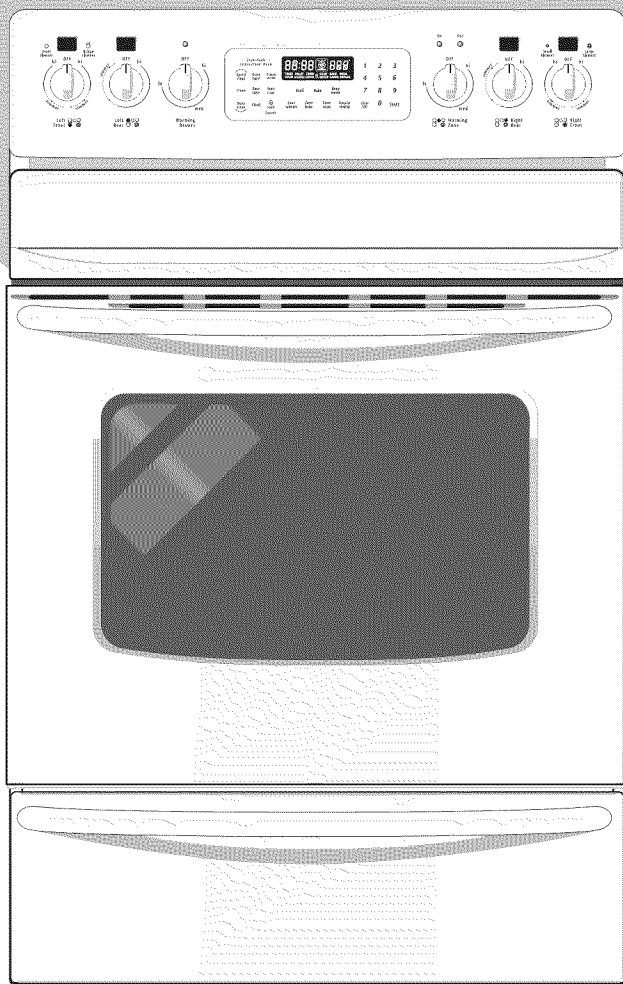


Use & Care Manual

Electric Range

ES510 Control, Self-Cleaning Oven
with Ceramic Cooktop



Questions? 1-800-944-9044 (United States)
1-800-668-4606 (Canada)

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

Welcome 2

Important Safety Instructions 3-4

Features at a Glance 5

Before Setting Oven Controls 6

Setting Surface Controls 7-12

Surface Cooking 13

Warming Drawer Controls 14

Control Pad Features 15

Setting Oven Controls 16-30

Self Cleaning 31-33

Adjusting Oven Temperature 34

General Care & Cleaning 34-38

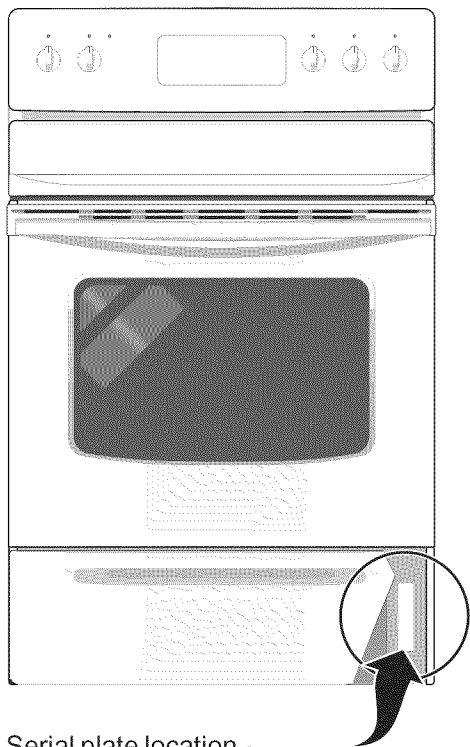
Before You Call
Solutions to Common Problems 39-40

Warranty Back Page





Welcome & Congratulations



Serial plate location -

Open the Warming Drawer (some models) or storage drawer (some models).

Congratulations on your purchase of a new range! At **Electrolux Home Products**, we are very proud of our product and are completely committed to providing you with the best service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We know you'll enjoy your new range and **Thank You** for choosing our product. We hope you consider us for future purchases.

PLEASE CAREFULLY READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

This Use & Care Manual provides specific operating instructions for your model. Use your range only as instructed in this manual. These instructions 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.

Please record your model and serial numbers below for future reference.

Model Number: _____

Serial Number: _____

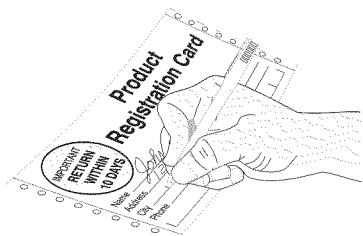
Purchase Date: _____

This Use & Care Manual contains general operating instructions for your range and feature information for several models. Your range **may not** have all the described features. The graphics shown are representational. The graphics on your range may not look exactly like those shown.

Product Registration

Register Your Product

The self-addressed **PRODUCT REGISTRATION CARD** should be filled in completely, signed and returned to Electrolux Home Products.



Important Safety Instructions



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

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

⚠ 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 before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 latest edition and local electrical code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range. Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- **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. This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

⚠ WARNING

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See Installation Instructions.



⚠ WARNING To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket provided with the range. To check if the bracket is installed properly, visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the anti-tip bracket by removing lower panel or storage drawer. For models with a warmer drawer, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the installation instructions for proper anti-tip bracket installation.



⚠ WARNING Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

⚠ WARNING Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

⚠ WARNING Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, warmer drawer, near surface units or in the storage drawer.** 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, on or near the range.
- **Do Not Leave Children Alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS, AREAS NEAR THESE UNITS, HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface units and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units 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 cook top, surfaces facing the cook top, the oven vent openings and 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.
- **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 Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers - Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

IMPORTANT—Do not attempt to operate the range during a power failure. If the power fails, always turn off the range. If the range is not turned off and the power resumes, the range will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.



Important Safety Instructions

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.** Place a pan of food on the unit before turning it on, and turn the unit off before removing the pan.
- **Use Proper Pan Size**—This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Elements**—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Never Leave Surface Elements Unattended at High Heat Settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Do Not Immerse or Soak Removable Heating Elements**—Heating elements should never be immersed in water. Heating elements clean themselves during normal operation.
- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cook top use.
- **When flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.**

SELF CLEANING OVENS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts listed in this Use & Care Manual.** Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **Do Not Use Oven Cleaners**—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Do Not Clean Door Gasket**—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area underneath each surface element. Do not allow grease to accumulate.
- **Kitchen cleaners and aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.
- **Clean Ventilating Hoods Frequently**—Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter. Follow manufacturer's instructions for cleaning.

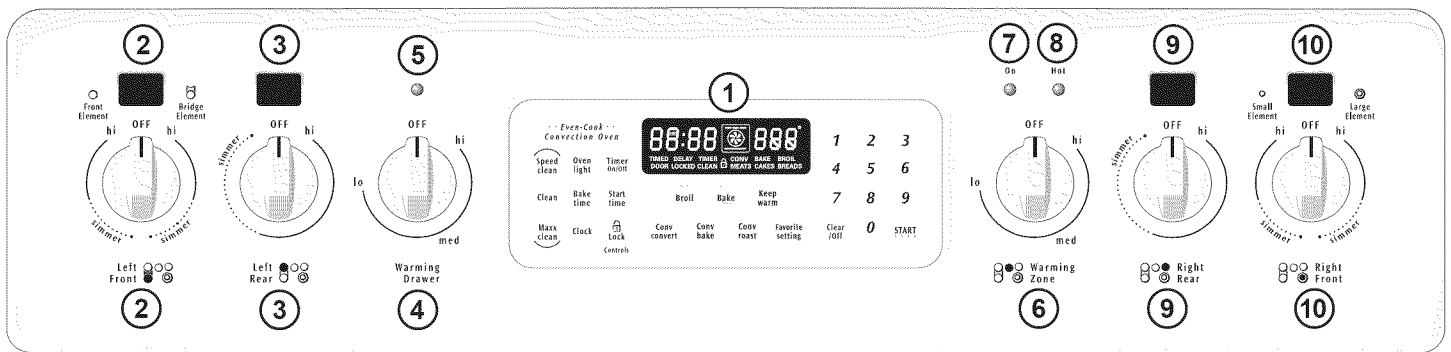
FOR CERAMIC-GLASS COOK TOP MODELS

- **Do Not Cook on Broken Cook Top**—If cook top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cook Top with Caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Important Safety Notice

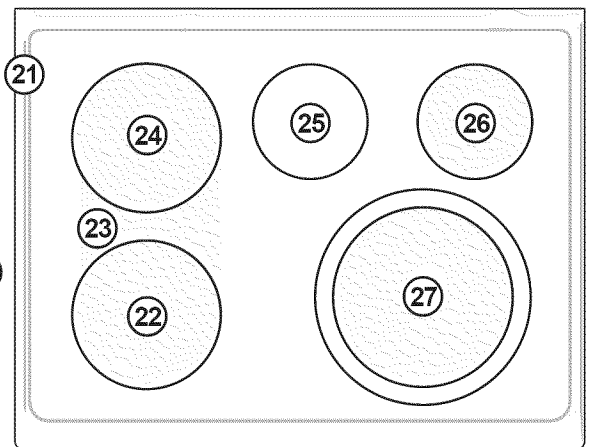
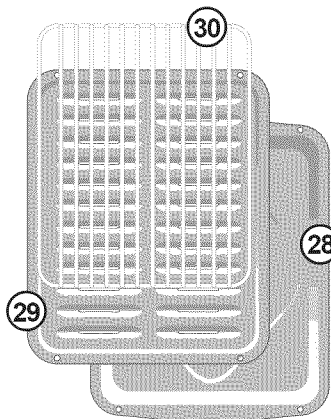
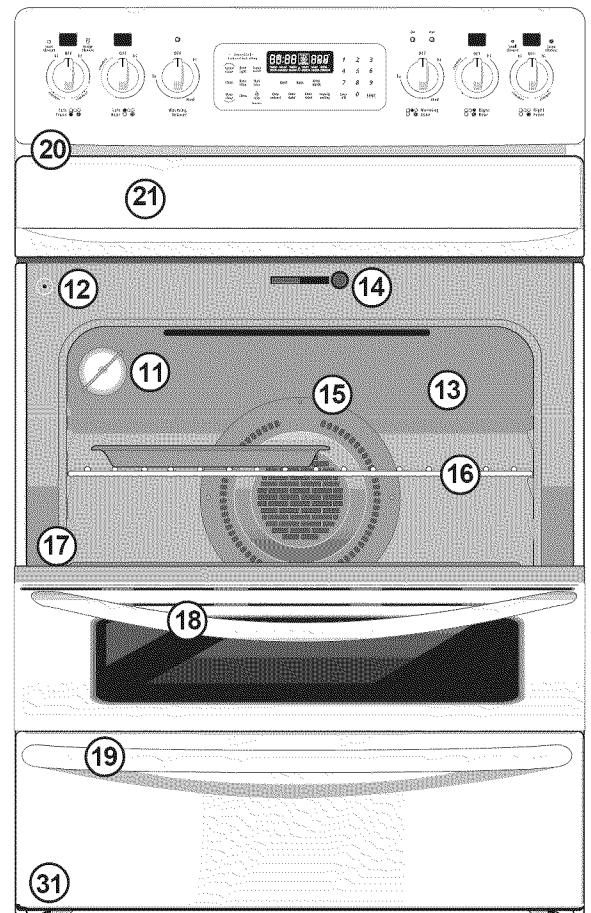
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Features At A Glance



Your Electric Range Features Include:

1. Electronic Oven Control with Kitchen Timer.
2. Left Front & Bridge Element Control & Digital Display (some models) or Dual Element Control (some models).
3. Left Rear Single Element Control & Digital Display or Dual Element Control (some models).
4. Warming Drawer Control (some models).
5. Warming Drawer Indicator Light (some models).
6. Warming Zone Element Control (some models).
7. Warming Zone Indicator Light (some models).
8. Warming Zone HOT SURFACE Indicator Light (some models).
9. Right Rear Single Element Control & Digital Display or Dual Element Control (some models).
10. Right Front Dual Element Control & Digital Display.
11. Oven Interior Light with removable Cover.
12. Automatic Oven Door Light Switch (some models).
13. Self-Cleaning Oven interior.
14. Self-Clean Door Latch.
15. Convection Fan & Cover.
16. Adjustable Interior Oven Rack(s).
17. Large 1 piece Oven Door Handle (styles & colors vary).
18. Full width Oven Door with Window (styles & colors vary).
19. Storage Drawer with Integrated Handle (some models) or Warming Drawer with Handle (some models).
20. Easy to clean upswept Cooktop.
21. Ceramic Smoothtop (elements, styles & color will vary).
22. Left Front Single (some models) or Dual Element (some models).
23. Bridge Element (some models).
24. Left Rear Single (some models) or Dual Element (some models).
25. Warming Zone Element (some models).
26. Right Rear Single (some models) or Dual Element (some models).
27. Right Front Dual Element.
28. Broil Pan (some models).
29. Broil Pan Insert (some models).
30. Roasting Rack (some models).
31. Leveling Legs and Anti-tip Bracket (included).



NOTE: The features of your range may vary according to model type & color.



Before Setting Oven Controls

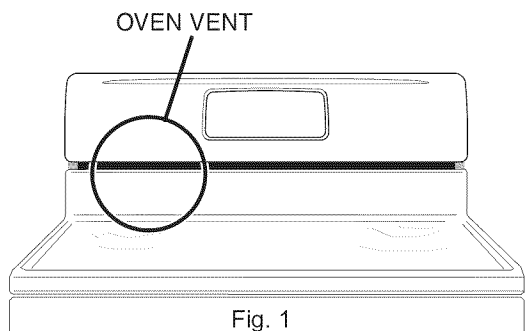


Fig. 1

Oven Vent Location

The oven vent is located **under the left side of the control panel** (See Fig. 1). When the oven is on, warm air passes through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **DO NOT BLOCK OVEN VENT.**

Removing & Replacing Oven Racks

To remove, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. **To replace**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.

Arranging Oven Racks & Roasting Shelf

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

Recommended Rack Positions for Broiling, Baking & Roasting:

Food	Rack Position
Broiling hamburgers & steaks	1
Broiling meats, chicken or fish	1, 2, or 3
Cookies, cakes, pies, biscuits & Muffins	3 or 4
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	6
Turkey, roast or ham (use Roasting Shelf)	7 (some models)

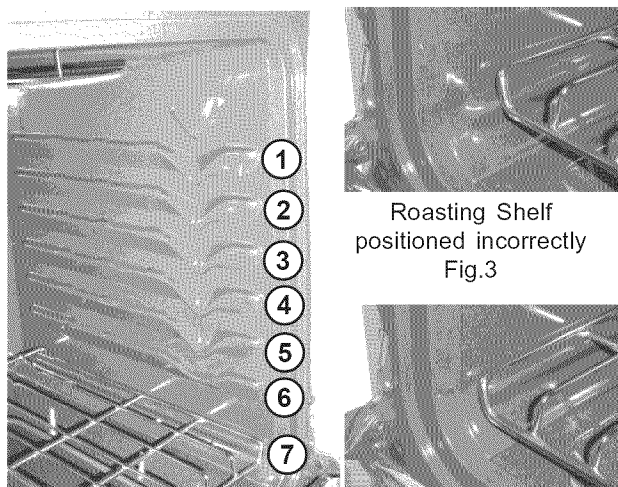


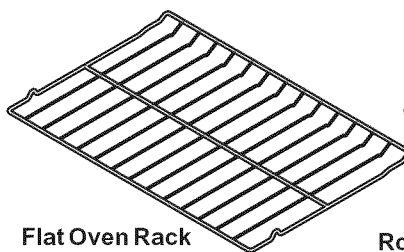
Fig. 2

Roasting Shelf positioned incorrectly Fig.3

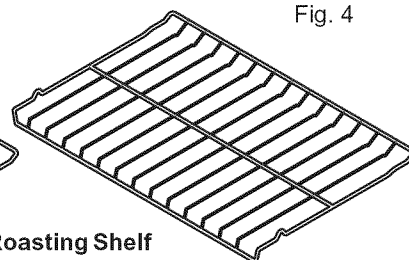
Correct Roasting Shelf position Fig. 4

Types of Oven Racks & Roasting Shelf

Your range may be equipped with one or more of the oven rack types shown; **Flat Oven Rack** (Fig. 5) and **Roasting Shelf** (Fig. 6; some models). To maximize cooking space the Roasting Shelf should be used in the lowest rack position to roast large cuts of meat and poultry (See Fig. 2).



Flat Oven Rack Fig. 5



Roasting Shelf Fig. 6

Place **Roasting Shelf** with care in rack position 7 (See Fig. 2). Be sure the Roasting Shelf is level and the front end of the shelf rests over the front ends of the oven rack glides on both sides of the oven interior (See Figs. 3 & 4).

Baking Layer Cakes with 1 or 2 Oven Racks

For best results when baking cakes using 2 oven racks, place cookware on rack positions 3 & 6 (See Fig. 7). For best results when using a single Flat Oven Rack, place cookware on rack position 4 (See Fig. 8).

Air Circulation in the Oven

For best air circulation and baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must be able to circulate around the pans and cookware in the oven for even heat to reach around the food.

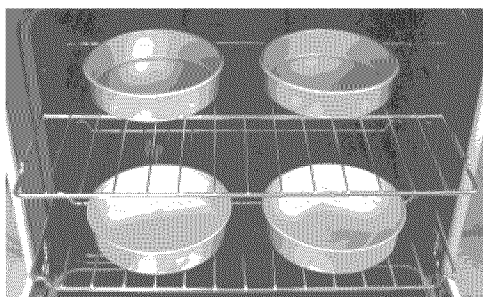


Fig. 7



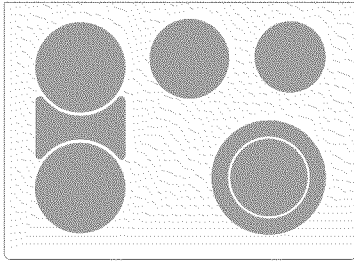
Fig. 8

Setting Surface Controls



Cooktop radiant areas that heat

Models with a Bridge Element



Models with 4 Dual Elements

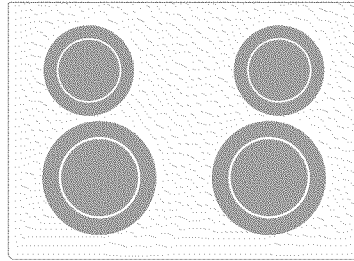


Fig. 1

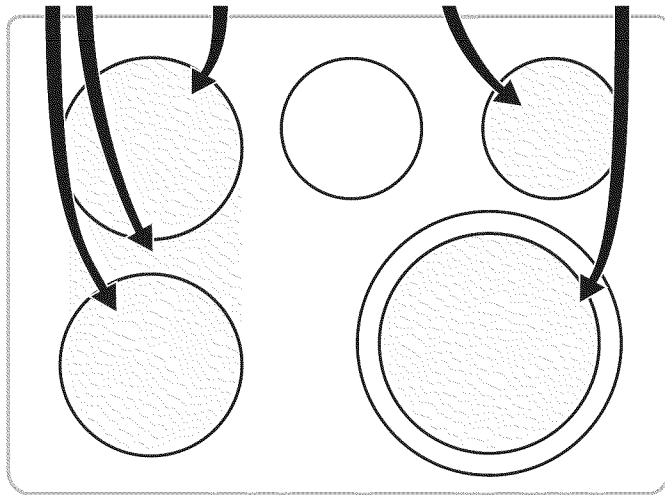
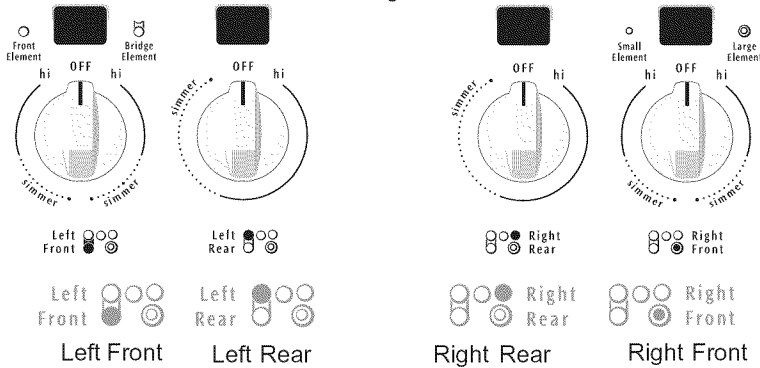


Fig. 2 (Bridge Element on some models)

About the Ceramic Glass Cooktop

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. **Make sure** the diameter of the pan matches the diameter of the element outline on the cooktop (See Fig 1). Heat is transferred up through the surface of the cooktop to the cookware. Only flat-bottom cookware should be used. The type and size of cookware, the number of surface elements in use and the settings, are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become **hot enough to cause burns**.

About the Radiant Surface Elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

Your range is equipped with radiant surface burners with different wattage ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the element wattage increases.

NOTE: Please read detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the **Care & Cleaning** section and **Before You Call** checklist sections of this Use and Care Manual.

NOTE: Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat (Refer to page 13 for using correct cookware instructions with the cooktop).



Setting Surface Controls

The Electronic Surface Element Control (ESEC)

The Electronic Surface Element Control (“ESEC”) feature includes 4 digital display windows. The ESEC feature provides a numeric digital setting for 4 of the radiant surface element positions on the cooktop. These settings work the same way as normal knob setting indicators work except the settings are displayed in digital windows (Figs. 1 thru 4).

The available ESEC Display Settings

The ESEC control provides various heat levels from **Hi** (Fig. 2) to **Lo** (Fig. 4) and **OFF** (Fig. 1).

Use the chart (Fig. 5) to determine the correct setting for the kind of food you are preparing. The Simmer settings are used to simmer and keep larger quantities of foods warm such as stews and soups. The lower Simmer settings are ideal for delicate foods and melting chocolate or butter.

Note: The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results.

