

Use & Care Manual

Electric

Wall Oven

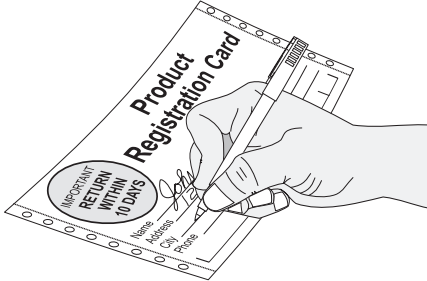
CONTENTS	Page
Product Registration	2
Important Safety Instructions	3-4
Before Setting Oven Controls	4
Setting Oven Controls	4
Oven Door Bracket Adjustment	5
Convection Cooking	5
Convection Roasting	5
Air Circulation in the Oven	5
Oven Baking	6
Broiling	7
Oven Cleaning	8-9
General Cleaning	10-11
Changing Oven Light	11
Adjusting Oven Temperature	11
Avoid Service Checklist	12-13
Warranty	14

Visit the Frigidaire Web Site at:
<http://www.frigidaire.com>

Product Registration

Register Your Product

The **PRODUCT REGISTRATION CARD** should be filled in completely, signed and returned to the Electrolux Home Products North America.



Versión en español

Si desea obtener una copia en español de este Manual del Usuario, sírvase escribir a la dirección que se incluye a continuación. Solicite la P/N **318204008**.

Electrolux Home Products
Attn : Care Use
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Thank you for choosing this appliance. The information contained within this **Owner's Guide** will instruct you on how to properly operate and care for your appliance. Please read through the information contained in your literature pack to learn more about your new appliance.

Record Your Model and Serial Numbers

Record in the space provided below the model and serial numbers found on the serial plate located on the front frame or on the side trim and visible when the oven door is open.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date Purchased: _____

This Owner's Guide contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your appliance **may not** have all the described features.

Note: The instructions appearing in this Owner's Guide are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

Important: Keep a copy of your bill of sale.

The date on the bill establishes the warranty period service be required. Place it where it can be easily retrieved. If service is performed while the appliance is under warranty, you may have to show your bill of sale.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.
Save these instructions for future reference.

This guide contains important safety symbols and instructions. Please pay special attention to these symbols and follow all instructions given. Here is a brief explanation of the use of these symbols.

⚠ WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

⚠ CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance.** Never allow children to play with packaging material. Do not remove the wiring label and other literature attached to the back of the wall oven. Do not remove model/serial number plate.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified electrician or installer in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 (U.S.A.) or CSA C22.1, PART 1 (Canada)—latest editions and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

⚠ CAUTION Electronic controllers can be damaged by cold temperatures. When you use your appliance for the first time, or if it has not been used for a long period of time, make sure that it has been exposed to a temperature above 0°C/32°F for at least 3 hours before connecting it to the power supply.

- **User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of the appliance by removing panels, wire covers, or any other part of the product.**
- **Remove the oven door from any unused appliance if it is to be stored or discarded.**

⚠ WARNING Stepping, leaning, sitting or pulling down on the door of this appliance can result in serious injuries and may also cause damage to the appliance. Do not allow children to climb or play around the appliance.

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, in or near the appliance.

⚠ WARNING Do not use the oven for storage.

⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above an appliance.

- **Do not leave children alone—Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH INTERIOR OVEN ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE WALL OVEN UNTIL THEY HAVE COOLED.** The oven heating elements may be hot even though the elements are dark in color. Areas near the elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the oven vent openings, the surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

⚠ WARNING Never use your appliance for warming or heating the room.

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Pot holders—Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the pot holders touch the hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers—Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.**

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening an Oven Door—**Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The wall oven is vented at the upper control panel or at the center trim depending of the model. Touching the surfaces in this area when the wall oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items near the oven vent. These items could melt or ignite.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

- **Placement of Oven Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. Remove all utensils from the rack before removing rack. If rack must be moved while oven is hot, use extreme caution. Use pot holders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let pot holders contact the hot oven element or interior of the oven.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler grid or oven bottom with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR OVEN

- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.

- **Cleaners/Aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and/or injury.

SELF CLEANING OVENS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts of the appliance listed in this Owner's Guide.** Before using the self-cleaning cycle of the appliance, remove the broiler pan and any utensils stored in the appliance.
- **Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Do not use oven cleaners.** No oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the appliance

⚠ CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-clean cycle of any wall oven. Move birds to another well ventilated room.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Before Setting Oven Controls

Oven Vent Location

The oven is vented at the **upper control panel** or **at the center trim**. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.

Arranging Oven Racks

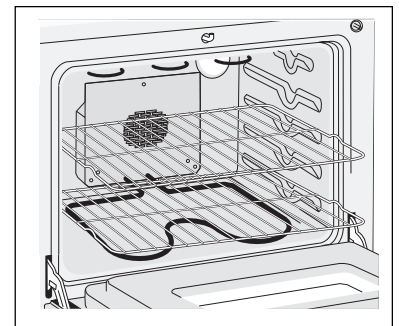
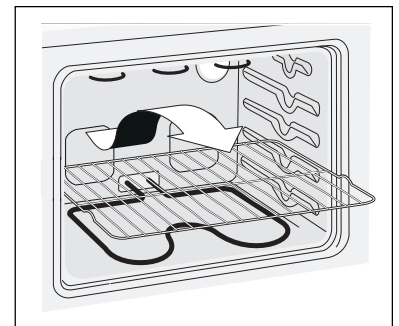
ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN). Always use oven mitts when using the oven.

To remove an oven rack, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.

To replace an oven rack, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.

Setting Oven Controls

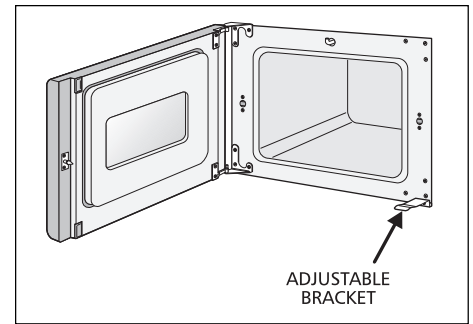
For oven settings, refer to the timer section or the electronic oven control.



Oven Door Bracket Adjustment (Some Side Swing Models)

If the oven door is too loose or too tight to open, it is possible to adjust it. There is an adjustable bracket located on the front frame under the door on the handle side. (see figure)

To have an oven door opening loosen, push down the adjustable bracket and to have it tighten, lift up the bracket.



Convection Cooking (some models)

The convection oven uses a fan located in the rear wall of the oven to circulate heated air around the food to be cooked. The controlled air flow pattern quickly seals the food surface retaining the natural juices and flavour. This method of cooking enables you to obtain the best culinary results when baking, thawing, dehydrating and roasting foods.

Convection notes:

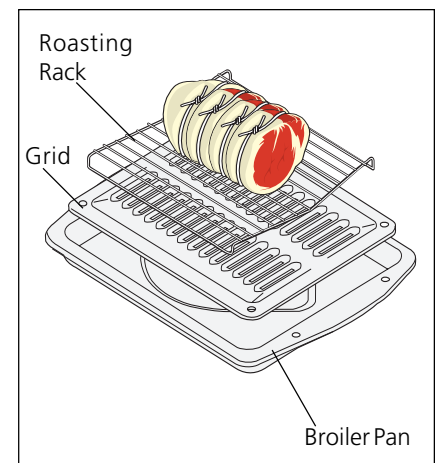
1. Most recipes can be made with temperatures set at 13°C (25°F) lower than temperatures required for normal radiant cooking methods. Refer to the electronic oven control operating instructions included in the "Electronic Oven Control" section. This can result in considerable reduction of food shrinkage and more tender meats.
Dual Cavity models, you do not have to make this adjustment, the timer make it automatically.
2. Batch cooking is more convenient with better results.
3. Defrosting is quicker in convection mode when compared to regular radiant cooking.
4. Remember to use tested recipes with times adjusted for convection baking/roasting when using the convection mode. Times may be reduced by as much as 30% when using the convection feature.

