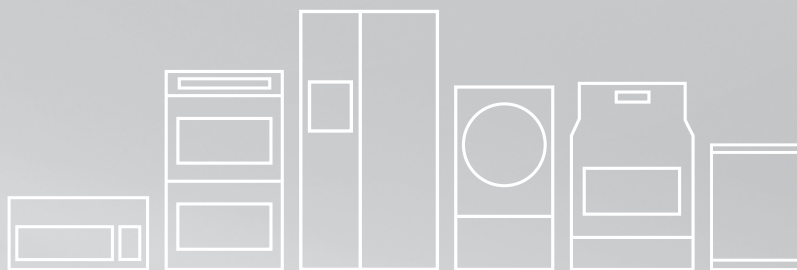


# FRIGIDAIRE

Tout sur

# l'utilisation et l'entretien

de votre Cuisinière Électrique



## TABLE OF CONTENTS

Product Record and Registration . . . . .	2	Réglage des commandes de four . . . . .	12
Consignes de sécurité importantes . . . . .	3	Entretien et nettoyage . . . . .	23
Conseils de cuisson . . . . .	8	Avant d'appeler . . . . .	28
Avant de régler les commandes du four . . . . .	11	GARANTIE . . . . .	31

A00538204 Rev A (June 2017)

## PRODUCT RECORD AND REGISTRATION

Besoin d'aide? . . . . .	2
Enregistrement du produit . . . . .	2
<b>Product Record and Registration . . . . .</b>	<b>2</b>
<b>Consignes de sécurité importantes . . . . .</b>	<b>3</b>
<b>Conseils de cuisson . . . . .</b>	<b>8</b>
<b>Avant de régler les commandes du four . . . . .</b>	<b>11</b>
<b>Réglage des commandes de four . . . . .</b>	<b>12</b>
<b>Entretien et nettoyage . . . . .</b>	<b>23</b>
<b>Avant d'appeler . . . . .</b>	<b>28</b>
<b>GARANTIE . . . . .</b>	<b>31</b>

### Besoin d'aide?

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

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

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

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

### Si vous avez reçu un four endommagé...

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

### Économisez temps et argent.

Vérifiez "[Solutions aux problèmes de cuisson courants](#)" on [page 28](#). Les renseignements contenus dans cette section vous aideront à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

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

### Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Enregistrez votre produit en ligne à **<http://www.frigidaire.com>** ou en nous envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

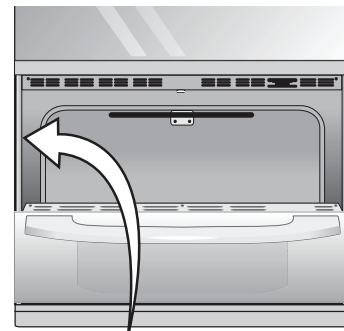
**Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous**

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

Numéro de modèle Frigidaire : \_\_\_\_\_

Numéro de série Frigidaire : \_\_\_\_\_

### Emplacement du numéro de série



Serial plate  
location: open lower oven drawer (some models) or

### Des questions?

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

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

### Merci d'avoir choisi Frigidaire.

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ


Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

Les avertissements et consignes importantes contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions potentielles. Faites preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

### DÉFINITIONS

 Voici le symbole d'alerte de sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les blessures ou la mort.

#### **AVERTISSEMENT**

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

#### **ATTENTION**

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

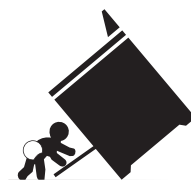
#### **IMPORTANT**

Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

### **REMARQUES**

Indique une courte référence informelle. Sert généralement à rafraîchir la mémoire ou pour une utilisation ultérieure.

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque de basculement

- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.**

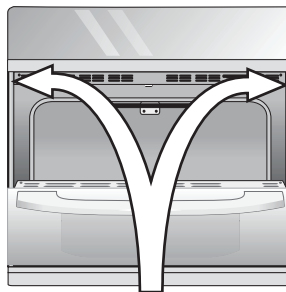
- **Installez le dispositif anti-renversement sur la**

**cuisinière et/ou la structure selon les instructions d'installation.**

- **Assurez-vous d'enclencher de nouveau le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.**

- **Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.**

- **Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.**



Trous de montage du  
dispositif  
anti-renversement

Pour une installation adéquate du dispositif anti-renversement, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.

Effectuez une vérification visuelle de la présence des vis du dispositif anti-renversement pour vous assurer qu'il a été installé correctement.

Vérifiez l'installation du dispositif en ouvrant la porte du four et en appliquant sur cette dernière une légère pression vers le bas. La cuisinière ne devrait pas basculer vers l'avant.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

**IMPORTANT** : lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil :

Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage ni toute autre indication fixée à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de série et de modèle.

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-basculement, ou toute autre pièce.

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

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



#### AVERTISSEMENT

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

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

Installation : l'appareil doit être installé et mis à la terre de manière adaptée, par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54 et du National Electrical Code NFPA No. 70, et en accord avec les exigences du code électrique local. Au Canada, installez l'appareil conformément aux dernières éditions des normes CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 et CSA Standard C22.1, du Code électrique canadien Partie 1 et aux exigences du code électrique local. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation livrée avec l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de raccordement soumis à une tension adaptée, doit être correctement polarisé et mis à la terre et doit être protégé par un disjoncteur, conformément aux codes locaux.

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

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



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

#### AVERTISSEMENT

**Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil**– Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.

**Ne pas laisser les enfants sans surveillance** – Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayant d'attraper ces objets.

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.

Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.

#### AVERTISSEMENT

Ne recouvrez jamais les fentes, les trous, ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium, un revêtement de four de moindre qualité ou tout autre matériau. Le papier d'aluminium et les autres revêtements peuvent retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.

#### ATTENTION

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.

Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.

Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### ATTENTION

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

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

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium, des revêtements de four de marché secondaire ou tout autre matériau ou dispositif sur la sole, les grilles ou toute autre pièce de l'appareil. Utilisez du papier d'aluminium uniquement pour la cuisson, selon les recommandations, par exemple pour recouvrir les aliments ou protéger les plats. Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.

Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four est en marche, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds ou les brûleurs du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.

Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

#### ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un appareil chaud.

Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseux présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.

Évitez d'utiliser des nettoyants pour four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans l'appareil ou sur l'une de ses pièces.

Utilisez le cycle d'autonettoyage uniquement pour nettoyer les pièces indiquées dans ce manuel.

Avant de lancer l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments, les ustensiles et les plats du four, du tiroir de stockage ou du tiroir chauffant (le cas échéant). Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.

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

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sur recommandation spécifique dans les manuels. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager l'appareil.

En cas de problème ou de situation que vous ne parvenez pas à résoudre, contactez le fournisseur, distributeur, technicien de maintenance ou fabricant.

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

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



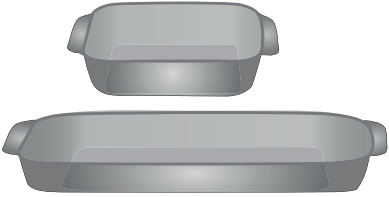
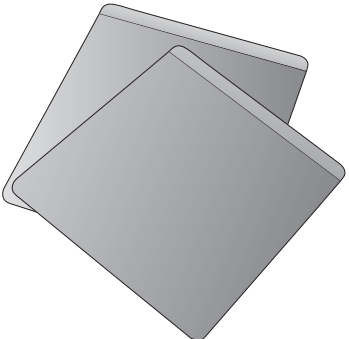
Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

**Avis de sécurité important** : en vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « **Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act** », le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'avertir leurs clients des risques potentiels liés à l'exposition à ces substances.

