programmée est atteinte, la température du four actuelle s'affiche sur la commande et **Delay** disparaît de l'écran. Le four commence à cuire à la température programmée.

## RÉGLAGE DU MAINTIEN CHAUD

La touche **Warm** permet de garder chaud les aliments avant de les servir une fois leur cuisson terminée. Pour démarrer la fonction de maintien chaud, appuyez sur la touche **Warm**. Le température du four demeure à 170°F (77°C), pour conserver les aliments au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson.

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

### Conseils pour le maintien chaud:

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

### Pour régler le maintien chaud:

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur la touche **warm**. **HLd** apparaît.
3. Appuyez sur la touche **Start**. Si vous appuyez sur la touche **Start** dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud est annulée.
4. Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps en appuyant sur la touche **Off**.

### Pour régler le démarrage automatique de la fonction de maintien au chaud:

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four. Réglez le four correctement pour la cuisson minutée ou la mise en marche différée.
2. Appuyez sur la touche **warm**. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien chaud est annulée.
3. Appuyez sur la touche **Start**. **HLd** disparaît et la température s'affiche. La fonction de maintien chaud est réglée pour démarrer automatiquement lorsque la cuisson minutée est terminée.
4. Vous pouvez arrêter la fonction maintien chaud en tout temps en appuyant sur la touche **Off**.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## CUIRE À L'AIDE DE LA SONDE

### ⚠ ATTENTION

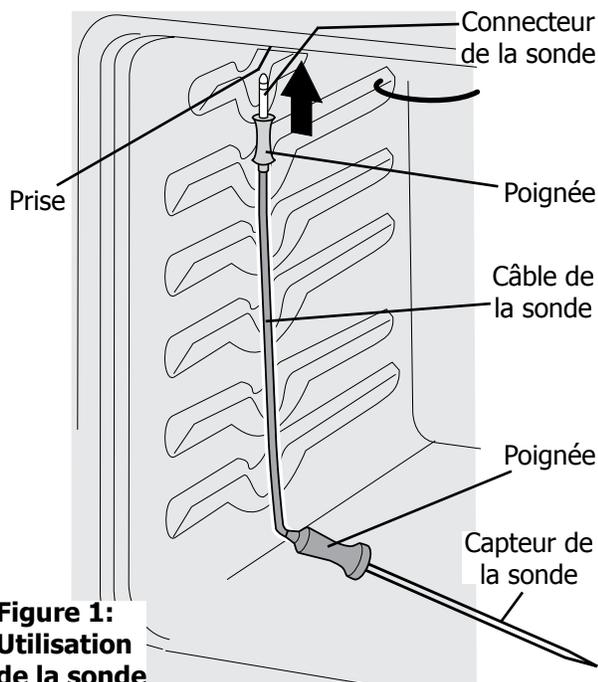
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. En tout temps, insérez et retirez la sonde à l'aide de ses poignées et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson des aliments tels que des rôtis, du jambon ou de la volaille.

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

Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction probe vous avertie lorsque l'intérieur de l'aliment a atteint la température cible désirée.

Lorsqu'elle est en fonction, la sonde montre sur l'afficheur la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte pour vérifier le thermomètre.



### 📌 NOTE

La prise de la sonde peut aussi être située sur la partie supérieur du four

### ➡ IMPORTANT

- Ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four. N'utilisez que la sonde fournie avec votre four. Brancher une autre sonde ou un autre dispositif dans la prise de la sonde peut endommager la commande du four, le système électronique de l'appareil et la prise de la sonde.
- Avant de démarrer un cycle autonettoyant, assurez-vous que la sonde a été enlevée de l'intérieur du four. Faites décongeler complètement les produits surgelés avant d'y insérer la sonde.