Convection Roasting (some models)

When convection roasting, use the broiler pan and grid, and the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent spatters. The roasting rack will hold the meat.

CAUTION To prevent food from contacting the broil element and to prevent grease splattering, **DO NOT** use the roasting rack when broiling.

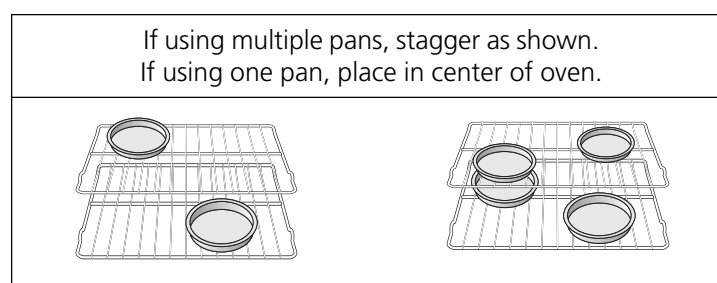
1. Place oven rack on next-bottom rack position.
2. Place the grid in the broiler pan. The roasting rack fits on the grid allowing the heated air circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside. Make sure the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan.
DO NOT use the broiler pan without the grid or cover the grid with aluminum foil.
3. Position food (fat side up) on the roasting rack.
4. Place the broiler pan on the oven rack. **Note:** Always pull rack out to the stop position before removing food.



NOTE: For best convection roasting result, always use the broiler pan, grid and roasting rack.

Air Circulation in the Oven




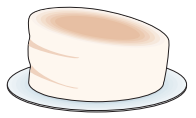

For good air circulation in the oven and best baking results, center pans as much as possible. Allow 5.1 to 10.2cm (2" to 4") around the utensil(s) for proper air circulation and be sure pans do not touch each other, the door, sides or back of oven. The hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven.



Oven Baking

For best cooking results, heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc... There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

Baking Problems and Solutions Chart		
Baking Problems	Causes	Corrections
<p>Cookies and biscuits burn on the bottom.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cookies and biscuits put into the oven before the preheating time is completed. • Oven rack overcrowded. • Dark pan absorbs heat too fast. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in oven. • Choose pan sizes that will permit 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of air space on all sides when placed in the oven. • Use a medium-weight aluminum baking sheet.
<p>Cakes too dark on top or bottom.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cakes put into the oven before preheating time is completed. • Rack position too high or low. • Oven too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven. • Use proper rack position for baking needs. • Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.
<p>Cakes not done in the center.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too hot. • Incorrect pan size. • Pan not centered in oven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended. • Use pan size suggested in recipe. • Use proper rack position and place pan so there is 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of space on all sides of pan.
<p>Cakes not level.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Range not level. • Pan too close to oven wall or rack overcrowded. • Pan warped. 	<ul style="list-style-type: none"> • Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the range. • Be sure to allow 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of clearance on all sides of each pan in the oven. • Do not use pans that are dented or warped.
<p>Foods not done when cooking time is up.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too cool. • Oven overcrowded. • Oven door opened too frequently. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set oven temperature 25°F/12°C higher than suggested and bake for the recommended time. • Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. • Open oven door only after shortest recommended baking time.

Broiling

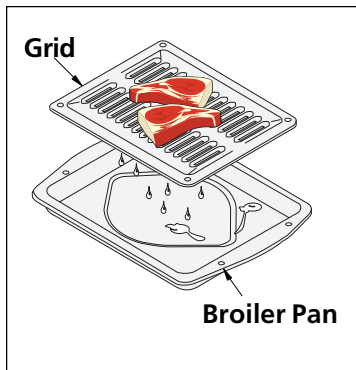
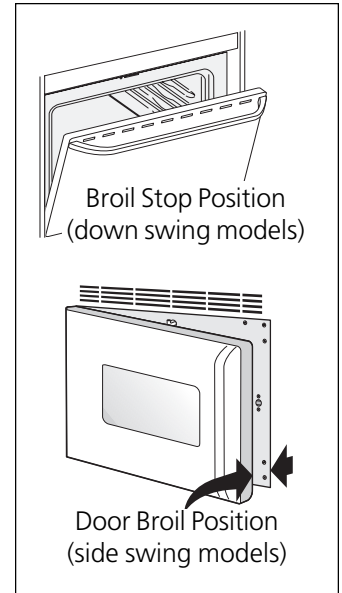
Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven.

Preheating

Preheating is suggested when searing rare steaks. (Remove the broiler pan before preheating. Foods will stick if placed on hot metal.) To preheat, set the control(s) to BROIL as instructed in the Owner's Guide. Wait for the element to become red-hot, usually about 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meats well-done.

To Broil

Broil on side until the food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. Always pull rack out to the "stop" position before turning or removing food.



Determine Broiling Times

Broiling times vary, so watch the food closely. Time not only depends on the distance from element, but on the thickness and aging of meat, fat content and doneness preferred. The first side usually requires a few minutes longer than second. Frozen meats also require additional time.

Broiling Tips

The broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

DO NOT use the pan without its grid. DO NOT cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.

CAUTION Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use fire extinguisher. DO NOT put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

Broiler Clean-Up Tips:

To make cleaning easier, line the bottom of the broiler pan with aluminum foil. DO NOT cover the broiler grid with foil. To prevent grease from baking on, remove the broiler pan from the oven as soon as cooking is completed. Use hot pads because the broiler pan is extremely hot. Pour off grease. Soak the pan in HOT, soapy water. Clean the broiler pan as soon as possible after each use. If necessary, use soap-filled steel wool pads. Heavy scouring may scratch the grid.

Oven Cleaning

Cleaning the Self-Clean Oven (some models)

Adhere to the Following Cleaning Precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning any exterior parts of the oven manually.

During the self-cleaning cycle, the outside of the wall oven can become very hot to the touch. DO NOT leave a small children unattended near the appliance. Before cleaning any part of the oven, be sure the electronic oven control is turned off or else push CANCEL pad. Wait until the oven is cool.

CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-clean cycle of any wall oven. Move birds to another well ventilated room.

DO NOT use commercial oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven. DO NOT clean the oven door gasket. The gasket on the oven door is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket. DO NOT use any cleaning materials on the gasket. Doing so could damage it. DO NOT use aluminum foil to line the oven bottom. This may affect cooking or foil could melt and damage the oven surface.

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soil completely or reduce it to a fine powdered ash you can whisk away with damp cloth.

