

FRIGIDAIRE

Tout à propos de

l'utilisation et l'entretien

de votre four à encastrer au gaz

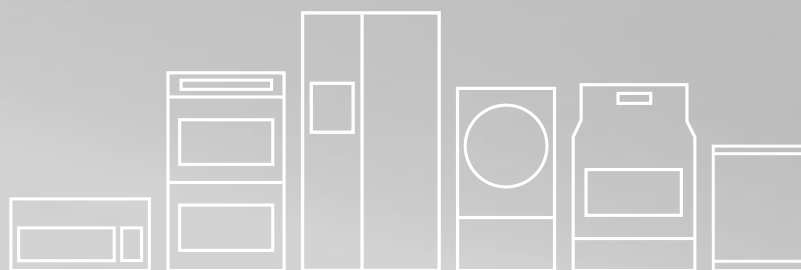


TABLE DES MATIÈRES

Enregistrement de Produit et l'enregistrement	2	Réglage de la commande du four	8
Mesures de sécurité importantes	3	Ajustement de la température du four	12
Instructions de mise à la terre.....	6	Entretien & nettoyage.....	13
Conversion au gaz propane.....	6	Avant d'appeler.....	18
Avant de régler la commande du four	7	Garantie des appareils électroménagers.....	20
Allumage du four.....	7		

ENREGISTREMENT DE PRODUIT ET L'ENREGISTREMENT

Avoir besoin d'aide?	2
Enregistrement du produit.....	2
Mesures de Sécurité Importantes	3
Avant de Régler La Commande du Four	7
Réglage de la Commande du Four.....	8
Entretien et Nettoyage.....	13
Avant d'appeler	18
Garantie.....	20

Des questions?

Pour obtenir une assistance téléphonique dans l'appel des États-Unis 1-800-944-9044

Pour le support en ligne et des informations de produit Internet, visitez <http://www.frigidaire.com>.

Merci d'avoir choisi Frigidaire.

Cette utilisation et d'entretien Guide fait partie de notre engagement envers la satisfaction de la clientèle et la qualité du produit tout au long de la durée de vie de votre nouvel appareil. Nous considérons votre achat comme le début d'une relation. Pour assurer notre capacité à continuer à vous servir, s'il vous plaît utiliser cette page pour enregistrer des informations importantes sur le produit.

Avoir besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire www.frigidaire.com

Avant d'appeler le service, il ya quelques choses que vous pouvez faire pour nous aider à mieux vous servir.

Lisez cette utilisation et d'entretien

Ce manuel contient des instructions pour vous aider à utiliser et à maintenir votre appareil correctement.

Si vous avez reçu un appareil endommagé ...

Contactez immédiatement le revendeur (ou le constructeur) qui vous a vendu la gamme.

Économisez temps et argent

Vérifiez l'Avant d'appeler chapitre. Cette section vous permet de faire défiler certains problèmes courants qui peuvent se produire.

Si vous avez besoin de service, l'aide est seulement un coup de téléphone. Appelez Frigidaire Services à la clientèle au 1-800-944-9044.

Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit avec Frigidaire augmente notre capacité à vous servir. Vous pouvez vous inscrire en ligne à <http://www.frigidaire.com> ou en envoyant la carte d'enregistrement par la poste.

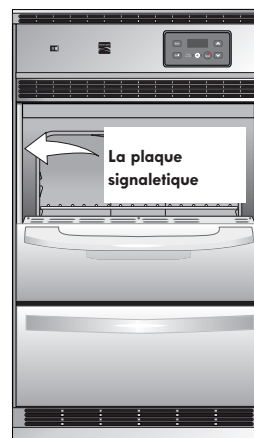
Inscrivez ci-dessus les numéro de modèle et de série de votre appareil.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____


Emplacement de la plaque de série



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

DÉFINITIONS

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. N'enlevez pas le schéma de câblage ou tout autre document collé à l'appareil. N'enlevez pas la plaque de série.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément avec National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 dernière édition, et National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 (U.S.A.) ou CSA C22.1, PART 1 (Canada)—dernière édition ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

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

- **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, des pattes de nivellement, protège-fils, ou toute autre pièce.**

AVERTISSEMENT

Si l'information contenue dans ce guide n'est pas suivie exactement, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, blessures ou même la mort

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

— N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

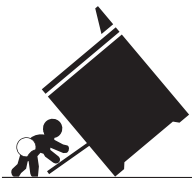
— QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
- Allez immédiatement chez un voisin, appelez le fournisseur de gaz; suivez ses instructions.
- S'il est impossible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez le service des incendies.

— L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

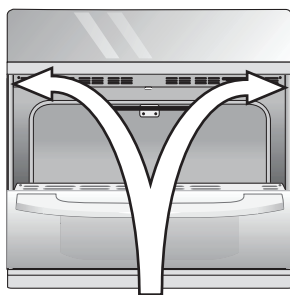


Risque de basculement

- 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.

ATTENTION

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

Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier. Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil pour saisir des articles, ceci pourrait leur causer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.

N'utilisez pas le four comme espace de rangement.

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone peut en résulter et l'appareil peut surchauffer.

- Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebus.
- Rangement dans ou sur l'appareil – Ne rangez pas dans le four, ou près des brûleurs, ou dans le tiroir de l'appareil, des matériaux inflammables. Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **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 BRÛLEURS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS DU FOUR, OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les brûleurs de surface et ceux du four peuvent être très chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des brûleurs de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez 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 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.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**
- **IMPORTANT - N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.** Si ce dernier n'est pas éteint et que le courant revient, l'appareil ne recommencera pas à chauffer et un message d'erreur s'affichera. Une fois le courant revenu, réglez l'horloge et reprogrammez le four.

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.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la surface de cuisson. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.