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

CAUTION Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

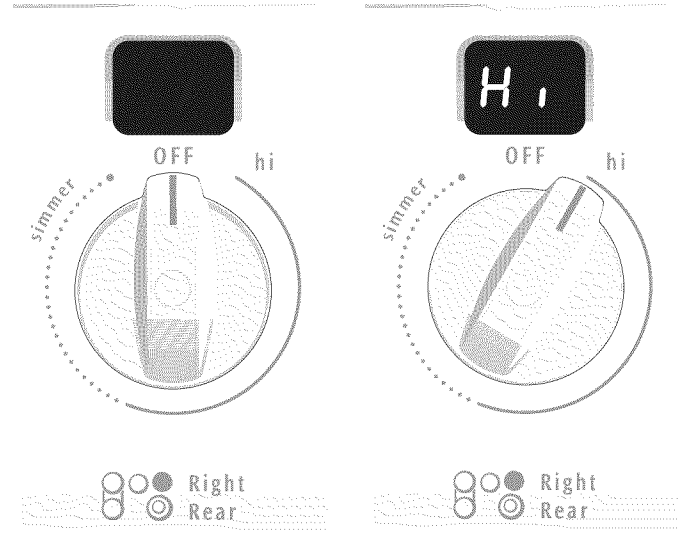


Fig. 1

Fig. 2

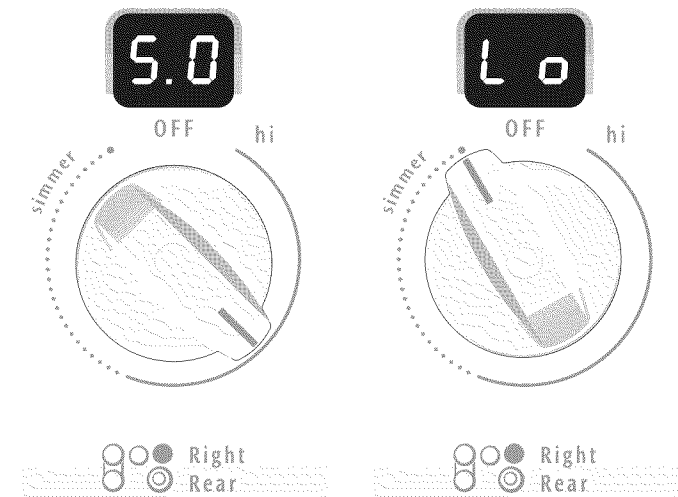


Fig. 3

Fig. 4

Recommended Surface Cooking Settings

RECOMMENDED SETTINGS FOR SINGLE, BRIDGE & DUAL ELEMENTS

Setting	Type of Cooking
HIGH (8 - Hi)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
MEDIUM HIGH (5 - 8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
MEDIUM (3 - 5)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables
MEDIUM LOW (2 - 3)	Keep foods cooking, poach, stew
LOW (Lo - 2)	Keep warm, melt, simmer

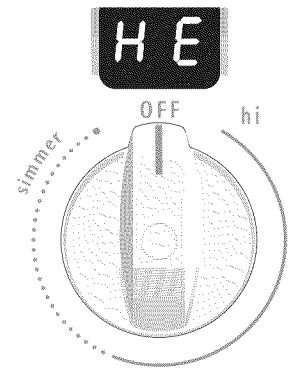
Fig. 5

Setting Surface Controls



ESEC Hot Element Indicator Message (HE)

After using any of the single, dual or Bridge radiant element positions the cooktop will become very hot. Even after turning the control knob to OFF, the cooktop will remain hot for some time. The ESEC control monitors the temperature of the cooktop and displays the message “HE” (hot element) warning when the cooktop is still too hot to touch (See Fig. 1). If the HE message appears in the window, the control can still be turned on again for use.



ESEC Error Indicator Message (Er)

An error message will be displayed (flashing “Er”) at power up (or after a power failure) if ANY of the surface control knobs were left in the ON positions. If a power failure should occur, be sure to set all of the 4 surface control knobs to the OFF position (See Fig. 2). This will reset the surface controls.



Fig. 1

Be sure to reset the clock (See page 16). Once the surface controls have been set to the OFF positions and the clock has been set with the correct time of day, the surface controls should return to normal operation. If the surface controls do not function and the “Er” message remains in any display after following these procedures, contact an authorized servicer for assistance.

ESEC Lockout Feature (- -)

The Self-Clean feature will not operate whenever a radiant surface element is ON. Conversely the ESEC feature will not operate during the Self-Clean cycle. Whenever the ESEC Lockout feature is active, “- -” may appear in any display window (See Fig. 3). If any of the surface elements are still hot during active Lockout, “HE” will appear in the window instead of the “- -” message.

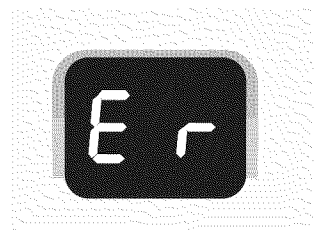


Fig. 2

The Single Radiant Elements (some models)

Some models have single radiant surface elements at 2 locations; the right rear (Fig. 5) and left rear (Fig. 6) element positions. The BRIDGE (some models) element position can also be used as a single element (See Bridge Element Operating Instructions on pages 10-11).

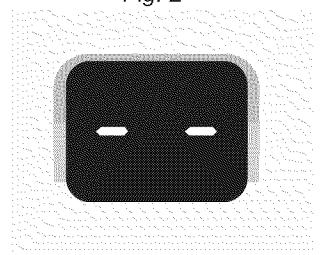


Fig. 3

To Operate the Single Elements (some models):

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting using the ESEC digital display window for the desired setting (Fig. 4). Turn (do not push) the knob to adjust the setting if desired. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
3. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. Note: The HE message will appear after turning the control knob to OFF if the cooktop is still hot and will remain on until the heating surface area has cooled sufficiently.

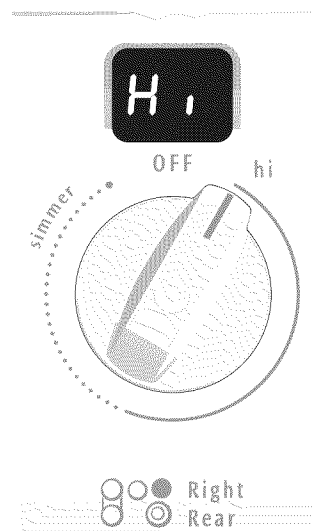


Fig. 4

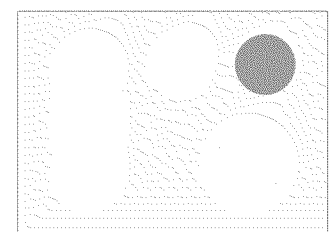


Fig. 5

Right Rear Element
(some models).

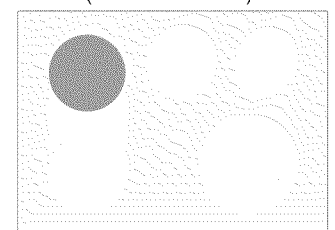


Fig. 6

Left Rear Element
(some models).

Note: See page 8, Fig. 5 for recommended control settings.

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.



Setting Surface Controls



hi

Fig. 1



hi

Fig. 4

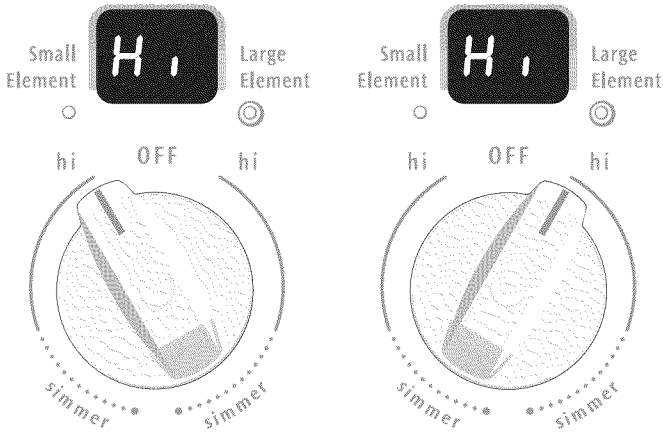


Fig. 2

Fig. 5



Fig. 2



Fig. 5

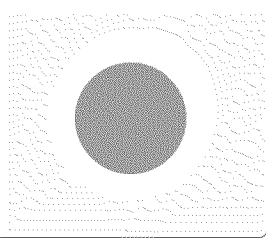


Fig. 3

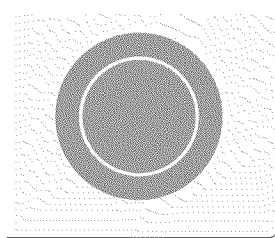


Fig. 6

The Bridge Radiant Element (some models)

Some ceramic cooktops are equipped with a "BRIDGE" surface element located at the left front and middle (See Fig. 10) positions. The Bridge can be used when cooking with rectangular (like a griddle) or oval shaped cookware (Fig. 10). The element will maintain an even temperature setting across both portions of the Bridge. If needed for normal cookware, the Bridge element can work like a single element without the Bridge (See Fig. 8).

Bridge element operation symbols are located on the control panel on each side of the Bridge element control knob. These symbols indicate the direction to turn the control knob when operating the Bridge element. The symbol in Fig. 7 indicates that only the single portion of the Bridge element will heat (See Fig. 8). The symbol in Fig. 9 indicates that both the single and Bridge portions of the element will heat together (Fig. 10). You may switch from either of these settings at any time during cooking with the Bridge element.

The Dual Radiant Elements (all models)

The cooktop is equipped with one or more dual radiant surface elements. Symbols on the control panel (See Fig. 4) are used to indicate which coil of the dual radiant element will heat. The symbol shown in Fig. 1 indicates that only the inner coil will heat. The symbol shown in Fig. 4 indicates that both inner and outer coils will heat. You may switch from either coil setting at any time during cooking.

To Operate the Dual Element(s):

1. Place correctly sized cookware on the dual surface element.
2. Push in and turn the control knob counterclockwise (See Fig. 2) for smaller cookware or clockwise (See Fig. 5) for larger cookware.
3. Use the ESEC digital display window for the desired setting. Turn (do not push) the knob to adjust the setting if needed. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
4. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. Note: The **HE** message will appear after turning the control knob to **OFF** if the cooktop is still hot and will remain on until the radiant heating surface area has cooled sufficiently. **Note:** See page 8, Fig. 5 for recommended control settings.

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

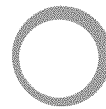


Fig. 7



Fig. 9

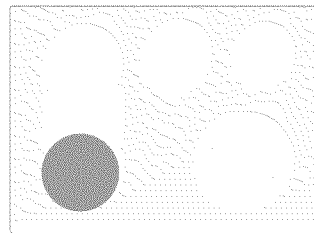


Fig. 8

Bridge element without Bridge portion (some models).

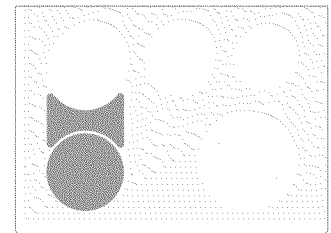


Fig. 10

Bridge element with Bridge portion (some models).

Setting Surface Controls

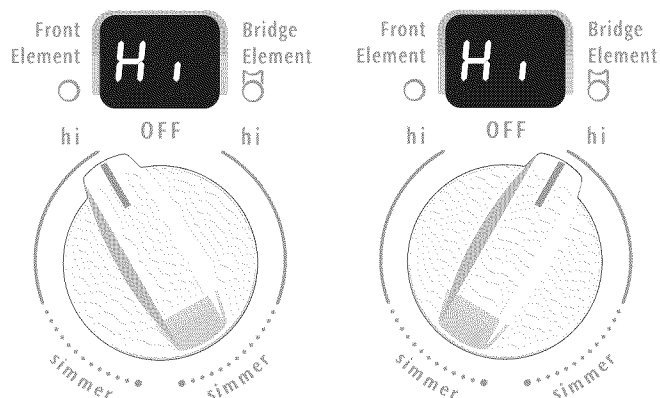


Fig. 1

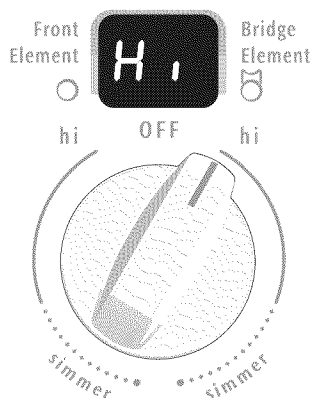


Fig. 3



Fig. 2



Fig. 4

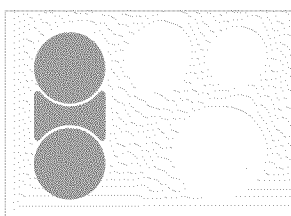


Fig. 5

To Operate the Bridge Element (some models):

1. Place correctly sized cookware on the Bridge surface element.
2. Push in and turn the control knob counterclockwise (See Figs. 1 & 2) to heat the portion of the Bridge element for normal shaped cookware or clockwise (See Figs. 3 & 4) for larger or rectangular shaped cookware.
3. Use the ESEC digital display window for the desired setting. Turn (do not push) the knob to adjust the setting if needed. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small**. Please note that not all cookware will fit the Bridge element correctly.
4. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. The **HE** message will appear in the display after turning the control knob to **OFF** if the cooktop is still hot and will remain on until the radiant heating surface area has cooled sufficiently. **Note:** See page 8, Fig. 5 for recommended control settings.

The BRIDGE element may also be used in combination with the left rear single element. Because these elements have 2 different controls, one element can be used to cook while the other element may be used to keep food warm (See Fig. 5).

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.



Setting Surface Controls

Operating the Warming Zone (some models)

The purpose of the Warming Zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Use the Warming Zone to keep cooked foods hot such as; vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the Warming Zone.

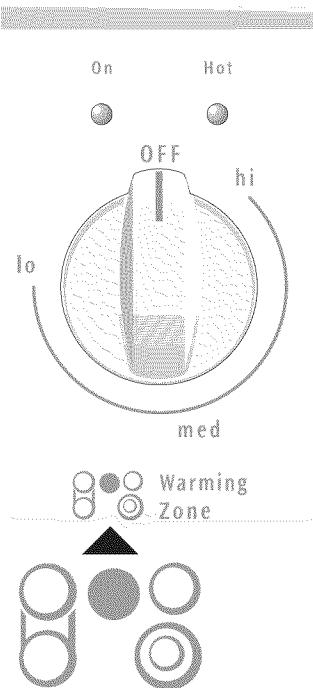


Fig. 1

All food placed on the Warming Zone should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.** Use only plates, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the Warming Zone.

CAUTION Always use pot holders or oven mitts when removing food from the Warming Zone as cookware and plates will be hot.

To Set the Warming Zone Control (some models):

1. To set the control, push in and turn the knob. The **On** indicator light will come on (See Figs. 1 and 2). The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO. However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of heating (Fig. 1).
2. When done, turn the control to OFF. The **Warming Zone Hot surface indicator light** will remain on until the **Warming Zone** cools to a moderate level (See Figs. 1 & 2).

Temperature Selection

Refer to the table for recommended Warming Zone food settings (Fig. 3). If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium level.

CAUTION The Warming Zone will not glow red when it is hot, but becomes hot enough to cause burns. Avoid placing hands on or near the Warming Zone until the Warming Zone Hot surface indicator light is off.

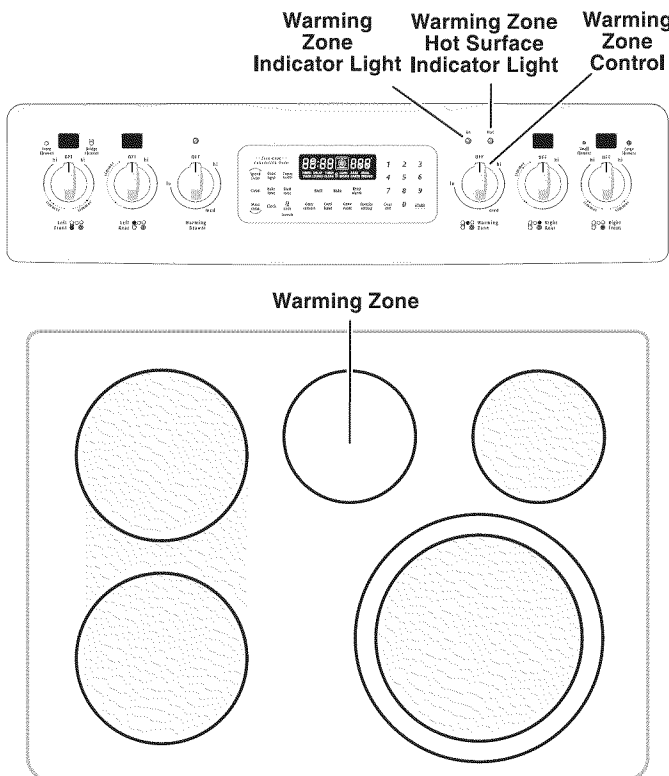


Fig. 2 (some models)

Warming Zone Recommended Food Settings Table	
Food Item	Heating Level
Hot Beverages	HI
Fried Foods	HI
Vegetables	MED
Soups (Cream)	MED
Stews	MED
Sauces	MED
Meats	MED
Gravies	LO
Eggs	LO
Dinner Plates with Food	LO
Casseroles	LO
Breads/Pasteries	LO

Fig. 3

Surface Cooking



Using proper cookware

The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results. Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element (See Fig. 2). Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Fig. 1).

Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated.

For more information about the ceramic cooktop see "Cooktop Cleaning & Maintenance" in the **General Care & Cleaning** section.

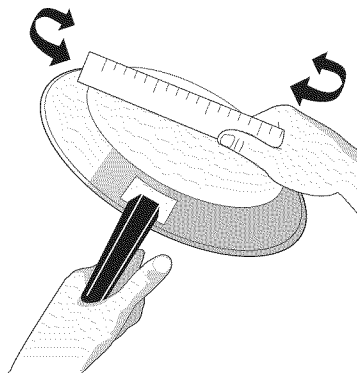
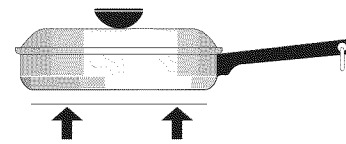


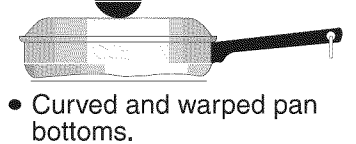
Fig. 1

*CORRECT

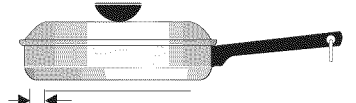


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element surface diameter.

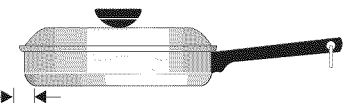
INCORRECT



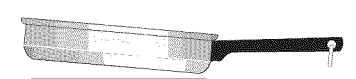
- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs element by more than one-half inch.



- Pan is smaller than element.



- Heavy handle tilts pan.

Fig. 2

Cookware Material Types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

ALUMINUM - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.

COPPER - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass (see Aluminum above).

STAINLESS STEEL - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

CAST IRON - A poor heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.

PORCELAIN-ENAMEL on METAL - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.

GLASS - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.



Setting Warming Drawer Controls

(some models)

Arranging Warming Drawer Rack Positions

The rack can be used in 2 ways:

- In the **upright position** to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the **downward position** to allow you to place light weight food items and empty cookware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack.

Set the Warming Drawer rack in either position as shown below (Fig. 1).

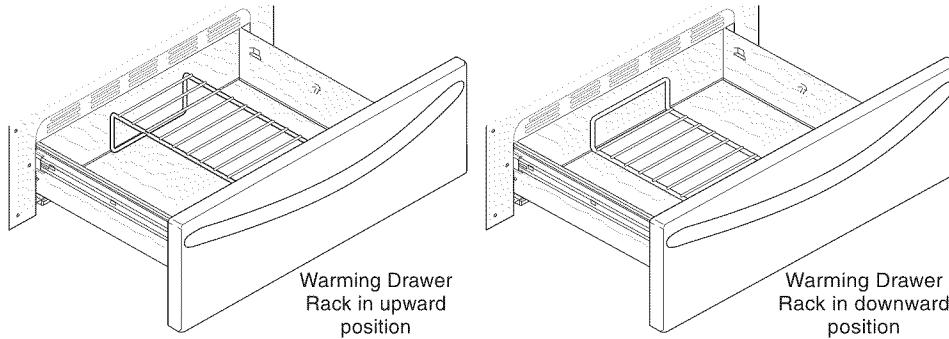
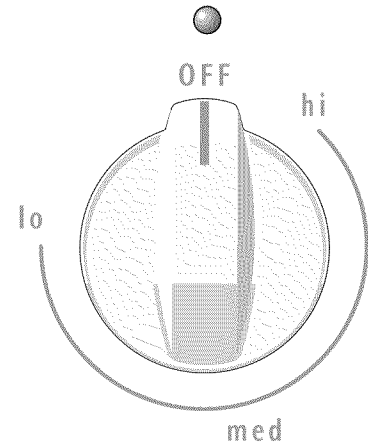


Fig. 1

CAUTION Always use pot holders or oven mitts when removing food from the Warming Drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.



Warming Drawer

Fig. 2

To Operate the Warming Drawer

The purpose of the Warming Drawer is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food in the Warming Drawer.

All food placed in the Warming Drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean.** Use only utensils and cookware recommended for oven use in the Warming Drawer.

To Set the Warming Drawer Control

The control is used to select the temperature of the Warming Drawer. It is located on the control panel. To set the control, push in and turn the knob to the desired setting. The temperatures are approximate, and are designated by **HI** (high), **MED** (medium) and **LO** (low). To set the Warming Drawer control:

1. Turn the knob to select the desired temperature setting.
2. For best results, preheat the drawer before adding food. An empty drawer will preheat in approximately 15 minutes.
3. When done, turn the control to **OFF**.

Warming Drawer Temperature Selection

Recommended Warming Drawer food settings are shown in Fig. 3. If a particular food is not listed, start with the MED setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil from the food. Most foods can be kept at serving temperatures on the MED setting. When a combination of foods are to be kept warm (for example, a meat with 2 vegetables and rolls) use the HI setting. To avoid heat loss, do not open the Warming Drawer while in use.

Warming Drawer Indicator Light

The Warming Drawer indicator light is located above the Warming Drawer control knob (See Fig. 2). It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned off. **The Warming Drawer will not operate during the Self-Clean cycle.**

Warming Drawer Recommended Food Settings Table

Food Item	Setting
Bacon	HI
Hamburger Patties	HI
Poultry	HI
Pork Chops	HI
Fried Foods	HI
Pizza	HI
Gravies	MED
Casseroles	MED
Eggs	MED
Roasts (Beef, Pork, Lamb)	MED
Vegetables	MED
Biscuits	MED
Rolls, hard	MED
Pastries	MED
Rolls (soft)	LO
Empty Dinner Plates	LO

Fig. 3

Control Pad Features



READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function follow later in this Use & Care Guide.**

OVEN LIGHT—Use to turn the oven light ON and OFF (See page 29).

TIMER ON/OFF—Use to set or cancel the Kitchen Timer (See page 17).

BROIL—Use to select variable Broil feature (See page 23).

BAKE—Use to enter the normal Bake feature. (See page 20).

KEEP WARM—Use to select the Keep Warm feature (See page 29).

0 THRU 9 NUMBER PADS—Use to enter temperature and times.

SPEED CLEAN—Use to select a 2 hour Self-Cleaning cycle (See page 32).

BAKE TIME—Use to enter the length of the baking time.

CLEAN—Use to select a 3 hour Self-Cleaning cycle (See page 32).

START TIME—Use with **BAKE, BAKE TIME,** and **CLEAN PADS** to program a Delayed Timed Bake or Delay Self-Cleaning cycle.

MAXX CLEAN—Use to select a 4 hour Self-Cleaning cycle (See page 32).

CLOCK—Use to set the time of day (See page 16).

LOCK CONTROLS—Use to enable or disable all oven features (See page 18).

CONV CONVERT—Use to select the Convection Convert feature (See page 26).

CONV BAKE—Use to select the Convection Bake feature (See page 24).

CONV ROAST—Use to select the Convection Roast feature (See page 25).

FAVORITE SETTING—Use to recall stored recipes (See page 27).

CLEAR/OFF—Use to cancel any oven mode previously entered except the Oven Lockout, Time of Day & Minute Timer. Press **CLEAR/OFF** to stop cooking.

START—Use to start all oven features (not used with Oven Light).

Minimum & Maximum Control Pad Settings

All of the features listed have minimum and maximum time or temperature settings that may be entered into the control. An ENTRY acceptance beep will sound each time a control pad is touched (the Oven Lockout pad is delayed by 3 seconds).