### Insertion correcte de la sonde

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

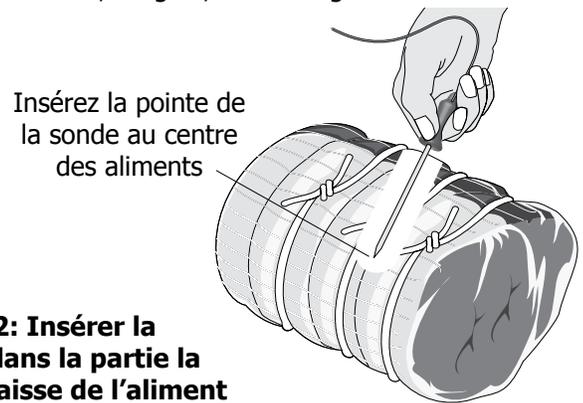


Figure 2: Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment

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

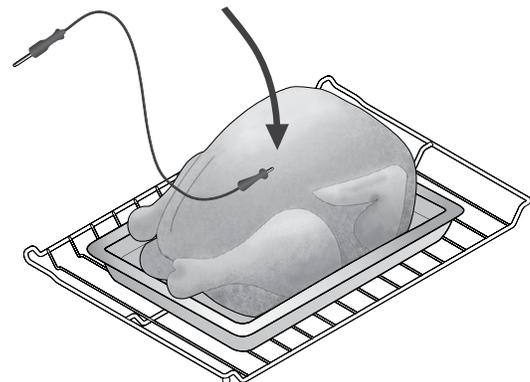


Figure 3: Sonde insérée dans la partie la plus épaisse de la poitrine.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## Réglage de la sonde:

1. Insérez la sonde dans l'aliment. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées aux positions désirées 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 (voir figure 1 de la page 17).
3. Lorsque la sonde est détectée, un signal sonore de confirmation est émis, l'icône de la sonde s'allume et la température actuelle de la sonde s'affiche sur le tableau de commande (voir figure 1). Fermez la porte du four.



Figure 1: Sonde détectée affichant sa température

4. Appuyez sur la touche **Probe**. Entrez la température cible à atteindre pour l'aliment que vous désirez cuire à l'aide des touches numériques. La température cible minimale est 140°F (60°C) et la température cible maximale est 210°F (99°C). La température par défaut est 170°F (77°C).
5. Appuyez sur la touche **start** pour accepter la température cible.
6. Au besoin, réglez les fonctions **preheat, bake, convection bake, convection roast, ou convection convert** et, si nécessaire, réglez la température du four en conséquence.
7. La commande du four émet 3 signaux sonores lorsque la température cible interne est atteinte. À ce moment, la commande du four passe en mode **Warm (Hld)**, et la température interne actuelle de la sonde alterne à l'écran. La fonction de maintien chaud Warm permet de garder la température du four à 170°F (77°C) pendant 3 heures ou jusqu'à ce que la fonction soit annulée.

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **Off**.

## Pour choisir le réglage qui est activé lorsque la température cible est atteinte:

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

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

1. Appuyez sur la touche **Probe** et maintenez-la pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **Self Clean** jusqu'à ce que **Conitnu** s'affiche à l'écran (voir figure 2), puis appuyez sur la touche **Start** pour accepter le réglage.



Figure 2: La sonde est réglée pour continuer la cuisson

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

1. Appuyez sur la touche **Probe** et maintenez-la pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **Self Clean** jusqu'à ce que **CAnCEL** s'affiche (voir figure 3), puis appuyez sur la touche **Start** pour accepter le réglage.



Figure 3: La sonde est réglée pour arrêter la cuisson

## Message Probe too hot (sonde trop chaude):

Le message **Prob... Too... Hot...** (sonde trop chaude) clignote à l'écran pour indiquer que la sonde a atteint une température dépassant 250°F (121°C). Si la sonde n'est pas retirée, ce message pourra continuer à s'afficher jusqu'à ce que le capteur atteigne 300°F (149°C) ou une température plus élevée, puis le four s'éteint automatiquement. Assurez-vous que la sonde est entièrement insérée dans l'aliment.

## NOTE

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

Si la sonde est retirée de la prise uniquement, la fonction de la sonde est automatiquement annulée, mais le four continue la cuisson. Si la sonde est retirée de l'aliment uniquement, la fonction de la sonde reste active et pourrait générer un message de sonde trop chaude.

Pour modifier la température cible en cours de cuisson, appuyez une fois sur **Probe**. Utilisez les touches numériques pour modifier la température cible. Appuyez sur **Start** pour confirmer les modifications.

Pour en savoir plus, visitez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉTABLIR LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

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

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

### NOTE

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

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

1. Lorsque le four est éteint, appuyez et maintenez la touche 7 jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (environ 6 secondes).
2. Appuyez sur la touche **Start**. La commande du four est maintenant réinitialisée aux réglages par défaut.

## AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

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

### Pour augmenter la température du four:

1. Appuyez sur **Bake** pendant 6 secondes. **UPO 0** apparaît à l'écran.
2. Pour augmenter la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré. Par exemple, pour augmenter la température de 30°F, appuyez sur **3 0**. La température peut être augmentée de 35°F (19°C) au maximum.
3. Appuyez sur **Start** pour valider le changement de température et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **Off** pour annuler le changement au besoin.