- **Installation des grilles du four ou du tiroir réchaud.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite 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 appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler.
- **Nettoyants/Aérosols—**Suivez toujours les recommandations du fabricant du produit nettoyant. Assurez-vous d'enlever tout résidu de nettoyant ces derniers peuvent prendre feu et causer des dommages et/ou des blessures.

Fours autonettoyants (Certains modèles)

- **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.** Faites attention pour 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.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.



ATTENTION

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

AVERTISSEMENT

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

Prise murale
mise à la
terre



**Ne jamais couper,
enlever ou mettre
hors circuit la
broche de mise à la
terre de cette fiche.**

Cordon d'alimentation
muni d'une fiche à
trois broches avec
mise à la terre

Pour des raisons de sécurité personnelle, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

NE JAMAIS COUPER, ENLEVER OU METTRE HORS CIRCUIT LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE CETTE FICHE. CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION EMBALLÉES AVEC CET APPAREIL POUR Y TROUVER TOUS LES RENSEIGNEMENTS SUR L'INSTALLATION ET LA MISE À LA TERRE.

N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL S'IL EST BRANCHÉ À L'AIDE D'UNE PRISE DE COURANT À 2 BROCHES OU AVEC UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Le décret Californien de régulation des déchets toxiques et de la qualité de l'eau potable demande au Gouvernement de la Californie de rendre publique l'énumération des substances causant le cancer, les malformations congénitales ou autres dommages de reproduction connues à l'état, et exige que les entreprises avertissent leurs clients des risques potentiels d'exposition à ces substances.

CONVERSION AU GAZ PROPANE (OU L.P. GAS)

AVERTISSEMENT

Des blessures ou la mort par électrocution peuvent se produire si la conversion au gaz LP est pas faite par un installateur ou un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT

Les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil à répondre de façon satisfaisante aux besoins de demande doit être faite par un technicien qualifié.

Cet appareil permet la conversion de pétrole liquéfié (GPL).

Si la conversion LP est nécessaire, contactez votre fournisseur de GPL local pour assistance. Le kit de conversion au gaz propane est fournie avec cet appareil et est situé sur la partie inférieure arrière (côté arrière) panneau de la gamme. Avant d'installer le kit assurez-vous de lire les instructions d'installation de société en commandite et les suivre attentivement lors de l'installation.

AVERTISSEMENT

Ne bloquez JAMAIS les ouvertures d'aération, trous ou passages au fond du four ou ne recouvrez pas une grille d'un matériel tel du papier d'aluminium. Ceci bloquerait la circulation de l'air nécessaire au four et pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le fait de recouvrir de papier d'aluminium certaines parties de l'appareil peut retenir la chaleur et ainsi causer un risque d'incendie.

AVANT DE RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR

INSTALLATION DES GRILLES

AVERTISSEMENT

Protecteurs: - Ne pas tapissent les parois, les grilles, en bas, ou de toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela va modifier la distribution de la chaleur, produire des résultats de cuisson médiocres, et peut causer des dommages permanents à l'intérieur du four. Pendant températures auto propre, le four sera suffisante pour faire fondre la dorure à chaud. Utilisez uniquement du papier d'aluminium comme recommandé dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

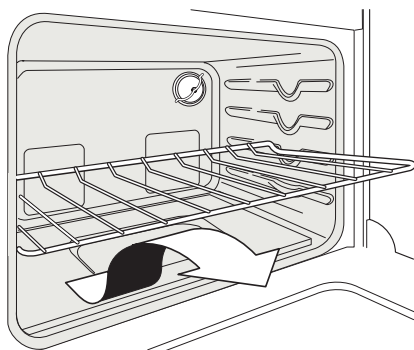
ATTENTION

Utilisez toujours des mitaines pour le four lorsque vous disposez les grilles. Si possible attendez que le four ait complètement refroidi. Les grilles de four peuvent être CHAUDES et causer des brûlures.

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez 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.



CIRCULATION DE L'AIR DANS LE FOUR

Pour une bonne circulation d'air et des résultats de cuisson satisfaisant, laissez 2"-4" (5,1 cm-10,2 cm) autour des moules et assurez-vous qu'ils ne se touchent pas entre eux, à la porte, aux côtés et au dos du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.

EMPLACEMENT DE L'ÉVENT DU FOUR

L'évent du four est situé **sur la moulure supérieure du panneau de commande** ou **sous la grille supérieure du panneau de commande**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson. **NE BOUCHEZ PAS** cet évent, ceci pourrait causer des dommages à l'appareil ou un feu.



TYPES DE GRILLE DU FOUR

Votre appareil est muni de grille de four plate (voir figure 1).

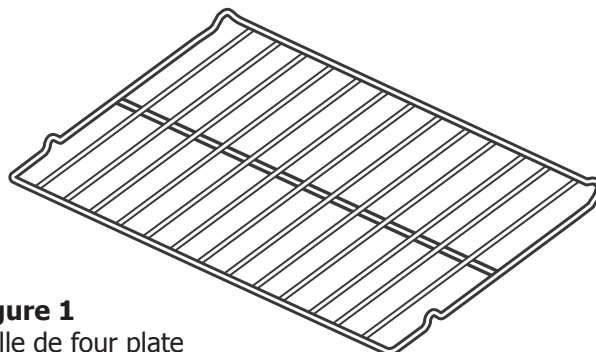


Figure 1
Grille de four plate

Allumage du four

AVERTISSEMENT

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Les valves des brûleurs du four demeureront fermées pour empêcher le gaz de circuler vers les brûleurs. Lors d'une panne de courant, éteignez toujours le four. Une fois le courant revenu, réglez l'horloge et reprogrammez le four.