## CONSEILS DE CUISSON

### Ustensiles de pâtisserie

Le matériau de fabrication des ustensiles de pâtisserie affecte la répartition et le transfert rapide et uniforme de la chaleur du plat aux aliments.

Matériau	Caractéristiques	Recommandations
<b>Ustensiles de pâtisserie brillants</b> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie brillants en aluminium ou en matériau non revêtu sont idéals pour une cuisson uniforme. Ils conviennent à tous les produits de boulangerie et pâtisseries</p>	<p>Les températures et durées de cuisson recommandées sont fondées sur l'utilisation d'ustensiles de pâtisserie brillants.</p>
<b>Ustensiles de pâtisserie foncés</b> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie foncés cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p>	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles foncés.</p>
<b>Ustensiles en verre</b> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie en verre cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p> <p>Les plats en verre sont pratiques; ils permettent de cuire, de servir et de ranger les aliments.</p>	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles en verre.</p>
<b>Ustensiles de pâtisserie à isolation thermique</b> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie à isolation thermique cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p> <p>Ils sont conçus pour la cuisson dans les fours au gaz.</p>	<p>Augmenter la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles à isolation thermique.</p>

## CONSEILS DE CUISSON

### Conditions de cuisson

Les conditions de votre cuisine affectent la performance de cuisson de votre électroménager.

Condition	Caractéristiques	Recommandations
Les ustensiles de pâtisserie vieillissants	Les ustensiles se décolorent en vieillissant; on devra peut-être réduire quelque peu la durée de cuisson.	Si les aliments sont trop brunis ou trop cuits, utiliser la durée minimale de cuisson de la recette ou inscrite sur l'emballage.  Si les aliments ne sont pas assez brunis ou pas assez cuits, utiliser la durée maximale de cuisson de la recette ou inscrite sur l'emballage.
En haute altitude	L'air est plus sec et la pression est plus faible.  L'eau bout à moindre température et les liquides s'évaporent plus rapidement.  Les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire.  La pâte peut lever plus rapidement.	Il est nécessaire d'ajuster la température, la durée de cuisson ou la recette selon le besoin.  Augmenter la quantité de liquide de la recette. Augmenter la durée de cuisson. Couvrir le plat pour empêcher l'évaporation.  Augmenter la durée de cuisson ou la température du four.  Réduire la quantité de bicarbonate ou de poudre à lever. Réduire le temps de levée ou dégonfler la pâte et laisser lever deux fois.

### Résultats de cuisson

Des mises au point minimales peuvent solutionner les problèmes de cuisson des aliments qui ne sont pas à votre goût.

Résultats	Recommandations
Nourriture pas assez brunie	Utiliser la durée moyenne ou maximale de cuisson de la recette ou de l'emballage.
Nourriture trop brunie	Utiliser la durée minimale de cuisson de la recette ou de l'emballage.

### Trucs de cuisson

Voir ces trucs supplémentaires pour obtenir de meilleurs résultats de votre électroménager.

Trucs de	cuisson
<b>Cuisson</b>	
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans " <a href="#">Conseils de cuisson</a> " commençant à <a href="#">page 8</a> .  Placer une grille unique de façon à ce que les aliments se retrouvent au centre du four.
Vérifier les aliments	Allumer la lampe de four pour vérifier les aliments par la vitre. Ouvrir la porte réduit les résultats de cuisson de la cuisson

## CONSEILS DE CUISSON

Trucs de	cuisson
Disposition des aliments	Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.
<b>Griller ou rôtir</b>	
Lèchefrite	<p>Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèchefrite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèchefrite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures.</p> <p>Si la lèchefrite et la grille ne sont pas fournies avec l'appareil ménager, ils peuvent être achetés sur <a href="http://frigidaire.com">frigidaire.com</a>.</p>



## AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

### Emplacement de l'évent du four

Le four est ventilé comme illustré ci-dessous. Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par cet évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four. Ne fermez jamais les ouvertures à l'aide de papier d'aluminium ou de tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peuvent apparaître près de l'évent du four. Ceci est normal.

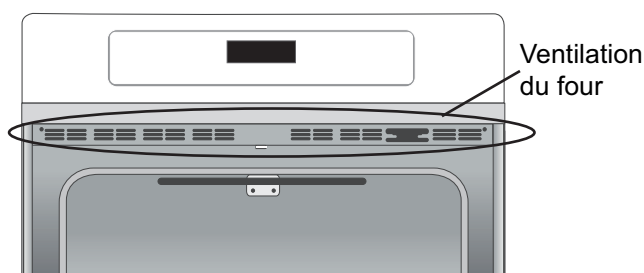


Figure 1 : Ne bloquez pas l'évent du four

### ⚠ ATTENTION

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

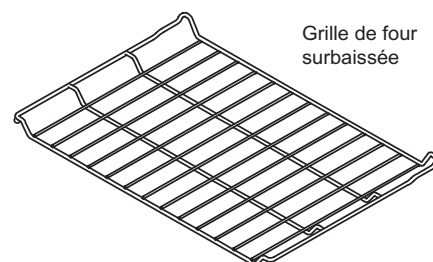
### ⚠ AVERTISSEMENT

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

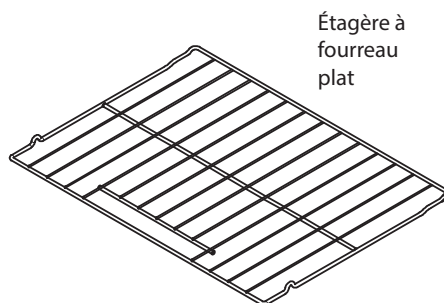
### ➡ IMPORTANT

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

### Types de grilles de four



Grille de four surbaissée



Étagère à fourreau plat

### Descriptions des grilles de four

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

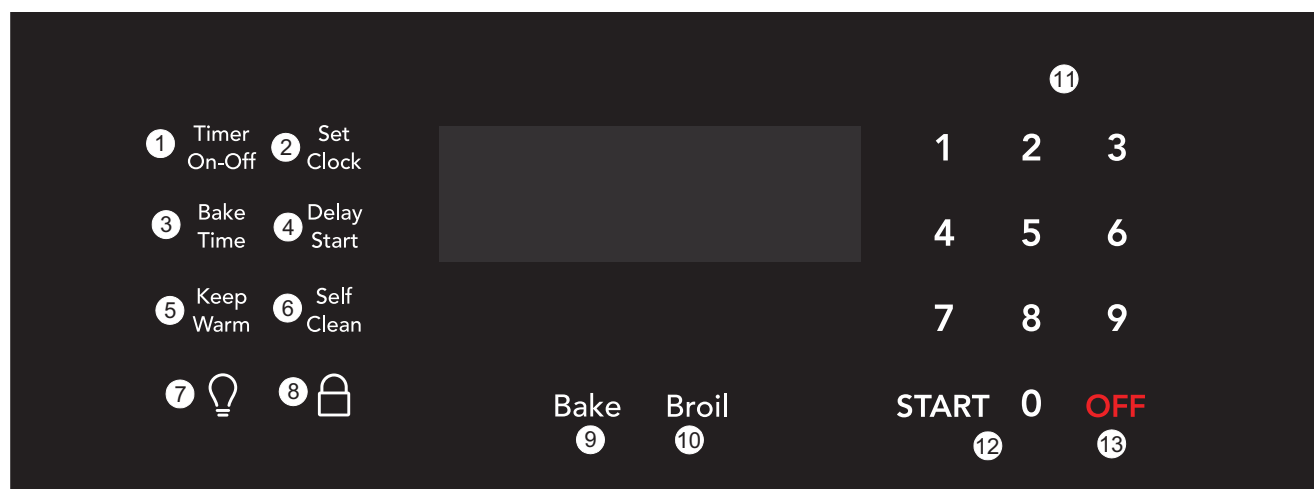
### Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou surbaissées