### Pour diminuer la température du four:

1. Appuyez sur **Bake** pendant 6 secondes. **UPO 0** apparaît à l'écran.
2. Pour diminuer la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré. Par exemple, pour -30°F, appuyez sur **3 0**. Appuyez ensuite sur **Self Clean**. La température peut être diminuée de 35°F (19°C) au maximum.
3. Appuyez sur **Start** pour valider le changement de température et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **Off** pour annuler le changement au besoin.

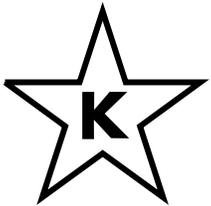
### NOTE

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

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

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE SABBAT (à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives)



Les touches **Bake time** et **Start** sont utilisées pour régler le mode sabbat. Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles possédant le mode sabbat, rendez-vous au <http://www.star-k.org>.

Le mode sabbat ne peut être utilisé qu'avec la fonction cuisson au four. Une fois qu'il a été réglé correctement pour une cuisson en mode sabbat, le four fonctionne tant que ce mode n'est pas annulé. Le mode sabbat désactive la fonction économie d'énergie 6 heures programmé à l'usine.

Si vous désirez que les lampes du four soient allumées durant le mode sabbat, appuyez sur la touche **Oven light** avant d'activer le mode sabbat. Lorsque les lampes du four sont allumées et que le mode sabbat est mis en marche, les lampes du four demeurent allumées jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé. Si vous désirez éteindre les lampes du four, assurez-vous de le faire avant d'activer le mode sabbat.

### ➔ IMPORTANT

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

### Pour programmer une mise en marche immédiate du four et activer le mode sabbat (exemple: cuisson à 350°F):

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four. Appuyez sur **Bake**. **350°F** apparaît. Appuyez sur **Start**. La température actuelle du four apparaît à l'écran.
3. Si vous désirez régler le four pour une cuisson minutée ou une mise en marche différée, vous pouvez le faire maintenant. Si non, passez à l'étape 5. Référez à la section **Temps de cuisson/ mise en marche différée** pour les instructions complètes. Souvenez-vous que le four s'éteint après un **Bake time** ou un **Delayed Bake Time**. Celles-ci ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/fêtes juives. La durée maximale de cuisson pouvant être réglée est de 5 heures & 59 minutes.
4. Le four s'allume et commence à chauffer.
5. Appuyez et maintenez les deux touches **Bake time** et **Delayed Bake Time** pendant 3 secondes. **SAb** apparaît. Lorsque le mode sabbat est réglé correctement, **SAb** apparaît à l'écran. La commande du four n'émet plus de signaux sonores et aucun autre changement ne s'affiche.

6. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **Off** (cette procédure éteint le four seulement).
7. Pour éteindre le mode sabbat, appuyez simultanément sur les deux touches **Bake Time** et **Delayed Bake Time** pendant 3 secondes. **SAb** disparaît de l'écran.

### 📌 NOTE

- Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson débutée en appuyant sur la touche **Bake**, puis en entrant la nouvelle température à l'aide des touches numériques. Par exemple, pour passer de 350°F à 425°F, appuyez sur **4 2 5**. Ensuite, appuyez sur la touche **Start** deux fois.
- Seules les commandes suivantes peuvent être utilisées en mode sabbat: **Touches numériques, Bake, Start, et Off**. Toutes les autres touches ne peuvent pas être utilisées en mode sabbat.
- L'écran n'affiche aucun changement de température et aucun signal sonore n'est émis lorsque le four est programmé en mode sabbat.

### Panne de courant lorsque la commande est en mode sabbat:

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Lorsque le courant revient, **SF** (Sabbath Feature) apparaît à l'écran et le four ne se remet 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 durant le sabbat et les fêtes juives.