An ENTRY ERROR tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

FEATURE		MIN. TEMP. /TIME	MAX. TEMP. /TIME
PREHEAT TEMP.		170°F / 77°C	550°F / 288°C
BAKE TEMP.		170°F / 77°C	550°F / 288°C
BROIL TEMP.		400°F / 205°C	550°F / 288°C
KITCHEN TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./ Min.
CLOCK TIME	12 Hr.	1:00 Hr./ Min.	12:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:00 Hr./ Min.	23:59 Hr./ Min.
COOK TIME	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	23:59 Hr./ Min.
START TIME	12 Hr.	1:00 Hr./ Min.	12:59 Hr./ Min.
	24 Hr.	0:00 Hr./ Min.	23:59 Hr./ Min.
CLEAN TIME		2 hours	4 hours
CONVECTION BAKE		325°F / 163°C	550°F / 288°C



Setting Oven Controls



Setting the Clock

The **CLOCK** (Clock) pad is used to set the clock. The clock may be set for 12 or 24 hour time of day operation. The clock has been preset at the factory for the 12 hour operation. When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the timer in the display will flash with power failure "PF" (See Fig. 1).



Fig. 1

INSTRUCTIONS

To set the clock (example below for 1:30):

1. Press (Clock). "CLO" will appear in the display (Fig. 2).
2. Press (1) (3) (0) pads to set the time of day to 1:30 (Fig. 3). "CLO" will appear in the display. Press (START). "CLO" will disappear and the clock will start (Fig. 4).

PRESS

DISPLAY

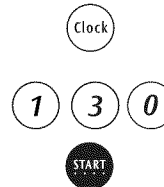


Fig. 2



Fig. 3

Changing between 12 or 24 hour time of day display:

1. Press and hold (Clock) for 6 seconds (Fig. 3). While holding the pad down the current time of day will remain and "CLO" will disappear from the display. CONTINUE holding the pad until a beep is heard.
2. The display will show either "12Hr"(Fig. 5) or "24Hr"(Fig. 6).
3. Press (Clean) to switch between the 12 and 24 hour time of day display. The display will show either "12Hr" (Fig. 5) or "24Hr" (Fig. 6).
4. Press (START) to accept the desired change or press (Clear /off) to reject the change.
5. Reset the correct time as described in **To set the Clock** above. Please note that if the 24 hour time of day mode was chosen, the clock will now display time from 0:00 through 23:59 hours.

(Clock) for 6 seconds



Fig. 4



Fig. 5





Fig. 6

Setting Oven Controls







Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving


The **TIMER ON/OFF**  and **CLEAN**  pads control the Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features. The oven control has a factory preset built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the oven control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for Continuous Baking.

INSTRUCTIONS

To set the control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features:

1. Press and hold  for 6 seconds (Fig. 1). "12 Hr" or "- - Hr" will appear in the display and the control will beep once.
2. Press  to switch between the 12 Hour Energy Saving and continuous bake features. Note: "12 Hr" (Fig. 2) in the display indicates the control is set for 12 Hour Energy Saving feature and "- - Hr" (Fig. 3) indicates the control is set for the Continuous Bake feature.
3. Press  to accept the change (Fig. 4; display will return to time of day) or press  to reject the change.

PRESS

 for 6 seconds



 or 

DISPLAY



Fig. 1



Fig. 2




Fig. 3








Fig. 4

Setting Kitchen Timer

The **TIMER ON/OFF**  pad controls the Kitchen Timer feature. The Kitchen Timer serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The Kitchen Timer feature can be used during any of the other oven control functions. Refer to "Minimum & Maximum Control Pad Settings" on page 15 for time amount settings.

INSTRUCTIONS

To set the Kitchen Timer (example for 5 minutes):

1. Press . "0:00" will appear and "TIMER" will flash in the display (Fig. 5).
2. Press the number pads to set the desired time in the display (example ). Press . The time will count down with "5:00" and "TIMER" will show in the display (Fig. 6).
Note: If  is not pressed the timer will return to the time of day.
3. When the set time has run out, "End" and "TIMER" will show in the display (Fig. 7). The clock will sound with 3 beeps every 15 seconds until  is pressed.

PRESS





DISPLAY



Fig. 5




Fig. 6



Fig. 7

To cancel the Kitchen Timer before the set time has run out:


Press . The display will return to the time of day.






Setting Oven Controls

Setting Oven Lockout Feature


The  pad controls the Oven Lockout feature. The Oven Lockout feature automatically locks the oven door, prevents the Warming Drawer and most oven controls from being turned ON. It does not disable the clock, Kitchen Timer or the interior oven light.

INSTRUCTIONS

To activate the Oven Lockout feature:

1. Press and hold  for 3 seconds (Fig. 1).
2. After 3 seconds a beep will sound, **LOC** will appear & **"DOOR LOCKED"** will flash in the display. Once the oven door is locked the **"DOOR LOCKED"** indicator will stop flashing.

PRESS


 for 3 seconds

DISPLAY



Fig. 1

To reactivate normal oven operation:

1. Press and hold  for 3 seconds. A beep will sound. **LOC** will clear. The **"DOOR LOCKED"** will continue to flash until the oven door has completely unlocked (See Fig. 2).
2. The oven is again fully operational.




 for 3 seconds







Fig. 2

Setting Temperature Display — Fahrenheit or Celsius


The **BROIL**  and **CLEAN**  pads control the Fahrenheit or Celsius temperature display modes. The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Celsius. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

INSTRUCTIONS

To change display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit:

1. To tell if the display is set for Fahrenheit or Celsius press  (Fig. 3) and hold for 7 seconds; **"550°"** will first appear in the display and then a beep will sound. If **"F"** appears, the display is set to show temperatures in Fahrenheit (Fig. 4). If **"C"** appears, the display is set to show temperatures in Celsius (Fig. 5).
2. Press  to switch between Fahrenheit or Celsius display modes. The display will show either **"F"** (Fig. 4) or **"C"** (Fig. 5).
3. Press  to accept the change or press  to reject the change.

PRESS

 for 7 seconds

DISPLAY



Fig. 3

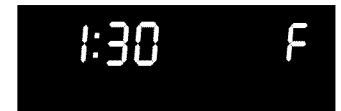


Fig. 4



Fig. 5



 or 

Setting Oven Controls



Setting Silent Control Operation

The **START TIME** (Start time) and **CLEAN** (Clean) pads control the Silent Control operation feature. The Silent Control operation feature allows the oven control to be operated without sounds or beeps whenever necessary. If desired the control can be programmed for silent operation and later returned to operating with all the normal sounds and beeps.

INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

To change control from normal sound operation to silent control operation:

1. To tell if your range is set for normal or silent operation press and hold (Start time) for 7 seconds. "0:00" will appear and "DELAY" will flash in the display (Fig. 1).

(Start time) for 7seconds



Fig. 1

2. Press (Clean) to switch between normal sound operation and silent operation mode. The display will show either ":SP" (Fig. 2) or ":-" (Fig. 3).

(Clean)



Fig. 2

If ":SP" appears (Fig. 2), the control will operate with normal sounds and beeps. If ":-" appears (Fig.3), the control is in the silent operation mode.

3. Press (START) to accept the change or press (Clear /off) to reject the change.

(START) or (Clear /off)




Fig. 3



Setting Oven Controls








Setting Bake

The **BAKE**  pad controls normal baking. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (The sample shown below is for 350°F).






INSTRUCTIONS

To set the Bake Temperature to 350°F:

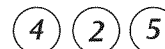
1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press , "- - - °" will appear in the display (Fig. 1).
3. Press    (Fig. 2). "BAKE" will flash and "350°" will appear in the display.
4. Press . A long beep will sound once the oven temperature reaches 350° F and the display will show "350°" and "BAKE" (Fig. 3).

Pressing  will cancel the Bake feature at any time.

To change the Bake Temperature (example changing from 350° to 425°F):

1. After the oven has already been set to bake at 350°F and the oven temperature needs to be changed to 425°F, press  (Fig. 4) and "- - - °" will show in the display.
2. Press    (Fig. 5). "BAKE" flashes and "425°" will appear in the display.
3. Press . "BAKE" and "425°" will appear in the display (See Fig. 6).

PRESS



DISPLAY



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5





Fig. 6

Setting Oven Controls













Setting Timed Bake


The **BAKE**  and **BAKE TIME**  pads control the Timed Bake feature. The automatic timer of the Timed Bake feature will turn the oven OFF after cooking for the desired amount of time you selected.

INSTRUCTIONS


To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically: (example below to bake at 350°F for 50 minutes):

1. Be sure the clock is set for the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press , "- - - °" will appear in the display (Fig. 1).
4. Press    (Fig. 2). "**BAKE**" will flash and "**350°**" will appear in the display.
5. Press . "**BAKE**" and "**350°**" will appear in the display (See Fig. 3).
6. Press . "**TIMED**" will flash; "**BAKE**", "**0:00**" and "**350°**" will appear in the display (Fig.4).
7. Enter the desired baking time by pressing  . "**TIMED**" will flash and "**BAKE**", "**50:00**" and "**350°**" will appear in the display (Fig. 5). Note: Baking time can be set for any amount of time between 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
8. Press . Both "**TIMED**" and "**BAKE**" will remain on in the display (Fig. 6). Once the Timed Bake feature has started, the current time of day will appear in the display.

Note: After the Timed Bake feature has activated, press  to display the bake time remaining in the Timed Bake mode. Once Timed Bake has started baking, a long beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.

Press  when baking has finished or at any time to cancel the Timed Bake feature.

When the Timed Bake finishes:

1. "**End**" and the time of day will show in the display. The oven will shut off automatically (Fig. 7).
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until  is pressed.

PRESS

DISPLAY



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

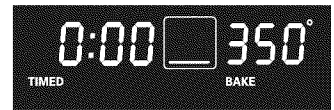


Fig. 4

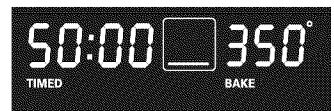


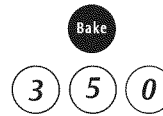
Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



CAUTION Use caution with the **TIMED BAKE** or **DELAYED TIMED BAKE** features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

















Setting Oven Controls


Setting Delayed Timed Bake


The **BAKE** , **BAKE TIME**  and **START TIME**  pads control the Delayed Timed Bake feature. The automatic timer of the Delayed Timed Bake will turn the oven ON and OFF at the time you select in advance.

INSTRUCTIONS


To program the oven for a Delay Start (Delayed Timed Bake) and to shut off automatically (example for baking at 350°F for 50 minutes and starting at 5:30):

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press . "- - -" will appear in the display (Fig. 1).
4. Press    (Fig. 2). "BAKE" will flash and "350°" will appear in the display.
5. Press . "BAKE" and "350°" appears in the display (Fig. 3).
6. Press . "TIMED" will flash; "BAKE", "0:00" and "350°" will appear in the display (Fig.4).
7. Enter the desired baking time using the number pads by pressing  . "TIMED" will flash; "BAKE", "50:00" and "350°" will appear in the display (Fig. 5). Note: Baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
8. Press . "TIMED", "BAKE" and "350°" will display (Fig. 6).
9. Press . Enter the desired start time using the number pads    (Fig. 7).
10. Press . When Delay Start starts, the set oven temperature will disappear, "TIMED", "DELAY", "BAKE" and the current time of time of day will appear in the display (Fig. 8).

Note: Once Delay Start has started, press  to display the bake time remaining. Once the Delayed Timed Bake has started baking, a long beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.

Press  when baking has finished or at any time to cancel the Delayed Timed Bake feature.

When the set bake time runs out:

1. "End" and the time of day will show in the display. The oven will shut off automatically (Fig. 9).
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until  is pressed.

PRESS

DISPLAY



Fig. 1

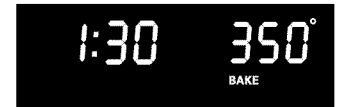


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

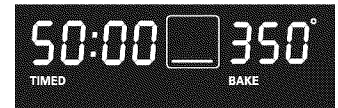


Fig. 5



Fig. 6



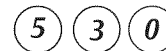
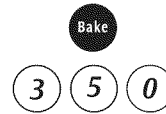
Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



NOTE: If your clock is set for normal 12 hour display mode the Delayed Timed Bake feature can never be set to start more than 12 hours in advance. To set the Delayed Timed Bake feature 12-24 hours in advance see page 16 for instructions to set the control for the 24 hour time of day display mode.

Setting Oven Controls



Setting Broil

The **Broil** pad controls the **Broil** feature. When broiling, heat radiates downward from the oven broiler for even coverage. The Broil feature is preset to start broiling at 550°F however, the Broil feature temperature may be set at any temperature between 400°F and 550°F. **For optimum browning results when broiling, preheat the broil element for 3-4 minutes.**

⚠ WARNING Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven OFF. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

⚠ CAUTION To insure proper results when broiling use **ONLY** Electrolux Home Products, Inc. approved Broil Pan & Insert.

The broiler pan and the insert (if equipped) allows grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. **DO NOT** use the pan without the insert. **DO NOT** cover the insert with foil; the exposed grease could ignite. **DO NOT** use the broil pan without the insert or cover the insert with **aluminum foil**. The exposed fat could ignite.

INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

To set the oven to broil at the default setting (550°F):

- Place the broiler pan insert on the broiler pan. Then place the food on the broiler pan insert. **DO NOT** use the broiler pan without the insert. **DO NOT** cover the broiler insert with foil. The exposed grease could ignite (See Fig. 6).
- Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack. Be sure to center the broiler pan directly under the broiler element. **Make sure the oven door is in the broil stop position** (See Fig. 5).
- Press **Broil**. "BROIL" will flash and "550°" will appear (Fig. 1).
- If a lower broil temperature is desired (minimum broil temperature setting is 400°F), press the desired temperature before continuing to step 5.
- Press **START**. The oven will begin to broil. "BROIL" and "550°" will appear in the display (Fig. 2).
- Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
- To cancel broiling or if finished broiling press **Clear/Off** (Fig. 3).



Fig. 1

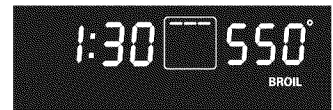


Fig. 2



Fig. 3

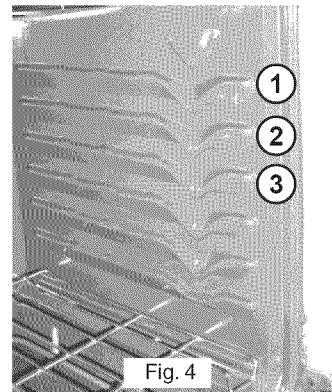


Fig. 4

Recommended Broiling Times

Use the following table for approximate broiling times. Increase or decrease broiling times, or move the broiling pan to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely.

Broiling Table (Refer to Fig. 4)

Food Item	Rack Position	Temp Setting	Cook Time		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	1st or 2nd	550° F	6:00	4:00	Rare
	1st or 2nd	550° F	7:00	5:00	Medium
Pork Chops 3/4" thick	2nd	550° F	8:00	6:00	Well
Chicken - Bone In	3rd	450° F	20:00	10:00	Well
Chicken - Boneless	2nd	450° F	8:00	6:00	Well
Fish	2nd	500° F	13:00	n/a	Well
Shrimp	3rd	550° F	5:00	n/a	Well
Hamburger 1" thick	1st	550° F	9:00	7:00	Well
	2nd	550° F	10:00	8:00	Well

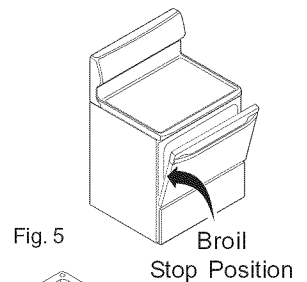


Fig. 5

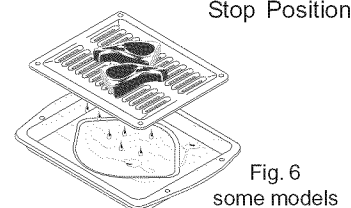


Fig. 6
some models




Setting Oven Controls

Benefits of Convection Bake:

- Some foods cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
- Multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.

Setting Convection Bake

The **CONV BAKE**  pad controls the Convection Bake feature. Use the Convection Bake feature when cooking speed is desired. The oven can be programmed for Convection Bake at any temperature between 325° F (163° C) to 550° F (288° C).

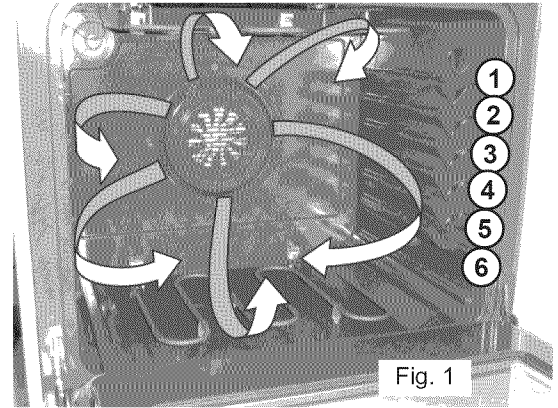



Fig. 1 - Air circulation of Convection Cooking






Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven (See Fig. 1). This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with Convection Bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.

Tips for Convection Bake

1. Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
2. When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position 3 or 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 5 (for 2 racks). Place in positions 1, 4 and 6 (for 3 racks). Refer to Fig. 1.
3. Cakes have better results when baked using the **BAKE**  pad.

INSTRUCTIONS

To set the oven for Convection Bake and temperature to 350°F:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven (See Fig. 1).
2. Press . "CONV BAKE" will flash and "- - -" will appear in the display (Fig. 2).
3. Press   . "CONV BAKE" and "350°" will appear in the display (See Fig. 3).
4. Press . "CONV BAKE" and the oven temperature **adjustment** will appear in the display (for this example it is 325°F). A beep will sound once the **adjusted** oven temperature is reached. The display will show "325°", "CONV BAKE" and the fan icon (Fig. 4).

PRESS

DISPLAY



Fig. 2




Fig. 3



Fig. 4

Note: The oven icon will show a rotating fan within the square. This rotating fan icon indicates when the Convection Fan is operating (See rotating fan in Fig. 4).


Press  to stop Convection Bake or cancel Convection Bake at any time.



Setting Oven Controls









Setting Convection Roast

The **CONV ROAST**  pad is designed to give optimum cooking performance for this feature. The Convection Roast pad combines a cook cycle with the convection fan and element to roast meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. Heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside.

INSTRUCTIONS

To set the Convection Roast feature (example for Meats to cook at 350°F):

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press . "CONV" will flash and "---°" will be displayed (See Fig. 1).
3. Press   . "CONV" will flash and "350°" will appear in the display (See Fig. 2).
4. Press . "CONV" and "350°" will appear in the display (See Fig. 3). The convection fan icon will come on.

Press  to stop Convection Roast at any time.

PRESS



DISPLAY



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Roasting Rack Instructions (some models)

When preparing meats for convection roasting, use the broiler pan and insert along with the roasting rack (if equipped). The broiler pan will catch grease spills and the insert will help prevent grease splatters. The roasting rack will allow the heat to circulate around the meat.

WARNING 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 bottom or next to the bottom rack position. See Arranging Oven Racks in the **Before Setting Oven Controls** section.
2. Place the insert in the broiler pan. The roasting rack fits on the insert allowing the heated air to 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 insert in the broiler pan. **DO NOT** use the broiler pan without the insert. **DO NOT** cover the insert with aluminum foil.
3. Position food (fat side up) on the roasting rack (See Fig. 4).
4. Place the broiler pan on the oven rack.

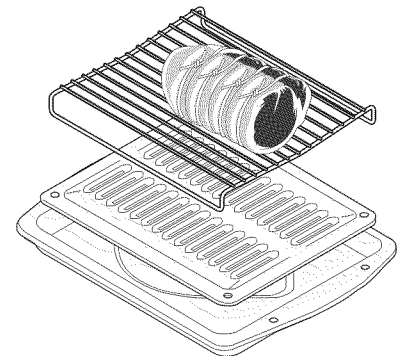




Fig. 4



Setting Oven Controls






To set the Convection Convert Feature

The  **CONV CONVERT** pad is used to automatically convert a standard **baking** recipe for convection baking. When set properly, this feature is designed to display the actual converted (reduced) temperature in display.


Convection Convert may **ONLY** be used with a **Bake**, **Timed Bake** or a **Delayed Timed Bake** setting. When used with a Timed Bake or a Delayed Timed Bake setting, the Convection Convert feature will display a "CF" for check food when the bake time is 75% complete (See Fig. 4). At this time the oven control will sound 3 long beeps at regular intervals until baking has finished. When the bake time has completely finished the control will display "End" and will sound 3 long beeps every 30 seconds until the  pad is pressed (See Fig. 5).

INSTRUCTIONS

Using Convection Convert (Bake) feature to automatically adjust oven temperature (example below when setting oven for 350°F):

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press  , "- - - °" will appear in the display (Fig. 1).
3. Press    . "BAKE" will flash and "350°" will appear in the display (See Fig. 2). If a Timed Bake or a Delayed Start (Delayed Timed Bake) is desired, enter the times now.
4. Press  . "CONV BAKE" and the oven temperature **adjustment** will appear in the display (for this example it is 325°F). A beep will sound once the **adjusted** oven temperature is reached. The display will show "325°", "CONV BAKE" and the fan icon (Fig. 3).

Note: The oven icon will show a rotating fan within the square. This rotating fan icon indicates when the Convection Fan is operating (See rotating fan in Fig. 3).

Press  to cancel Convection feature at any time.

Note: The minimum amount of cook time using the Convection Convert feature with a **Timed Bake** or a **Delayed Timed Bake** is 20 minutes. The minimum temperature setting using Convection Convert is 325°F (163° C).

PRESS

DISPLAY

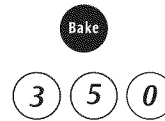


Fig. 1



Fig. 2

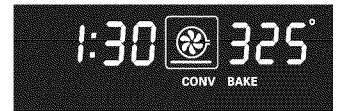


Fig. 3



Fig. 4




Fig. 5

Setting Oven Controls












Using the Favorite Settings Feature

The  **FAVORITE SETTING** pad is used to record and recall your favorite recipe settings. This feature may store and recall from 1 to 3 different settings. The Favorite Setting feature may be used with **Bake** or a **Timed Bake**. This feature will not work with any other function including a **Delayed Timed Bake** setting.




INSTRUCTIONS








To Program the Oven to record a recipe setting and begin baking (sample shown is for bake at 350°F):

- Place the food in the oven.
- Press . "BAKE" flashes and " — — — ° " appears in the display (See Fig. 1)
- Within 25 seconds, press . (Note:  or  may also be used to store a recipe setting). "BAKE" flashes, "- 1-" and " — — — ° " appears in the display (See Fig. 2).
- Press   . "BAKE" flashes, "- 1-" and " 350° " appears in the display (See Fig. 3).
- Press and hold  pad for at least 3 seconds or until a beep sounds. The beep indicates that the recipe setting has been recorded for future recall. The display will show 350° and "BAKE" (See Fig. 4).

NOTE: The oven will continue to bake unless  is pressed.

To Begin Baking recalled setting (example below recalling from the number 1 pad) :

- Place the food in the oven.
- Press . "BAKE" flashes and " — — — ° " appears in the display (See Fig. 5).
- Within 25 seconds, press . "BAKE" flashes, "- 1-" and " 350° " appears in the display (See Fig. 3).
- Press . The oven will begin to immediately cook with the previously recorded recipe (See Fig. 4). The Temperature is recalled and if a Timed Bake was recorded this feature will also recall the cooking time.

Note: If you desire to keep a stored recipe but remove the cook time, press , the  or  or  pad (the pad the recipe is stored with). Then press , press  and then press and hold the  pad for 3 seconds.