**Disposition des grilles du four :** veuillez le faire uniquement lorsque le four est froid (ou avant de l'allumer).

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

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

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR



### Fonctions du contrôleur de four

1. **< Timer on/off > (marche/arrêt minuterie)** – pour régler et annuler la minuterie. La minuterie ne démarre pas ni n'arrête la cuisson.
2. **< Set Clock > (réglage de l'horloge)** - pour régler l'heure.
3. **< Bake Time> (durée de cuisson)** - pour saisir la durée de cuisson
4. **< Delay Start > (démarrage en différé)** - pour programmer une mise en marche différée conjointement à **< Bake >** (cuire), et **< Self Clean >** (autonettoyage).
5. **< Keep Warm > (garder au chaud)** – pour garder les aliments chauds à température de service.
6. **< Self - Clean > (autonettoyage)** – pour régler un cycle d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures à l'aide des touches fléchées.
7. **< Oven Light > (éclairage du four)** - pour allumer la lampe de four. S'allume automatiquement lorsque la porte du four s'ouvre.
8. **Oven Lock** - Serrer la porte et les commandes du four
9. **< Bake > (cuire)** – pour sélectionner la cuisson conventionnelle.
10. **< Broil > (griller)** – Utilisez pour régler la fonction Broil pour des températures entre 400 ° F (205 ° C) et 550 ° F (288 ° C)
11. **Les touches 0 à 9** -pour régler l'heure et la température.
12. **< START > (DÉMARRER)** – pour lancer les fonctions du four.
13. **< OFF > (ARRÊT)** - Utilisez pour effacer toute fonction, sauf l'heure et la minuterie.

### Paramètres de temps et de température:

Toutes les fonctionnalités énumérées ci-dessous peuvent être entrées dans le contrôle. Un bip d'acceptation d'entrée retentit chaque fois qu'une touche de contrôle est touchée (le bip de réception sur la clé de verrouillage du four est retardé de 3 secondes). Une tonalité d'erreur d'entrée (3 bips courts) sonnera si l'entrée de la température ou de l'heure est inférieure au minimum ou au-dessus des paramètres maximaux de la fonction.

Fonction	Mode	Temp. /durée min	Temp. /durée max
Cuire au four		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Griller		400 °F (205 °C)	550 °F (288 °C)
Garder au chaud		170 °F (77 °C)	3 heures
Minuterie		0:01 min 0:01 min	11:59 h/min 11:59 h/min
Format d'affichage de l'heure	12 h 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
< Delay Start > (mise en marche différée)	12 h 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
< Bake Time > (temps de cuisson)	12 h 24 h	0:01 min 0:01 min	11:59 h/min 23:59 h/min
< Self Clean > (autonettoyage)		2 heures	4 heures

**Remarque :** Une tonalité de validation de saisie (1 bip) retentit chaque fois qu'on appuie sur une touche (la touche Door Locked (porte verrouillée) est différée de 3 secondes). Une tonalité d'erreur de saisie (3 bips) retentit lorsque la saisie de température ou de durée est en-dessus ou en-dessous des réglages maximums et minimums de la fonction.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

### Réglage de l'horloge

La commande d'horloge réglée sert à régler l'horloge. L'horloge peut être réglée pour une opération d'affichage de 12 ou 24 heures. L'horloge est préréglée en usine pour un affichage de 12 heures. Lorsque le four est branché d'abord ou lorsque l'alimentation du four a été interrompue, la minuterie de l'écran clignote.

#### Pour régler l'horloge à 1:30:

1. Appuyer sur **< Set Clock > (régler l'horloge)**.
2. Saisir **1 3 0** à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)**.

### Commande de four sonore ou silencieuse

**< Delay Start > (mise en marche différée) et < Self Clean > (autonettoyage)** contrôle le mode silencieux permet à la commande de four de fonctionner sans tonalités. La commande peut être programmée pour fonctionner silencieusement, pour ensuite être réinitialisée à fonctionner avec toutes les tonalités normales.

#### Pour définir pour le mode sonore ou silencieux:

1. Pour régler le four pour un fonctionnement normal ou silencieux, maintenez enfoncé le bouton Retard Démarrer. - - apparaîtra et DELAY clignotera à l'écran. Après 6 secondes, **BEEP On** ou **BEEP OFF** apparaîtra à l'écran.
2. Appuyez sur **Self Clean** pour basculer entre le fonctionnement normal du son et le mode de fonctionnement silencieux. L'affichage indique soit **BEEP On** ou **BEEP OFF**. Si **BEEP On** apparaît, le contrôle fonctionnera avec des sons et des bips normaux. Si **BEEP OFF** apparaît, la commande est en mode de fonctionnement silencieux.
3. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)** pour valider.

### Basculer du mode d'affichage de 12 heures vers 24 heures

#### Pour basculer du mode d'affichage de 12 heures vers 24 heures:

1. Appuyer sur **< Set Clock > (réglage de l'horloge)** pendant 6 secondes.
2. Continuez à maintenir la touche enfoncée jusqu'à 12 heures par jour ou 24 heures par jour et le témoin émet un bip une fois.
3. Appuyer sur **< Self Clean > (autonettoyage)** pour basculer du mode d'affichage de **12 h** vers celui de **24 h**.
4. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)** pour valider.
5. Réinitialisez le bon moment comme décrit dans cette section. Si le mode heure de jour 24 heures a été choisi, l'horloge affichera l'heure de 0:00 à 23:59 heures.

### Basculer entre cuisson en continu et la fonction d'économie d'énergie après 12 heures

Les **< Timer on/off > (marche/arrêt minuterie) et < Self Clean > (autonettoyage)** contrôle la fonction d'économie d'énergie après 12 heures de la commande de four est préréglée en usine; la fonction éteint le four s'il demeure allumé pendant plus de 12 heures. La commande peut être programmée pour remplacer cette fonction par « cuisson en continu ».

#### Pour basculer entre cuisson en continu et la fonction d'économie d'énergie après 12 heures:

1. Appuyer sur **< Timer on/off > (marche/arrêt minuterie)** pendant 6 secondes
2. Appuyer sur **< Self Clean > (autonettoyage)** pour basculer entre la fonction **< 12 Hour OFF > (ARRÊT 12 heures)** et **< Stay On > (demeurer en marche)**.
3. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)** pour valider.
4. **ARRÊT 12Hr OFF** indique que la commande est réglée pour le mode d'économie d'énergie de 12 heures. **< Stay On > (demeurer en marche)** indique que la commande est réglée pour la fonction de cuisson continue.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

### Basculer l'affichage des degrés Fahrenheit vers Celsius

La commande électronique du four est configurée à l'usine pour afficher les degrés °F. L'affichage peut être modifié pour indiquer la température du four en °F ou °C.

**Pour changer le mode d'affichage de la température de °F à °C ou de °C à °F :**

1. Appuyer sur **< Broil > (rôtir)** pendant 6 secondes.
2. Dès que **F (ou C)** apparaît, appuyer sur **< Self Clean > (autonettoyage)** pour basculer entre les degrés Fahrenheit et Celsius.
3. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)** pour valider.



### REMARQUES

L'affichage de la température du four ne peut pas être modifié pendant la cuisson, si un départ différé est défini ou si l'autonettoyage est en fonction

### Réglage de la minuterie

La minuterie vous permet de surveiller votre temps de cuisson sans entraver le processus de cuisson. La minuterie peut être réglée d'un minimum de 1 minute à un maximum de 11 heures et 59 minutes.