Preparing the Oven for Self-Cleaning

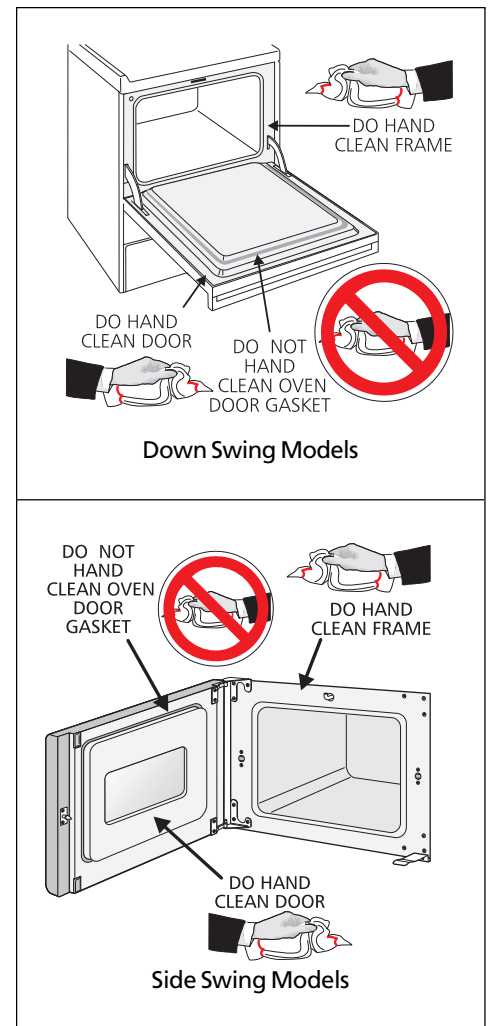
1. Remove any excess spillovers in the oven cavity before starting the self-cleaning cycle. To clean, use hot soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. DO NOT allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.
2. Clean any soil from the oven frame and the door liner (see illustration). These areas heat sufficiently during a self-clean to burn soil on. Clean with soap and water.
3. Remove the broiler pan and insert, all utensils and any foil. These items do not withstand high cleaning temperatures.
4. Oven racks may be left in the oven or may be removed. If they go through the clean cycle, their colour will turn slightly dull. After the cycle is completed and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil. This will make the racks glide easier.

What to Expect during Cleaning:

While the oven is in operation, the oven heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent.

If heavy spillovers are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self-cleaning cycle.

NOTE: A smoke eliminator in the oven vent converts most of the soil into a colourless vapor.



Oven Cleaning

Porcelain Enamel Oven (some models)

Porcelain has a smooth finish and is a type of glass fused to metal. Oven cleaners can be used on all interior oven surfaces.

REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE.

REGULAR CLEANINGS WILL REDUCE THE NUMBER OF MAJOR CLEANINGS LATER.

Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning the appliance manually.

General Cleaning

Remove soils using hot, soapy water. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.

To Remove Heavy Soil

1. Allow a dish of ammonia to sit in the oven overnight or for several hours with the oven door closed. Clean softened spots using hot, soapy water. Rinse well with water and a clean cloth.
2. If soil remains, use a soap-filled scouring pad or a nonabrasive cleaner. If necessary, use an oven cleaner following manufacturer's instructions. **DO NOT** mix ammonia with other cleaners.

Adhere to the following precautions when using oven cleaners:

1. **DO NOT** spray on the electrical controls or switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
2. **DO NOT** allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensing bulb; it could cause the oven to heat improperly. (The bulb is located in the rear of the oven.) Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the bulb. A change in its position could affect how the oven bakes. Avoid bending the bulb and capillary tube.
3. **DO NOT** spray any cleaner on the oven door trim or gasket, handles or any exterior surfaces of the appliance, wood or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

To Clean the Oven Bottom

Clean using hot, soapy water, a mild abrasive cleanser, a soap-filled abrasive pad or oven cleaner following manufacturer's instructions.

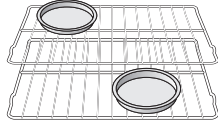
⚠ CAUTION Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

⚠ CAUTION **DO NOT** line the oven walls, bottom, racks or any other part of the appliance with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

General Cleaning

Cleaning Various Parts of Your appliance

Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned OFF and the appliance is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS WILL REDUCE THE NUMBER OF MAJOR CLEANINGS LATER

Surfaces	How to Clean
Aluminum (Trim Pieces)	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth. Do not scour or use all-purpose cleaners, ammonia, powdered cleaners or commercial oven cleaner. They can scratch and discolor aluminum.
Glass, Painted and Plastic Body Parts and Decorative Trim	<i>For general cleaning</i> , use hot, soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease</i> , apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.
Control Panel (Models with Control Knobs)	<i>Before cleaning the control panel</i> , turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a cloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Control Panel (Models with tactile touch-Membrane)	<i>Before cleaning the control panel</i> , turn all controls to OFF. Lightly spray the control panel with a liquid cleaner. Wipe with a soft cloth or paper towel. DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads. These can permanently damage the control panel surface.
Porcelain Enamel Broiler Pan and Grid, Door Liner	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating.
Stainless Steel, Chrome Decorative Trim	Clean with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse. Cleaners made especially for stainless steel are recommended. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed.
Oven Racks 	Oven racks may be removed or left in the oven during the self-clean cycle for cleaning. If removed, clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. If the racks are cleaned by running them through the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-clean cycle is completed and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or cloth containing a small amount of baby oil or salad oil. This will make the racks glide easier.
Oven Door	The door may be removed to facilitate cleaning. To remove oven door, see instructions. To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. DO NOT immerse the door in water or clean the oven door gasket. The oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.

General Cleaning (continued)

To Remove and Replace Oven Door (side swing door models, some models)

To Remove Oven Door:

1. Pull the door open.
2. While supporting the door with one hand, remove the 2 screws securing the top hinge to the door.
3. Remove the top hinge, then lift up the door to clear the lower hinge pin and remove the door.

To Replace Oven Door:

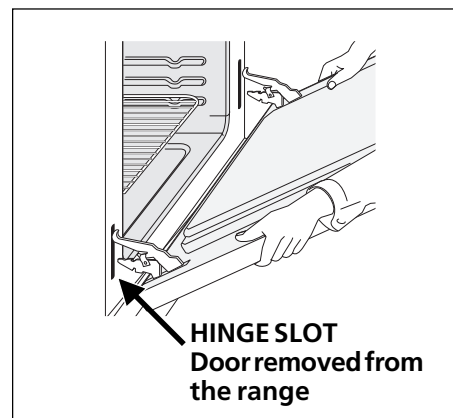
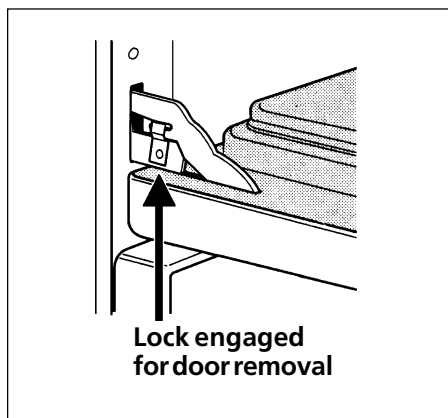
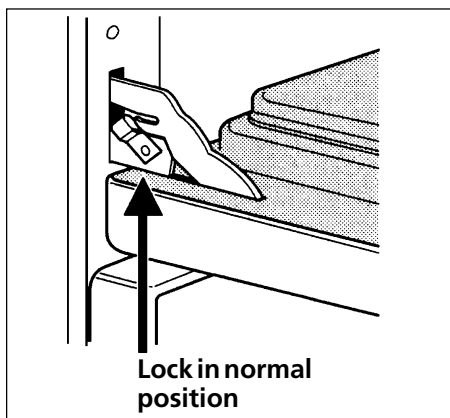
1. Insert the door into the lower hinge.
2. Replace the top hinge, and secure it to the door with the 2 screws.

To Remove and Replace Oven Door (down swing door models, some models)

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on each hinge support and engage it in the hook of the hinge lever. You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hooks.
3. Grasp the door by the sides, pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the appliance to completely disengage the hinge levers.

4. Proceed in reverse to re-install the door. Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.

Note: It should not be necessary to remove a side swing door for cleaning. If door needs to be removed, refer to the installation instructions.



Changing Oven Light

On some models an interior oven light will turn automatically when the oven door is opened. The oven light may be turned on when the door is closed by using the oven light switch located on the control panel.