PRESS

DISPLAY

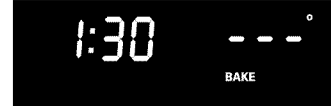


Fig. 1

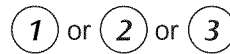


Fig. 2



Fig. 3

hold  for 3 seconds

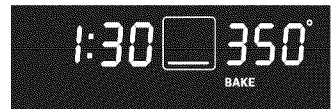


Fig. 4

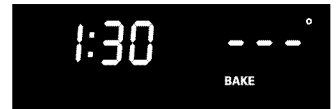


Fig. 5





Setting Oven Controls



Setting the Sabbath Feature (for use on the Jewish Sabbath & Holidays)

The **BAKE TIME** and **START TIME** pads are used to set the Sabbath feature. The Sabbath feature can only be used with the pad. The oven temperature may be set higher or lower after setting the Sabbath feature (the oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish Holidays), however the display will not visibly change and no audible tones will be provided when a change occurs. Once the oven is properly set using Bake with the Sabbath feature active, the oven will remain continuously ON until cancelled. This will override the factory preset 12-Hour Energy Saving feature. If the oven light is needed during the Sabbath, press before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned ON and the Sabbath feature is active, the oven light will remain ON until the Sabbath feature is turned OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the Sabbath feature.

IMPORTANT NOTES: It is not advised to attempt to activate any other program feature except **BAKE** while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function correctly with the Sabbath feature: **0-9 number pads**, , & . **ALL OTHER KEYPADS** should not be used once the Sabbath feature is activated.

INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

To Program the Oven for 350°F, Begin Baking Immediately and activate the Sabbath feature:

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange the oven racks and place the food in the oven.
3. Press , "- - - °" will appear in the display (Fig. 1).
4. Press (Fig. 2). "BAKE" will flash and "350°" will appear in the display.
5. Press . The display will show "350°" and "BAKE". The oven will turn ON and begin heating (See Fig. 3).
6. If a **Timed Bake** or **Delayed Timed Bake** is needed then enter the time in this step. If not, skip this step and continue to step 6. Refer to the **Timed Bake** or **Delayed Timed Bake** instructions on pages 19-20. Remember the oven will shut down after completing a **Timed Bake** or **Delayed Timed Bake** and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays. The maximum delay time is 11 hours & 59 minutes.
7. At the same time press and hold both the and pads for at least 3 seconds. The control will beep and **SAb** will appear in the display (See Fig. 4). Once **SAb** appears in the display the oven control will no longer beep or display any further changes and the oven is properly set for the Sabbath feature.



Fig. 1

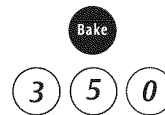


Fig. 2



Fig. 3

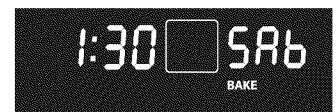
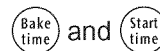


Fig. 4

Note: You may change the oven temperature once baking has started. Press , enter the oven temperature change (170 to 550°F) and press (for Jewish Holidays only). Remember that **the oven control will no longer beep or display any further changes** once the oven is set for the Sabbath feature.



8. The oven may be turned OFF at any time by pressing pad (this will turn the oven OFF only). To turn OFF the Sabbath feature press and hold at the same time both the and pads for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display.

Setting Oven Controls




Setting the Sabbath Feature (cont'd)

It is recommended that any oven temperature change with the Sabbath feature activated be followed with 2 presses of the **START** pad. This will insure the oven remains ON even if the attempt to set the oven temperature was lower or higher than the oven control can accept. If the oven temperature is set incorrectly, the oven temperature will default to 170°F or 550°F. Try to set the desired oven temperature again.

Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned the oven will not turn back on automatically. The oven will remember that it is set for the Sabbath and the food may be safely removed from the oven while still in the Sabbath feature, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath/Holidays. After the Sabbath observance turn OFF the Sabbath feature. At the same time press and hold both the  and  pads for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display and the oven may be used with all normal functions. For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at <http://www.star-k.org>.

Setting the Keep Warm Feature

The  pad turns ON the Keep Warm feature and will maintain an oven temperature of 170° F. The **Keep Warm** feature will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the Keep Warm feature will shut the oven OFF automatically. The Keep Warm feature may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using **TIMED BAKE** or **DELAYED TIMED BAKE**.

INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

To set Keep Warm:





1. Arrange interior oven racks and place baked food in oven. If the food is already in the oven go to step 2.
2. Press . "HLd" will appear in the display (See Fig. 1).
Note: If no further pads are touched within 25 seconds the request to turn ON Keep Warm will be cleared.
3. Press . "HLd" shows and the oven icon will appear in the display (See Fig. 2).
4. To turn Keep Warm OFF at any time press  or .







Fig. 1




Fig. 2




To set Keep Warm to turn ON automatically:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven. Set the oven properly and start a **Timed Bake** or **Delayed Timed Bake**.
2. Press . "HLd" will appear in the display.
3. Press . Keep Warm is set to turn ON automatically after completing a **Timed Bake** or **Delay Start** (Delayed Timed Bake).
4. To turn Keep Warm OFF at any time press  or .



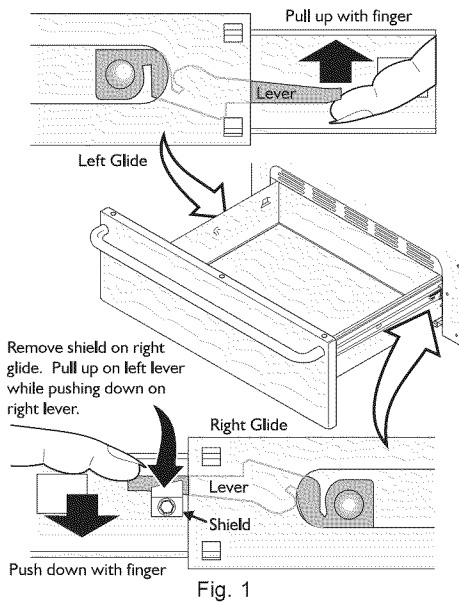
Note: The Keep Warm feature can be turned ON or OFF at anytime without canceling Bake or any other cooking functions by pressing .

To turn ON/OFF the Oven Light

The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by pressing the  pad.



Setting Oven Controls (Removing & Replacing Warming Drawer)



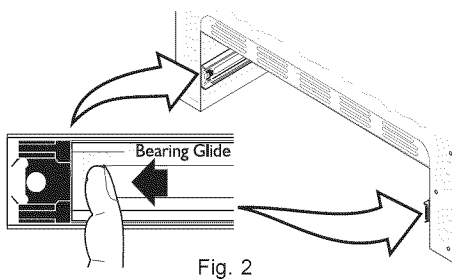
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard can occur and result in serious injury or death. Disconnect appliance from electric power before cleaning and servicing the warmer drawer.

To Remove and Replace the Warming Drawer (some models) To Remove Warming Drawer:

1. **⚠ CAUTION** Turn power OFF before removing the Warming Drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. On the right glide you will find a shield attached with a hex-head screw (See Fig. 1). Use a 1/4" socket and ratchet to remove the shield.
4. Locate glide lever on each side of drawer, pull up on the left glide lever and push down on the right glide lever.
5. Pull the Warming Drawer away from the range.

To Replace the Warming Drawer:

1. Replace shield on the right glide of the drawer body.
2. **Pull the bearing glides to the front** of the chassis glide (See Fig. 2).
3. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
4. Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2"). Pull the drawer open again to seat bearing glides into position. **If you do not hear the levers "click" or the bearing glides do not feel seated remove the drawer and repeat steps 2-4.** This will minimize possible damage to the bearing glides.



NOTE: The Warming Drawer will **NOT** operate while in the Self-Clean and "Oven Lockout" modes

Self-Cleaning

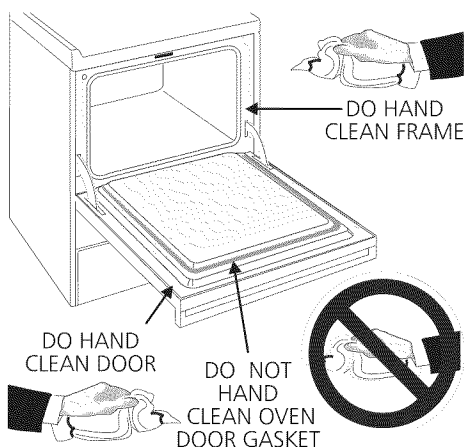


CAUTION During the Self-Cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

CAUTION **DO NOT** line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range 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).

CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the Self-Cleaning cycle is completed. The oven may still be **VERY HOT**.



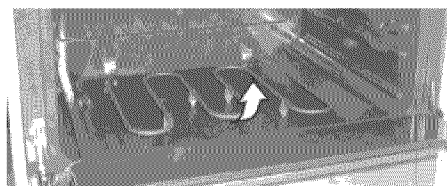
Self-Cleaning Oven

A Self-Cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

Adhere to the following cleaning precautions:

- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the Self-Cleaning oven.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
- **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- **Remove the broiler pan and insert, all utensils and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures.**
- Oven racks do not have to be removed. If they are not removed during the Self-Clean cycle their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the oven racks with wax paper or a cloth containing a small amount of salad oil (this will make the racks glide easier into the rack position).
- **Remove any excessive 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 milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

CAUTION The oven bake and broil elements may appear to have cooled after they have been turned OFF. The elements may still be hot and burn may occur if these elements are touched before they have cooled sufficiently.



The bake element is designed to be tilted up using your hand from the front of the bake element. This will allow easier access to the oven bottom for cleaning. Be careful not to raise the element more than 4 or 5 inches from the resting position.

NOTES: Prior to setting the Self-Clean cycle, any spills remaining on the oven bottom should be removed. See additional cleaning information for the oven door in the **General Care & Cleaning** section.



Self-Cleaning

The **SPEED CLEAN** (Speed clean), **CLEAN** (Clean) & **MAXX CLEAN** (Maxx clean) pads are used to start a Self-Cleaning cycle. When used with **START TIME** (Start time) pad, a delayed Self-Cleaning cycle may also be programmed. This feature allows for any Self-Cleaning cycle times from 2 hours (using Speed Clean), 3 hours (using Clean) to 4 hours (using Maxx Clean).

WARNING During the Self-Cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be **VERY HOT**.

INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

To start an immediate Self-Cleaning cycle or to set a delay start time of 9:00 o'clock and shut off automatically (example provided is a default 3 hour Self-Clean cycle):

1. Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is empty and the oven door is closed.
2. Press (Clean). "CLEAN" will flash, "3:00" (hours) and the Cooktop locked icon will show in the display (See Fig. 1). Note: 2 hours of Self-Cleaning time may be chosen by pressing (Speed clean) or 4 hours by pressing the (Maxx clean) at this time.
3. Press (START). The "DOOR LOCKED" icon will flash; "CLEAN", Cooktop Lockout icon and the letters "CLn" will remain on in the display (Fig. 2).
4. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Once the door has been locked the "DOOR LOCKED" indicator light will quit flashing and remain on. The Cooktop locked icon will remain on (Fig. 3).

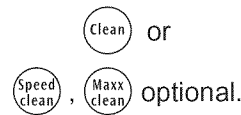


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

NOTE: If the optional delay Self-Clean feature is needed, finish steps 5-7. If Self-Clean is started immediately skip the remaining steps and continue with "When the Self-Clean cycle is done" on the following page.

5. Press (Start time) (See Fig. 4). Enter the desired Self-Clean starting time using the number pads (9) (0) (0) (See Fig. 5).
6. Press (START). "DELAY", "DOOR LOCKED", "CLEAN" and Cooktop locked icons will remain on.
7. The control will calculate forward from the set start time to determine when the Self-Cleaning cycle should end. The Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time. At that time the icon "DELAY" will go out; the oven icon will come on, the start time, Cooktop locked icon, "CLEAN" and "CLn" will remain in the display (See Fig. 6).

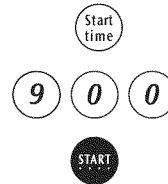


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

Self-Cleaning



INSTRUCTIONS

PRESS

DISPLAY

When the Self-Clean cycle is done:

1. The time of day, "DOOR LOCKED" and "CLEAN" icon will remain in the display.
2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR, and the "DOOR LOCKED" icon is no longer displayed, the oven door can then be opened.

Stopping or Interrupting a Self-Cleaning cycle:

If it becomes necessary to stop or interrupt a Self-Cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:



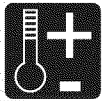
1. Press .
2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR and the "DOOR LOCKED" icon is no longer displayed, the oven door can then be opened (Fig. 7).



Fig.7

IMPORTANT NOTES when using the Self-Clean feature:

1. The Self-Clean feature will not operate whenever a radiant surface remains ON.
2. A Self-Clean cycle cannot be started if **Oven Lockout** feature is active.
3. If a Self-Cleaning-Cycle has started but not finished and a power failure occurs, the appliance may not have thoroughly cleaned. Once power is restored, the Cooktop will remain locked. To unlock the cooktop press and hold the  pad for 3 seconds. The red cooktop lock icon will disappear from the display. Then set for another Self-Clean cycle to finish.
4. If your clock is set for normal 12 hour display mode the Delay Self-Clean cycle can never be set to start more than 12 hours in advance. To set for a delayed Self-Cleaning cycle 12-24 hours in advance see page 16 for instructions to set the control for the 24 hour time of day display mode.



Adjusting Your Oven Temperature

The temperature in the oven has been pre-set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven can be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

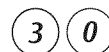
Note: The oven temperature adjustments made with this feature will not change the Self-Clean cycle temperature.

INSTRUCTIONS

To adjust the oven temperature higher:

1. Press **Bake** for 6 seconds (Fig. 1).
2. To increase the temperature use the number pads to enter the desired change. (Example 30°F) **3** **0** (Fig. 2). The temperature may be increased as much as 35°F (19°C).
3. Press **START** to accept the temperature change and the display will return to the time of day (Fig. 3). Press **Clear/Off** to reject the change if necessary.

PRESS



DISPLAY



Fig. 1



Fig. 2

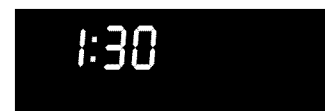


Fig. 3

To adjust the oven temperature lower:

1. Press **Bake** for 6 seconds (Fig. 4).
2. To decrease the temperature use the number pads to enter the desired change. (Example -30°F) **3** **0** and then press **Clean** (Fig. 5). The temperature may be decreased as much as 35°F (19°C).
3. Press **START** to accept the temperature change and the display will return to the time of day (Fig. 6). Press **Clear/Off** to reject the change if necessary.



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Care & Cleaning

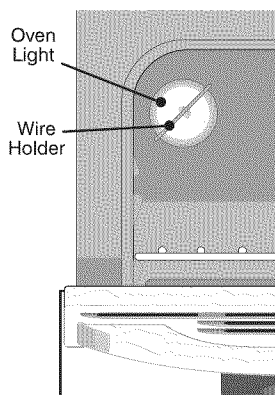
Changing the Oven Light

The oven light bulb is located at the rear of the oven and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

To replace the oven light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Press wire holder to one side to release the glass shield.
3. Replace bulb with a new 40 watt appliance bulb.
4. Replace glass shield over bulb and snap wire holder into place.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the range back in).
6. The clock will then need to be reset. To reset, see **Setting the Clock and Minute Timer**.

CAUTION Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing oven light. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.

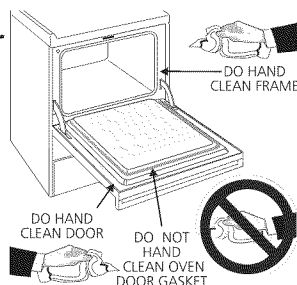
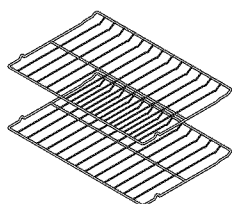


Care & Cleaning

(Cleaning Table)



Surfaces	How to Clean
Aluminum (Trim Pieces) & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim	For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, 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. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Stainless Steel, Chrome Control Panel, Decorative Trim (some models)	<p>Before cleaning the control panel, 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 dishcloth. Rinse with a clean water using a dishcloth. 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.</p> <p>Easy Care™ Stainless Steel (some models) Oven Door & Drawer Front Panel and Decorative Trim Your range finish is may be made with Easy Care™ Stainless Steel (some models). Clean the stainless with warm soapy water using a clean sponge or cloth. Rinse with clean water and dry with a soft clean cloth. DO NOT use ANY store bought cleaners like Stainless Steel cleaners or any other types of cleaners containing any abrasive, chlorides, chlorines or ammonia. It is recommended to use mild dish soap and water or a 50/50 solution of water and vinegar.</p>
Porcelain Enamel Broiler Pan and Insert, Door Liner, Body Parts, Warmer Drawer (some models)	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. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.
Oven Racks	<p>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.</p> <p>If the racks are cleaned in the Self-Clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the Self-Clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).</p>
Oven door	<p>Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT immerse the door in water. DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. DO NOT use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.</p> <p>DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on Self-Cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.</p>
Ceramic Cooktop	See Cooktop Cleaning and Maintenance in the General Care & Cleaning section.





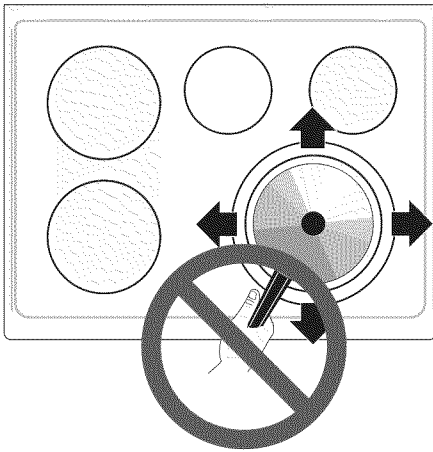
Care & Cleaning

Cooktop Cleaning & Maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop.

Note: Additional cooktop cleaning cream may be ordered by visiting the Frigidaire website at www.frigidaire.com

Prior to using your cooktop for the first time, apply some of the cooktop cleaning cream supplied with your new range. Buff with a **non-abrasive** cloth or no-scratch cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.



Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough or dirty bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not use cookware with dirt or dirt build up on bottom;** replace with clean cookware before using. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop, they may cause it to crack.

CAUTION Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is **COOL**.

WARNING **DO NOT** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

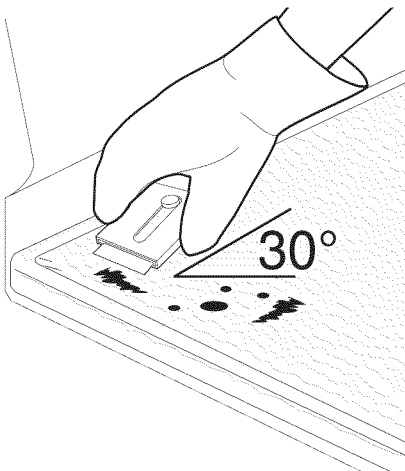
Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a **non-abrasive** plastic type no-scratch cleaning pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a **non-abrasive** plastic type no-scratch cleaning pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.



If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.

IMPORTANT NOTE: Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements **OFF**, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

Care & Cleaning



Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

Special Caution for Aluminum Use on the Ceramic Cooktop:

- **Aluminum Foil** - Use of aluminum foil on a hot cooktop will damage the ceramic cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the ceramic cooktop under ANY circumstances.
- **Aluminum utensils** - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If allowed to boil dry, not only will the utensil be destroyed, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging the cooktop surface.

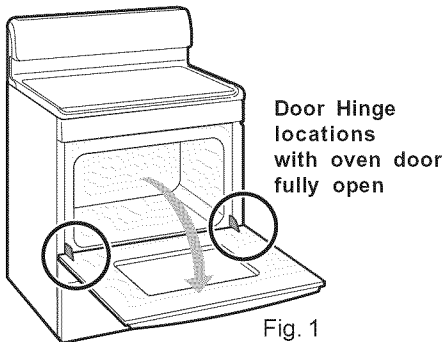


Fig. 1

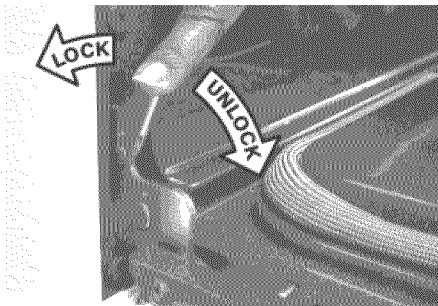


Fig. 2

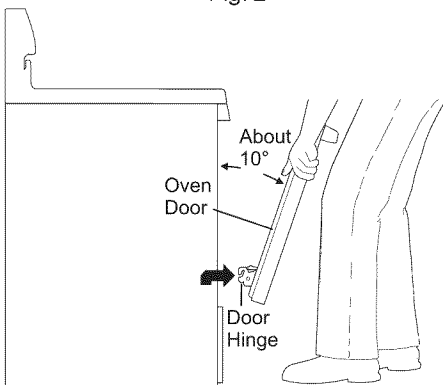


Fig. 3

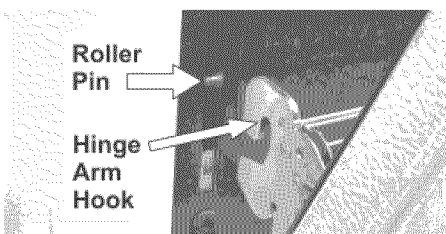


Fig. 4

Removing & Replacing the Lift-Off Oven Door

⚠ CAUTION The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

To Remove Oven Door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - See Fig. 1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Fig. 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Fig. 4).

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Fig. 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (See Fig. 4). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - See Fig. 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (See Fig. 2) to the locked position.
5. Close the oven door.

Door Care Instructions - Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:

1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.



Before You Call

Solutions to Common Problems

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
Range is not level.	<p>Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level.</p> <p>Be sure floor is level and is strong and stable enough to adequately support range.</p> <p>If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.</p> <p>Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.</p>
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<p>Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.</p> <p>Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.</p>
Oven control beeps and displays any F code error (for example F11).	<p>Electronic control has detected a fault condition. Press CLEAR/OFF to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press CLEAR/OFF and contact a Servicer.</p>
Surface element too hot or not hot enough.	<p>Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the element to be used.</p>
Surface element does not heat.	<p>Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.</p> <p>No power to the appliance. Check steps under "Entire Appliance Does Not Operate" in this Before You Call checklist.</p> <p>Incorrect control setting. Make sure the correct control is set for the surface element to be used.</p>
Entire appliance does not operate.	<p>Make sure cord/plug is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.</p> <p>Service wiring is not complete. Contact your appliance Servicer for assistance.</p> <p>Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</p>
ESEC displays "--" message.	<p>The ESEC Control will display "--" in the digital display windows indicating that the ESEC has a "Lockout" condition. This condition is normal when setting for a Self-Clean mode. Wait for the Self-Clean cycle to completely finish. For complete instructions to unlock the oven door see the Self-Cleaning instructions in this Use & Care Manual.</p>
ESEC displays other "F" messages with numbers.	<p>The ESEC control constantly monitors the internal circuitry as well as several circuits to insure they are all operating correctly. If at any time one of these systems fails, the ESEC will immediately stop the current operation and flash an error code. Turn all the surface control knobs to the OFF position. If the error did not clear, record the "F" number error and contact your appliance Servicer for further assistance.</p>

Before You Call

Solutions to Common Problems



OCCURRENCE

POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Oven light does not work.	Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light section in this Use & Care Guide.
Oven smokes excessively during broiling.	<p>Control(s) not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls.</p> <p>Make sure oven door is opened to broil stop position.</p> <p>Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.</p> <p>Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.</p> <p>Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.</p> <p>Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</p>
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see Adjusting Your Oven Temperature in this Use & Care Guide.
Self-Cleaning cycle does not work.	<p>Control(s) not set properly. Follow instructions under Self-Cleaning.</p> <p>Self-Cleaning cycle was interrupted. Follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" under Self-Cleaning.</p>
Soil not completely removed after Self-Cleaning cycle.	Failure to clean bottom, front top of oven, frame of oven or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot 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.
Flames inside oven or smoking from vent.	<p>Excessive spillovers in oven. Set Self-Clean cycle for a longer cleaning time.</p> <p>Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for high oven temperatures, pie spillovers or large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive spillovers before starting cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" in the Self-Cleaning section.</p>
Scratches or abrasions on cooktop surface (Ceramic-Glass cooktop models only).	<p>Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.</p> <p>Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the General Care & Cleaning section.</p> <p>Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.</p>
Metal marks (Ceramic-Glass cooktop models only).	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning creme to remove the marks. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the General Care & Cleaning section.
Brown streaks or specks (Ceramic-Glass cooktop models only).	Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the General Care & Cleaning section.
Areas of discoloration with metallic sheen (Ceramic-Glass cooktop models only).	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.