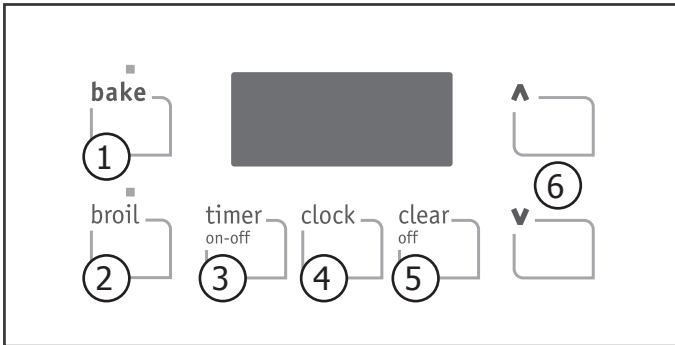
Lorsque vous allumez le four, la barre d'allumage commence à chauffer. Une fois l'allumeur suffisamment chaud, en moins de 1 minute, le gaz passe dans le brûleur et allume ce dernier. L'allumeur est orange vif lorsqu'il est chaud. Il s'allume et s'éteint pour atteindre la température désirée et brillera lorsque le brûleur est en marche.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

FONCTIONS DES TOUCHES DE COMMANDE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour obtenir des résultats satisfaisants de votre four, il est important de bien connaître les fonctions du programmeur électronique décrites ci-dessous. **Des instructions détaillées pour chacune des caractéristiques se trouvent plus loin dans ce manuel.**

Note: Aucune commande ne fonctionne si l'horloge n'est pas réglée à l'heure.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou s'il y a une interruption de l'alimentation, "12:00" clignote à l'écran.

1. Appuyez sur **CLOCK**.
2. Appuyez immédiatement (en moins de 5 secondes) sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que l'heure du jour s'affiche à l'écran.

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE: FAHRENHEIT OU CELSIUS

Le programmeur électronique a été programmé en usine pour afficher la température en degrés °F (Fahrenheit). **Note:** Le four peut être réglé pour toute température située entre 170°F et 500°F (76°C et 260°C).

Changer l'affichage de la température de °F (Fahrenheit) à °C (Celsius) ou de °C (Celsius) à °F (Fahrenheit)

(le programmeur ne doit pas être en mode de Cuisson ou de Grillage lorsque vous changez l'affichage de la température):

1. Appuyez et maintenez **BROIL** pendant 6-8 secondes jusqu'à ce que **F** ou **C** apparaisse à l'écran **Note:** À ce moment l'afficheur vous indique si le programmeur est réglé pour afficher en °F ou en °C.
2. Appuyez une fois sur **▲** ou **▼** pour passer de l'affichage en °F (Fahrenheit) ou en °C (Celsius).
3. Pour accepter le changement, attendez 5 secondes de plus jusqu'à ce que le programmeur émette un signal sonore. Pour terminer le changement, ne faites pas l'étape 4, **OU**;
4. À tout moment durant ces étapes, si vous décidez de ne plus changer l'affichage de la température (**F** ou **C**), appuyez sur **CLEAR OFF**, avant que le programmeur émette un signal sonore, pour annuler le changement.
5. L'écran retourne à l'heure du jour avec le changement de l'affichage de la température enregistré tel que demandé.

1. **bake (Cuire)**—Sélectionne le mode de cuisson au four.
2. **broil (Gril)**—Sélectionne la cuisson au gril.
3. **timer (MINUTERIE)**—Règle et annule toutes les fonctions de la minuterie. La minuterie ne commence ni n'arrête la cuisson.
4. **clock (Horloge)**—Utilisée pour régler l'heure.
5. **clear off (Annuler)**—Annule toutes les fonctions présélectionnées sauf l'heure et la minuterie. Appuyez sur cette touche pour mettre fin à la cuisson.
6. **▲ et ▼**—Utilisées avec les touches des fonctions pour sélectionner la température du four, l'heure du jour et la minuterie.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Appuyez sur **TIMER ON-OFF**.
2. Appuyez sur **▲** pour augmenter le temps par intervalles de 1 minute. Appuyez sur **▲** et retenez-la pour faire avancer le temps par intervalles de 10 minutes. La minuterie peut être réglée pour n'importe quel laps de temps, de 1 minute à 11 heures et 59 minutes. **Note:** Si vous appuyez d'abord sur la touche **▲**, la minuterie indiquera 11 heures et 59 minutes.
3. L'écran affiche le compte à rebours de la minuterie en minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une minute. Ensuite, le compte à rebours s'affiche en secondes.
4. Lorsque le temps réglé est écoulé, la minuterie émet 3 signaux sonores. **0:00** apparaît à l'écran jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur **TIMER ON-OFF**.

Note: Lorsque le décompte se fait, ":" clignote à l'écran. La minuterie ne commence ni n'arrête la cuisson. Il s'agit d'une minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. La minuterie peut être utilisée seule ou en même temps qu'une autre fonction. Lorsque la minuterie est utilisée en même temps qu'une autre fonction, elle s'affiche à l'écran. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de la fonction correspondante.

Pour modifier le réglage de la minuterie pendant qu'elle fonctionne:

Lorsque la minuterie fonctionne et que le décompte est affiché à l'écran, appuyez et maintenez **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer le temps de la minuterie.

Pour annuler la minuterie avant que le temps réglé soit écoulé:

Appuyez sur la touche **TIMER ON-OFF**.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

POUR RÉGLER OU CHANGER LA TEMPÉRATURE POUR LA CUISSON AU FOUR

! ATTENTION

Utilisez toujours des mitaines pour le four lorsque vous disposez les grilles. Si possible attendez que le four ait complètement refroidi. Les grilles de four peuvent être CHAUDES et causer des brûlures.

! ATTENTION

Ne pas cuire les aliments directement sur la sole du four. Pour éviter d'endommager l'intérieur et surfaces four, toujours cuire les aliments dans le four de cuisson à l'aide positionné sur une grille du four.

Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température de 170°F (76°C) à 500°F (260°C).

Réglage des commandes pour la cuisson au four:

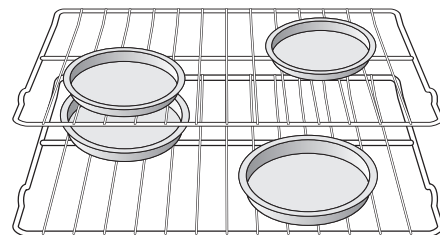
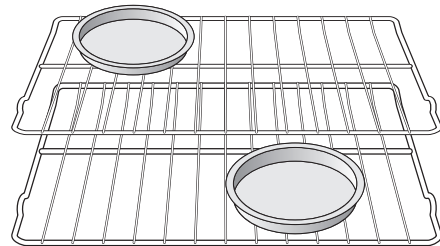
1. Appuyez sur **BAKE**. "— — °" s'affiche.
2. Appuyez immédiatement (en moins de 5 secondes) sur **▲** ou **▼**. "350°F" s'affiche à l'écran. En appuyant et maintenant **▲** ou **▼**, la température peut être ajoutée par intervalles de 5°F.
3. Dès que vous relâchez **▲** ou **▼**, le four commence à chauffer à la température sélectionnée. Lorsque la température affichée atteint la température de cuisson sélectionnée, le programmeur émet un signal sonore. Insérez aliments lorsque le four est préchauffé.
4. Pour annuler la fonction cuire, appuyez sur **CLEAR OFF**.

Pour changer la température après le début de la cuisson:

1. Appuyez sur **BAKE** et assurez-vous que la température de cuisson est affichée.
2. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la température réglée.

POUR DE MEILLEURS RESULTATS DE CUISSON

- Entièrement four préchauffer avant éléments de cuisson comme les biscuits, les gâteaux, biscuits ou pains.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson à l'aide d'une grille du four plat, lieu ustensiles de cuisson au four en position 4 et placer des casseroles comme indiqué ci-dessous.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson à l'aide de deux grilles plates, lieu ustensiles de cuisson sur les positions four 2 et 4 et place des casseroles comme indiqué ci-dessous.
- Ne pas ouvrir la porte du four trop souvent. Ouverture de la porte permettra de réduire la température dans le four.
- Casseroles sombres ou ternes et verre absorbent plus de chaleur que les casseroles brillant, ce sombre ou sur le brunissement des aliments. Pour éviter cela, il peut être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour éviter une sur le brunissement de certains aliments. Casseroles foncé sont recommandées pour les tartes. Casseroles brillant sont recommandées pour gâteaux, des biscuits et des muffins.








RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

CUISSON AU FOUR

"Cuisson au four" signifie cuire des aliments tel que des mets en casserole ou des gâteaux au moyen d'une chaleur sèche dans un ustensile couvert ou non couvert. On mélange souvent le mode rôtir avec le mode de cuire, le mode rôtir signifie cuire les viandes à découvert.

Tableau des problèmes et leurs solutions (plus bas)

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.

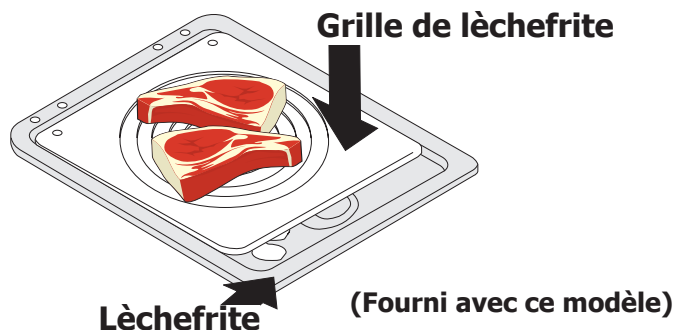
Problème de cuisson	Causes	Solutions
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé. 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. Grille du four surchargée. Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer 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 (environ 10 minutes). 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 la 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. La lumière du four pendant la cuisson sur la gauche 	<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. Ne laissez pas la lumière four pendant la cuisson.
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. Oven door opened too frequently. 	<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 minimale de cuisson recommandée.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

INFORMATIONS SUR LE GRILLAGE

La cuisson au gril est un mode de cuisson pour les coupes tendres de viande, la chaleur radiante provenant directement de l'élément supérieur cuit la viande. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de bien centrer la lèchefrite sous l'élément de grillage.

Une lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de bien s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur provenant de l'élément supérieur. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle. **NE COUVREZ PAS** le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre en feu.



AVERTISSEMENT

Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS** d'eau ou de farine. L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage est recommandé pour saisir les biftecks saignants. (Retirez votre lèchefrite avant le préchauffage. Les aliments placés sur le métal chaud collent). Pour le préchauffage, réglez la commande du four à GRIL en suivant les instructions du Guide de la commande du four.

POUR LE GRILLAGE

Grillez un côté jusqu'à ce que la nourriture soit dorée; tournez la pièce de viande et grillez l'autre côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille à la position d'arrêt avant de retourner ou d'enlever la nourriture.

CALCUL DES DURÉES DE CUISSON AU GRIL

Les durées de cuisson au gril peuvent varier: surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend de la distance par rapport à l'élément, mais elle dépend 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 surgelées prennent aussi plus de temps à cuire.

CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRIL

Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille. La lèchefrite permet à la graisse de s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur.

N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS** cette dernière de papier d'aluminium. De la graisse de exposée à la chaleur peut s'enflammer.