**Pour régler la minuterie pour 5 minutes:**

1. Appuyer sur **< Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie)**.
2. Taper 5 sur le pavé numérique.
3. Appuyer sur **< START > (DÉMARRER)** pour lancer la minuterie. La rubrique **< END > (FIN)** s'affiche à l'écran à l'expiration de la minuterie et la commande émet 3 bips de confirmation toutes les 30 secondes jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **< Timer on/off > (marche/arrêt minuterie)**.

Pour annuler la minuterie active, appuyer sur **< Timer on/off > (marche/arrêt minuterie)** de nouveau.



### REMARQUES

La minuterie ne lance pas ni n'arrête la cuisson. Il s'agit d'une minuterie qui retentit lorsque le temps réglé est écoulé. La minuterie peut être utilisée seule ou avec d'autres fonctions du four.

### Réglage du verrouillage en marche du four

La touche **icône de verrouillage** contrôle le verrouillage du four. Lorsqu'elle est active, cette fonction verrouille automatiquement la porte du four, empêchant l'allumage du four. Cela n'affecte pas l'horloge, la minuterie ou les lumières intérieures du four. Pour activer le verrouillage du four:

**S'assurer que la porte du four est bien fermée.**


1. Appuyer sur **icône de verrouillage** 3 secondes. Le mécanisme de verrouillage de la porte actionné par moteur commence automatiquement le processus de verrouillage de la porte du four. Ne pas ouvrir la porte du four. Compter environ 15 secondes pour le verrouillage intégral de la porte de four. Une fois la porte verrouillée, la rubrique **< DOOR > (PORTE)** accompagnée d'une icône de cadenas apparaît à l'écran.

**Pour désactiver le verrouillage du four:**

1. Appuyer sur **icône de verrouillage** 3 secondes.
2. Le mécanisme de verrouillage de la porte actionné par moteur commence automatiquement le processus de déverrouillage de la porte du four.
3. La porte du four peut être ouverte et le clavier de commande de four redevient disponible quand la rubrique **< DOOR > (PORTE)** accompagnée d'une icône de cadenas disparaît de l'écran.

### Éclairage du four

Les lampes de four s'allument automatiquement lorsque la porte du four est ouverte. Les ampoules ne s'allument pas pendant un cycle d'autonettoyage. Pour de meilleurs résultats, ne pas laisser les lumières allumées pendant la cuisson.

Appuyez sur  pour allumer ou éteindre les lumières du four quand la porte est fermée.

Les lampes du four sont situées sur la paroi latérale du four; elles sont recouvertes d'un verre de protection. Le verre protège l'ampoule contre les températures élevées et doit toujours être en place lorsque le four est utilisé.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

### Réglage de la fonction < Bake > (cuire)

La fonction < Bake > (cuire) cuit les aliments avec la chaleur qui s'élève de la sole du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Un rappel sonore est émis indiquant que la température de cuisson est atteinte et de placer les aliments dans le four.

La fonction < Bake > (cuire) peut être réglé à des températures du four variant de 77 à 288 °C (170 à 550 °F).

#### Trucs de cuisson

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux ou des biscuits sur deux grilles, voir à les placer en position 3 et 5 et disposer les plats comme indiqué dans [Figure 2](#).

### ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures.

Pour régler la température du four pour la cuisson à 177 °C (350 °F) (par défaut):

1. Appuyer sur < Bake > (cuire).
2. 350° s'affiche à l'écran.
3. Appuyer sur < START > (DÉMARRER).

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur < OFF > (FERMÉ) > (arrêt).

Pour augmenter la température du four à 218 °C (425 °F) durant la cuisson:

1. Appuyer sur < Bake > (cuire).
2. Saisir la nouvelle température 4 2 5 à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyer sur < START > (DÉMARRER).
4. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

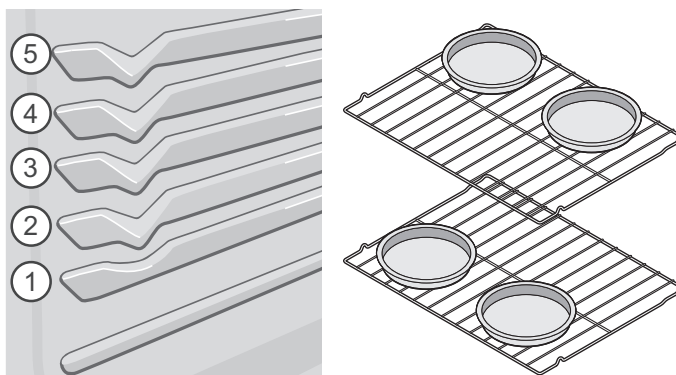


Figure 2 : Emplacement des grilles et des plats de cuisson

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

### Réglage de la fonction < Bake Time > (durée de cuisson)

Utiliser < **Bake Time** > (temps de cuisson) pour affecter une durée de temps donnée à la cuisson. Le four s'allume immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin de la durée de cuisson réglée.

**Pour programmer le four pour la cuisson à la température par défaut de 177 °C (350 °F) et son arrêt après 30 minutes:**

1. Assurez-vous que l'horloge est réglée pour l'heure correcte.
2. Disposez le (s) porte (s) intérieur (s) du four et placez les aliments dans le four.
3. Appuyez sur Faire cuire. 350 apparaîtra à l'écran.
4. Appuyez sur Start. La température réelle du four apparaîtra à l'écran.
5. Appuyez sur Bake Time. - - apparaîtra à l'écran.
6. Entrez le temps de cuisson désiré en appuyant sur 3 0.
7. Appuyez sur Start. Une fois que la fonction de cuisson programmée a commencé, l'heure actuelle apparaît à l'écran.

Appuyez sur lorsque la cuisson a terminé ou à tout moment pour annuler la fonction **Bake Time**. Un temps de cuisson de 0 minute peut également être entré pour annuler la fonction **Bake Time** et garder le four dans son mode de cuisson actuel. Lorsque le temps de cuisson finit:

1. Le mot Fin apparaîtra dans l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.
2. Le contrôle sonne trois fois. Le contrôle continuera à sonner trois fois toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la touche soit enfoncée.



### REMARQUES

Le temps de cuisson peut être réglé pour n'importe quel temps entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes. Le temps restant peut être affiché dans la section de minuterie de l'affichage en appuyant sur Bake Time à tout moment de la cuisson.

Une fois que Bake Time a commencé à cuire, un bip retentira lorsque la température du four atteindra la température réglée.

### Réglage de < Delay Start > (mise en marche différée)



### ATTENTION

**Risque d'empoisonnement alimentaire.** Ne pas laisser les aliments à la température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut occasionner un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

**Bake, Bake Time et Delay Start** contrôlent la fonction de démarrage différé. Le démarrage automatique de la temporisation désactivée allume et éteint le four au moment où vous sélectionnez à l'avance.

**Pour programmer le four pour une mise en marche différée à compter de 17 h 30 et son arrêt automatique après 30 minutes de cuisson à 190 °C(375 °F):**

1. Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.
2. Arrangement de la grille intérieure du four et placez les aliments dans le four.
3. Appuyez sur Faire cuire. 350 apparaîtra à l'écran.
4. Entrez la pression de la température 3 7 5.
5. Appuyez sur START. La température réelle du four apparaîtra à l'écran.
6. Appuyez sur Bake Time et entrez 3 0 en utilisant les touches numériques.
7. Appuyez sur START.
8. Appuyez sur Délai de démarrage.
9. Entrez l'heure de début souhaitée en appuyant sur 5 3 0.
10. Appuyez sur START. À la fin de la cuisson programmée :

Lorsqu'une fonction de cuisson retardée démarre, la température du four définie apparaît. **Delay, Bake** et l'heure actuelle s'affichent à l'écran. Lorsque l'heure de début souhaitée est atteinte, la température réelle du four apparaît dans l'affichage et le délai disparaît. Le four commence à cuire à la température choisie précédemment



## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

### Réglage de la fonction < Broil > (griller)

Utiliser la fonction de grillage pour cuire les aliments qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante pour optimiser les résultats du brunissement.