Major Appliance Warranty Information

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of purchase, Electrolux will pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance that prove to be defective in materials or workmanship when such appliance is installed, used and maintained in accordance with the provided instructions.

Exclusions **This warranty does not cover the following:**

1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products purchased "as-is" are not covered by this warranty.
5. Food loss due to any refrigerator or freezer failures.
6. Products used in a commercial setting.
7. Service calls which do not involve malfunction or defects in materials or workmanship, or for appliances not in ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
8. Service calls to correct the installation of your appliance or to instruct you how to use your appliance.
9. 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 is shipped from the factory.
10. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters, water filters, other consumables, or knobs, handles, or other cosmetic parts.
11. Surcharges including, but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas, including the state of Alaska.
12. Damages to the finish of appliance or home incurred during installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.
13. Damages caused by: services performed by unauthorized service companies; use of parts other than genuine Electrolux parts or parts obtained from persons other than authorized service companies; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW, BUT NOT LESS THAN ONE YEAR. ELECTROLUX SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

If You Need Service

Keep your receipt, delivery slip, or some other appropriate payment record to establish the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. Service under this warranty must be obtained by contacting Electrolux at the addresses or phone numbers below.

This warranty only applies in the USA and Canada. In the USA, your appliance is warranted by Electrolux Major Appliances North America, a division of Electrolux Home Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Obligations for service and parts under this warranty must be performed by Electrolux or an authorized service company. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

USA
1.800.944.9044
Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

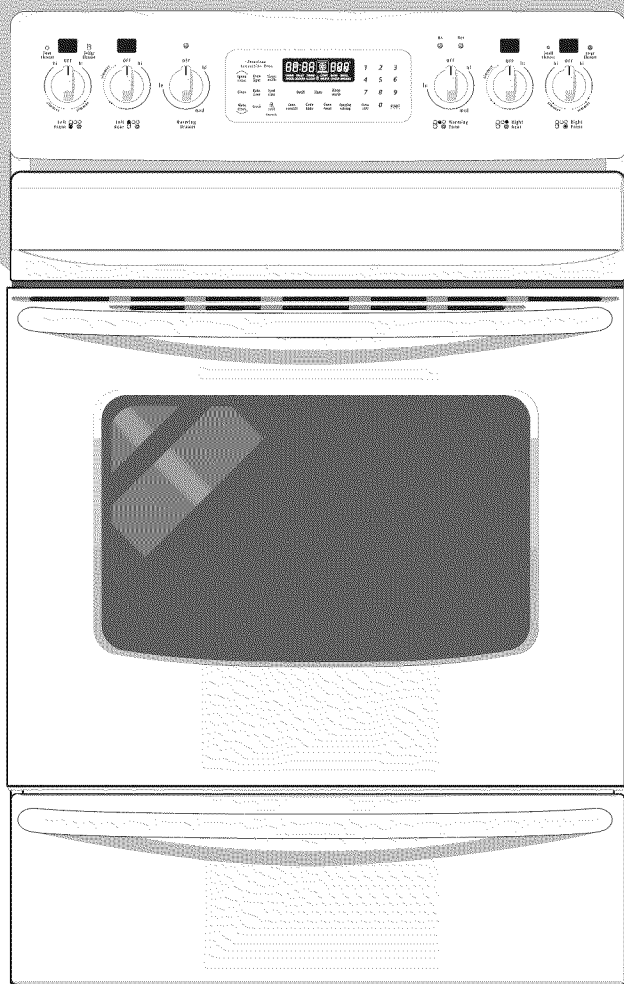


Canada
1.800.668.4606
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

Manuel d'utilisation et d'entretien

Cuisinière électrique

Régulateur ES510, four autonettoyant avec
table de cuisson en vitrocéramique



Des questions? 1-800-944-9044 (États-Unis)

1-800-668-4606 (Canada)

Consultez le site Web de Frigidaire à:
<http://www.frigidaire.com>

Bienvenue 2

Conseils de sécurité importants 3-4

Aperçu des caractéristiques 5

Avant l'utilisation du four 6

Commandes des brûleurs
de surface 7-12

Cuisson sur la table de cuisson 13

Commandes du tiroir chauffant 14

Fonctions des touches
de commande 15

Commandes du four 16-30

Autonettoyage 31-33

Ajustement de la température
du four 34

Entretien général et nettoyage ... 34-37

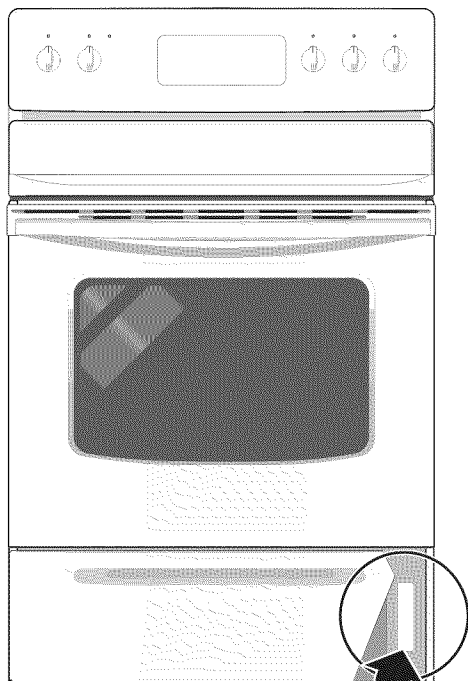
Avant de faire appel
au service après-vente
Solutions aux problèmes courants 38-39

Garantie Dernière page



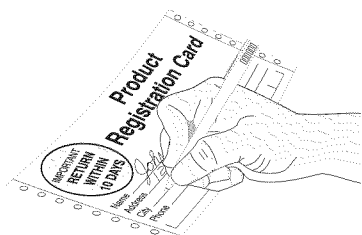


Bienvenue et félicitations



Emplacement de la plaque signalétique -

Ouvrez le tiroir chauffant (certains modèles) ou le tiroir de rangement (certains modèles).



Félicitations pour l'achat de votre nouvelle cuisinière! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons totalement à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous sommes confiants que vous allez être satisfait de votre nouvelle cuisinière et nous vous disons **Merci** d'avoir choisi un de nos produits. Nous espérons vous servir à nouveau lors de vos prochains achats.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER

Ce guide d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation spécifiques à votre modèle. Utilisez votre cuisinière en suivant les instructions contenues dans ce manuel seulement. Ces instructions ne répondent pas à toutes les conditions et situations possibles. Le bon sens et la prudence doivent être utilisés durant l'installation, l'emploi et l'entretien de tout électroménager.

Veillez noter ci-dessous le modèle et le numéro de série de votre appareil pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Ce guide d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation générales pour votre cuisinière et de l'information sur les caractéristiques de plusieurs modèles. Votre cuisinière peut **ne pas** posséder toutes les caractéristiques décrites. Les illustrations sont présentées à titre d'exemple. Les illustrations sur votre cuisinière peuvent être différentes que celles présentées.

Enregistrement du produit

Enregistrez votre produit

La **CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT** pré-adressée doit être complètement remplie, signée et retournée à Electrolux Home Products.

Mesures de sécurité importantes



Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour vous y reporter éventuellement.

Le présent guide contient des symboles et des renseignements importants sur la sécurité.

Portez une attention particulière à ces symboles et respectez toutes les directives données.

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole attire l'attention sur les situations pouvant causer des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ce symbole attire l'attention sur les situations pouvant causer des blessures ou des dommages matériels.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation : assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez la cuisinière 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, en cas d'urgence, comment couper le gaz au compteur et couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit.
- **Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise donnée dans ce guide.** Toutes autres réparations devraient être effectuées par un technicien qualifié seulement. De cette manière, vous risquez moins de vous blesser ou d'endommager la cuisinière.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds, protège-fils, supports/vis anti-renversement ou toute autre pièce de l'appareil.**

⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Il peut en résulter des blessures.
- Installez le support anti-renversement fourni avec l'appareil.
- Voyez les instructions d'installation.



⚠ AVERTISSEMENT Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par un support anti-renversement correctement installé, fourni avec la cuisinière. Pour vérifier si le support est correctement installé, vérifiez que le pied de nivellement arrière est bien introduit et fixé par le support anti-renversement en retirant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement. Dans le cas des modèles avec tiroir chauffant, prenez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez doucement de la pencher vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour bien connaître l'installation du support anti-renversement.



⚠ AVERTISSEMENT S'appuyer sur cette cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou tiroirs peut non seulement l'endommager, mais aussi entraîner des blessures graves. Ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire pencher la cuisinière, entraînant de graves brûlures ou autres blessures.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur son dossier des articles pouvant intéresser les enfants. En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

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

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **Rangement à l'intérieur ou sur l'électroménager : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans un four, un tiroir chauffant, près des brûleurs de surface ou dans le tiroir de rangement,** soit papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que liquides inflammables. Ne rangez pas sur ou près de la cuisinière de produits explosifs comme bombes aérosol.
- **Ne laissez pas les enfants seuls : ne les laissez pas 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 ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS, AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones près des éléments 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 n'aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les sorties d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et le hublot.
- **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 la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les brûleurs. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'une manique.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts : l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou jetez la cuisinière.**

IMPORTANT : n'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière lors d'une panne de courant. En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.



Mesures de sécurité importantes

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Placez un plat de nourriture sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de bonne dimension :** cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres brûleurs :** pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux et de renversement par suite du contact accidentel de l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des brûleurs de surface.
- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou bien une casserole sans liquide peut fondre.
- **Ne trempez pas les éléments de chauffage amovibles :** ne les immergez jamais. Ils se nettoient d'eux-mêmes lors d'un fonctionnement normal.
- **Ustensiles vitrifiés :** en raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Lorsque vous flambez des aliments en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.**

FOURS À AUTONETTOYAGE

- **Nettoyez seulement au cycle d'autonettoyage les pièces indiquées dans ce manuel.** Avant l'autonettoyage du four, enlevez la lèchefrite et tout ustensile ou aliment rangé dans le four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage de four :** aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte :** le joint est essentiel à une bonne étanchéité. Faites attention à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées lors du cycle d'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez régulièrement la cuisinière pour que toutes ses pièces soient libres de graisse risquant de s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone sous chacun des éléments de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage/aérosols :** suivez toujours les recommandations du fabricant. N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer, entraînant des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez soigneusement les hottes de ventilation :** ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou son filtre. Suivez les instructions de nettoyage du fabricant.

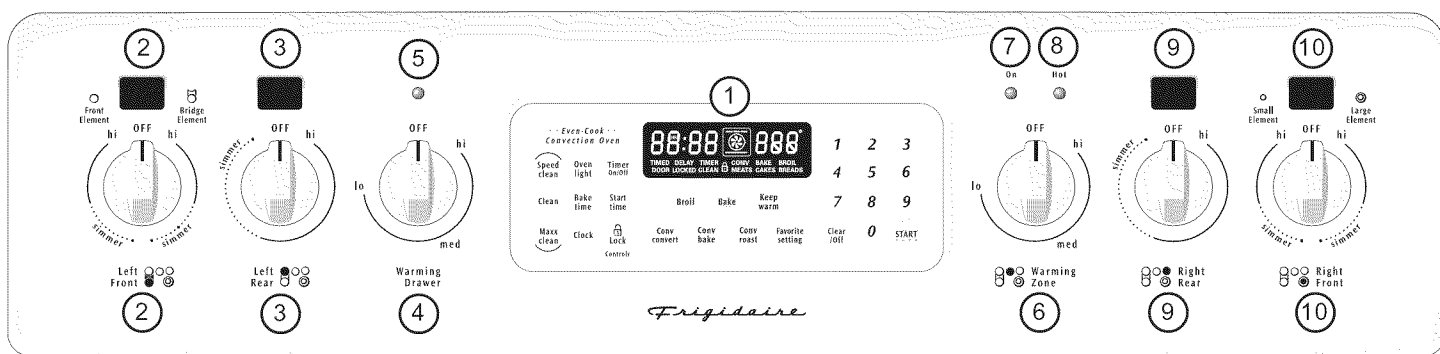
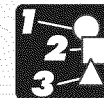
POUR LES MODÈLES À SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée :** si la table est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson :** si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Avis important

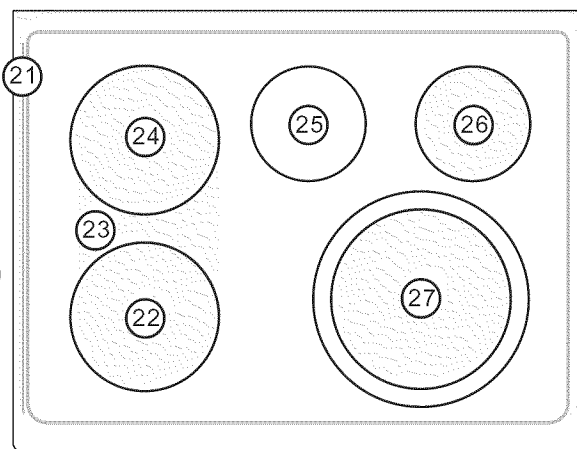
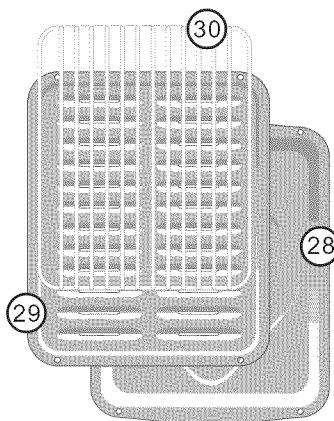
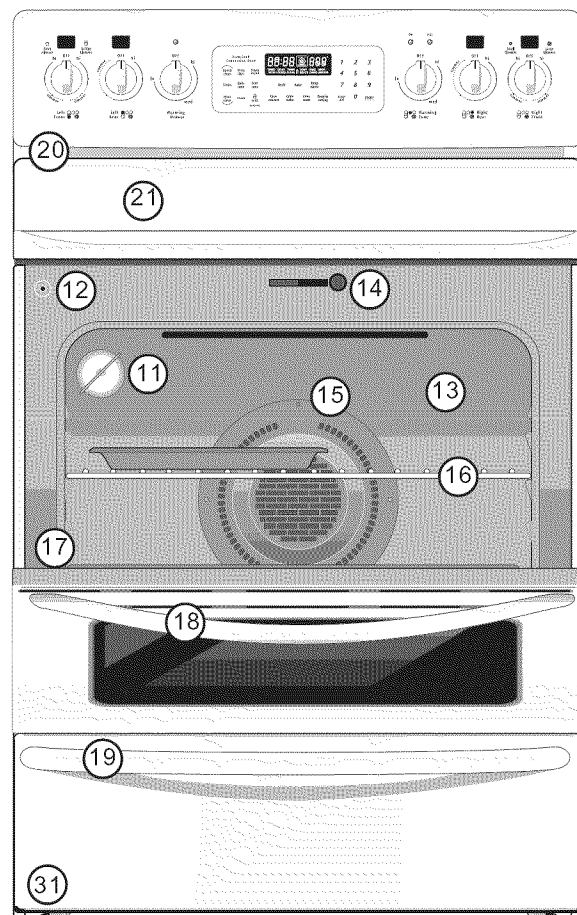
La loi de Californie « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » exige que le Gouverneur de Californie publie une liste des substances connues comme pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques à l'égard des fonctions de reproduction, et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

Aperçu des caractéristiques



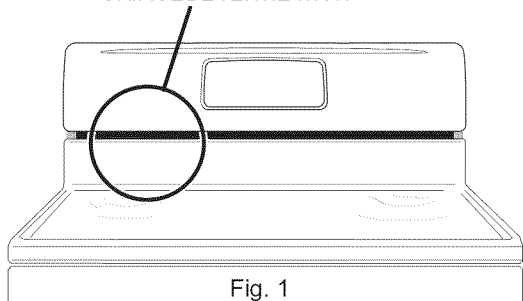
Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes :

1. Régulateur de four électronique avec minuterie.
2. Commande de l'élément avant gauche et du pont avec affichage numérique (certains modèles) ou commande de l'élément double (certains modèles).
3. Commande de l'élément radiant simple arrière gauche avec affichage numérique ou commande de l'élément double (certains modèles).
4. Commande du tiroir chauffant (certains modèles).
5. Voyant lumineux pour le tiroir chauffant (certains modèles).
6. Commande de l'élément de la zone de maintien au chaud (certains modèles).
7. Voyant lumineux pour la zone de maintien au chaud (certains modèles).
8. Voyant lumineux SURFACE CHAUDE pour la zone de maintien au chaud (certains modèles).
9. Commande de l'élément radiant simple arrière droit avec affichage numérique ou commande de l'élément double (certains modèles).
10. Commande de l'élément double avant droit avec affichage numérique.
11. Lampe de four avec couvercle amovible.
12. Porte de four avec interrupteur automatique (certains modèles).
13. Four autonettoyant.
14. Loquet d'autonettoyage.
15. Ventilateur à convection avec couvercle.
16. Grille(s) de four ajustable(s).
17. Grande poignée de porte de four simple (styles et couleurs variés).
18. Porte de four pleine largeur avec hublot (styles et couleurs variés).
19. Tiroir de rangement avec poignée intégrée (certains modèles) ou tiroir chauffant avec poignée (certains modèles).
20. Surface de cuisson cintrée facile à nettoyer.
21. Table de cuisson en vitrocéramique (éléments, styles et couleurs variés).
22. Élément simple avant gauche (certains modèles) ou élément double (certains modèles).
23. Élément pont (certains modèles).
24. Élément simple arrière gauche (certains modèles) ou élément double (certains modèles).
25. Élément de la zone de maintien au chaud (certains modèles).
26. Élément simple arrière droit (certains modèles) ou élément double (certains modèles).
27. Élément double avant droit.
28. Lèche-frite (certains modèles).
29. Grille de la lèche-frite (certains modèles).
30. Grille de rôtissage (certains modèles).
31. Pieds et support anti-renversement (inclus).



REMARQUE : Les caractéristiques de votre cuisinière peuvent varier selon les modèles et les couleurs.

ORIFICE DE VENTILATION



Orifice de ventilation

L'évent est situé **sous le côté gauche du tableau de commande** (fig. 1). Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe par l'orifice. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et des bons résultats de cuisson. **LAISSEZ TOUJOURS LIBRE L'ORIFICE DE VENTILATION.**

Dépose et remise en place des grilles du four

Pour enlever une grille, tirez vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille. **Pour remettre en place** une grille, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Disposition des grilles du four et de la grille de rôtissage

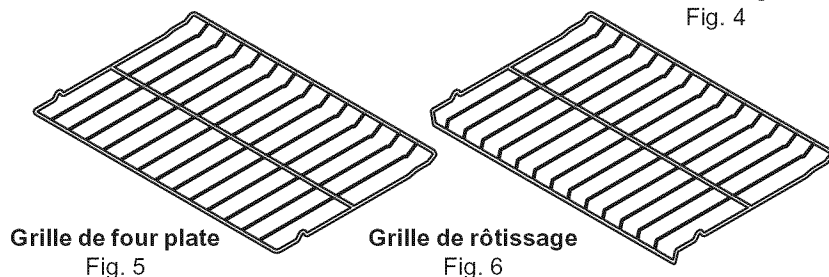
DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EN FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants pour utiliser le four.

Positions de grille recommandées pour le gril, la cuisson et le rôtissage :

Aliment	Position de la grille
Hamburgers et steaks au gril	1
Viande, poulet ou poisson au gril	1, 2, ou 3
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	3 ou 4
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain, plats mijotés, petites coupes de viande ou de poulet	6
Dinde, rôti ou jambon (utilisez la grille de rôtissage)	7 (certains modèles)

Types de grilles de four et de grille de rôtissage

Votre cuisinière peut être munie d'une ou de plusieurs grilles parmi les types illustrés; **grille de four plate** (fig. 5) et **grille de rôtissage** (fig. 6; certains modèles). Pour maximiser l'espace de cuisson, la grille de rôtissage devrait être utilisée sur la grille à la position la plus basse afin de rôtir de grandes coupes de viande et de volaille (fig. 2).



Avec précaution, placez la **grille de rôtissage** sur la grille à la position 7 (fig. 2). Assurez-vous que la grille de rôtissage est de niveau et que l'avant de la grille de four est appuyée sur les bouts avant des glissières situées sur les deux côtés à l'intérieur du four. (figures 3 et 4).

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur les grilles à la position 3 et 6 (fig. 7). Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille de four plate, placez l'ustensile sur la grille à la position 4 (fig. 8).

Circulation d'air dans le four

Pour assurer une bonne circulation d'air dans le four et obtenir les meilleurs résultats de cuisson, laissez 5 à 10 cm (2 à 4 po) autour des ustensiles pour que la circulation de l'air se fasse bien et vous assurer que les ustensiles ne se touchent pas les uns les autres, qu'ils ne touchent la porte, les côtés, ni le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse bien autour des aliments.