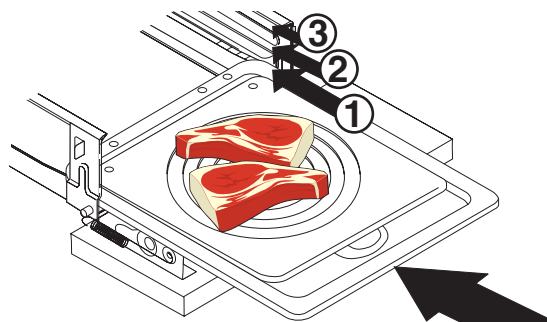
CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DE LA LÈCHEFRITE (inclus avec certains modèles):

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 car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans de l'eau CHAUDE savonneuse. Nettoyez la lèchefrite dès que possible après l'utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Un récurage trop énergique pourrait l'endommager.

POUR RÉGLER UNE CUISSON AU GRIL

1. Appuyez sur **BROIL**.
2. Appuyez sur **▲** ou **▼**. Appuyez de nouveau sur **▲** pour régler le grillage à Hi ou appuyez sur **▼** pour régler le grillage à Lo. La majorité des aliments peut être grillé au niveau de grillage élevé (HI). Sélectionnez le niveau de grillage plus bas (LO) pour éviter que la viande soit trop grillée ou trop sèche si vous la désirez bien cuite.
3. Placez le couvercle sur la lèchefrite et placez la nourriture sur le couvercle. **N'utilisez pas** la lèchefrite sans son couvercle ou ne recouvrez pas ce dernier d'un papier d'aluminium. La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.
4. Glissez la lèchefrite sur le guide pour lèchefrite à la position désirée (1 à 3). **Fermez le tiroir durant le grillage.**
5. Après préchauffage, faites griller la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez-la et laissez-la griller de l'autre côté. **Note:** Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou d'enlever la viande.
6. Lorsque le grillage est complété, appuyez sur **CLEAR OFF**.



RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

REMARQUES GRIL

- La cuisson au gril is the cuisson de la chaleur directe et va Produire de la fumée. Si la fumée is excessif, PlaceZ la nourriture Plus Loin de l'élément. De Toujours regarder les aliments de Soins with versez éviter de brûler.

FONCTIONNEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

La lampe du four s'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte. Pour allumer la lampe du four lorsque la porte est fermée, utilisez l'interrupteur situé sur le panneau de commande.

- Le département américain des Etats Agriculture, "viande de bœuf fraîche Rare est populaire, mais vous devez savoir qu'il cuisson pour seulement 140 ° F (60 ° C) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre." (Source: Safe Food Book, Votre Guide Cuisine, USDA Rev. Juin 1985.) la température la plus basse recommandée par l'USDA est de 145 ° F (63 ° C) pour la viande fraîche saignant. Pour les moyennes de boeuf 160 ° F, bien fait à 170 ° F.

La lampe du four est située en haut à gauche (et à droite, certains modèles) à l'arrière de la cavité du four et est couverte d'un protecteur. Le protecteur doit être en place lorsque le four est utilisé. Pour remplacer l'ampoule du four, référez-vous à la section remplacement de l'ampoule du four plus loin dans ce manuel.

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Votre nouveau four a été calibré et testé pour assurer une température de cuisson exacte. Les premières fois que vous utilisez votre nouveau four, suivez les durées de cuisson et les températures recommandées avec soin. Si vous croyez que votre four est trop ou pas assez chaud par rapport à vos expériences de cuisson antérieures, la température du four peut être ajustée à votre goût.

Note: N'AJUSTEZ PAS votre four à l'aide d'un thermomètre de piètre qualité comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, ils peuvent ne pas être exacts.

Pour ajuster la température du four (n'utilisez pas les fonctions Cuire ou Griller lorsque vous ajustez la température du four):

1. Appuyez et maintenez **BAKE**, relâchez-la lorsque la différence de température programmée à l'usine, soit **00**, s'affiche à l'écran.
Note: Si le four a déjà été ajusté, c'est l'écart de température programmé qui s'affiche plutôt que **00**.
2. Vous pouvez augmenter la température du four par intervalles de 5°F en appuyant sur **▲** jusqu'à un maximum de +35°F. Vous pouvez aussi diminuer la température du four par intervalles de 5°F en appuyant sur **▼** jusqu'à un maximum de -35°F (ajustement possible de -35° à +35°). **Note:** Le four a été ajusté à l'usine pour fonctionner en °F (Fahrenheit), si vous voulez que le programmeur affiche en °C (Celsius), référez-vous à la section "**Affichage de la température: Fahrenheit ou Celsius**" au début de ce feuillet.

3. Après 5 secondes, si aucune touche n'est appuyée, l'écran se met à clignoter.
4. Si vous **ne voulez pas** que le programmeur enregistre l'écart de température indiqué, appuyez sur la touche **CLEAR OFF** avant que le programmeur émette un signal sonore. Ceci annulera les étapes précédentes. Reprenez à l'étape 1 pour refaire cette procédure **OU**;
5. Si vous **désirez conserver** l'ajustement demandé, attendez que l'écran cesse de clignoter et que le programmeur émette un signal sonore.
6. Le programmeur électronique accepte l'ajustement de température et l'écran retourne à l'heure du jour.
Note: L'ajustement de température peut aussi être fait si votre four affiche la température en °C. Dans ce cas, chaque fois que **▲** est appuyée, la température est augmentée par intervalles de 1°C (jusqu'à un maximum +18°C); ou chaque fois que **▼** est appuyée, la température est diminuée par intervalles de 1°C (jusqu'à un maximum de -18°C).

CODES D'ERREUR

Tous les codes d'erreur ont une alarme visuelle et sonore. Lorsque le programmeur affiche **F10** (faute interne) ou **F30-F31** (faute du circuit de la sonde du four), un vice de fonctionnement a été détecté. Notez le code et appuyez sur **CLEAR OFF** pour effacer le message et faire cesser les signaux sonores. Reprogrammez l'appareil. Si le même code réapparaît, appuyez sur **CLEAR OFF**, débranchez l'appareil afin de prévenir tout dommage pouvant être causé par le programmeur défectueux et communiquez avec un service d'entretien autorisé.