Le grillage peut produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloigner les aliments des flammes.

La fonction < Broil > (griller) contrôle la fonction de gril. Un moule à griller et un moule en poulet optionnels utilisés ensemble permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. Le four peut être programmé pour griller à n'importe quelle température de 400 ° F à 550 ° F avec une température par défaut de 550 ° F.



### AVERTISSEMENT

En cas d'incendie dans le four, laisser la porte fermée et éteindre le four. Si le feu persiste, utiliser un extincteur. Ne pas jeter d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut permettre à un feu de graisse de se propager et de provoquer des lésions corporelles.

N'utilisez pas la casserole sans l'insert. Ne pas recouvrir l'insert avec du papier d'aluminium; La graisse exposée pourrait s'enflammer.

**Important :** Les lèchefrites et leurs grilles permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur vive de la salamandre. Ne pas utiliser la lèchefrite sans sa grille. Ne pas recouvrir la grille avec du papier d'aluminium; la graisse peut s'enflammer.

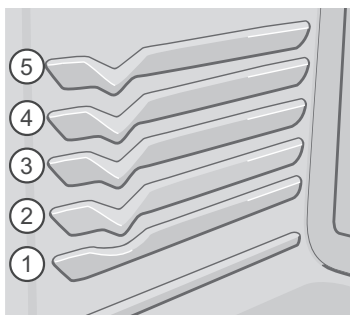


Figure 3 : Position des grilles

Pour définir la température par défaut de la salamandre à 260°C (500°F):

1. Placez l'insert de poêle à la poêle et placez les aliments sur l'insert de poulet à griller. N'utilisez pas le poêlon sans l'insert. La graisse exposée pourrait s'allumer.
2. Arrangement de la grille intérieure du four et placez la poêle à griller sur la crémaillère.
3. Appuyez sur Broil. 550 apparaîtra à l'écran.
4. Appuyez sur 5 0 0. Si vous désirez une température de grillage inférieure (le réglage minimum de la température du gril est de 400 ° F), appuyez sur la température désirée avant de continuer à l'étape 5.
5. Appuyez sur START. Le four commencera à griller. 500 ° apparaîtra à l'écran. Préchauffer pendant 2 minutes avant de griller. Griller avec la porte du four fermée.
6. Centrer le poêlon directement sur l'élément de poulet. Brancher d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés; Tournez et faites cuire sur le deuxième côté. Assaisonner et servir. Placez toujours le support sur la position d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments.
7. Pour arrêter de griller, appuyez sur OFF.



### REMARQUES

Si une grille et un insert ne sont pas fournis avec cet appareil, ils peuvent être achetés auprès de [frididaire.com](http://frididaire.com).

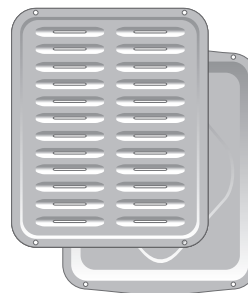


Figure 4 : Espacement des plats

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

**Table 1 : Suggestions de réglages du gril pour les fours électriques**

Aliment	Position de la grille	Température	Temps de cuisson en minutes		Température interne	Cuisson désirée
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	4e ou 5e*	550°F(288°C)	5	4	57 °C (135 °F)	Saignant**
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	4e ou 5e*	550°F(288°C)	6	4	63 °C (145 °F)	Mi-saignant
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	4e ou 5e*	550°F(288°C)	7	5	77 °C (170 °F)	Médium – bien cuit
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/4 po.) d'épaisseur	4e	550°F(288°C)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet – avec os	3e	Lo (bas)	20	10	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet désossé	4e	Lo (bas)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	4e	550°F(288°C)	13	s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	4e	550°F(288°C)	4	4	57 °C (135 °F)	Saignant**
Hamburger de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	5e	550°F(288°C)	9	7	63 °C (145 °F)	Mi-saignant
Hamburger de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	4e	550°F(288°C)	10	8	77 °C (170 °F)	Bien cuit

Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme, \*\*« Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre ». L'USDA recommande une température minimale de 63°C (145°F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais.

La cuisson au gril est une cuisson sous la chaleur directe, ce qui génère de la fumée. S'il y a une présence excessive de fumée, placez l'aliment le plus loin possible de l'élément. Surveillez toujours les aliments avec attention pour éviter de vous brûler.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

### Maintenir au chaud < Keep Warm >

La fonction Maintenir au chaud ne doit être utilisée que pour les aliments qui sont déjà à température de service. Maintenir au chaud garde les aliments cuits au chaud et prêt à servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Maintenir au chaud s'arrête automatiquement après 3 heures. Maintenir au chaud maintient la température du four à 77 °C (170 °F).

#### Pour régler la fonction < Keep Warm > (maintenir au chaud) :

1. Le cas échéant, organiser les grilles et mettre les aliments cuits dans le four.
2. Appuyer sur < Keep Warm > (maintenir au chaud) : < KEEP WARM > s'affiche à l'écran. (Si aucune autre touche n'est tapée dans les 25 secondes suivantes, la requête pour maintenir au chaud s'efface.)
3. Appuyer sur < START > (DÉMARRER). < Keep Warm > (maintenir au chaud) s'active automatiquement, puis s'éteint après 3 heures à moins d'annulation.
4. Pour annuler < Keep Warm > (maintenir au chaud) à tout moment, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

#### Pour configurer Keep Warm pour allumer automatiquement:

1. Arrangement des racks intérieurs du four et placez les aliments dans le four. Réglez le four correctement pour Bake Time ou Delay Start. Pour les instructions de Delay Start, voir page 16. Pour les instructions Bake Time, voir page 18.
2. Appuyez sur Keep Warm. Si aucune touche n'est touchée dans les 25 secondes, la demande d'allumage de la fonction chaude sera annulée.
3. Appuyez sur START. HLD disparaîtra et la température sera affichée. Le mode chaud est activé automatiquement après la fin de la cuisson programmée.
4. Pour désactiver la fonction chaude à tout moment, appuyez sur.

**Important:** Après 3 heures, la fonction Keep Warm sera fermée. Le four est éteint. La fonction Keep Warm peut être utilisée sans toute autre opération de cuisson ou peut être activée automatiquement après un temps de cuisson ou un départ différé.

### Réglage de la température du four

Votre nouveau four a été étalonné en usine et mis à l'essai pour produire une bonne température de cuisson. Lors de vos premiers essais, respectez attentivement les recommandations de température et de minuterie. Si vous croyez que la température du four est trop chaude ou trop froide pour votre recette, vous pouvez régler la commande pour obtenir une température plus chaude ou moins chaude que la température affichée.

Ne pas utiliser des thermomètres de four comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier les paramètres de température à l'intérieur de votre four.

Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 °F degrés de la température réelle.

La température du four peut être augmentée de +19 °C (+35 °F) ou abaissée de -19 °C (-35 °F) des paramètres calibrés à l'usine.