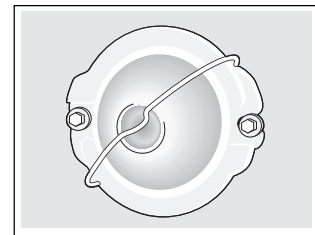
On some models, the lamp is covered with a glass shield held in place by a wire holder.

THIS GLASS SHIELD MUST BE IN PLACE WHENEVER THE OVEN IS IN USE.

To replace the light bulb:

CAUTION: BE SURE THE OVEN IS COOL.

1. Turn the power off at the main source.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Replace bulb with 40 watts appliance bulb only.
4. For models with glass shield, press holder on one side to release glass shield, change bulb and be sure to replace the glass shield.



Adjusting Oven Temperature

For instructions on how to adjust the oven temperature refer to the timer section or the electronic oven control guide.

Avoid Service Checklist

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE

POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Oven Control Beeps and Displays -F1- through -F10-.

Electronic control has detected a fault condition. Push **CANCEL pad** to clear the display and stop the display from beeping. Reprogram the oven. If a fault reoccurs, record the fault number, push the **CANCEL pad** and contact an authorized servicer.

-F8- is displayed.

The door was left open and controls set for self-cleaning cycle. Close the door and push both upper and lower oven **CANCEL pads**.

Installation.

Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Contact installing agent if rack and cabinet cutout flooring are not level.

Kitchen cabinet misalignment may make oven appear to be not level. Be sure cabinets are square and level. Contact cabinet maker to correct problem.

Entire oven does not operate.

When the oven is first plugged in, or when the power supply to the oven has been interrupted, the display will flash. The oven cannot be programmed until the clock is set.

Be sure electrical cord is securely connected into the electrical junction box.

Cord/plug is not installed and/or connected. Cord is not supplied with oven. Contact your dealer, installing agent or authorized servicer.

Service wiring not complete. Contact your dealer, installing agent or authorized servicer.

Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company.

Short in cord/plug. Replace cord/plug.

Controls are not set properly. See instructions under **Setting Oven Controls** to set the controls.

House fuse has blown or circuit breaker has tripped immediately following installation. House fuse may not be fully engaged. Check fuse and screw or engage circuit breaker securely.

House fuse has blown or circuit breaker has tripped after the oven has been installed and previously operating. Call an authorized servicer.

Oven light does not work.

Burned-out or loose bulb. Follow the instructions under **Changing Oven Light** to replace or tighten the bulb.

Avoid Service Checklist (continued)

OCCURRENCE

POSSIBLE CAUSE / SOLUTION

Oven smokes excessively during broiling.

Oven door is closed. Door should be open during broiling.

Meat too close to the broiler unit. Reposition the rack to provide more clearance between the meat and the broiler. Preheat broil element for quick searing operation.

Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Slash remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into the lean.

Grid on broiler pan wrong side-up. Grease does not drain into broiler pan. Always place the grid on the broiler pan with the ribs up and the slots down to allow grease to drip into the pan.

Broiler pan used without grid or grid cover with foil. **DO NOT** use the broiler pan without the grid or cover the grid with foil.

Oven needs to be cleaned. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.

Poor baking results.

Many factors affect baking results. See **Baking** for hints, causes and corrections. See **Adjusting Oven Temperature**.

Self-cleaning cycle does not work.

Make sure the oven door is close.

Controls not set properly. Follow instructions.

Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be set 2-4 hours past the start time. Follow steps under "To Stop or Interrupt a Self-Cleaning Cycle" in the Timer Control Guide.

Soil not completely removed after self-cleaning cycle is completed.

On a dual cavity model, one oven is in operation. If one oven is set for any mode, the second oven cannot be set to **CLEAN**.

Failure to clean bottom, from top of oven, frame of oven or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get not enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.

Excessive spillovers in oven. Set the self-clean cycle for longer cleaning time.

Flames inside oven or smoke from vent.

Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for high oven temperatures, pie spillovers or for large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive spillovers.

Oven door (side swing model) is too loose or too tight to open.

There is an oven door bracket on your model. Follow the instructions under "Oven Door Bracket Adjustment".

Warranty Information

WALL OVEN WARRANTY

Your wall oven is protected by this warranty

	WARRANTY PERIOD	THROUGH OUR AUTHORIZED SERVICERS, WE WILL:	THE CONSUMER WILL BE RESPONSIBLE FOR:
FULL ONE-YEAR WARRANTY	One year from original purchase date	Pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance which prove to be defective in materials or workmanship.	Costs of service calls that are listed under NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER. *
LIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)	Time periods listed above.	All of the provisions of the full warranties above and the exclusions listed below apply.	Costs of the technician's travel to the home and any costs for pick up and delivery of the appliance required because of service.

In the **U.S.A.**, your appliance is warranted by Electrolux Home Products North America, a division of White Consolidated Industries, Inc. We authorize no person to change or add to any of our obligations under this warranty. Our obligations for service and parts under this warranty must be performed by us or an authorized Electrolux Home Products North America servicer. In **Canada**, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp.

***NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER**

This warranty applies only to products in ordinary household use, and the consumer is responsible for the items listed below:

1. Proper use of the appliance in accordance with instructions provided with the product.
2. Proper installation by an authorized servicer in accordance with instructions provided with the appliance and in accordance with all local plumbing, electrical and/or gas codes.
3. Proper connection to a grounded power supply of sufficient voltage, replacement of blown fuses, repair of loose connections or defects in house wiring.
4. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it was shipped from the factory.
5. Damages to finish after installation.
6. Replacement of light bulbs and/or fluorescent tubes (on models with these features).

EXCLUSIONS

This warranty does not cover the following:

1. CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN OR ANY IMPLIED WARRANTY.
NOTE: Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.
2. Service calls which do not involve malfunction or defects in workmanship or material, or for appliances not in ordinary household use. The consumer shall pay for such service calls.
3. Damages caused by services performed by servicers other than Electrolux Home Products North America or its authorized servicers; use of parts other than genuine Electrolux Home Products parts; obtained from persons other than such servicers; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply or acts of God.
4. Products with original serial numbers that have been removed or altered and cannot be readily determined.

IF YOU NEED SERVICE

Keep your bill of sale, delivery slip, or some other appropriate payment record. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. This written warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state. Service under this warranty must be obtained by contacting Electrolux Home Products:

USA
1•800•944•9044
 Electrolux Home Products
 North America
 P.O. Box 212378
 Augusta, GA 30917

Canada
1•866•294•9911
 Electrolux Home Products
 North America
 802, boul. L'ange-Gardien
 L'Assomption, Québec
 J5W 1T6

This warranty only applies in the 50 states of the U.S.A., Puerto Rico, and Canada. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice. All warranties are made by Electrolux Home Products North America, a division of White Consolidated Industries, Inc. In **Canada**, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp.

Manuel d'utilisation et d'entretien

Four encastré ***électrique***

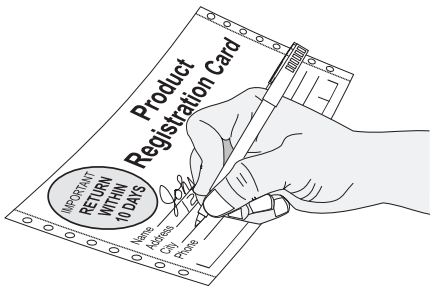
CONTENU	Page
Enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3-4
Avant le réglage du four	4
Réglage du four	4
Réglage du support de la porte	5
Cuisson par convection	5
Rôtissage par convection	5
Circulation de l'air dans le four	5
Cuisson au four	6
Cuisson au gril	7
Nettoyage du four	8-9
Nettoyage général	10-11
Lampe du four	11
Ajustement de la température du four	11
Liste des vérifications préventives	12-13
Garantie	14

Consultez notre site web Frigidaire à:
<http://www.frigidaire.com>

Enregistrement du produit

Enregistrez votre appareil

La CARTE D'ENREGISTREMENT doit être remplie avec soin, puis signée et retournée à la compagnie Produits Electrolux Nord-Américains.