NETTOYAGE DES COMPOSANTES DE VOTRE APPAREIL

Avant de nettoyer toute composante de votre appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que ce dernier est FROID. NETTOYEZ LA NOURRITURE RENVERSÉE ET LA SALETÉ EXCÉDENTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER RÉDUIT LA NÉCESSITÉ D'EFFECTUER DES NETTOYAGES MAJEURS À L'AVENIR.

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Aluminium (Pièces décoratives)	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre. NE PAS nettoyer ou utiliser un nettoyant tout usage, de l'ammoniaque, des nettoyants en poudre ou un nettoyant commercial pour four. Ils peuvent rayer ou décolorer l'aluminium.
Verre, pièces peintes ou en plastique, boutons de commande & pièces décoratives	Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les saletés plus difficile à enlever, appliquez du détergent directement sur la saleté. Laissez-le sur la tache de 30 à 60 minutes. Rincez avec un linge humide et séchez. N'UTILISEZ PAS de détergent abrasif, nettoyant en aérosol ou un tampon à récurer sur ces pièces. Ces nettoyants peuvent endommager de façon permanente la surface.
Acier inoxydable, panneau de commande en chrome, pièces décoratives	Avant de nettoyer le panneau de commande, placez toutes les commandes à la position arrêt. Nettoyez en utilisant de l'eau chaude savonneuse et un linge doux. Rincez avec de l'eau propre et un linge doux. Assurez-vous de bien essorer le linge avant de nettoyer le panneau de commande; surtout autour des contrôleurs. Un surplus d'eau peut endommager les commandes de l'appareil. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un linge ou une éponge propre et de l'eau tiède savonneuse. Rincez avec de l'eau propre et essuyez avec un linge propre et doux. N'utilisez pas de produits contenant des concentrations élevées de chlore, de chlorures, d'abrasifs ou d'ammoniaque sur ces surfaces. N'utilisez pas des produits de récurage agressif. Utilisez seulement un nettoyant de cuisine conçu spécialement pour l'acier inoxydable. Rincez toujours toute trace de nettoyant sans quoi la surface pourrait présenter des taches impossibles à faire disparaître.
Émail Lèchefrite et son couvercle (certains modèles), entretoise de porte, tiroir de grillage	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution 1:1 d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyant en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Grilles du four	Nettoyez les grilles avec un nettoyant doux, abrasif en suivant les directives du fabricant. Rincez à l'eau propre et séchez. Après le nettoyage des grilles, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité de l'huile de bébé ou de l'huile à salade (ceci permettra aux grilles de glisser plus facilement).
Porte du four	Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la cavité du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour les vitres pour nettoyer l'extérieur de la porte. NE PLONGEZ PAS la porte dans l'eau. NE pulvérisez PAS ou NE laissez PAS l'eau ou le nettoyant entrer dans les orifices de ventilation. N'utilisez PAS de nettoyant pour les fours, de nettoyant en poudre ou de nettoyant abrasif sur la porte du four. NE nettoyez PAS le joint d'étanchéité de la porte. Sur certains modèles autonettoyants, le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention, ne le frottez pas, ne l'endommagez pas ou ne l'enlevez pas.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU FOUR RÉGULIER (four à nettoyage manuel)

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

ENLEVEZ LES PRODUITS RENVERSÉ 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.
3. Nettoyez la saleté située sur l'encadrement du four, sur la partie intérieure de la porte située à l'extérieur du joint de la porte et la petite zone à l'avant au centre du bas du four. Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien avec de l'eau et un linge propre.

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.

ALUMINIUM FOIL ET USTENSILES



AVERTISSEMENT

Ne jamais couvrir les fentes, trous ou passages dans le fond du four ou couvrir complètement une grille du four avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Cela bloque le flux d'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent retenir la chaleur, provoquant un risque d'incendie.



AVERTISSEMENT

Protecteurs: - Ne pas utiliser de l'aluminium pour le fond du four. Utilisez uniquement du papier d'aluminium comme recommandé dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.



ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie de la gamme, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la gamme est cool. La gamme peut être très chaude et peut causer des brûlures.



ATTENTION

Ammoniaque doit être rincée avant d'utiliser le four. Assurer une ventilation adéquate.



ENLEVER ET REPLACER LA PORTE DU FOUR

ATTENTION

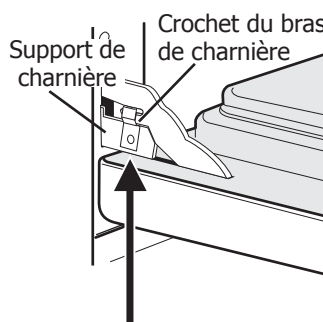
La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.

Pour enlever la porte du four:

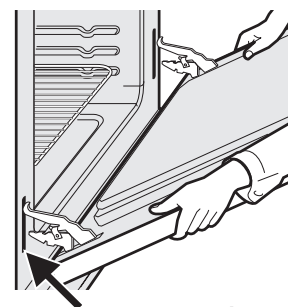
1. Ouvrez la porte complètement.
2. Faites pivoter vers le haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports des charnières et engagez-les dans les crochets des bras des charnières (Figure 1). Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur la porte pour que les loquets s'engagent complètement.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports des charnières. Continuez à tirer la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières (Figure 2).
4. Pour le nettoyage de la porte, suivez les instructions situées dans le **tableau de nettoyage** au début de cette section.