Après le sabbat, désactivez le mode sabbat. Appuyez simultanément sur les touches **Bake time** et **Delayed Bake** tenez-les enfoncées pendant 3 secondes. **SAb** disparaît de l'écran et les fonctions normales du four peuvent être de nouveau utilisées.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## NETTOYAGE À LA VAPEUR (STEAM CLEAN)

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

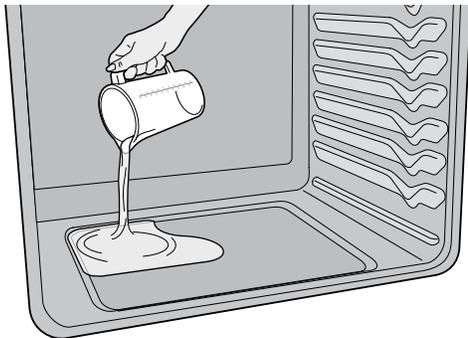
### ATTENTION

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

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

#### Pour régler un nettoyage à la vapeur:

1. Le four doit être à la température de la pièce. Si la température du four est supérieure à la température de la pièce, le nettoyage à la vapeur ne pourra pas être lancé. Assurez-vous que le four est froid. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés de la sole du four.
3. Versez 235 ml (8 oz) d'eau distillée ou filtrée sur la sole du four (Figure 1). Fermez la porte.



**Figure 1:**  
Ajoutez 235 ml (8 oz) d'eau distillée.

4. Appuyez sur la touche **Steam Clean**. **StCn** apparaît à l'écran (Figure 2).

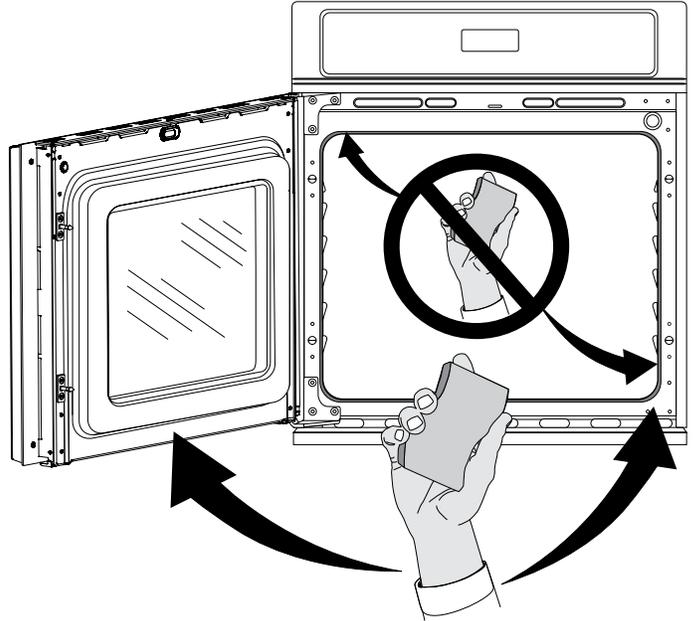
**Figure 2: Nettoyage à la vapeur sélectionné**



5. Appuyez sur la touche **Start**.
6. Le cycle de nettoyage à la vapeur dure 20 minutes. Le temps restant s'affiche à l'écran.
7. Un signal sonore se fait entendre à la fin du cycle et **End** apparaît à l'écran. Appuyez sur la touche **Off** pour retourner à l'heure actuelle.
8. Lorsque le cycle nettoyage à la vapeur est terminé, ouvrez la porte du four en vous tenant à l'écart afin de ne pas recevoir la vapeur qui s'échappe. Le cycle de nettoyage à la vapeur comporte une étape de refroidissement, vous

pouvez donc utiliser immédiatement un chiffon doux ou une éponge pour enlever l'eau qui pourrait se trouver dans la cavité du four.

9. Essuyez la cavité et la sole du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four.



**Figure 3: Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four**

Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du nettoyage à vapeur. Le nettoyage à la vapeur est particulièrement efficace pour nettoyer les résidus situés sur la sole du four. Le nettoyage des taches rebelles ou cuites peut nécessiter un nettoyage manuel. Reportez-vous aux instructions de la section "Nettoyage des différentes parties de l'appareil".

De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître à proximité de l'évent du four. Cela est normal. Le joint d'étanchéité du four peut devenir humide, ne l'essuyez pas. Ouvrez la porte à la position gril pour lui permettre de sécher à l'air. L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent des minéraux (eau dure) et laissera des dépôts dans la cavité du four. Dans un tel cas, essuyez la cavité du four avec du vinaigre ou du jus de citron. Utilisez de l'eau distillée ou filtrée.

Si la porte du four est ouverte durant le nettoyage à la vapeur, un signal sonore se fait entendre et d-0 s'affiche. Fermez la porte du four et gardez-la fermée pendant le nettoyage à la vapeur.