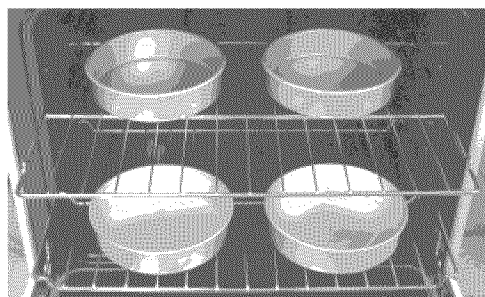


Fig. 7

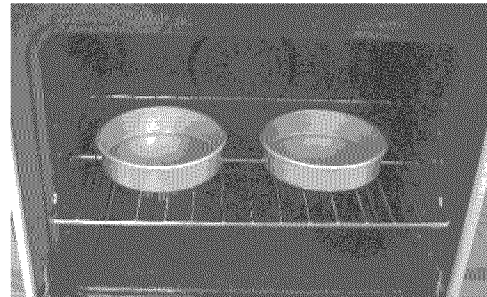


Fig. 8

Commandes des brûleurs de surface



Zones radiantes chauffantes de la surface

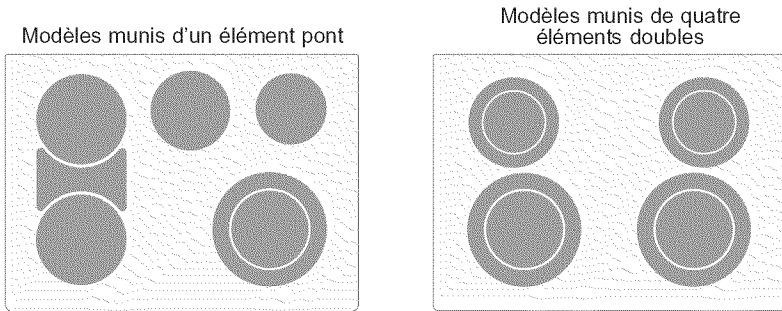


Fig. 1

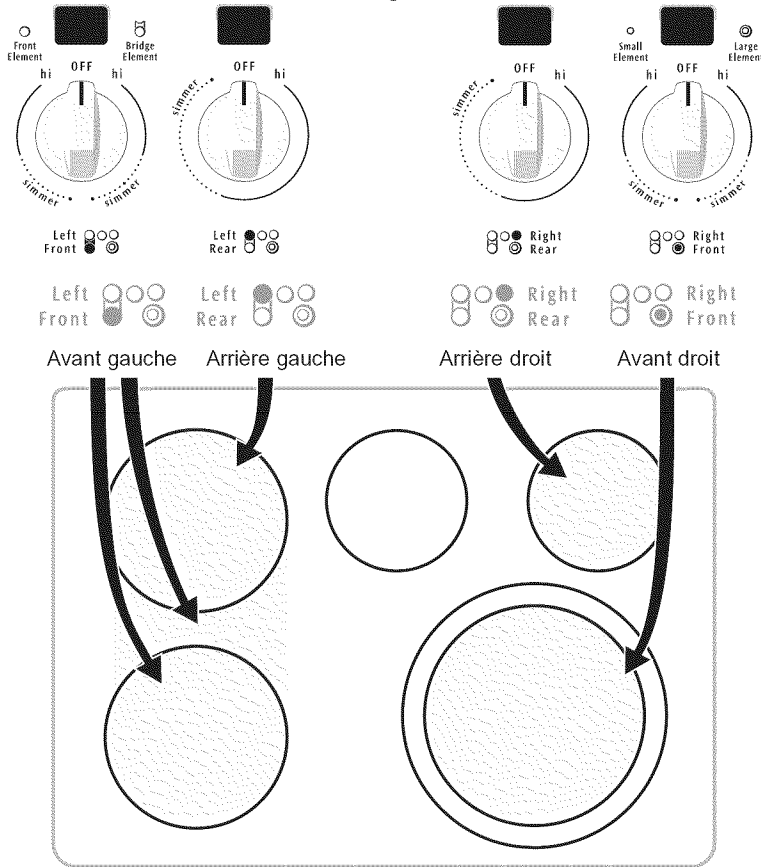


Fig. 2 (Élément pont sur certains modèles)

À propos de la table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants sous la surface. Le motif de la table de cuisson en vitrocéramique indique le contour des éléments de surface se trouvant en dessous. **Voyez à ce que** le diamètre de l'ustensile correspond au diamètre de l'élément tracé sur la table de cuisson (Voir fig. 1). La chaleur est transmise à l'ustensile par la surface de la table de cuisson. Vous devriez utiliser des ustensiles à fond plat seulement. Le type et les dimensions des ustensiles ainsi que le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones entourant les éléments. Les surfaces entourant les éléments de surface peuvent devenir **très chaudes et brûler**.

À propos des éléments de surface radiants

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir le réglage choisi, l'élément fonctionne par intermittence. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une chaleur uniforme et constante, même pendant la période de non-chauffage. Pour une cuisson efficace, arrêtez l'élément plusieurs minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

Votre cuisinière est équipée d'éléments de surface radiants dotés de huit puissances différentes. La capacité à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à la puissance de l'élément.

REMARQUE : Veuillez lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans la sections **Entretien et nettoyage** et **Avant de faire appel au service après-vente** de ce manuel.

REMARQUE : Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément, même au réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent au réglage élevé est normal et peut se produire si l'ustensile est trop petit pour l'élément ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat (reportez-vous à la page 13 pour utiliser les bons ustensiles avec la table de cuisson).



Commandes des brûleurs de surface

Contrôle électronique d'élément de surface (ESEC)

Le contrôle électronique d'élément de surface (ESEC) inclut quatre afficheurs numériques. Le dispositif ESEC effectue un réglage numérique pour les quatre positions d'éléments de surface radiants sur la table de cuisson, incluant les réglages partagés par le bouton avant gauche qui contrôle l'élément radiant avant gauche et le pont. Le bouton avant droit partage aussi les réglages de l'élément radiant double. Ces réglages fonctionnent de la même manière que ceux du bouton normal sauf que les réglages paraissent sur les afficheurs numériques (figures 1 à 4).

Réglages d'affichage de l'ESEC

Le contrôle ESEC fournit plusieurs niveaux de chaleur **Hi** (élevé) (fig. 2) à **Lo** (bas) (fig. 4) et **OFF** (arrêt) (fig. 1). Les réglages de **Hi** (élevé) à **3.0** baissent par intervalles de 0,5. Les réglages de **3.0** à **Lo** (bas) (Réglages de mijotage) baissent par intervalles de 0,2 pour donner des réglages de chaleur basse plus précis.

Utilisez le tableau (fig. 5) pour déterminer le réglage approprié pour l'aliment que vous préparez. Les réglages de mijotage sont utilisés pour mijoter et maintenir chaud de plus grandes quantités d'aliments comme les ragoûts et les soupes. Les réglages de mijotage plus bas sont idéaux pour préparer les aliments délicats et faire fondre le chocolat ou le beurre.

Remarque : La dimension et le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats.

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

ATTENTION Ne placez pas de salière et poivrière en plastique, de porte-cuillère ou d'emballage plastique sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'un élément de surface.

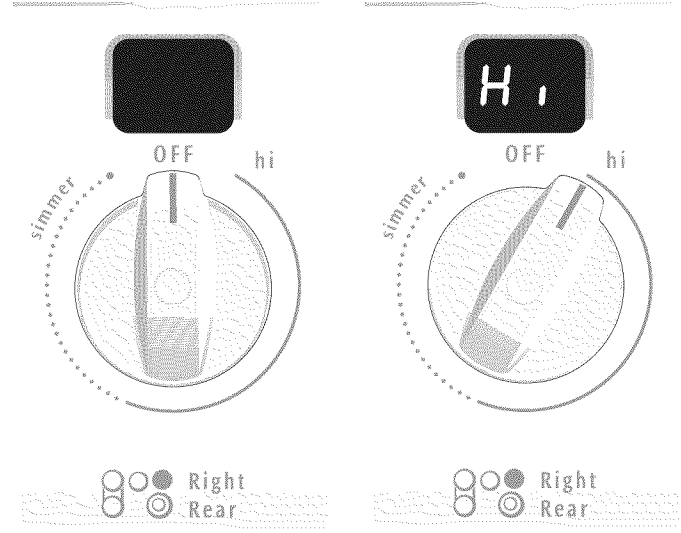


Fig. 1

Fig. 2

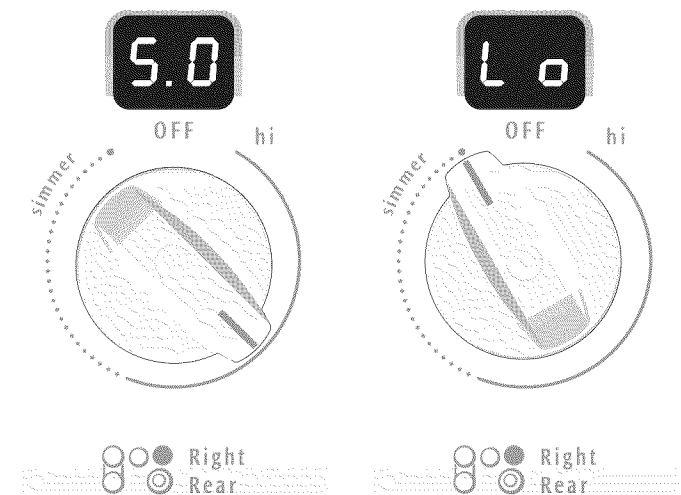


Fig. 3

Fig. 4

Réglages de cuisson recommandés pour éléments de surface

RÉGLAGES DE CUISSON RECOMMANDÉS POUR LES ÉLÉMENTS SIMPLES, LES DOUBLES ET LE PONT.

Réglage	Type de cuisson
HIGH (ÉLEVÉ) (8 - Hi)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; cuisson à feu vif dans poêle
MEDIUM HIGH (5 - 8)	Continuer une ébullition rapide, frire, frire à grande friture
MEDIUM (MOYEN) (3 - 5)	Maintien d'une ébullition lente, épaississement des sauces, cuisson des légumes à la vapeur
MEDIUM LOW (2 - 3)	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson
LOW (BAS) (Lo - 2)	Maintenir chaud, faire fondre, mijoter

Fig. 5

Commandes des brûleurs de surface



Message ESEC qui indique que l'élément est chaud (HE)

Après l'utilisation d'un des éléments radiants, la table de cuisson devient très chaude. Même après avoir mis le bouton à la position OFF (arrêt), la table de cuisson demeure chaude pendant un moment. Le contrôle ESEC surveille la température de la table de cuisson et affiche le message « HE » (hot element) pour avertir que la table de cuisson est trop chaude pour être touchée (fig. 1). Si le message HE paraît à l'affichage, vous pouvez toujours tourner la commande pour utiliser l'appareil de nouveau.

Message d'erreur ESEC (Er)

Un message d'erreur s'affiche (« Er » clignotant) au démarrage (ou après une panne de courant) si l'un ou l'autre des boutons étaient restés à la position ON (marche). S'il y a une panne d'électricité, assurez-vous de mettre les quatre boutons des commandes de brûleurs de surface à la position OFF (arrêt) (fig. 2). De cette façon, les commandes des brûleurs de surface seront remises à zéro.

Assurez-vous de reprogrammer l'horloge (Voir page 16). Une fois que les commandes des brûleurs de surface sont à la position OFF (arrêt) et que l'horloge a été reprogrammée, les commandes des brûleurs de surface devraient fonctionner normalement. Si les commandes des brûleurs de surface ne fonctionnent pas, même si vous avez suivi ces directives, et que le message « Er » paraît à l'un ou l'autre des affichages, communiquez avec un réparateur autorisé pour obtenir de l'aide.

La caractéristique de verrouillage de l'ESEC (- -)

La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas si l'un des éléments radiants de surface est en marche. La caractéristique ESEC ne fonctionne pas lors d'un cycle d'autonettoyage ou lorsque la caractéristique de verrouillage du four est activée. Lorsque la caractéristique de verrouillage de l'ESEC est activée, « - - » peut paraître à n'importe quel afficheur (fig. 3). Si un des éléments de surface est toujours chaud durant le verrouillage, « HE » paraît à l'afficheur au lieu du message « - - ».

Les éléments radiants simples (certains modèles)

Certains modèles possèdent des éléments radiants simples à deux endroits : à l'arrière à droite (fig. 5) et à l'arrière à gauche (fig. 6). L'élément PONT peut aussi être utilisé comme élément simple (Voir Instructions d'utilisation de l'élément pont aux pages 10 et 11).

Utilisation de l'élément simple (certains modèles)

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande de l'élément de surface dans l'une ou l'autre des directions pour obtenir le réglage désiré en utilisant l'afficheur numérique ESEC (fig. 4). Tournez (n'enfoncez pas) le bouton pour ajuster le réglage si nécessaire. Débutez la plupart de vos activités de cuisson par un réglage plus élevé puis, baissez le réglage pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de chauffe de couleur rouge brillante, dépassant du bord inférieur de l'ustensile, indique que l'ustensile est **trop petit** pour la zone en particulier.
3. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande du brûleur de surface à la position OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile. Remarque : Le message HE paraît après avoir mis le bouton de commande à la position OFF si la surface de cuisson est encore chaude. Il restera allumé jusqu'à ce que la surface de chauffe soit suffisamment refroidie.

Remarque : Voyez les réglages recommandés, à la page 8, fig. 5.

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

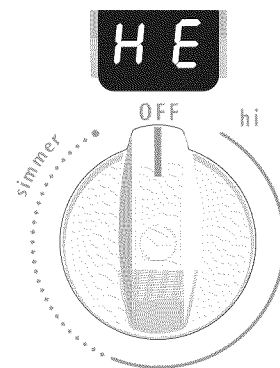


Fig. 1



Fig. 2

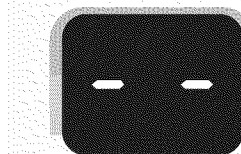


Fig. 3

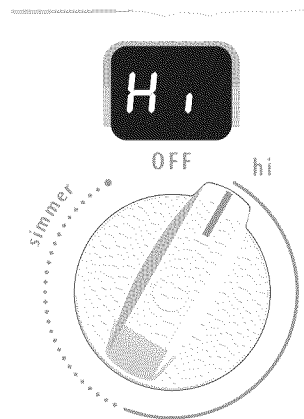


Fig. 4

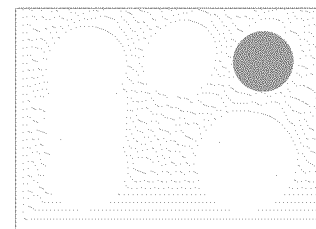


Fig. 5

Élément arrière droit (certains modèles).

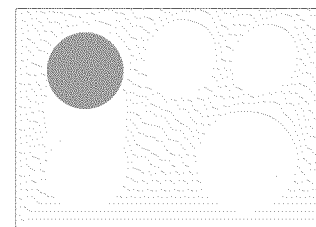


Fig. 6

Élément arrière gauche (certains modèles).



Commandes des brûleurs de surface



hi

Fig. 1



hi

Fig. 4

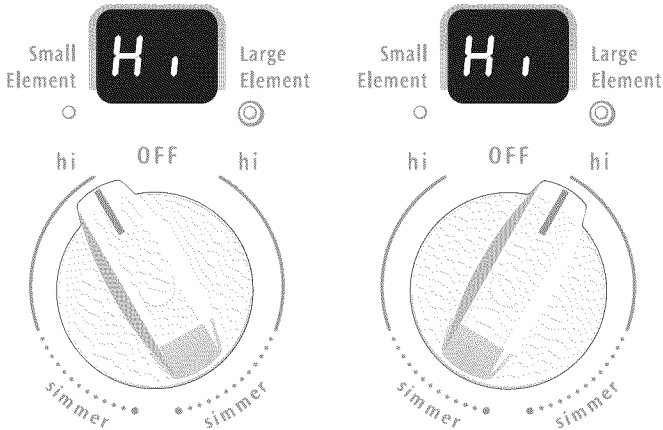


Fig. 2

Fig. 5



Fig. 3



Fig. 6

L'élément radiant pont (certains modèles)

Certaines tables de cuisson sont équipées d'un élément de surface « PONT » situé à l'avant à gauche et au milieu (fig. 10). Le pont peut être utilisé pour la cuisson avec un ustensile de forme rectangulaire (par exemple une plaque chauffante) ou ovale (fig. 10). L'élément maintient une température égale sur les deux parties du pont. L'élément du pont peut fonctionner comme un élément simple sans le pont si vous désirez utiliser un ustensile normal (fig. 8).

Les symboles de fonctionnement de l'élément pont sont situés sur le tableau de commande de chaque côté du bouton de commande de l'élément. Ces symboles indiquent dans quelle direction tourner le bouton lorsque vous utilisez l'élément pont. Le symbole de la figure 7 indique que seule la partie simple de l'élément pont chauffera. (fig. 8). Le symbole de la figure 9 indique que la partie simple et le pont de l'élément chaufferont ensemble. (fig. 10). Vous pouvez passer de l'un à l'autre de ces différents réglages à tout moment pendant la cuisson avec l'élément pont.

L'élément radiant double

La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments de surface radiants doubles. Les symboles du tableau de commande (fig. 4) sont utilisés pour indiquer quelle spirale de l'élément radiant double chauffera. Le symbole illustré à la figure 1 indique que seule la spirale intérieure chauffera. Le symbole illustré à la figure 4 indique que les spirales intérieure et extérieure chaufferont toutes les deux. Vous pouvez alterner entre les réglages de spirales à tout moment durant la cuisson.

Utilisation de l'élément double :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche (fig. 2) pour les petits ustensiles ou vers la droite (fig. 5) pour les ustensiles plus grands.
3. Utilisez l'afficheur numérique ESEC pour obtenir le réglage désiré. Tournez (n'enfoncez pas) le bouton pour ajuster le réglage si nécessaire. Débutez la plupart de vos activités de cuisson par un réglage plus élevé puis, baissez le réglage pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de chauffe de couleur rouge brillante, dépassant du bord inférieur de l'ustensile, indique que l'ustensile est **très petit** pour la zone en particulier.
4. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande du brûleur de surface à la position OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile. Remarque : Le message **HE** paraît après avoir mis le bouton de commande à la position **OFF** si la surface de cuisson est encore chaude. Il restera allumé jusqu'à ce que le brûleur radiant soit suffisamment refroidi. **Remarque** : Voyez les réglages recommandés, à la page 8, fig. 5.

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

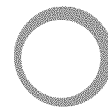


Fig. 7



Fig. 9

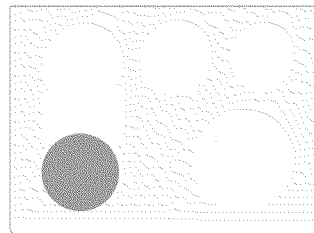


Fig. 8

L'élément pont sans la partie du pont (certains modèles).

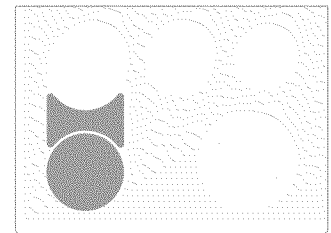


Fig. 10

L'élément pont avec la partie du pont (certains modèles).

Commandes des brûleurs de surface

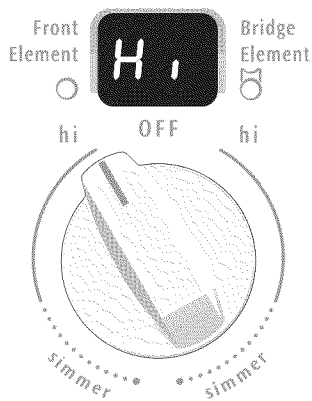


Fig. 1

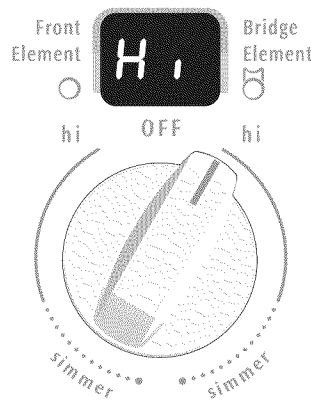


Fig. 3

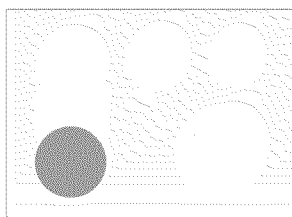


Fig. 2

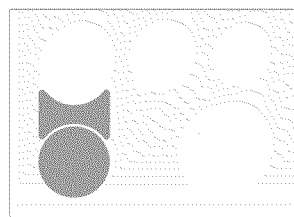


Fig. 4

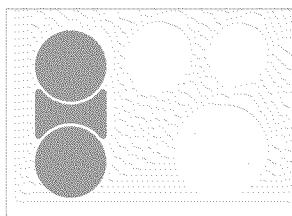


Fig. 5

Utilisation de l'élément pont (certains modèles) :

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément pont.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche (figures 1 et 2) pour faire chauffer la partie de l'élément pont destiné aux ustensiles de formes normales ou vers la droite (figures 3 et 4) pour des ustensiles de formes rectangulaires ou ovales.
3. Utilisez l'afficheur numérique ESEC pour obtenir le réglage désiré. Tournez (n'enfoncez pas) le bouton pour ajuster le réglage si nécessaire. Débutez la plupart de vos activités de cuisson par un réglage plus élevé puis, baissez le réglage pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de chauffe de couleur rouge brillante, dépassant du bord inférieur de l'ustensile, indique que l'ustensile est **trop petit**. Remarquez que ce ne sont pas tous les ustensiles qui peuvent couvrir l'élément pont correctement.
4. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande du brûleur de surface à la position OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile. Le message **HE** paraît après avoir mis le bouton de commande à la position **OFF** si la surface de cuisson est encore chaude. Il restera allumé jusqu'à ce que le brûleur radiant soit suffisamment refroidi.
Remarque : Voyez les réglages recommandés, à la page 8, fig. 5.

L'élément PONT peut aussi être combiné avec l'élément simple arrière gauche. Puisque ces éléments possèdent deux commandes différentes, un élément peut être utilisé pour la cuisson et l'autre pour garder les aliments chauds (fig. 5).

ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.



Commandes des brûleurs de surface

Utilisation de la zone de maintien au chaud (certains modèles)

La zone de maintien au chaud est destinée à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Utilisez la zone de maintien au chaud pour garder chauds les aliments cuits comme les légumes, les sauces, les plats mijotés, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes-dîner pouvant aller au four. Commencez toujours par des aliments chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des plats froids sur la zone de maintien au chaud.

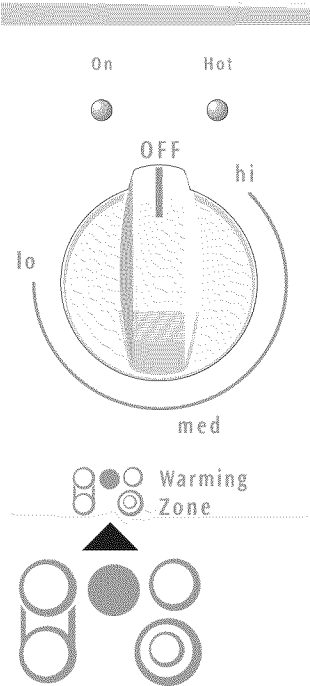


Fig. 1

Tous les aliments placés dans la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour préserver leur qualité. Pour de meilleurs résultats, lors de réchauffage de pâtisseries ou de pains, le couvercle doit pouvoir laisser échapper l'humidité. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et d'être très difficile à enlever.** Sur la zone de maintien au chaud, n'utilisez que des assiettes, ustensiles et casseroles, dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson.

ATTENTION Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour enlever la nourriture de la zone de maintien au chaud puisque les plats et ustensiles seront chauds.

Réglage de la commande de la zone de maintien au chaud (certains modèles) :

1. Pour régler la commande, enfoncez et tournez le bouton. Le témoin lumineux **On** (marche) s'allume (figures 1 et 2). Les températures sont approximatives et sont identifiées par HI (élevé), MED (moyen) et LO (bas). Cependant, la commande peut être réglée à n'importe quelle position entre HI et LO pour obtenir différents niveaux de chauffage (fig. 1).
2. Lorsque vous avez terminé, tournez la commande jusqu'à la position OFF (arrêt). Le **voyant de la surface chaude de la zone de maintien au chaud** restera allumé jusqu'à ce que la **Zone de maintien au chaud** atteigne une température modérée (figures 1 et 2).

Sélection de la température

Reportez-vous au tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud (fig. 3). Si un aliment en particulier n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez selon le besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant la température moyenne.

ATTENTION La zone de maintien au chaud ne luit pas lorsqu'elle est chaude, mais peut être assez chaude pour causer des brûlures. Évitez de placer les mains sur la zone de maintien au chaud ou près de celle-ci tant que le voyant de surface chaude est toujours allumé.