Pour replacer la porte du four:

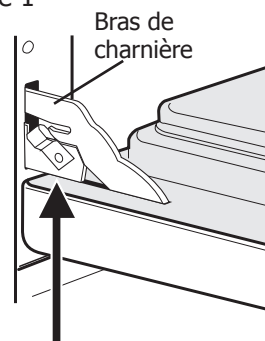
1. Avec une main de chaque côté de la porte. Placez les supports des charnières dans les fentes des charnières. Ouvrez la porte complètement.
2. Dégagez les deux loquets des crochets des bras des charnières (Figure 3).
Note: Assurez-vous que les supports de charnière sont bien en place avant de dégager les loquets des crochets des bras de charnière.
3. Fermez la porte.



Loquet en position engagée dans le bras de la charnière
Figure 1



FENTE DES CHARNIÈRES
Porte complètement dégagée de l'appareil
Figure 2



Loquet en position normale
Figure 3

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

Certaines portes de four en verre peuvent se briser. Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Égratigner, frapper, faire subir un choc ou créer une vibration sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur la commande du four. La lampe est protégée par un protège lampe en verre retenu par une broche. CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.

Pour remplacer l'ampoule:

ATTENTION: ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST FROID.

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 nouvelle T-4 de type halogène de 25 watts de l'ampoule de l'appareil.
4. Si le four est autonettoyant, poussez la broche de côté pour libérer le protège lampe, changez la lampe tel qu'expliqué ci haut et assurez-vous que le protège lampe est remis en place.

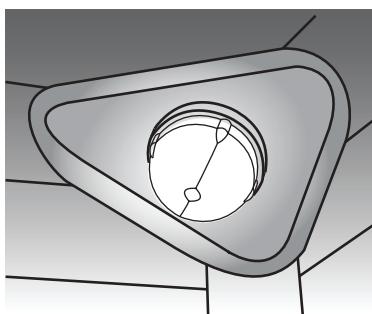


Figure 5

ENLEVER ET REPLACER LE FOND DU FOUR

Pour enlever le fond du four:

1. Dévissez les deux vis à l'arrière de la sole du four.
2. Soulevez l'arrière de la partie inférieure du four et pousser vers l'arrière du four, puis tirez.

Pour remplacer le fond du four:

1. Placez-les dans le fond du four, pousser vers l'arrière, et de pousser vers le bas.
2. Visser les deux vis à l'arrière de la sole du four.

ENLEVER ET REPLACER LE TIROIR DE GRILLAGE

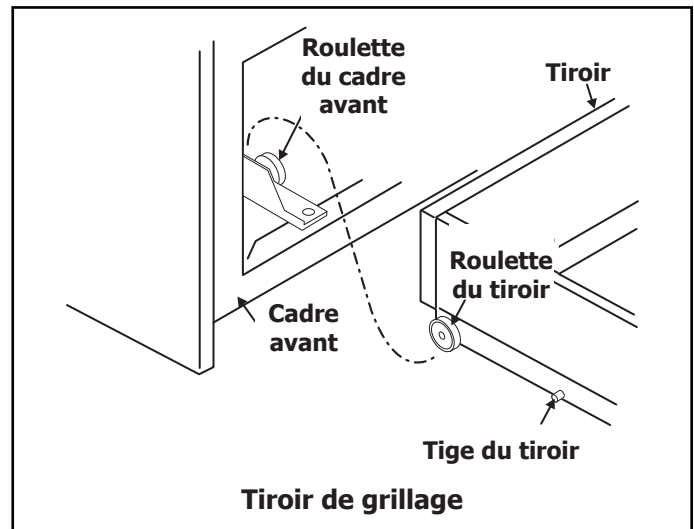
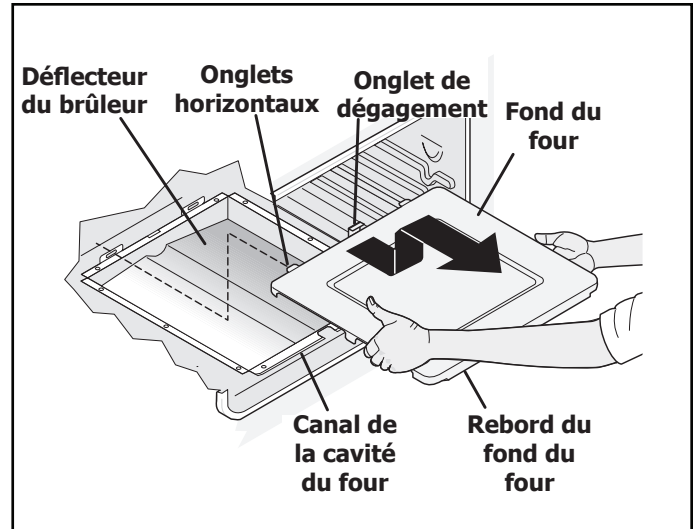
Le tiroir peut être enlevé pour faciliter le nettoyage sous le four encastré. Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir.

Pour enlever le tiroir de grillage:

1. Ouvrez et fermez le tiroir de grillage.
2. Tirez-le jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Soulevez le tiroir pour permettre aux tiges du tiroir de se dégager des roulettes du cadre avant.
4. Tirez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête encore.
5. Soulevez de nouveau le tiroir pour permettre aux roulettes du tiroir de se dégager des roulettes du cadre.

Pour remplacer le tiroir de grillage:

1. Insérez l'arrière du tiroir dans l'ouverture.
2. Placez les roulettes du tiroir à l'arrière des roulettes du cadre avant.
3. Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête, à ce moment soulevez-le pour faire passer les tiges du tiroir par dessus les roulettes du cadre avant.
4. Fermez le tiroir.



ATTENTION

Ne rangez pas dans le four ou dans le tiroir de rangement ou le tiroir de grillage, des matériaux inflammables. Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. Ne rangez pas des produits explosifs, comme les bombes en aérosol, sur ou près de l'appareil. Les produits inflammables peuvent exploser, s'enflammer ou causer des dommages à la propriété.