Merci d'avoir choisi cet appareil. Les renseignements contenus dans ce **Guide de l'utilisateur** expliquent comment utiliser et entretenir l'appareil. Lisez les documents qui accompagnent l'appareil pour en savoir davantage sur cet appareil.

Enregistrez les numéros de modèle et de série de votre appareil

Écrivez ci-dessous ces numéros que vous trouverez sur la plaque signalétique qui se trouve sur une des moulures latérales et qui est visible lorsqu'on ouvre la porte.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Ce guide donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer identiquement les caractéristiques de votre appareil.

Note: Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

Important: Garder votre facture.

La période de la garantie débute à la date indiquée. Placez-la dans un endroit où vous la retrouverez facilement. Si vous devez faire réparer votre appareil alors qu'il est sous garantie, on pourrait exiger de voir votre facture.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

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

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

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage et les autres instructions se trouvant à l'arrière du four encastré. N'enlevez pas la plaque signalétique qui comprend le numéro de modèle et de série.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément à la dernière édition de la norme ANSI/NFPA No.70 du National Electrical Code aux États Unis ou à la dernière édition de la norme ACNOR C22.1 du code d'électricité du Canada, partie 1 et aux codes locaux qui s'appliquent.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de l'appareil à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

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

- **Entretien par l'utilisateur—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**

⚠️ AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte de l'appareil. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'appareil.

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

⚠️ AVERTISSEMENT N'utilisez pas l'appareil pour entreposer des articles.

⚠️ ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
 - **NE TOUCHEZ PAS AUX ZONES SITUÉES PRÈS DES ÉLÉMENTS OU AUX ÉLÉMENTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les éléments du four peuvent être encore chauds même si leur couleur est foncée. Les surfaces près des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation du four, évitez de toucher à ces endroits avec des tissus, vêtements ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que le four ait eu le temps de refroidir. Ces endroits incluent entre autres la sortie de la bouche d'aération, la porte du four et le hublot.
 - **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais des vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- ⚠️ AVERTISSEMENT** N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- **N'éteignez pas de feu de friture avec de l'eau ou de la farine—Éteignez les feux avec un couvercle, ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
 - **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
 - **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants isolants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.
 - **Ne chauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud.** Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se fait par la moulure supérieure ou centrale. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. De plus, ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Il risque de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec les gants isolants.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

- **Nettoyez régulièrement votre four pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation de la hotte et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Nettoyants/Aérosols**—Suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation. Sachez que les résidus excessifs de nettoyeurs et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des brûlures.

FOURS AUTONETTOYANTS:

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

ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours auto-nettoyants; ils doivent être placés dans un autre pièce, bien aérée.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Avant le réglage du four

Position de l'évent

Un évent est situé au haut de la moulure supérieure ou centrale. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et de bons résultats de cuisson.

Installation des grilles

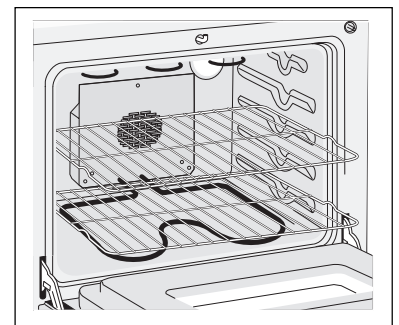
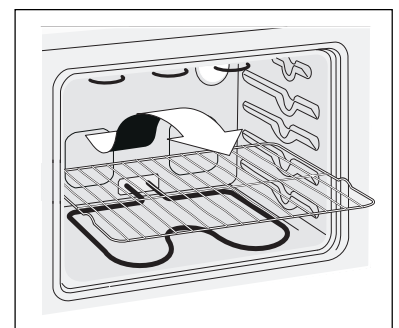
DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants pour utiliser le four.

Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

Pour remettre une grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Réglage du four

Pour le réglage du four, reportez-vous à la section minuterie ou programmateur électronique.

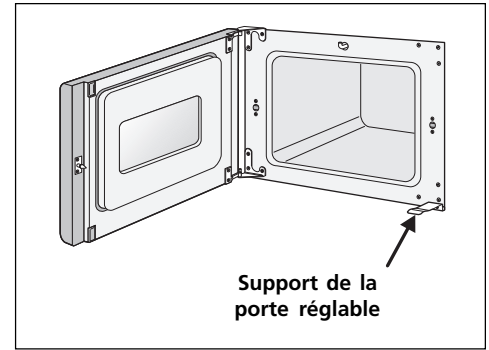


Réglage du support de la porte

(certains modèles avec porte ouvrant sur le côté)

Si la porte du four est difficile ou trop facile à ouvrir, elle peut être ajustée. La porte est munie d'un support réglable situé sur l'encadrement du four en bas de la porte du côté de la poignée (voir illustration).

Pour que la porte s'ouvre plus facilement, poussez sur le support réglable et pour durcir l'ouverture, soulevez ce dernier.



Cuisson par convection (option disponible avec certains modèles)

En mode convection, un ventilateur au fond du four sert à faire circuler l'air chaud autour des aliments. Ce mouvement contrôlé d'air scelle rapidement la surface des aliments, retenant ainsi tous les jus naturels et leur saveur. Cette méthode de cuisson vous permet d'obtenir les meilleurs résultats culinaires lors de la cuisson, la décongélation, la déshydratation et le rôtissage des aliments.

Conseils sur la convection:

1. Pour la cuisson par convection, on peut réussir presque toutes les recettes en abaissant la température du four requise pour la cuisson en mode normal par radiation de 13°C (25°F). Vérifiez le mode de fonctionnement de la commande électronique qui se trouve dans le feuillet "minuterie ou programmateur électronique du four" inclus dans la littérature de l'appareil. Ceci peut avoir comme résultats de réduire considérablement la perte de volume des aliments, en plus de cuire les viandes plus tendres.
 - Pour les **fours doubles**, vous n'avez pas à faire cet ajustement, la minuterie le fait automatiquement.
2. Il est plus facile de cuire des lots d'aliments et d'obtenir de meilleurs résultats.
3. Décongeler les aliments par convection est plus rapide que par la méthode normale de cuisson par radiation.
4. Souvenez-vous d'utiliser des recettes déjà connues et essayées, dont la durée de cuisson aura été ajustée pour la mode convection. La durée de cuisson peut-être réduite jusqu'à 30% lorsque l'option convection est utilisée.

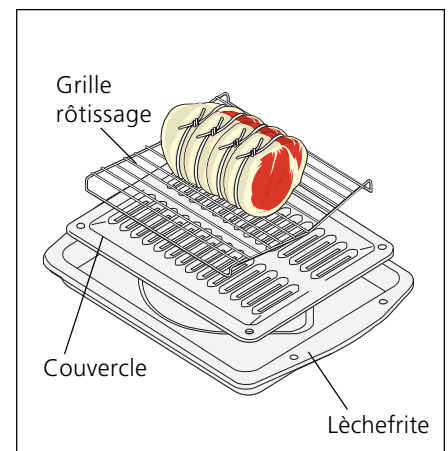
Rôtissage par convection (certains modèles)

Pour le rôtissage par convection, servez-vous toujours de la lèchefrite et de son couvercle, ainsi que de la grille de rôtissage convection. La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage supporte la viande.