Le mode nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé en mode de mise en marche différée. Si le nettoyage à la vapeur ne donne pas un résultat satisfaisant, effectuez un cycle autonettoyant.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## CYCLE AUTONETTOYANT

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.

### ! ATTENTION

**Ne recouvrez pas** de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole ni aucune autre partie du four. La mauvaise répartition de la chaleur qui en résulterait occasionnerait de mauvais résultats de cuisson et risquerait d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium pourrait fondre sur la surface interne du four).

Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant le cycle autonettoyant des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.

Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

**NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous risquez d'endommager le système de verrouillage de la porte.

Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle autonettoyant. Le four risque d'être encore très chaud. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

### À quoi s'attendre lors d'un cycle autonettoyant:

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

Il est également normal que l'élimination des résidus alimentaires entraîne la formation d'odeurs. De la fumée peut également s'échapper de l'évent du four.

Les renversements importants d'aliments qui n'ont pas été enlevés avant le cycle autonettoyant peuvent prendre feu et causer plus de fumée et d'odeurs que lors des utilisations habituelles du four. Ces phénomènes sont normaux et ne présentent aucun danger. Si possible, utilisez un ventilateur d'évacuation de l'air pendant le cycle autonettoyant.

### 📌 NOTE

Voir les informations supplémentaires de nettoyage pour la porte du four à la section **Nettoyage et entretien général**.

## ➡ IMPORTANT

### Respectez les précautions suivantes:

- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces de la cavité du four. **Ne nettoyez pas** le joint de la porte du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint de la porte ou d'utiliser un agent nettoyant pour le nettoyer. Vous risqueriez de l'endommager et de diminuer l'efficacité du four.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez la saleté située sur le cadre de l'appareil, sur le revêtement de la porte, sur le revêtement de l'encadrement du four entourant le joint et sur la surface située au centre avant de la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- **Enlevez le gros de la saleté** du four avant de mettre en marche un cycle autonettoyant. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements importants de nourriture peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. Ne laissez pas les renversements acides ou à haute teneur en sucre (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface car ils risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec un revêtement ou du papier d'aluminium. Ces matériaux ne sont pas faits pour résister aux très hautes températures et pourraient fondre lors du cycle autonettoyant.
- Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four. Si vous n'enlevez pas les grilles de four, l'enduit spécial dont elles sont revêtues disparaîtra et elles ne pourront plus être glissées facilement à l'intérieur du four.
- Si par inadvertance, une grille est laissée dans le four durant le cycle autonettoyant, frottez-la avec de l'huile de cuisson conçue pour résister à de hautes températures. Attendez qu'elle ait refroidie pour la lubrifier.

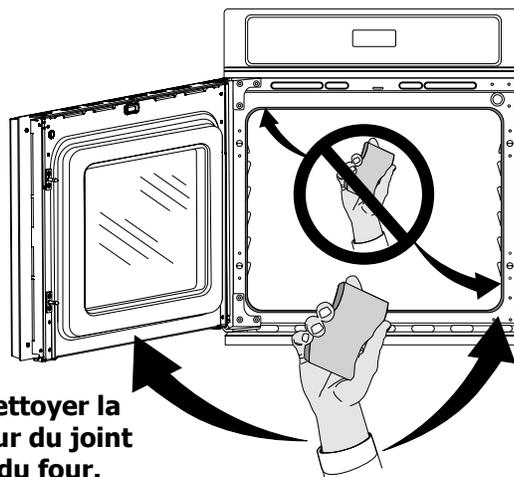


Figure 1: Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## Réglage de la durée du cycle autonettoyant

La touche **Self-Clean** commande le cycle autonettoyant. Si vous prévoyez utiliser le four immédiatement après un cycle autonettoyant, 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 cycle autonettoyant d'une durée de 3 heures requiert donc 4 heures pour être complété.

Il est recommandé de choisir un cycle autonettoyant de 2 heures pour une saleté légère, de 3 heures pour une saleté moyenne et un cycle de 4 heures pour une saleté importante.

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

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur la touche **Self Clean. CLn** et **3:00 HR** s'affichent sur le tableau de commande. Le cycle autonettoyant va durer 3 heures (durée du cycle par défaut). Si vous désirez effectuer un cycle autonettoyant de 2 ou 4 heures, appuyez sur la touche **Self Clean** plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 ou 4 heures.
3. Appuyez sur la touche **Start. door loc** s'affiche à l'écran, un signal sonore se fait entendre, et l'icône verrouillage clignotent; **CLn** demeure affiché à l'écran.
4. Dès qu'un cycle autonettoyant est mis en marche, le verrou de la porte commence à barrer la porte automatiquement. Une fois la porte verrouillée, **DOOR** et l'icône verrouillage arrêtent de clignoter et demeurent affichés. L'icône du four s'affiche. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement.