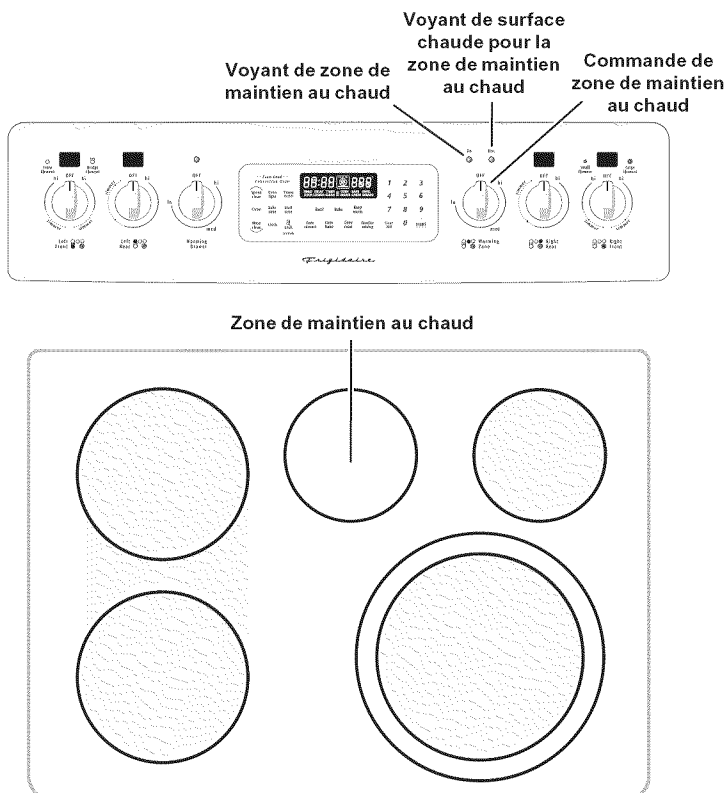


Fig. 2

Tableau des réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud

Aliments	Température
Boissons chaudes	HI (ÉLEVÉE)
Aliments frits	HI (ÉLEVÉE)
Légumes	MED (MOYENNE)
Soupes (crèmes)	MED (MOYENNE)
Ragoûts	MED (MOYENNE)
Compotes	MED (MOYENNE)
Viandes	MED (MOYENNE)
Sauces	LO (BASSE)
Oeufs	LO (BASSE)
Assiettes-dîner avec nourriture	LO (BASSE)
Plats mijotés	LO (BASSE)
Pains/pâtisseries	LO (BASSE)

Fig. 3

Cuisson sur la table de cuisson



Utilisation des bons ustensiles

La dimension et le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats. Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 2). Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile (fig. 1).

Assurez-vous de suivre les recommandations afin d'utiliser les ustensiles appropriés comme illustré.

Pour plus d'informations sur les tables de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section **Entretien général et nettoyage**.

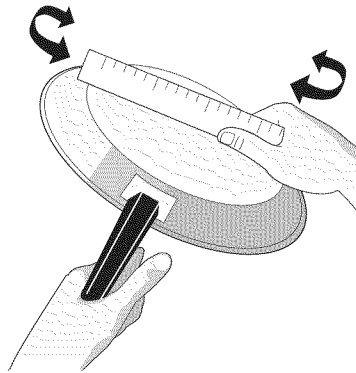
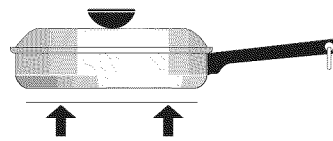


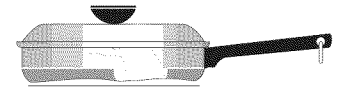
Fig. 1

OUI

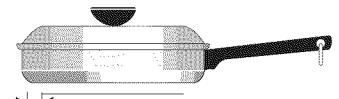


- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire et à la dimension de l'élément.
- En matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Toujours assortir le diamètre de la casserole à celui de l'élément.

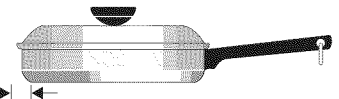
NON



- Fonds incurvés et déformés.



- La casserole déborde de l'élément de plus de 12 mm (1/2 po).



- Casserole plus petite que l'élément.



- Manche trop lourd qui fait basculer l'ustensile.

Fig. 2

Types de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus populaires disponibles sont :

ALUMINIUM - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les casseroles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, elles peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

CUIVRE - Excellent conducteur de chaleur mais il se décolore facilement. Peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (voir Aluminium plus haut).

ACIER INOXYDABLE - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

FONTE - Un faible conducteur de chaleur par contre est très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Elle n'est pas recommandée pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

ÉMAIL VITRIFIÉ sur MÉTAL - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

VITRE - Conducteur de chaleur lent. Elle n'est pas recommandée pour les tables de cuisson en vitrocéramique car elle peut égratigner la vitre.



Commandes du tiroir chauffant

(certains modèles)

Disposition de la grille du tiroir chauffant

La grille peut être utilisée de deux façons :

- **Relevée** pour permettre de disposer des aliments peu épais sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et plat en dessous).
- **À plat sur le fond** pour permettre de disposer sur la grille des aliments de moindre poids et la vaisselle vide (par exemple, assiettes à dîner, petits pains ou pâtisseries).

Disposez la grille du tiroir chauffant dans l'une ou l'autre des positions illustrées plus bas (fig.1).

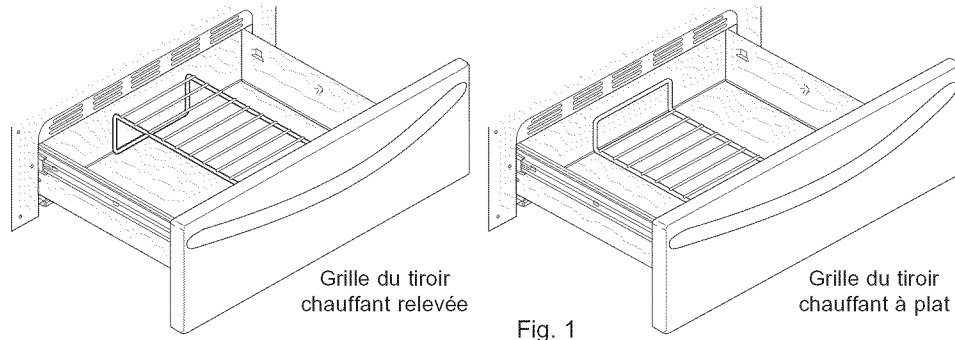


Fig. 1

Utilisation du tiroir chauffant

Le tiroir chauffant est destinée à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Commencez toujours par des aliments chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids dans le tiroir chauffant.

Tous les aliments placés dans le tiroir chauffant doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour préserver leur qualité. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir et d'être très difficile à enlever.** N'utilisez dans le tiroir chauffant que les ustensiles de cuisine recommandés pour le four.

Réglage de la commande du tiroir chauffant

La commande est utilisée pour sélectionner la température du tiroir chauffant. Elle est située sur le tableau de commande. Pour régler la commande, enfoncez et tournez le bouton sur le réglage désiré. Les températures sont approximatives et sont identifiées par **HI** (élevé), **MED** (moyen) et **LO** (low). Pour régler la commande du tiroir chauffant :

1. Tournez le bouton pour sélectionner le réglage de la température désirée.
2. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir avant d'y mettre des aliments. Un tiroir vide préchauffera en environ 15 minutes.
3. Lorsque vous avez terminé, tournez la commande jusqu'à la position **OFF** (arrêt).

Sélection de la température du tiroir chauffant

Réglages recommandés pour le tiroir chauffant sont présentés à la figure 3. Si un aliment en particulier n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par le réglage MED. Si vous préférez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage MED (moyen). Lorsque vous devez maintenir chauds des aliments combinés (par exemple, une viande avec deux légumes et des petits pains), utilisez le réglage HI. Pour éviter les pertes de chaleur, n'ouvrez pas le tiroir chauffant lorsqu'il fonctionne.

Voyant lumineux du tiroir chauffant

Le voyant lumineux du tiroir chauffant est situé au-dessus du bouton de commande du tiroir chauffant (fig. 2). Le voyant s'allume lorsque la commande est réglée et il reste allumé jusqu'à ce que la commande soit éteinte. **Le tiroir chauffant ne peut pas fonctionner pendant le cycle autonettoyant.**

ATTENTION Utilisez toujours des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments du tiroir chauffant car les ustensiles et plats s'y trouvant sont chauds et risquent de vous brûler.

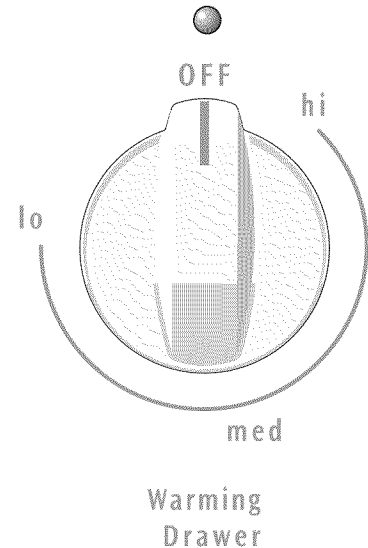


Fig. 2

Tableau des réglages recommandés pour le tiroir chauffant

Aliments	Réglage
Bacon	HI (ÉLEVÉ)
Hamburgers	HI (ÉLEVÉ)
Volaille	HI (ÉLEVÉ)
Côtelettes de porc	HI (ÉLEVÉ)
Aliments frits	HI (ÉLEVÉ)
Pizza	HI (ÉLEVÉ)
Sauces	MED (MOYEN)
Plats mijotés	MED (MOYEN)
Oeufs	MED (MOYEN)
Rôtis (boeuf, porc, agneau)	MED (MOYEN)
Légumes	MED (MOYEN)
Biscuits	MED (MOYEN)
Petits pains, durs	MED (MOYEN)
Pâtisseries	MED (MOYEN)
Petits pains (mous)	LO (BAS)
Assiettes à dîner vides	LO (BAS)

Fig. 3

Fonctions des touches de commande



LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour bien utiliser votre four, habituez-vous aux différentes fonctions du four décrites ci-dessous. **Des instructions détaillées pour chacune des fonctions seront données plus loin dans ce guide.**

La touche SPEED CLEAN : sert à sélectionner un cycle d'autonettoyage de deux heures (voir page 32).

La touche OVEN LIGHT : sert à allumer (ON) ou éteindre (OFF) la lampe du four (voir page 29).

TIMER ON / OFF : sert à régler ou à annuler la minuterie (voir page 17).

La touche BROIL : sert à sélectionner le mode de grill (voir page 23).

La touche BAKE : sert à entrer le mode de cuisson normal (voir page 20).

La touche KEEP WARM : sert à sélectionner la fonction de maintien au chaud (voir page 29).

TOUCHES 0 À 9 : servent à enregistrer les durées et températures.

La touche BAKE TIME : sert à entrer la durée du temps de cuisson.

La touche CLEAN : sert à sélectionner un cycle d'autonettoyage de trois heures (voir page 32).

Touche START TIME : Utilisez avec **BAKE, BAKE TIME** et **CLEAN PADS** pour programmer une cuisson minutée différée ou la mise en marche différée d'un autonettoyage.

La touche MAXX CLEAN : sert à sélectionner un cycle d'autonettoyage de quatre heures (voir page 32).

La touche CLOCK : sert à programmer l'heure (voir page 16).

La touche LOCK CONTROLS : sert à activer ou désactiver toutes les fonctions du four (voir page 18).

La touche CONV CONVERT : sert à sélectionner la fonction Convection Convert (voir page 26).

La touche CONV BAKE : sert à choisir le mode de cuisson avec convection (voir page 24).

La touche CONV ROAST : sert à choisir le mode de rôtissage avec convection (voir page 25).

La touche FAVORITE SETTING : sert à rappeler les recettes entrées en mémoire (voir page 27).

La touche CLEAR/OFF : sert à annuler tout mode précédemment choisi, sauf la caractéristique de verrouillage, l'heure et la minuterie. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour arrêter la cuisson.

La touche START : sert à mettre en marche toutes les fonctions du four (ne s'utilise pas avec l'Éclairage du four).

Valeurs minimales et maximales selon les caractéristiques

Toutes les caractéristiques présentées ont des valeurs minimales et maximales de durée ou de température qui peuvent être entrées. Un bip d'acceptation de l'ENTRÉE retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche (la touche de verrouillage du four est retardée de 3 secondes).

Un signal (trois bips courts) d'ERREUR D'ENTRÉE retentit si l'entrée d'une température ou d'une durée est inférieure à la valeur minimale ou supérieure à la valeur maximale de la fonction choisie.

FONCTION	TEMPÉRATURE/ TEMPS MINIMUM	TEMPÉRATURE/ TEMPS MAXIMUM
TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE	170 °F / 75 °C	550 °F / 285 °C
TEMPÉRATURE DE CUISSON AU FOUR	170 °F / 75 °C	550 °F / 285 °C
TEMPÉRATURE DE GRIL	400 °F / 205 °C	550 °F / 285 °C
MINUTERIE	12 heures	1 mn
	24 heures	1 mn
HORLOGE	12 heures	1 h/mn
	24 heures	0 h/mn
TEMPS DE CUISSON	12 heures	1 mn
	24 heures	1 mn
HEURE DE MISE EN MARCHÉ	12 heures	1 h/mn
	24 heures	0 h/mn
DURÉE DE NETTOYAGE		2 heures
CUISSON AVEC CONVECTION	325 °F / 165 °C	550 °F / 285 °C



Commandes du four



Réglage de l'horloge

La touche **CLOCK** (Clock) sert à régler l'horloge. L'horloge peut être réglée pour fonctionner sur 12 ou 24 heures. L'horloge a été pré-réglée en usine pour un fonctionnement de 12 heures. Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou après une panne d'électricité, la minuterie de l'afficheur clignote en indiquant « PF » (fig. 1).

INSTRUCTIONS

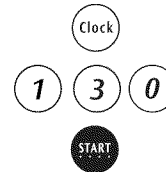
Pour régler l'horloge (1 h 30 est utilisé dans l'exemple) :

1. Appuyez sur (Clock). « CLO » paraît à l'afficheur (fig. 2).
2. Appuyez sur les touches (1) (3) (0) pour régler l'horloge à 1:30 (1h30) (fig. 3). « CLO » paraît à l'afficheur. Appuyez sur (START). « CLO » disparaît et l'horloge se met en marche (fig. 4).

Changement d'affichage entre 12 et 24 heures :

1. Appuyez sur la touche (Clock) et maintenez-la enfoncée pendant six secondes (fig. 3). Pendant que vous maintenez la touche enfoncée, l'heure actuelle reste affichée et « CLO » disparaît de l'afficheur (fig. 4). CONTINUEZ à maintenir la touche enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.
2. L'afficheur indique « 12Hr » (fig. 5) ou « 24Hr » (fig. 6).
3. Appuyez sur (Clean) pour passer de l'affichage 12 heures à 24 heures. L'afficheur indique « 12Hr » (fig. 5) ou « 24Hr » (fig. 6).
4. Appuyez sur (START) pour accepter le changement ou appuyez sur (Clear/Off) pour rejeter le changement.
5. Remettez à l'heure comme il est décrit dans **Pour régler l'horloge** ci-dessus. Veuillez noter que si le mode 24 heures a été choisi, l'horloge indiquera maintenant l'heure de 0:00 à 23:59 (0 h à 23 h 59).

APPUYEZ SUR



(Clock) pendant six secondes



(START) ou (Clear/Off)



Fig. 1

AFFICHEUR



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5





Fig. 6

Commandes du four







Réglage de la cuisson continue ou du mode économie d'énergie 12 heures


Les touches **TIMER ON/OFF**  et **CLEAN**  commandent les caractéristiques de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures. Le régulateur du four comporte une caractéristique d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine, qui arrête le four s'il est laissé en marche pendant plus de 11 heures et 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette caractéristique et passer en cuisson continue.

INSTRUCTIONS

Programmation du four pour la cuisson continue ou le mode économie d'énergie 12 heures :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant six secondes (fig. 1). « **12Hr** » ou « **--Hr** » paraît à l'afficheur et le régulateur émet un bip.
2. Appuyez sur  pour passer du mode économie d'énergie 12 heures au mode de cuisson continue. Remarque : « **12 Hr** » (fig. 2) à l'afficheur indique le mode économie d'énergie 12 heures et « **-- Hr** » (fig. 3) indique le mode de cuisson continue.
3. Appuyez sur  pour accepter le changement (fig. 4; l'afficheur revient à l'heure du jour) ou appuyez sur  pour rejeter le changement.

APPUYEZ SUR

 pendant
six secondes



 ou 

AFFICHEUR



Fig. 1

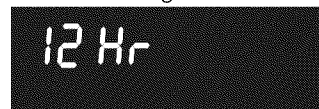


Fig. 2



Fig. 3

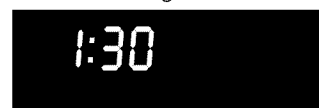



Fig. 4

Réglage de la minuterie


La touche **TIMER ON/OFF**  commande la fonction de minuterie. Celle-ci sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle peut être utilisée pendant toute autre fonction du four. Reportez-vous à « **Valeurs minimales et maximales selon les caractéristiques** » à la page 15 pour connaître les durées possibles.

INSTRUCTIONS

Réglage de la minuterie (par exemple 5 minutes) :

1. Appuyez sur . « **0:00** » paraît et le mot « **TIMER** » (MINUTERIE) clignote à l'afficheur (fig. 5).
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée désirée à l'afficheur (exemple ). Appuyez sur . La durée est décomptée et « **5:00** » et « **TIMER** » (MINUTERIE) paraissent à l'afficheur (fig. 6).
Remarque : Si vous n'appuyez pas sur , la minuterie revient à l'heure du jour.
3. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, les mots « **End** » (Fin) et « **TIMER** » paraissent à l'afficheur (fig. 7). L'horloge émet trois bips sonores toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

Pour annuler la minuterie avant que la durée fixée soit écoulée :

Appuyez sur . L'afficheur revient à l'heure du jour.

APPUYEZ SUR







AFFICHEUR



Fig. 5



Fig. 6




Fig. 7




Commandes du four

Verrouillage du four


La touche  commande la caractéristique de verrouillage du four. Celle-ci verrouille automatiquement la porte du four, empêche la mise en marche du tiroir chauffant et de la majorité des commandes du four. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ou l'éclairage intérieur du four.

INSTRUCTIONS

Pour activer le verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes (fig. 1).
2. Après trois secondes, un bip retentit, **LOC** et « **DOOR LOCKED** » clignotent à l'afficheur. Une fois la porte du four verrouillée, le voyant « **DOOR LOCKED** » arrête de clignoter.

APPUYEZ SUR

 pendant
trois secondes

AFFICHEUR



Fig. 1

Pour réactiver le fonctionnement normal du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Un bip retentit. **LOC** disparaît. « **DOOR LOCKED** » continue de clignoter jusqu'à ce que la porte soit complètement déverrouillée (fig. 2).
2. Le four est à nouveau entièrement opérationnel.




 pendant
trois secondes







Fig. 2

Affichage de la température : Fahrenheit ou Celsius

Les touches **BROIL**  et **CLEAN**  commandent les modes d'affichage de la température en Fahrenheit ou Celsius. Le régulateur de four peut être programmé pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius. Le four a été programmé en usine pour un affichage en Fahrenheit.

INSTRUCTIONS

Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit :

1. Pour savoir si l'affichage est en Fahrenheit ou en Celsius, appuyez sur la touche  (fig. 3) et maintenez-la enfoncée pendant sept secondes; « **550°** » paraît d'abord à l'afficheur puis un bip retentit. Si « **F** » paraît, l'affichage est programmé pour indiquer les températures en Fahrenheit (fig. 4). Si « **C** » paraît, l'affichage est programmé pour indiquer les températures en Celsius (fig. 5).
2. Appuyez sur  pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, ou l'inverse. L'affichage indique « **F** » (fig. 4) ou « **C** » (fig. 5).
3. Appuyez sur  pour accepter le changement ou appuyez sur  pour rejeter le changement.

APPUYEZ SUR

 pendant
sept secondes

AFFICHEUR



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



 ou 

Commandes du four



Réglage du fonctionnement silencieux

Les touches **START TIME** (Start time) et **CLEAN** (Clean) commandent le fonctionnement silencieux. Cette caractéristique permet un fonctionnement du four sans bruits ni bips toutes les fois que cela est nécessaire. Selon le besoin, le régulateur peut être programmé pour un fonctionnement silencieux, pour revenir plus tard à un fonctionnement avec tous les bips et sons habituels.

INSTRUCTIONS

APPUYEZ SUR

AFFICHEUR

Pour passer d'un fonctionnement avec bruits normaux à un fonctionnement silencieux :

1. Pour savoir si votre cuisinière est réglée pour un fonctionnement normal ou silencieux, appuyez sur la touche (Start time) et maintenez-la enfoncée pendant sept secondes. « 0:00 » paraît et le mot « DELAY » (RETARD) clignote à l'afficheur (fig. 1).
2. Appuyez sur (Clean) pour passer du fonctionnement avec bruits normaux au fonctionnement silencieux, ou l'inverse. L'affichage indique « :SP » (fig. 2) ou « :- » (fig. 3).
Si « :SP » paraît à l'afficheur (fig. 2), la commande fonctionnera avec des sons et bips normaux. Si « :- » paraît (fig. 3), la commande est en mode de fonctionnement silencieux.
3. Appuyez sur (START) pour accepter le changement ou appuyez sur (Clear /off) pour rejeter le changement.

(Start time) pendant sept secondes



Fig. 1



Fig. 2

(START) ou (Clear /off)



Fig. 3



Commandes du four



Réglage de la cuisson au four

La touche **BAKE** commande la cuisson au four normale. Le four peut être programmé pour cuire à des températures allant de 170 °F (75 °C) à 550 °F (285 °C) (Dans l'exemple ci-dessous, la température est de 350 °F [175 °C]).

INSTRUCTIONS

Programmation d'une température de cuisson au four de 350 °F (175 °C) :

1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture au four.
2. Appuyez sur **Bake**, « --- ° » paraît à l'afficheur (fig. 1).
3. Appuyez sur **3** **5** **0** (fig. 2). « **BAKE** » (CUISSON AU FOUR) clignote et « **350°** » paraît à l'afficheur.
4. Appuyez sur **START**. Un long bip retentit une fois que la température du four a atteint 350 °F (175 °C) et que « **350°** » et « **BAKE** » paraissent à l'afficheur (fig. 3).

Appuyez sur **Clear/Off** pour annuler la caractéristique de cuisson au four à tout moment.

Pour changer la température de cuisson (par exemple pour changer de 350° à 425 °F [175° à 220 °C]) :

1. Après que le four a été programmé pour une cuisson de 350°F (175°C) et que la température du four doit être changée à 425 °F (220 °C), appuyez sur **Bake** (fig. 4) et « --- ° » paraît à l'afficheur.
2. Appuyez sur **4** **2** **5** (fig. 5). « **BAKE** » clignote et « **425°** » paraît à l'afficheur.
3. Appuyez sur **START**. « **BAKE** » et « **425°** » paraissent à l'afficheur (fig. 6).

APPUYEZ SUR

AFFICHEUR

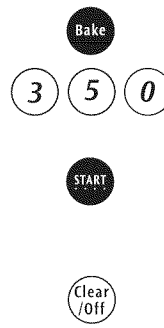


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5





Fig. 6

Commandes du four













Réglage de la cuisson minutée


Les touches **BAKE**  et **BAKE TIME**  commandent la caractéristique de cuisson minutée. La minuterie automatique de la caractéristique de cuisson minutée éteint le four après la cuisson de la durée désirée.