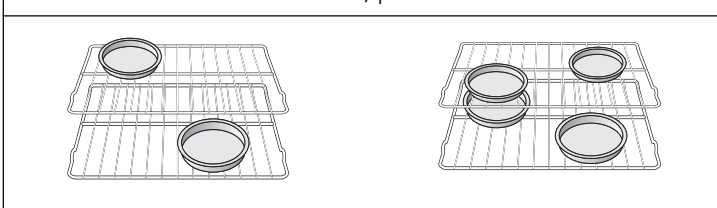
ATTENTION Pour empêcher l'aliment d'entrer en contact avec l'élément de rôtissage, et pour prévenir les éclaboussures de graisse, **NE PAS** utiliser la grille de rôtissage lors de la cuisson au gril.

1. Placez la grille du four sur la dernière ou l'avant-dernière glissière.
2. Placez le couvercle sur la lèchefrite. La grille de rôtissage convection s'imbrique dans la lèchefrite. L'air chaud circule sous l'aliment afin de procurer une cuisson uniforme. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien imbriquée dans le couvercle de la lèchefrite. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans son couvercle ou ne la recouvrez pas de papier d'aluminium.
3. Placez l'aliment (le côté le plus gras en surface) sur la grille de rôtissage.
4. Placez la lèchefrite sur la grille du four **Note:** Tirez toujours la grille en avant à la position arrêt avant placer ou d'enlever l'aliment.

NOTE: Pour de meilleurs résultats lors du rôtissage par convection, utilisez toujours la lèchefrite, le couvercle de la lèchefrite et la grille de rôtissage convection.



Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les tel que montré ci-dessous. Avec un seul moule, placez-le au centre du four.



Circulation de l'air dans le four






Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas à la porte, aux côtés ou à l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.

Cuisson au four

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

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

Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions

Problème de cuisson au four	Causes	Solutions
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé. 	<ul style="list-style-type: none"> Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. Grille du four surchargée. Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous. 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. Four trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre. 	<ul style="list-style-type: none"> Four trop chaud. Taille de moule incorrecte. Moule non centré dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu. Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale. 	<ul style="list-style-type: none"> La cuisinière n'est pas de niveau. Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. Moule déformé. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue. 	<ul style="list-style-type: none"> Four pas assez chaud. Four surchargé. La porte du four a été ouverte trop fréquemment 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimum de cuisson recommandée.

Cuisson au grill

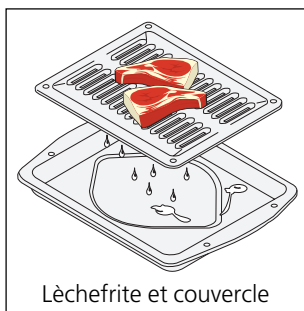
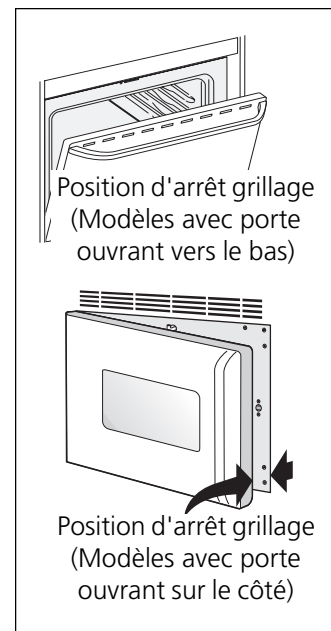
La cuisson au grill est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieur du four.

Préchauffage

Le préchauffage est recommandé pour saisir les biftecks saignants (retirez la lèchefrite avant le préchauffage. Les aliments placés sur le métal chaud collent). Pour le préchauffage, réglez la commande du four à BROIL (GRIL). Attendez que l'élément devienne rouge vif, cela prend environ 2 minutes. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes bien cuites.

Pour la cuisson au grill

Grillez la viande sur le côté, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.



Lèchefrite et couvercle

Calcul des durée de cuisson au grill

Les durées de cuisson au grill peuvent varier; surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend de la distance par rapport à l'élément, mais également de l'épaisseur et du vieillissement de la viande, de sa teneur en matières grasses et du degré de cuisson préféré. Le premier côté nécessite généralement quelques minutes de plus que le deuxième. Les viandes prennent aussi plus de temps à cuire.

Conseils pour la cuisson au grill

La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du grill.

NE PAS utiliser la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. NE PAS recouvrir le couvercle de papier d'aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer.

ATTENTION Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, lancez du bicarbonate de soude dessus ou utilisez un extincteur. **NE PAS** mettre d'eau ou de farine sur le feu. La farine risque d'exploser.

Conseil pour le nettoyage de la lèchefrite

Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. **NE** recouvrez **PAS** le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.

Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants isolants car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau CHAUDE savonneuse.

Nettoyez la lèchefrite dès que possible après utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Mais attention, un récurage trop énergique pourrait l'endommager.

Nettoyage du four

Nettoyage du four autonettoyant (certains modèles)

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie extérieure du four à la main.

Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près de l'appareil. Avant de débiter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est tournée à arrêt ou appuyez sur la touche **ARRÊT (OFF)** ou **ANNULATION**. Attendez que le four se soit refroidi.

ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours auto-nettoyants; ils doivent être placés dans un autre pièce, bien aérée.

N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faire attention de **NE PAS le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager**. **N'UTILISEZ PAS de papier d'aluminium pour protéger le fond du four car** ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson), qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.

Préparation du four avant le cycle autonettoyant

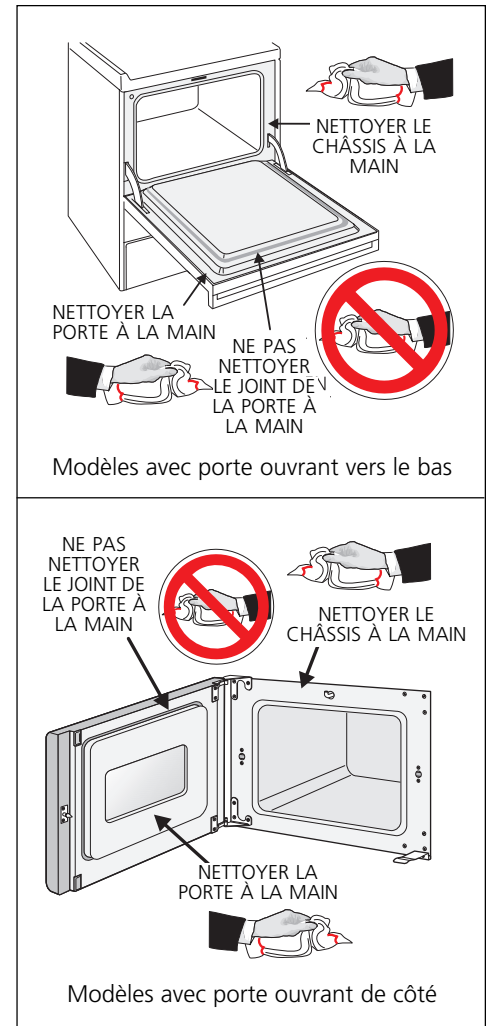
1. Retirez tout excès de renversement dans la cavité du four avant de débiter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge avec de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface, car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte. Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.
3. Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.
4. Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles subissent un cycle autonettoyant, leur couleur deviendra terne. Quand le cycle de nettoyage sera terminé et que le four sera refroidi, frottez les broches sur les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un peu d'huile pour bébés ou d'huile végétale. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.

Ce qui peut survenir durant le cycle autonettoyant:

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normale d'entendre des bruits de dilatation et/ou de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des saletés. Il est même possible que de la fumée s'échappe par la sortie d'aération.

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale. Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer.

REMARQUE: Un éliminateur de fumée est installé dans le conduit d'aération; il transforme la presque totalité des saletés en un gaz invisible.



Nettoyage du four (suite)

Nettoyage du four en émail vitrifié (certains modèles)

L'émail vitrifié, type de verre fusionné au métal, comporte un fini lisse. Les produits de nettoyage du four peuvent être utilisés sur toutes les surfaces intérieures.