AVANT D'APPELER

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un technicien de service, lisez cette liste. Dans bien des cas, elle pourrait vous faire sauver temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction. Ce four est équipé d'une commande électronique (certains modèles). Parmi ses nombreuses fonctionnalités, on retrouve le système de diagnostic. La commande du four surveille en permanence ses circuits internes ainsi que plusieurs circuits critiques afin de s'assurer qu'ils fonctionnent tous correctement. Si, à tout moment, un de ces systèmes échouent, la commande du four arrête immédiatement l'opération, émet un signal sonore et un des codes d'erreur F1, F3 ou F9 clignote à l'écran.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES / SOLUTIONS
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F (exemple: F1, F3 ou F9)	La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez STOP/CLEAR pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si le problème persiste, notez le code d'erreur. Appuyez STOP/CLEAR et contactez votre centre de service autorisé.
Installation - L'appareil n'est pas à niveau.	Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Si la grille ou le plancher de l'ouverture n'est pas de niveau, contactez un installateur certifié. L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et à niveau. Adressez-vous à un menuisier pour corriger le problème.
L'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. Le branchement n'est pas achevé. Le cordon n'est pas fourni avec l'appareil. Contactez le commerçant, l'installateur ou un agent de service autorisé. Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne. Contactez votre compagnie d'électricité. Cordon/prise en court-circuit. Remplacez le cordon/prise Réglage incorrect de la commande. Vérifiez les instructions pour régler la commande du four. Le fusible a sauté ou le disjoncteur s'est déclenché peu après l'installation. Vérifiez le fusible ou ré-engagez le disjoncteur. Le fusible a sauté ou le disjoncteur s'est déclenché après que le four a été installé et déjà fonctionner. Contactez le service Sears ou un autre centre de service qualifié. Le four encastré n'est pas correctement branché à la ligne de gaz. Vérifiez la connexion (Voir les instructions d'installation). Assurez-vous que la valve d'alimentation en gaz est ouverte une fois que le raccordement au four encastré terminé.
Le bruit du ventilateur survenant après la four est éteint.	Certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement qui fonctionne pendant le processus de cuisson pour refroidir les composants électroniques internes. Il est normal que ce ventilateur continue de fonctionner pendant une période de temps prolongée, même lorsque le four est éteint.
Appliance est pas de niveau.	Soyez sûr plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour supporter le poids. Si le plancher est affaissement ou la pente, un charpentier pour corriger la situation. Mauvaise installation. Placer la grille au centre du four. Placer un niveau sur la grille du four. Ajuster les pieds de nivellement à la base de l'appareil jusqu'à ce que le support est de niveau. L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'est pas de niveau. Soyez sûr armoires sont d'équerre et d'avoir assez d'espace libre de l'appareil.
La lumière du four ne fonctionne pas	Remplacez ou vissez l'ampoule. Voir les instructions pour le remplacement de l'ampoule du four dans ce guide de l'utilisateur.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES / SOLUTIONS
Le four ou le tiroir de grillage dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	La porte ou le tiroir est ouvert. La porte ou le tiroir doit être fermé lors du grillage.
	La viande est trop près du brûleur. Changez la position de la grille en laissant plus d'espace entre la viande et le brûleur. Préchauffez l'élément du gril pour saisir la viande.
	La viande n'est pas préparée correctement. Enlevez l'excédant de gras. Coupez les surplus de gras afin de prévenir que les bords ne retroussent, mais ne coupez pas dans la bonne viande.
	La grille de la lèchefrite est utilisée du mauvais côté et le gras ne s'égoutte pas. Placez toujours les ondulations de la grille de la lèchefrite vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'égoutter dans la lèchefrite..
	La lèchefrite est utilisée sans son couvercle ou avec un couvercle couvert de papier d'aluminium. N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans son couvercle ou avec le couvercle recouvert de papier d'aluminium.
	Le four a besoin d'être nettoyé. Les éclaboussures de graisse et la nourriture incrustée peuvent causer de la fumée excessive. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous utilisez le mode grillage fréquemment.
Mauvais résultats de cuisson.	Plusieurs facteurs influencent les résultats de cuisson. Référez-vous à la section cuisson pour des conseils, des causes et des correctifs. Voir la section Disposition des grilles du four.
	Si les aliments sont trop cuits ou pas assez cuits sur le dessus ou dessous, faites préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Assurez-vous d'utiliser les grilles à la bonne position. Réglez la température du four 25°F de moins ou de plus que la température recommandée.
Vous ne pouvez pas déplacer la cuisinière. Appareil doit être accessible pour le service.	Armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible.
	Moquette gêne l'appareil. Fournir un espace suffisant pour que l'appareil peut être levée sur tapis
	La conduite de gaz est dur d'aplomb. Avoir un connecteur CSA International du métal approuvée appareil souple installé.
Partie four ne fonctionne pas	Soyez sûr vanne de gaz du régulateur est en position ON. Voir les instructions d'installation.
	Le moment de la journée est pas défini. Le moment de la journée doit d'abord être réglé pour fonctionner le four. Voir «Réglage de l'horloge" à la page 8.
	Soyez sûr que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction souhaitée. Voir la «Commandes du four" chapitre commence à la page 8 et d'examen des instructions pour la fonction de cuisson désirée dans ce manuel ou consultez la section «La cuisinière ne fonctionne pas» dans cette liste de contrôle.
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. Nettoyez les éclaboussures excessives avant de programmer un cycle autonettoyant.

GARANTIE DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

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

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

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

Si vous avez besoin d'une réparation Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

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

U.S.A.
1.800.944.9044
Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



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