#### Pour augmenter ou abaisser la température du four de 20 degrés F:

1. Appuyer sur < Bake > (cuire) et le maintenir enfoncé jusqu'à l'audition d'une tonalité de validation après environ 6 secondes. La valeur de compensation en température à l'usine de 0 (zéro) devrait apparaître à l'écran.
2. Saisir **2 0** à l'aide du pavé numérique. Pour compenser la température de -20°, appuyer sur < Self Clean > (autonettoyage) pour basculer entre + et -.
3. Appuyer sur < START > (DÉMARRER) pour valider.

Les ajustements de température du four ne modifient pas les fonctions < Broil > (griller), < Self Clean > (autonettoyage) ou < Keep Warm > (maintenir au chaud).

Les réglages de la température du four peuvent être exécutés même si votre four affiche les températures en °C (Celsius). Les réglages maximum et minimum en Celsius vont de plus (+)19 °C à moins (-) 19 °C.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

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



Les touches **bake time** (temps de cuisson) et **start time** (heure de départ) sont utilisées pour régler la fonction sabbat. La fonction de sabbat peut être utilisée seulement avec la fonction **BAKE** (cuisson au four). Vous pouvez augmenter ou abaisser la température du four après avoir activé la fonction de sabbat (la fonction d'ajustement de la température du four ne devrait être utilisée que durant les fêtes juives). Cependant, les réglages du four ne s'afficheront pas et il n'y aura aucun signal sonore pour indiquer que les modifications ont été correctement effectuées. Une fois le four réglé correctement pour une cuisson avec la fonction de sabbat activée, celui-ci fonctionnera tant que la commande ne sera pas annulée. Cette fonction désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine.

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

### → IMPORTANT

Outre la fonction **BAKE** (cuisson au four), il est déconseillé de tenter d'utiliser toute autre fonction de programmation lorsque la fonction de sabbat est activée. SEULES les touches suivantes peuvent être utilisées en mode sabbat: **bake** (cuisson au four), **start** (mise en marche) et **OFF** (annuler). Toutes les autres touches ne devraient pas être utilisées lorsque la fonction de sabbat est activée.

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

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez les aliments au four. Appuyez sur Faire cuire. 350 ° apparaît à l'écran. Appuyez sur Start. La température réelle du four apparaît à l'écran.
3. Si vous désirez régler le contrôle du four pour un temps de cuisson ou un temps de cuisson retardé, faites-le pour le moment. Si ce n'est pas le cas, passez cette étape et passez à l'étape 5. Pour les instructions de Delay Start, reportez-vous à la page 16. Pour les instructions Bake Time, voir la page 18. Rappelez-vous que le four s'éteindra après avoir utilisé Bake Time ou Delay Start et ne pourra être utilisé qu'une fois pendant Les vacances sabbatique / juives. Le temps de cuisson maximal est de 5 heures et 59 minutes.

4. Le four s'allume et commence à chauffer.
5. Appuyez et maintenez les deux touches Bake Time et Delay Start pendant au moins 3 secondes. SAb apparaîtra à l'écran. Une fois que SAb apparaît à l'écran, la commande du four ne sonne plus ou ne présente aucun changement supplémentaire, et le four est correctement réglé pour la fonction sabbath.
6. Le four peut être éteint à tout moment en appuyant tout d'abord (ceci éteint le four uniquement).
7. Pour éteindre la fonction Sabbath, appuyez et maintenez les deux touches Bake Time et Delay Start pendant au moins 3 secondes. SAb disparaîtra de l'affichage..



### REMARQUE

Vous pouvez modifier la température du four une fois que la cuisson a commencé en appuyant sur cuire et les touches numériques pour la nouvelle température. Par exemple, pour passer de 350 ° F à 425 ° F, appuyez sur 4 2 5. Ensuite, appuyez deux fois sur **START**.

Seuls les contrôles suivants fonctionneront après avoir configuré la fonction sabbath: clavier numérique, Bake, START et hors tension. Toutes les autres fonctionnalités ne fonctionneront pas une fois que la fonction Sabbath est activée correctement.

L'affichage ne montre pas de changements de température ou ne sonne pas de tonalités audibles lorsque le four est réglé avec la fonction sabbath.

### Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant.

Lorsque le courant revient, le four ne se rallume pas automatiquement. Le four se souviendra qu'il est réglé pour le sabbat et la nourriture peut être enlevée du four sans danger pendant que la fonction de sabbat est toujours activée. Cependant, le four ne peut être rallumé avant la fin du sabbat.

Après le sabbat, DÉACTIVEZ la fonction de sabbat. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **start time** (heure de mise en marche) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. « **SAb** » disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent être utilisées.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

### < Self Clean > (autonettoyage)

Un four autonettoyant se nettoie lui-même à l'aide de températures élevées (bien au-dessus de la normale des températures de cuisson); cela permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en fines cendres que vous pouvez essuyer ensuite avec un chiffon humide. Cette fonction est programmable pour des cycles de nettoyage variant entre 2 et 4 heures.

**Important :** Veuillez lire toutes les consignes de sécurité et les déclarations importantes avant de démarrer un cycle d'autonettoyage.

### ! ATTENTION

Ne pas laisser des enfants sans surveillance près de l'appareil. Au cours du cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud et occasionner des brûlures en cas de contact.

Éviter de recouvrir les murs du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier aluminium. Cette action modifie la répartition de la chaleur et peut causer des dommages permanents (brûler) l'intérieur du four.

Ne pas forcer l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et provoquer des brûlures. Afin d'éviter les brûlures, se tenir tout à côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à la vapeur ou à l'air chaud de s'échapper.

La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux vapeurs émises au cours du cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacer les oiseaux vers un endroit bien ventilé.

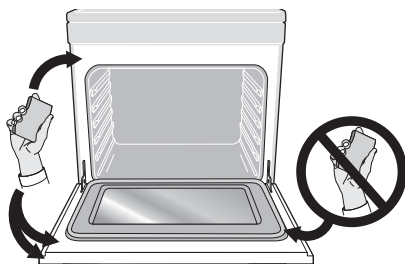


Figure 5 : Zones à nettoyer et les zones à éviter (joint)

### Remarques importantes :

- Retirer toutes les grilles et tous les accessoires du four de manière à éviter tout endommagement des grilles. Si les grilles ne sont pas retirées, elles peuvent se décolorer.
- Enlever tous les éléments de la table de cuisson et du four incluant les ustensiles de cuisine ou plats de cuisson et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne peut pas résister aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et fondra.
- Ne pas vaporiser de nettoyant pour les fours ou de revêtement protecteur dans ou autour de n'importe quelle partie de l'intérieur du four. Nettoyer toute la saleté du cadre du four, la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four (Figure 5). Ces zones reçoivent suffisamment de chaleur pour brûler les saletés. Nettoyer à l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage.
- Nettoyer tout excès de déversement. Tout déversement sur la sole du four doit être essuyé et complètement nettoyé avant le lancement d'un cycle d'autonettoyage. Nettoyer à l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Les déversements majeurs peuvent provoquer un incendie ou de la fumée lorsque soumis à des températures élevées.
- Ne pas laisser les déversements d'aliments à forte teneur en sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou les garnitures pour tarte) adhérer en surface; ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
- Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le tissu du joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four. Vous risqueriez d'endommager le joint de porte et de compromettre la performance du four.
- La cuisine doit être bien ventilée en ouvrant une fenêtre, en utilisant un ventilateur ou une hotte d'extraction au cours du premier cycle d'autonettoyage. Cela vous aidera à éliminer les odeurs normales.
- Ne pas tenter d'ouvrir la porte du four lorsque le témoin < OVEN LOCK > (VERROUILLAGE DU FOUR) clignote. Compter environ 15 secondes avant que le mécanisme de verrouillage motorisé verrouille ou déverrouille complètement la porte du four.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

### Réglage de la durée de l'autonettoyage

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

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

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **clean** (autonettoyage). **3:00, CLn** s'afficheront; et **CLEAN** (autonettoyage) clignoteront dans l'afficheur. Par défaut, le four est programmé pour effectuer un cycle d'autonettoyage de 3 heures.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **DOOR** (porte) et **LOCKED** (verrouillée) clignoteront; **CLn** (autonettoyage) s'affichent et l'horloge revient à l'heure du jour.
4. Dès que la programmation est mise en marche, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Dès que la porte a été verrouillée, le voyant **DOOR** (porte) et **LOCKED** (verrouillée) arrête de clignoter et reste allumé. De plus, l'icône de four s'affichera. La porte du four nécessite environ 15 secondes pour se verrouiller.

#### Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé:

1. **HOT** apparaîtra à l'écran. L'heure du jour, le mot **PORTE** et l'icône de verrouillage resteront à l'écran.
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 heure, la porte **OPn** apparaîtra, et le mot **PORTE** et l'icône de verrouillage clignotent jusqu'à ce que la porte se déverrouille. La porte peut être ouverte et l'affichage indique l'heure du jour.

#### Arrêter ou interrompre un cycle autonettoyant:

S'il est nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle autonettoyant en raison d'une fuite excessive ou d'un incendie dans le four:

1. Appuyez sur **OFF**.
2. La porte du four ne peut être ouverte qu'après refroidissement du four pendant environ 1 heure. La porte **OPn** apparaîtra, et le mot **PORTE** et l'icône de verrouillage cligneront jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée. La porte du four peut ensuite être ouverte, et la minuterie revient à l'heure du jour.

Les touches **Self Clean** et **Delay Start** contrôlent l'opération d'autonettoyage différée. La minuterie automatique allume et éteint le four au moment où vous sélectionnez à l'avance.

#### Pour configurer le contrôle du cycle autonettoyant pour démarrer à un moment différé et éteindre automatiquement (exemple: cycle autonettoyant de 3 heures pour démarrer à 4:30):

1. Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que la porte du four est fermée.
2. Press **Self Clean**. **CLn** et **3:00 HR** apparaîtront à l'écran. Le contrôle se nettoie automatiquement pendant 3 heures. Si vous désirez un temps de nettoyage de 2 ou 4 heures, appuyez plusieurs fois sur **Self Clean** pour basculer entre 2, 3 ou 4 heures.
3. Appuyez sur **Start**. La porte **Loc** apparaît, un bip sonore et le mot **PORTE** et l'icône de verrouillage clignotent. Les lettres **CLn** resteront activées à l'écran.
4. Dès que la commande est réglée, le verrou de la porte du four entraîné par moteur commencera à se fermer automatiquement. Une fois que la porte a été verrouillée, le mot **PORCE** et le voyant de l'icône d'icône de verrouillage cessent de clignoter et restent allumés.
5. Appuyez **DELAY START**. Entrez l'heure de début souhaitée à l'aide des touches numériques 4 3 0.
6. Appuyez **Start**. **DELAY, DOOR**, et l'icône de verrouillage reste activée.
7. La commande commencera l'autonettoyage à l'heure de début programmée pour la période de temps précédemment sélectionnée. A cette époque, l'icône **DELAY** sortira; **CLn** et l'icône du four apparaîtront à l'écran.

#### Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé:

1. **HOT** apparaîtra à l'écran. L'heure du jour, le mot **PORTE** et l'icône de verrouillage resteront à l'écran.
2. Lorsque le four refroidit environ 1 heure, **door OPn** apparaîtra, et le mot **PORTE** et l'icône de verrouillage clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée. La porte du four peut ensuite être ouverte, et la minuterie revient à l'heure du jour.



## Nettoyage de différentes parties du four

Nettoyer les déversements et les salissures tenaces dès que possible. Un nettoyage régulier permet de réduire les grands travaux plus tard.

### ATTENTION

- Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi.
- Si l'ammoniaque ou des produits nettoyants pour appareils électroménagers sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant utilisation. Suivre les consignes du fabricant et assurer une ventilation adéquate.

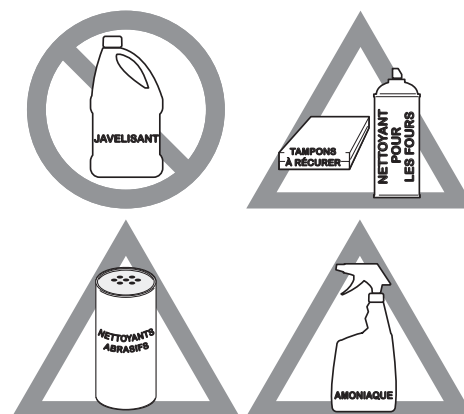


Figure 6 : Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints ou en plastique Composants peints Garnitures décoratives peintes	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés, mais ne pas appliquer directement sur la surface; vaporiser sur un chiffon humide et essuyer.
Tableau de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande - l'excès d'eau sur la zone de contrôle peut endommager l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier; ils risquent d'endommager le fini.
Acier inoxydable Smudge Proof <sup>MC</sup> (certains modèles) Noir Acier inoxydable (certains modèles)	Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Utilisez un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale) Revêtement de la porte et pièces de la caisse	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution composée de 50 % d'eau et 50 % d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et essuyez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil.

## ENTERTAIN ET NETTOYAGE

Revêtement de porte en porcelaine	Rincer à l'eau claire avec un linge doux. Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprime la plupart des taches. Rincer avec une solution à base de 50 % d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Essuyer tous les nettoyeurs; la porcelaine peut être endommagée lors de la prochaine cuisson. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
Four autonettoyant	Avant de programmer un cycle d'autonettoyage, nettoyer toute la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Voir " <a href="#">&lt; Self Clean &gt; (autonettoyage)</a> " à la <a href="#">page 21</a> .
Porte du four	<p>Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur des événements de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.</p> <p>Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four.</p>

## ENTERTAIN ET NETTOYAGE

### Nettoyage général

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

#### ATTENTION

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

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

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

### Respectez les précautions suivantes relatives au nettoyage :

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

Enlevez la saleté à l'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas la nourriture renversée contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.

Nettoyez rapidement les débordements et la saleté épaisse. Le nettoyage régulier réduit les efforts requis par d'éventuels grands nettoyages.

### Astuces de nettoyage pour la lèchefrite

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

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

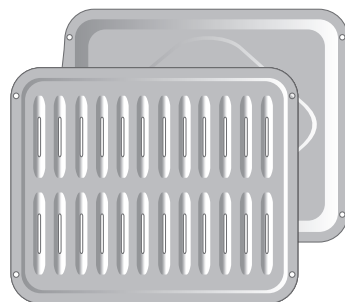


Figure 7: Lèchefrite et grille

## ENTERTAIN ET NETTOYAGE

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

#### AVERTISSEMENT

Ne recouvrez jamais les fentes, les trous, ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

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

### Remplacement de l'ampoule du four

#### ATTENTION

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

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (Figure 8).

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

1. Coupez l'alimentation électrique principale ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T-4 pour électroménagers.