ENLEVEZ LES PRODUITS RENVERSÉS ET LA SALETÉ ÉPAISSE DÈS QUE POSSIBLE.

DES NETTOYAGES FRÉQUENTS RÉDUISENT LE NOMBRE DE GRANDS NETTOYAGES PAR LA SUITE.

Suivez les précautions de nettoyage suivantes:

- Laissez le four se refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four.

Nettoyage général

Enlevez la saleté à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas les renversements à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruit ou intérieur de tarte) sur la surface, ils risquent de causer des taches ternes, même après nettoyage.

Pour enlever la saleté accumulée

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant plusieurs heures en laissant la porte du four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. Si la saleté reste, enlevez-la à l'aide d'un tampon saponifié ou d'un produit de nettoyage non abrasif. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant. NE mélangez PAS l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.

Prenez les précautions suivantes lors de l'utilisation de produits de nettoyage:

1. **NE** pulvérisez **PAS** de produits sur les commandes électriques, cela risque de produire un court-circuit avec possibilité d'étincelles ou de feu.
2. **NE** laissez PAS un film de produit se former sur la sonde du détecteur de température; le four risquerait de mal chauffer. (La sonde est située à l'arrière du four.) Essuyez la sonde après chaque nettoyage du four en faisant attention de ne pas la déplacer. Un changement de position pourrait modifier le fonctionnement du four. Évitez de plier la sonde et le tube capillaire.
3. **NE** pulvérisez **PAS** de produits sur la garniture ou sur le joint du four, sur les poignées ou les surfaces extérieures, en bois ou peintes. Le produit pourrait endommager ces surfaces.

Pour nettoyer le fond du four

Nettoyer le four en utilisant de l'eau chaude savonneuse, un produit de nettoyage non abrasif doux, un tampon abrasif saponifié ou un produit de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant.

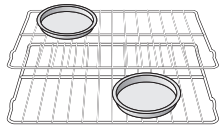
ATTENTION L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

ATTENTION **NE** tapissez **PAS** les parois, le fond, les grilles ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. Sinon, la répartition de la chaleur serait réduite, de mauvais résultats de cuisson en résulteraient et il serait risqué d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (de plus le papier aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

Nettoyage général

Nettoyage des différentes parties de l'appareil.

Avant de nettoyer une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées et que le four est FROID. ENLEVEZ LES ÉCLABOUSSURES ET SALETÉS ÉPAISSES DÈS QUE POSSIBLE. DES NETTOYAGES FRÉQUENTS RÉDUISENT LE NOMBRE DE GRANDS NETTOYAGES PAR LA SUITE.

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Aluminium (Moulures)	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon en tissu. Asséchez avec un chiffon propre. NE récuriez PAS ou n'utilisez pas de nettoyer tout usage, de l'ammoniaque, des nettoyeurs de four en poudre ou commerciaux. Ils peuvent égratigner et décolorer l'aluminium.
Parties peintes, en verre et en plastique (Pièces de la carrosserie et moulures décoratives)	<i>Pour le nettoyage général</i> , utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon en tissu. <i>Pour la saleté rebelle et la graisse accumulée</i> , appliquez un détergent liquide sur la tache. Laissez pénétrer de 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et asséchez. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs à vaporiser ou de tampons à récurer sur aucun de ces matériaux. Ces produits peuvent endommager de façon permanente les surfaces.
Panneau de commandes	<i>Avant de nettoyer le panneau de commandes</i> , mettez toutes les commandes à OFF (ARRÊT). Vaporisez légèrement un nettoyeur liquide sur le panneau de commande. Essuyez avec un chiffon doux ou une serviette de papier. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer, car ils peuvent endommager la surface du panneau de commande.
Émail Lèchefrite et grilles, revêtement de la porte et fond du four	L'utilisation délicate d'un tampon saponifié permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau clair et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon saponifié. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.
Acier inoxydable Pièces décoratives	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon propre. Rincez à l'eau clair à l'aide d'un chiffon. Couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez. Les nettoyeurs conçus spécialement pour l'acier inoxydable sont recommandés. Rincez tout résidu de nettoyeur sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur.
Grilles du four 	Lors du cycle autonettoyant (certains modèles), on a le choix de laisser ou d'enlever les grilles du four. Si vous les enlevez, nettoyez-les avec un nettoyeur abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les à l'eau propre et asséchez-les. Si les grilles sont nettoyées pendant le cycle autonettoyant, leur couleur tournera légèrement au bleu et leur fini deviendra terne. Lorsque le cycle autonettoyant est terminé et que le four a refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un chiffon enduit d'une petite quantité d'huile pour bébés ou d'huile végétale (ceci permettra de faire glisser les grilles plus facilement dans leurs glissières).
Porte du four	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon en tissu. Asséchez avec un chiffon propre. NE récuriez PAS Pour nettoyer la porte du four, lavez-la à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon propre. NE SUBMERGEZ PAS la porte dans l'eau. NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte. Le joint est essentiel à l'étanchéité de la porte. Il faut prendre soin de ne pas frotter, endommager ni retirer ce joint.

Nettoyage général (suite)

Enlevez et réinstallez la porte (modèles avec porte ouvrant par le côté, certains modèles)

Retrait de la porte du four:

1. Ouvrez la porte.
2. D'une main, maintenez la porte et retirez les deux vis de la charnière du haut.
3. Retirez la charnière du haut. Soulevez la porte pour dégager la cheville de la charnière du bas. Retirez la porte.

Réinstallation de la porte:

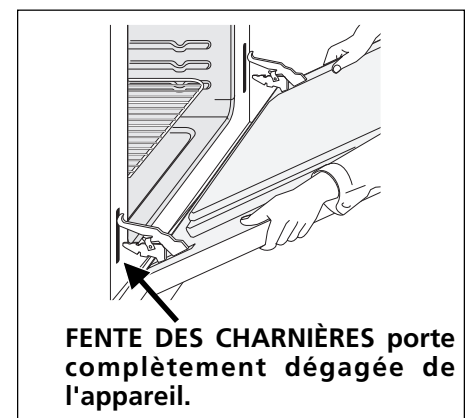
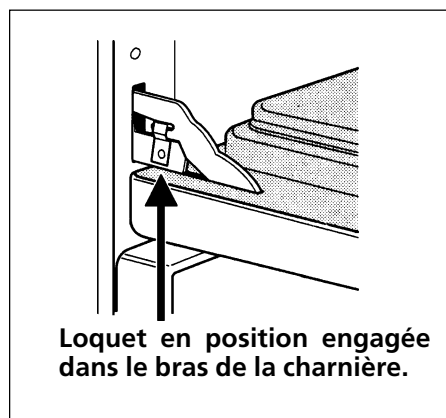
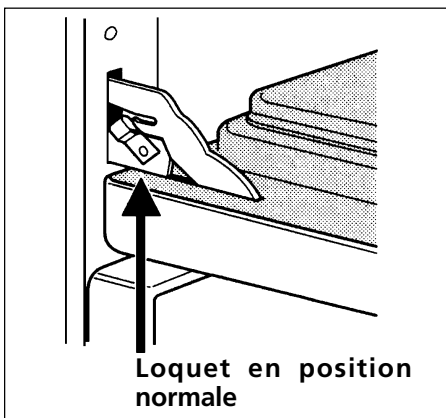
1. Insérez la porte dans la charnière d bas.
2. Remplacez la charnière du haut et fixez-la à la porte à l'aide des deux vis.