## À la fin du cycle autonettoyant:

1. **HOT** apparaît à l'écran. L'heure du jour, **DOOR**, et l'icône verrouillage reste affichés à l'écran.
2. Une fois le four refroidi soit après environ 1 heure, **door OPn** apparaît, et **DOOR** et l'icône verrouillage clignotent jusqu'à ce que la porte du four soit déverrouillée. La porte du four peut alors être ouverte et, l'écran affiche l'heure du jour.

## Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant

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

1. Appuyez sur la touche **Off**.
2. La porte du four pourra être ouverte une fois refroidi soit après environ 1 heure. **door OPn** apparaît, **DOOR** et l'icône verrouillage clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée. La porte du four peut alors être ouverte et l'heure du jour réapparaît.

L'utilisation des touches **Self-Clean** et **Delay Start** permettent de programmer un cycle autonettoyant différé. La commande électronique met en marche le four à l'heure préalablement choisie et l'éteint une fois le cycle autonettoyant complété.

## Pour programmer un cycle autonettoyant différé avec un arrêt automatique (exemple: cycle autonettoyant de 3 heures débutant à 4:30):

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure exacte et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur la touche **Self Clean. CLn** et **3:00 HR** s'affichent à l'écran. Par défaut, le four est programmé pour effectuer un cycle autonettoyant de 3 heures. Si vous désirez un cycle autonettoyant de 2 ou 4 heures, appuyez sur la touche **Self Clean** plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 et 4 heures.
3. Appuyez sur la touche **Start. door loc** s'affiche, un signal sonore se fait entendre, et **DOOR** et l'icône verrouillage clignotent; **CLn** demeure affiché à l'écran.
4. Dès qu'un cycle autonettoyant est mis en marche, le verrou de la porte commence à barrer la porte automatiquement. Une fois la porte verrouillée, **DOOR** et l'icône verrouillage arrêtent de clignoter et demeurent affichés.
5. Appuyez sur la touche **Delay Start**. Entrez l'heure de mise en marche désirée à l'aide des touches numériques **4 3 0**.
6. Appuyez sur la touche **Start. DELAY, DOOR**, et l'icône verrouillage demeurent allumés.
7. Le cycle autonettoyant sera lancé à l'heure programmée pour la durée que vous avez choisie. À ce moment, **DELAY** disparaît; **CLn** et l'icône du four s'affichent.

## À la fin du cycle autonettoyant:

1. **HOT** apparaît à l'écran. L'heure du jour, **DOOR**, et l'icône verrouillage reste affichés à l'écran.
2. Une fois le four refroidi soit après environ 1 heure, **door OPn** apparaît, et **DOOR** et l'icône verrouillage clignotent jusqu'à ce que la porte du four soit déverrouillée. La porte du four peut alors être ouverte et, l'écran affiche l'heure du jour.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN (TABLEAU DE NETTOYAGE DU FOUR)

### NETTOYAGE DES DIFFÉRENTES PARTIES DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer toute partie de l'appareil, assurez-vous que la commande du four est éteinte, à la position OFF, et que l'appareil est REFROIDIE. NETTOYEZ LA NOURRITURE RENVERSÉE ET LA SALETÉ EXCÉDENTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER RÉDUIT LA NÉCESSITÉ D'EFFECTUER DES NETTOYAGES MAJEURS PLUS TARD.