#### REMARQUES

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

4. Remplacez le dispositif de protection de l'ampoule en le faisant tourner dans le sens horaire.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Assurez-vous de remettre l'horloge à jour

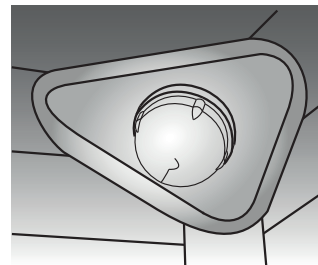


Figure 8: Ampoule halogène du four encastré

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

### ➔ IMPORTANT

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

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

#### Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez entièrement la porte du four qui doit être à l'horizontale par rapport au sol.
2. Tirez vers le haut le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce que le verrou se bloque. Il se peut que vous deviez pousser légèrement le verrou vers le haut pour le lever (Figure 10 et Figure 11).
3. Tenez la porte par les côtés, puis fermez-la jusqu'à ce que le cadre de la porte soit en contact avec les charnières déverrouillées.
4. Continuez à tirer le bas de la porte vers vous lorsque vous faites pivoter le dessus de la porte vers l'appareil pour dégager entièrement les leviers de charnière (Figure 12).

#### Pour remettre la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Figure 12).
2. Tenez la porte dans le même angle que pour le retrait. Insérez avec précaution les leviers de charnières dans le cadre du four jusqu'à sentir que les leviers de charnières sont insérés dans les encoches des charnières. Avant d'ouvrir complètement la porte du four, assurez-vous que les bras de charnières sont complètement insérés dans les encoches de charnières (Figure 12).
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 9).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 10).
5. Fermez la porte du four.

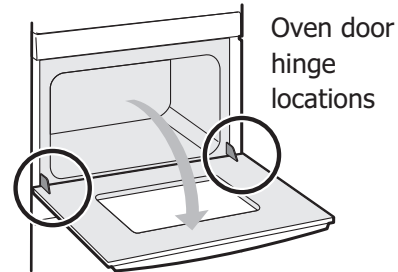


Figure 9: Emplacement des charnières de la porte

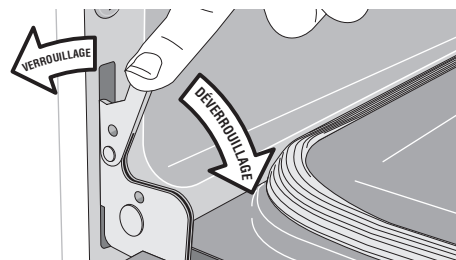


Figure 10: Charnière de porte en position verrouillée

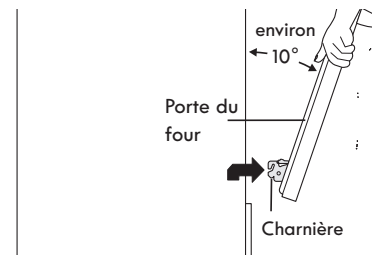


Figure 11: Déverrouillage de la charnière de porte

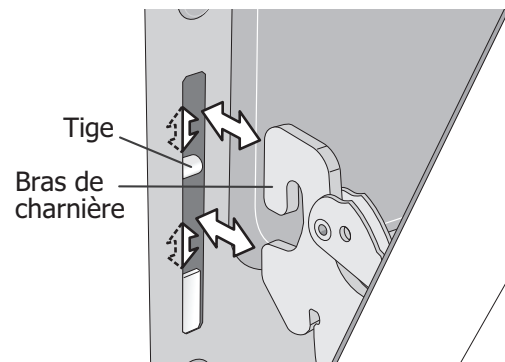







Figure 12: Position de retrait de la porte

## AVANT D'APPELER

### Solutions aux problèmes de cuisson courants

Pour des résultats de cuisson optimaux, préchauffez complètement le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôissage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Tableau des problèmes et solutions de cuisson au four

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



## Solutions aux problèmes courants

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

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

Problème	Solution
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche des codes d'erreur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le système de commande de four a décelé une défaillance ou une anomalie. Le cas échéant, un <b>E</b> ou un <b>F</b> s'affiche.</li> <li>Réglez les deux sélecteurs du four sur <b>OFF</b>. Activez la fonction <b>Bake</b> (Cuisson) ou <b>Broil</b> (Gril) à l'aide du sélecteur de température et du sélecteur de mode du four.</li> <li>Si le code d'erreur E ou F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis réalimentez l'appareil. Réglez l'horloge à l'heure exacte.</li> <li>Essayez une nouvelle fois la fonction de <b>cuisson au four</b> ou au <b>gril</b>. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, réglez les deux sélecteurs du four sur OFF pour effacer le code d'erreur, puis contactez votre réparateur.</li> </ul>
Mauvais résultats de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson.</li> <li>Utilisez la bonne position de grille.</li> <li>Centrez la nourriture dans le four et disposez les moules de façon à permettre une bonne circulation d'air.</li> <li>Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments.</li> <li>Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section « <a href="#">Réglage de la température du four</a> » de la <a href="#">page 19</a> si vous pensez que le four chauffe trop ou qu'il ne chauffe pas assez.</li> </ul>
L'appareil n'est pas de niveau	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvaise installation. Placez la grille de four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four pour vérifier si le four a été correctement installé.</li> <li>Des placards mal alignés peuvent prêter à penser que le four n'est pas de niveau. Assurez-vous que les placards sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.</li> <li>Si les placards ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrés contre l'appareil, contactez votre fabricant ou votre installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.</li> </ul>
La cuisinière est difficile à déplacer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les placards ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrés contre l'appareil.</li> </ul>
La cuisinière doit être accessible en cas de réparation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.</li> </ul>
La cuisinière ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer.</li> <li>Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour obtenir des renseignements sur les coupures de courant.</li> <li>Le câblage n'est pas terminé. Téléphonez au 1-800-944-9044 pour obtenir de l'aide.</li> </ul>
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture sur la sole du four ou dans sa cavité. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche.</li> <li>S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez « <a href="#">Réglage de la fonction &lt; Broil &gt; (griller)</a> » à la <a href="#">page 17</a>.</li> </ul>

## AVANT D'APPELER

Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Voir « <a href="#">Réglage de l'horloge</a> » à la <a href="#">page 13</a>.</li><li>• Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées. Reportez-vous à la section « <a href="#">Fonctions du contrôleur de four</a> » commençant à la <a href="#">page 12</a> et consultez les instructions du manuel concernant la fonction de cuisson de votre choix.</li></ul>
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglage incorrect. Consultez « <a href="#">Réglage de la fonction &lt; Broil &gt; (griller)</a> » à la <a href="#">page 17</a>.</li><li>• Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et l'élément du gril. Enlevez l'excédent de gras sur la viande. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.</li><li>• La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoqueront une fumée excessive.</li></ul>
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.</li></ul>
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Voir « <a href="#">Remplacement de l'ampoule du four</a> » à la <a href="#">page 25</a>.</li></ul>
Bruit de ventilateur qui se produit après l'arrêt du four	<ul style="list-style-type: none"><li>• Certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement qui est en marche lors de la cuisson pour refroidir les composants électroniques internes. Il est normal que ce ventilateur continue à fonctionner pendant une longue période, même si le four est éteint.</li></ul>



## GARANTIE

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

### Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments gâchés suite à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un établissement commercial.
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 visant à vérifier et corriger l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant son utilisation.
9. Les frais encourus pour accéder à des parties de l'appareil pour une réparation, par exemple, le retrait des garnitures, des armoires, des clayettes, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service concernant la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériaux jetables ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais ne s'y limitant pas, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux placards, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'usage abusif, le mauvais usage, l'emploi d'une alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.

### EXCLUSION DES 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 DANS LA PRÉSENTE. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS, QUI PEUVENT VARIER D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Si vous devez faire appel au service après-vente

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

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

USA  
1.800.944.9044  
Electrolux Home Products, Inc.  
10200 David Taylor Drive  
Charlotte, NC 28262

 **Electrolux**

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