Enlever et réinstaller la porte (modèles avec porte ouvrant vers le bas) (certains modèles)

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Faites pivoter vers le haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports des charnières et engagez-les dans les crochets des bras des charnières. Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur la porte pour que les loquets s'engagent complètement.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports de charnières. Continuez à tirer la porte vers vous en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières.
4. Pour remettre la porte en place, procédez à l'inverse.

Assurez-vous que les supports des charnières sont bien engagés avant de libérer les bras des charnières.

Note: Il ne devrait pas être nécessaire de retirer la porte d'un four qui s'ouvre de côté pour le nettoyer. Si la porte doit être retirée, reportez-vous au feuillet "Instructions d'installation".



Lampe du four

Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte du four.

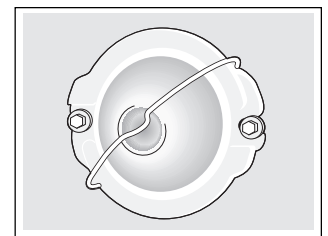
La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur le panneau de commandes.

Si le four est autonettoyant, la lampe est protégée par un protège-lampe en verre retenue par une broche. **CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.**

Pour remplacer la lampe du four:

AVANT TOUT, ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT REFROIDI.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Remplacez l'ampoule par une autre de 40 watts conçue pour les appareils électroménagers.
4. Pour les modèles avec protège-lampe, poussez la broche de côté pour libérer le protège-lampe, changez la lampe tel qu'expliqué ci-haut et assurez-vous de remettre le protège-lampe en place.



Ajustement de la température du four

Pour ajuster la température du four, référez-vous au feuillet minuterie ou commande électronique.

Liste des vérifications préventives

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE / SOLUTION

*** Le contrôleur du four émet des signaux sonores et affiche F1 à F10.**

Le contrôleur électronique a décelé une défectuosité. Appuyez sur la touche ANNULER pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Programmer à nouveau le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la touche **ANNULER** et communiquez avec un service d'entretien autorisé.

F8 est affiché.

La porte du four est laissée ouverte et la commande réglée au cycle autonettoyage. Fermez la porte et appuyez sur la touche **ANNULATION (CANCEL)** du four supérieur et inférieur.

Installation.

Placez une grille au centre du four et un niveau sur la grille. Communiquez avec l'agence responsable de l'installation si la grille et le découpage de l'armoire sous le four ne sont pas de niveau.

L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que l'appareil n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et de niveau. Communiquez avec le fabricant d'armoires de cuisine pour corriger le problème.

Rien ne fonctionne dans le four.

Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote "12:00". Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée.

Fusible fondu; il doit être remplacé; ou coupe-circuit déclenché, il doit être ré-enclenché.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction.

Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.

Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.

Le cordon est trop court ou la prise électrique est trop loin. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique.

Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four.

Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire.

Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché après que le four ait été installé et ai servi. Appelez un réparateur autorisé.

L'ampoule du four ne fonctionne pas.

L'ampoule est brûlée ou dévissée. Voir les instructions sous "Lampe du four" pour remplacer ou revisser l'ampoule.

Liste des vérifications préventives (suite)

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE / SOLUTION

Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril.

La porte du four est fermée. Lors de la cuisson au gril, elle devrait être ouverte.

La viande est trop proche de l'élément du gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de gril. Préchauffez l'élément de gril pour saisir rapidement la viande.

La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédant de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.

Le couvercle de la lèchefrite est du mauvais côté. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours le couvercle sur la lèchefrite, les nervures vers le haut, les fentes vers le bas, pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.

La lèchefrite a été utilisée sans son couvercle ou le couvercle a été couvert de papier d'aluminium. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle ou **NE COUVREZ PAS** le couvercle de papier d'aluminium.

Le four a besoin d'être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisinez souvent au gril. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée.

Mauvais résultats de cuisson.

De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir les instructions sous "cuisson au four". Voir Ajustement de la température du four.

Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.

Assurez-vous que la porte est fermée.

Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Nettoyage du four".

Le cycle autonettoyant a été interrompu. L'heure d'arrêt doit être réglée de 2 à 4 heures après le début du cycle. Suivez les étapes décrites à "Arrêt ou interruption du cycle de nettoyage" dans le feuillet "Programmeur électronique du four".

Dans le cas d'un four double, un des fours fonctionne. Si un des fours a été réglé à une fonction, le second ne peut être réglé à Nettoyage (CLEAN).

La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.

Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité.

Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.

Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.

Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Essuyez l'excès d'éclaboussures.

La porte (four ouvrant sur le côté seulement) est trop facile ou trop difficile à ouvrir.

Votre four est muni d'un support de porte réglable. Suivez les instructions sous la rubrique "Réglage du support de la porte" dans ce guide de l'utilisateur.

Informations sur la garantie

GARANTIE DU FOUR ENCASTRÉ

Votre four encastré est protégé par cette garantie

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREPRISE DE NOS PRÉPOSÉS À L'ENTRETIEN AUTORISÉS :	RESPONSABILITÉ DU CLIENT :
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN	Un an à partir de la date d'achat.	Tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil présentant des défauts de matériaux ou de fabrication.	Le coût des visites d'un réparateur pour les items classés sous la liste RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT.*
GARANTIE LIMITÉE (Applicable à l'état de l'Alaska uniquement)	Les périodes de temps indiquées ci-dessus.	Toutes les dispositions de la garantie complète indiquées ci-dessus et les exclusions indiquées ci-dessous s'appliquent.	Les coûts de déplacement du réparateur et de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations.

Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. Nous n'autorisons aucune personne à modifier ou à ajouter quelle qu'obligation que ce soit à cette garantie. Nos obligations concernant les réparations ou les pièces couvertes par cette garantie doivent être effectuées par Produits Electrolux Nord-Américains ou par un dépositaire de service autorisé de Produits Electrolux Nord-Américains. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

***RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT** Cette garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins domestiques et le client est responsable pour les items inclus dans la liste ci-dessous :

1. Une utilisation appropriée de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée par un dépositaire de service autorisé conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Un branchement approprié à une prise de courant avec mise à la terre et à une tension suffisante, ainsi que le remplacement des fusibles grillés, la réparation des branchements défectueux ou défectueux.
4. Les coûts pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa sortie de l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules électriques et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles qui présentent ces caractéristiques).

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas :

1. LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ OU LES FRAIS CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UN MANQUEMENT DE QUELLE QUE NATURE QUE CE SOIT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.

REMARQUE : Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre cas.

2. Les appels de service non reliés à un mauvais fonctionnement ou à une défaillance de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils qui ne servent pas à des fins domestiques. Le client devra assumer les frais de ces appels de service.
3. Les dommages causés par un entretien effectué par un dépositaire non autorisé par Produits Electrolux Nord-Américains; l'utilisation de pièces autres que les pièces authentiques de Produits Electrolux Nord-Américains ou obtenues par une personne autre qu'un dépositaire autorisé ou encore des causes extérieures comme une utilisation abusive, un mauvais usage, une alimentation électrique inadéquate ou une catastrophe naturelle.
4. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés ou effacés et qui ne peuvent être lus.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

Garder votre facture, le bordereau de livraison ou toute autre preuve de versement effectué. La date de la facture indique le début de la période de garantie dans l'éventualité où une réparation serait requise. Il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varient selon les régions. Les services couverts par cette garantie doivent être obtenus en contactant Produits Electrolux Nord-Américains:

USA
1•800•944•9044
Produits Electrolux
Nord-Américains
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canada
1•866•294•9911
Produits Electrolux
Nord-Américains
802, boul. L'Ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

Cette garantie ne s'applique qu'aux 50 états des États-Unis, Puerto Rico, et Canada. Les caractéristiques du produit décrites ou illustrées sont sujettes à des modifications sans préavis. Toutes les garanties sont émises par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.