SURFACE	RECOMMANDATION
<ul style="list-style-type: none"><li>● Aluminium et vinyle</li></ul>	Nettoyez avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez avec un linge propre.
<ul style="list-style-type: none"><li>● Pièces du bâti peintes</li><li>● Moulures décoratives peintes</li></ul>	Employez un tissu doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez ensuite avec de l'eau propre; séchez et polissez avec un tissu doux. Des nettoyeurs pour verre peuvent être employés si pulvérisé sur un tissu doux d'abord. <b>NE pulvériser PAS</b> les liquides directement sur la zone d'affichage ou le clavier de commande. <b>N'employez pas</b> les grandes quantités d'eau sur le panneau de commande -l'excès d'eau sur le panneau de contrôle peut endommager l'appareil. <b>N'employez pas</b> d'autres produits nettoyants liquides, produits abrasifs, tampons de récurage, ou certaines serviettes de papier-ils terniront le fini.
<ul style="list-style-type: none"><li>● Acier inoxydable</li></ul>	Le fini de votre appareil peut être en acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyeurs du commerce comme les nettoyeurs pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyeur qui contient des abrasifs, du chlorure ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
<ul style="list-style-type: none"><li>● Lèchefrite et son couvercle en porcelaine</li><li>● Pièces en porcelaine, du bâti, l'intérieur de la porte et du four</li></ul>	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution 1:1 d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toutes traces de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. <b>N'utilisez PAS</b> de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
<ul style="list-style-type: none"><li>● Grilles du four</li></ul>	<b>Enlevez les grilles.</b> Utilisez un nettoyeur doux et abrasif, suivez les instructions sur le produit. Rincez avec de l'eau clair et séchez.
<ul style="list-style-type: none"><li>● Porte du four</li></ul>	Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la cavité du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour les vitres pour nettoyer l'extérieur de la porte. <b>NE PLONGEZ PAS</b> la porte dans l'eau. <b>NE pulvériser PAS</b> ou <b>NE laissez PAS</b> l'eau ou le nettoyeur entrer dans les orifices de ventilation. <b>N'utilisez PAS</b> de nettoyeur pour les fours, de nettoyeur en poudre ou de nettoyeur abrasif sur la porte du four.  <b>NE nettoyez PAS</b> le joint d'étanchéité de la porte. Sur certains modèles autonettoyants, le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention, ne le frottez pas, ne l'endommagez pas ou ne l'enlevez pas.

### REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

#### ATTENTION

Assurez-vous que l'appareil est débranché et que toutes ses parties sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four.

Les lampes intérieures du four sont situées à l'arrière dans la cavité du four et elles sont recouvertes d'un protège-lampe en verre. Ce protège-lampe doit être en place lorsque le four est en marche (figure 1).

#### **Pour remplacer l'ampoule:**

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le protège-lampe en le dévissant.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle de type T-4 Halogène 25 watt.

#### NOTE

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

4. Remplacez le protège-lampe.
5. Réactivez la source d'alimentation électrique (ou rebranchez l'appareil).
6. Assurez-vous de régler l'horloge à l'heure du jour.

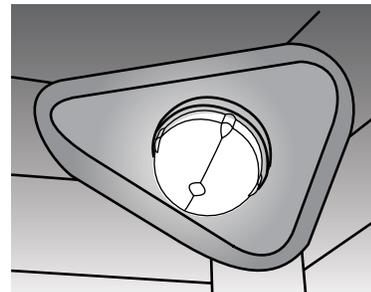


Figure 1 - Lampe du four halogène

## AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

### CUISSON AU FOUR

Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole.

Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancien four.

Tableau des problèmes de cuisson et des solutions

Problème de cuisson	Causes	Solutions
<b>Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé.</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage.</li><li>• Grille du four surchargée.</li><li>• Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments.</li><li>• Choisissez des tailles de moule qui laisseront dans le four 2» à 4» (5,1 à 10,2 cm) d'espace libre tout autour du moule.</li><li>• Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.</li></ul>
<b>Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous.</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage.</li><li>• Grille placée trop haute ou trop basse dans le four.</li><li>• Four trop chaud.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments.</li><li>• Utilisez la position de la grille appropriée pour la cuisson.</li><li>• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.</li></ul>
<b>Gâteaux pas assez cuits au centre.</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Four trop chaud.</li><li>• Taille de moule incorrecte.</li><li>• Moule non centré dans le four.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu.</li><li>• Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette.</li><li>• Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 2» à 4» (5,1 à 10,2 cm) d'espace tout autour.</li></ul>
<b>Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale.</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'appareil n'est pas de niveau.</li><li>• Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée.</li><li>• Moule déformé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre l'appareil de niveau.</li><li>• Veillez à conserver dans le four 2» à 4» (5,1 à 10,2 cm) d'espace libre tout autour du moule.</li><li>• N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.</li></ul>
<b>Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue.</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Four pas assez chaud.</li><li>• Four surchargé.</li><li>• La porte du four a été ouverte trop fréquemment</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée.</li><li>• Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson.</li></ul> <p>N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée de cuisson minimale recommandée.</p>

## AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

### ➔ Solutions aux problèmes courants

**Avant d'appeler pour le service**, réviser cette liste. Elle pourrait vous faire épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
<b>Mauvais résultats de cuisson</b>	De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation de l'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section "Ajustement de la température du four" si vous croyez que votre four chauffe trop ou pas assez.
<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b>	L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Assurez-vous que la commande du four est ajustée correctement. Reportez-vous aux instructions des diverses fonctions de cuisson décrites dans ce manuel. Le câblage n'est pas complet.
<b>La lumière du four ne fonctionne pas.</b>	Assurez-vous que les ampoules du four sont bien fixées dans les douilles. Consultez la section "Remplacement de l'ampoule du four".
<b>Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation</b>	Il y a des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture sur la sole du four ou dans sa cavité. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez la fonction gril, consultez la section "Réglage du gril".
<b>Le mode cycle autonettoyant ne fonctionne pas.</b>	La commande du four n'est pas correctement réglée. Consultez la section "Cycle autonettoyant".
<b>Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.</b>	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors du cycle autonettoyant. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle autonettoyant. 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.
<b>Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril.</b>	Réglage incorrect. Suivez les instructions de la section "Réglage du gril". La viande est trop proche de l'élément du gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de gril. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restant pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisinez souvent au gril. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée excessive.
<b>Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F ou E.</b>	La commande électronique a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur la touche <b>OFF</b> (arrêt) pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le code d'erreur <b>E</b> ou <b>F</b> s'affiche de nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis réalimentez l'appareil. Réglez l'horloge à l'heure exacte du jour. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le problème persiste, appuyez sur la touche <b>OFF</b> (arrêt) pour effacer le code d'erreur.

## AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
<b>Il reste de la saleté après le cycle autonettoyant.</b>	Le cycle autonettoyant a été interrompu. Reportez-vous aux instructions de la section "Autonettoyant". Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction cycle autonettoyant. Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours du cycle autonettoyant, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle autonettoyant. Les résidus qui ont cuit peuvent être nettoyés avec une brosse dure en nylon et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
<b>Le ventilateur de convection ne tourne pas.</b>	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.
<b>Le four ne fonctionne pas</b>	Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote. Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. Le cordon d'alimentation/prise de courant n'est pas branché/installé. Le cordon n'est pas fourni avec l'appareil. Communiquez avec votre détaillant, l'installateur ou l'agent de service autorisé. Le branchement n'est pas complété. Communiquez avec votre détaillant, l'installateur ou l'agent de service autorisé Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison pour être sûr qu'il s'agit d'une panne. Communiquez avec votre fournisseur d'électricité pour rétablir le service. Court-circuit du câble électrique. Communiquez avec votre détaillant, l'agence responsable de l'installation ou un représentant autorisé. Mauvais réglage de la commande électronique du four. Reportez-vous aux instructions Réglage de la commande du four ou Nettoyage du four. Le fusible de la maison a sauté ou le coupe-circuit s'est déclenché immédiatement après l'installation. Il se peut que le fusible ne soit pas totalement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit à nouveau. Le fusible a sauté ou le coupe-circuit s'est déclenché après que le four fut installé qu'il eut fonctionné quelque temps. Appelez un réparateur autorisé
<b>Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.</b>	Assurez-vous que la porte du four est fermée. Assurez-vous que vous avez enlevé les grilles et les supports de grilles du four. La commande n'est pas réglée correctement. Suivez les instructions.
<b>La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.</b>	Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité. Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée
<b>Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération</b>	Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" du guide de la commande du four.



# GARANTIE DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec ce dernier.

## Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement identifiable.
- 2 Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie 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 à cause d'une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
- 6 Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
- 7 Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
- 8 Les appels de service pour vérifier l'installation de l'appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
- 9 Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
- 10 Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
- 11 Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de voyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
- 12 Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
- 13 Les dommages causés par: des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

## AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation ou le remplacement du produit comme décrit précédemment. Les demandes basées sur des garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier sont limitées à au moins un an ou à la période la plus courte permise par la loi. ELECTROLUX ne sera pas tenue responsable des dommages directs ou indirects ni des dommages matériels et des dépenses imprévues résultant d'une violation de cette garantie écrite ou de toute autre garantie implicite. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages directs ou indirects ou de restriction sur les garanties implicites. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables. Cette garantie écrite vous procure des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient selon l'État ou la province.

**Si vous avez besoin d'une réparation** Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués 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 de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernent la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

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

 **Electrolux**

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