INSTRUCTIONS


Programmation du four pour une mise en marche immédiate et un arrêt automatique : (dans l'exemple ci-dessous, la température de cuisson est 350 °F [175°] pendant 50 minutes) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles du four et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur , « --- ° » paraît à l'afficheur (fig. 1).
4. Appuyez sur    (fig. 2). « **BAKE** » (CUISSON AU FOUR) clignote et « **350°** » paraît à l'afficheur.
5. Appuyez sur . « **BAKE** » et « **350°** » paraissent à l'afficheur (fig. 3).
6. Appuyez sur . « **TIMED** » clignote; « **BAKE** », « **0:00** » et « **350°** » paraissent à l'afficheur (fig.4).
7. Entrez la durée de cuisson désirée en appuyant sur  . « **TIMED** » clignote et « **BAKE** », « **50:00** » et « **350°** » paraissent à l'afficheur (fig. 5). Remarque : la durée de cuisson peut être programmée pour une durée de 1 minute à 11 heures 59 minutes.
8. Appuyez sur . Les mots « **TIMED** » et « **BAKE** » restent allumés à l'afficheur (fig. 6). Une fois que la caractéristique de cuisson minutée a débuté, l'heure actuelle paraît à l'afficheur.

Remarque : Une fois la caractéristique de cuisson minutée activée, appuyez sur  pour afficher la durée de cuisson restante en mode de cuisson minutée. Une fois que la caractéristique de cuisson minutée a débuté, un long bip retentit lorsque la température du four atteint le niveau souhaité.

Appuyez sur  lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour annuler la cuisson minutée.

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

1. « **End** » (fin) et l'heure du jour paraissent à l'afficheur. Le four s'éteint automatiquement (fig. 7).
2. La commande émet trois bips. Elle continue à émettre trois bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

APPUYEZ SUR

AFFICHEUR



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



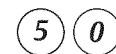
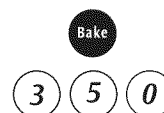
Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



ATTENTION Faites preuve de prudence en utilisant les caractéristiques **TIMED BAKE** (cuisson minutée) ou **DELAYED TIMED BAKE** (cuisson différée). Choisissez la cuisson automatique pour cuire la viande fumée ou congelée ainsi que la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme lait, oeufs, poisson, viande et volaille, doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée. L'ingestion d'aliments gâtés peut rendre malade par empoisonnement alimentaire.

















Commandes du four


Réglage de la cuisson minutée différée


Les touches **BAKE** , **BAKE TIME**  et **START TIME**  commandent la caractéristique de la cuisson minutée différée. La minuterie automatique de la cuisson minutée différée démarre et arrête le four à l'heure que vous avez programmée.

INSTRUCTIONS


Programmation du four pour une mise en marche différée et un arrêt automatique (par exemple, cuisson à 350 °F [175 °C] pendant 50 minutes avec départ à 5:30 [5 h 30]) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles du four et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur . « ---° » paraît à l'afficheur (fig. 1).
4. Appuyez sur    (fig. 2). « BAKE » clignote et « 350° » paraît à l'afficheur.
5. Appuyez sur . « BAKE » et « 350° » paraissent à l'afficheur (fig. 3).
6. Appuyez sur . « TIMED » clignote et « BAKE », « 0:00 » et « 350° » paraissent à l'afficheur (fig. 4).
7. Entrez la durée de cuisson désirée en utilisant les touches numériques en appuyant sur  . « TIMED » clignote et « BAKE », « 50:00 » et « 350° » paraissent à l'afficheur (fig. 5). Remarque : la durée de cuisson peut être programmée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.
8. Appuyez sur . Les mots « TIMED », « BAKE » et « 350° » paraissent à l'afficheur (fig. 6).
9. Appuyez sur . Entrez l'heure de départ désirée à l'aide des touches numériques    (fig. 7).
10. Appuyez sur . Lorsque la cuisson minutée différée débute, la température du four disparaît, les mots « TIMED », « DELAY », « BAKE » et l'heure actuelle paraissent à l'afficheur (fig. 8).

Remarque : Une fois que la cuisson minutée différée a débuté, appuyez sur  pour afficher la durée de cuisson restante. Une fois que la cuisson a débuté, un bip long retentit lorsque la température du four atteint le niveau programmé.

Appuyez sur  lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour annuler la cuisson minutée.

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

1. « End » (fin) et l'heure du jour paraissent à l'afficheur. Le four s'éteint automatiquement (fig. 9).
2. La commande émet trois bips. Elle continue à émettre trois bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

APPUYEZ SUR

AFFICHEUR



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

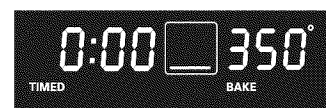


Fig. 4

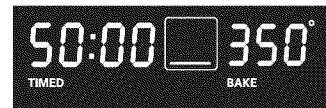


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

REMARQUE : Si l'horloge est programmée pour un affichage sur 12 heures, la caractéristique de cuisson minutée différée ne peut jamais débiter plus de 12 heures à l'avance. Pour programmer la caractéristique de cuisson minutée différée 12 à 24 heures à l'avance, voyez à la page 16 les instructions permettant de programmer le four pour un mode d'affichage de l'heure sur 24 heures.

Commandes du four



Réglage du grill

La touche **Broil** commande le **gril**. Lors de la cuisson au gril, la chaleur rayonne vers le bas à partir du grilloir lui-même pour assurer une opération uniforme. La caractéristique de gril est programmée pour débiter à 550 °F (285 °C). Cependant, la température peut être programmée entre 400 °F (205 °C) et 550 °F (285 °C).

AVERTISSEMENT Si un feu se produit dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu continue, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou servez-vous d'un extincteur. **NE lancez PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine risque d'être explosive et l'eau peut propager un feu de graisse et causer des blessures.

ATTENTION Pour obtenir de bons résultats de cuisson au gril, utilisez **SEULEMENT** la lèchefrite et la grille approuvées par Electrolux Home Products, Inc.

La lèchefrite et sa grille (le cas échéant) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE** couvrez **PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. **N'utilisez PAS** la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de **papier d'aluminium**. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

INSTRUCTIONS

Programmation d'une température de gril au réglage par défaut (550 °F [285 °C]) :

- Placez la grille sur la lèchefrite. Puis, déposez les aliments sur la grille. **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE** recouvrez **PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu (fig. 6).
- Positionnez la grille du four et placez la lèchefrite sur cette grille. Centrez bien la lèchefrite directement sous l'élément de grilloir. **Assurez-vous que la porte du four est à la position d'arrêt pour gril** (fig. 5).
- Appuyez sur **Broil**. « **BROIL** » (GRIL) clignote et « **550°** » paraît à l'afficheur (fig. 1).
- Si vous souhaitez une température de gril inférieure (le réglage minimum étant de 400 °F [205 °C]), appuyez sur la température désirée avant de passer à l'étape 5.
- Appuyez sur **START**. Le gril commence. « **BROIL** » et « **550°** » paraissent à l'afficheur (fig. 2).
- Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle prenne couleur. Retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez. **Remarque** : Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.
- Pour annuler l'opération de gril ou si le gril est terminé, appuyez sur **Clear/Off** (fig. 3).

APPUYEZ SUR

AFFICHEUR



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

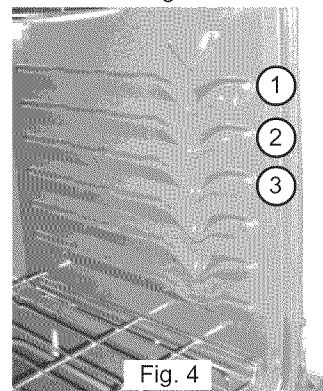


Fig. 4

Durées recommandées de cuisson au gril

Servez-vous du tableau suivant pour connaître les durées approximatives de cuisson au gril. Augmentez ou diminuez ces durées ou changez la position de la lèchefrite pour obtenir le degré de cuisson désiré. Si la nourriture que vous désirez passer au gril n'est pas sur le tableau, suivez les instructions fournies dans votre livre de cuisine et observez la cuisson de près.

Tableau de cuisson au gril (Reportez-vous à la figure 4.)

Article	Position de la grille	Réglage de la température	Temps de cuisson		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Bifteck 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	1 ^{re} ou 2 ^e	550 °F (285 °C)	6:00	4:00	Saignant
	1 ^{re} ou 2 ^e	550 °F (285 °C)	7:00	5:00	À point
Côtelettes de porc de 2 cm d'épaisseur	2 ^e	550 °F (285 °C)	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec l'os	3 ^e	450 °F (235 °C)	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - sans os	2 ^e	450 °F (235 °C)	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	2 ^e	500 °F (260 °C)	13:00	s/o	Bien cuit
Crevette	3 ^e	550 °F (285 °C)	5:00	s/o	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm d'épaisseur	1 ^{re}	550 °F (285 °C)	9:00	7:00	Bien cuit
	2 ^e	550 °F (285 °C)	10:00	8:00	Bien cuit

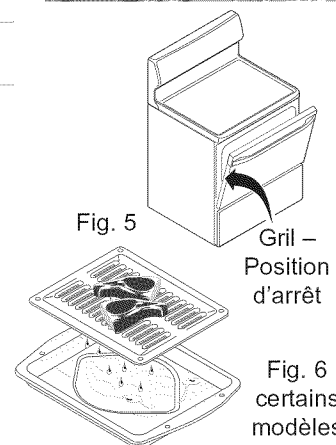


Fig. 5

Gril –
Position
d'arrêt

Fig. 6
certains
modèles




Commandes du four

Avantages de la cuisson à convection :

- Certains aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui économise temps et énergie.
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Aucun ustensile de cuisson spécial requis.

Réglage de la cuisson à convection

La touche **CONV BAKE**  commande la caractéristique de cuisson à convection. Utilisez la caractéristique de cuisson à convection pour une cuisson accélérée. Le four peut être programmé pour la cuisson à convection à des températures allant de 300 °F (150 °C) à 550 °F (285 °C).

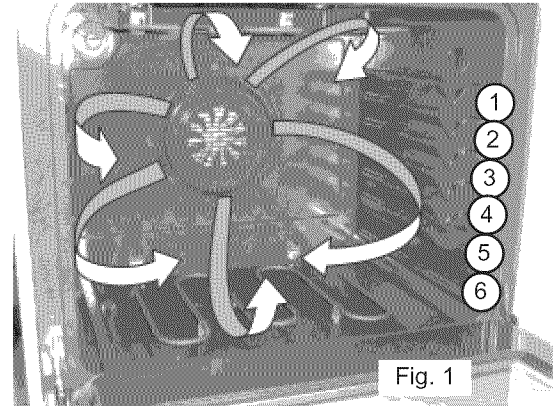



Fig. 1 : La circulation de l'air durant la cuisson à convection






La cuisson à convection utilise un ventilateur qui fait circuler la chaleur à l'intérieur du four de façon uniforme et continue (fig. 1). La distribution de chaleur est améliorée et permet une cuisson uniforme et donne d'excellents résultats lors de l'utilisation de plusieurs grilles en même temps. Grâce à la cuisson à convection, les aliments placés sur une seule grille cuisent généralement plus rapidement et de façon plus uniforme. La durée de cuisson de certains aliments placés sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue, mais vous économisez tout de même du temps. Le pain et les pâtisseries cuisent plus uniformément.

Conseils pour la cuisson avec convection


1. L'économie de temps varie selon la quantité et le type de nourriture préparée. Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. La cuisson d'aliments est plus rapide sur des ustensiles foncés.
2. Lorsque vous utilisez une seule grille pour la cuisson à convection, placez celle-ci à la position 3 ou 4. Si vous utilisez plus d'une grille, placez-les aux positions 2 et 5 (pour deux grilles). Placez-les aux positions 1, 4 et 6 (pour 3 grilles). Reportez-vous à la figure 1.
3. Les gâteaux cuisent mieux lorsque la touche **BAKE**  est utilisée.

INSTRUCTIONS

Programmation du four pour une cuisson avec convection à une température de 350 °F (175 °C) :

1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture au four (fig. 1).
2. Appuyez sur  « **CONV BAKE** » (CUISSON AVEC CONVECTION) clignote et « ---° » paraît à l'afficheur (fig. 2).
3. Appuyez sur   . « **CONV BAKE** » et « 350° » paraissent à l'afficheur (fig. 3).
4. Appuyez sur . « **CONV BAKE** » et l'ajustement de la température du four paraissent à l'afficheur (dans cet exemple, la température est de 325 °F [165 °C]). Un bip retentit lorsque le four atteint la température ajustée. L'afficheur indique « 325° », « **CONV BAKE** » et l'icône du ventilateur (fig. 4).

Remarque : L'icône du four indique un ventilateur qui tourne dans un carré. L'icône du ventilateur qui tourne indique que le ventilateur à convection fonctionne (voir ventilateur qui tourne à la figure 4).

Appuyez sur  à tout moment pour arrêter la cuisson à convection ou l'annuler.

APPUYEZ SUR

AFFICHEUR



Fig. 2



Fig. 3




Fig. 4



Commandes du four








Réglage du rôtissage à convection

La touche **CONV ROAST**  est conçue pour donner à cette caractéristique une performance de cuisson optimale. La touche de rôtissage à convection combine un cycle de cuisson avec le ventilateur de convection et l'élément pour rôtir viande et volaille. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et les volailles. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les aliments sont croustillants et dorés sur l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.

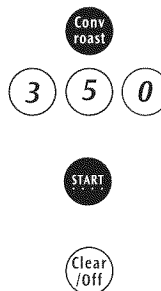
INSTRUCTIONS

Programmation de la caractéristique de rôtissage à convection (par exemple, pour une cuisson des viandes à 350 °F [175 °C]) :

1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture au four.
2. Appuyez sur . « CONV » clignote et « ---° » paraît (fig. 1).
3. Appuyez sur   . « CONV » clignote et « 350° » paraît à l'afficheur (fig. 2).
4. Appuyez sur . « CONV » et « 350° » paraissent à l'afficheur (fig. 3). L'icône du ventilateur de convection paraît.

Appuyez sur  pour arrêter le rôtissage à convection à tout moment.

APPUYEZ SUR



AFFICHEUR



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Instructions pour la grille de rôtissage (certains modèles)

Lorsque vous préparez des viandes pour le rôtissage à convection, utilisez la lèchefrite et sa grille en même temps que la grille de rôtissage (le cas échéant). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille empêche les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage permet à la chaleur de circuler autour de la viande.

AVERTISSEMENT Pour empêcher l'aliment de toucher l'élément de grilloir et pour empêcher les éclaboussures, **N'utilisez PAS** de grille de rôtissage pour cuire avec l'élément de grilloir.

1. Placez la grille du four au fond ou près de la position la plus basse dans le four. Voyez Disposition des grilles dans la section **Avant l'utilisation du four**.
2. Placez la grille dans la lèchefrite. La grille de rôtissage s'adapte sur la grille de lèchefrite en permettant à l'air chaud de circuler sous l'aliment pour une cuisson uniforme et pour mieux brunir le dessous. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien installée sur la grille de lèchefrite. **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE** recouvrez **PAS** de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite.
3. Placez la nourriture (graisse vers le haut) sur la grille de rôtissage (fig. 4).
4. Placez la lèchefrite sur la grille du four.

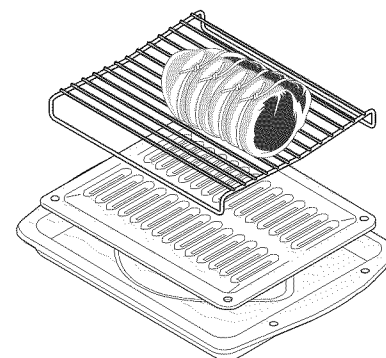


Fig. 4




Commandes du four

Programmation de la caractéristique de conversion à la convection (Convection Convert)

La touche **CONV CONVERT**  est utilisée pour convertir automatiquement une recette à **cuisson** standard à la cuisson à convection.






Lorsqu'elle est réglée correctement, cette caractéristique est conçue pour afficher la température convertie (réduite).

La conversion à la convection peut être utilisée **SEULEMENT** avec le réglage **Bake** (cuisson), **Timed Bake** (cuisson minutée) ou le réglage **Delayed Timed Bake** (cuisson minutée différée). Lorsque la caractéristique de conversion à la convection est utilisée avec un réglage de cuisson minutée ou différée, le message « **CF** » paraît pour vous indiquer de vérifier la nourriture lorsque 75 % du temps de cuisson s'est écoulé (fig. 4). À partir de ce moment, le régulateur de four émet trois longs bips à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Lorsque la cuisson est complètement terminée, le message « **End** » (fin) paraît à l'afficheur et le régulateur émet


trois longs bips à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche  (fig. 5).

INSTRUCTIONS

L'utilisation de la caractéristique Convection Convert (cuisson) ajuste automatiquement la température du four (dans l'exemple ci-dessous, le four est réglé à 350 °F [175 °C]):

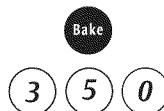
1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture au four.
2. Appuyez sur , « --- ° » paraît à l'afficheur (fig. 1).
3. Appuyez sur   . « **BAKE** » clignote et « **350°** » paraît à l'afficheur (fig. 2). Si vous désirez programmer une cuisson minutée ou une cuisson différée, réglez le temps maintenant.
4. Appuyez sur . « **CONV BAKE** » et l'**ajustement** de la température du four paraissent à l'afficheur (dans cet exemple, la température est de 325 °F [165 °C]). Un bip retentit lorsque le four atteint la température **ajustée**. L'afficheur indique « **325°** », « **CONV BAKE** » et l'icône du ventilateur (fig. 3).

Remarque : L'icône du four indique un ventilateur qui tourne dans un carré. L'icône du ventilateur qui tourne indique que le ventilateur à convection fonctionne (voir ventilateur qui tourne à la figure 3).

Appuyez sur  pour annuler la caractéristique de convection à tout moment.

Remarque : Pour utiliser la caractéristique de conversion à la convection lors d'une **cuisson minutée** ou d'une **cuisson différée**, le temps de cuisson minimal doit être de 20 minutes.

APPUYEZ SUR



AFFICHEUR

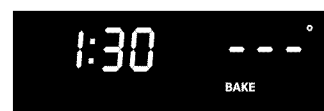


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4




Fig. 5

Commandes du four












Utilisation de la caractéristique des réglages préférés




La touche  **FAVORITE SETTING** (réglage préféré) est utilisée pour enregistrer et rappeler les réglages de votre recette préférée. Cette caractéristique peut enregistrer et rappeler entre 1 et 3 réglages différents. La caractéristique du réglage préféré peut être utilisée avec **Bake** ou **Timed Bake**. Cette caractéristique ne fonctionne pas avec aucune autre caractéristique incluant les réglages de cuisson minutée différée.

INSTRUCTIONS

Programmation du four pour enregistrer le réglage d'une recette et débiter la cuisson (par exemple, une cuisson à 350 °F [175 °C]) :

1. Placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur  « **BAKE** » clignote et « — — — ° » paraît à l'afficheur (fig. 1)
3. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur . (Remarque :  ou  peut aussi être utilisé pour enregistrer le réglage d'une recette). « **BAKE** » clignote, « - 1- » et « — — — ° » paraît à l'afficheur (fig. 2).
4. Appuyez sur   . « **BAKE** » clignote, « - 1- » et « 350° » paraît à l'afficheur (fig. 3).
5. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes ou jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le signal sonore indique que le réglage de la recette a été enregistré pour pouvoir être rappelé plus tard. Les messages 350° et « **BAKE** » paraissent à l'afficheur (fig. 4).
REMARQUE : Le four continue la cuisson jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

Rappeler le réglage et commencer la cuisson (l'exemple ci-dessous rappelle le réglage à l'aide de la touche 1) :

1. Placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur  « **BAKE** » clignote et « — — — ° » paraît à l'afficheur (fig. 5).
3. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur . « **BAKE** » clignote, « - 1- » et « 350° » paraît à l'afficheur (fig. 3).
4. Appuyez sur . Le four débutera immédiatement la cuisson en utilisant le réglage de la recette enregistré antérieurement (fig. 4). La température est rappelée et si vous aviez enregistré une cuisson minutée, le temps de cuisson sera également rappelé.

APPUYEZ SUR

AFFICHEUR



Fig. 1

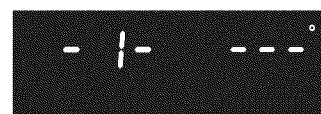


Fig. 2

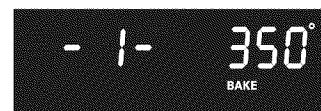


Fig. 3



Fig. 4




Fig. 5



 ou  ou 

Maintenir enfoncé  pendant trois secondes









Commandes du four

Réglage de la caractéristique de sabbat (à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives)



Les touches **BAKE TIME**  et **START TIME**  sont utilisées pour régler la caractéristique de sabbat. La caractéristique de sabbat

peut être utilisée seulement avec la touche . Vous pouvez augmenter ou baisser la température du four après avoir réglé la caractéristique de sabbat (la caractéristique d'ajustement de la température du four devrait être utilisée durant les fêtes juives seulement), cependant, les changements ne paraîtront pas à l'afficheur et il n'y aura aucun signal sonore. Une fois le four réglé correctement pour la cuisson avec la caractéristique de sabbat activée, celui-ci fonctionnera continuellement jusqu'à ce que la commande soit annulée. Cette caractéristique supprime la caractéristique d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine.

Si vous voulez utiliser la lampe de four durant le sabbat, appuyez sur  avant d'activer la caractéristique de sabbat. Lorsque la lampe de four est allumée et que la caractéristique de sabbat est activée, la lampe de four demeure allumée jusqu'à ce que la caractéristique de sabbat soit éteinte. Si vous voulez éteindre la lampe de four, assurez-vous d'éteindre la lampe de four avant d'activer la caractéristique de sabbat.

REMARQUES IMPORTANTES : Il est déconseillé de tenter d'utiliser toute autre caractéristique sauf **BAKE** (cuisson) lorsque la caractéristique sabbat est activée. SEULEMENT les touches suivantes fonctionnent correctement avec la caractéristique de sabbat :








les touches numériques de 0 à 9, ,  et . **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** ne devraient pas être utilisées lorsque la caractéristique de sabbat est activée.

INSTRUCTIONS

APPUYEZ SUR

AFFICHEUR

Programmer le four à 350 °F (175 °C), commencer immédiatement la cuisson et activer la caractéristique de sabbat :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles du four et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur , « --- ° » paraît à l'afficheur (fig. 1).
4. Appuyez sur    (fig. 2). « **BAKE** » (CUISSON AU FOUR) clignote et « 350° » paraît à l'afficheur.
5. Appuyez sur . Les messages « 350° » et « **BAKE** ». Le four s'allume et commence à se réchauffer (fig. 3).
6. Si vous devez entrer un temps de **cuisson minutée** ou de **cuisson différée**, faites-le maintenant. Sinon, sautez cette étape et rendez-vous à l'étape 6. Reportez-vous aux instructions pour la **cuisson minutée** ou la **cuisson différée** aux pages 19-20. Rappelez-vous que le four s'éteint lorsqu'il a terminé une cuisson minutée ou une cuisson différée et pour cette raison, il ne peut être utilisé que durant le sabbat et les fêtes juives. Le délai maximal est de 11 heures et 59 minutes.
7. Appuyez sur les touches  et  en même temps et maintenez-les enfoncées pendant au moins trois secondes. Le régulateur émet un bip et **SAb** paraît à l'afficheur (fig. 4). La caractéristique de sabbat est réglée correctement lorsque le message **SAb** paraît à l'afficheur, le régulateur de four n'émet plus de signal sonore et qu'aucun autre changement ne paraît.

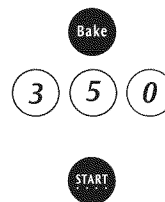


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

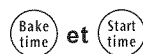







Fig. 4

Remarque : Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Appuyez sur , entrez le changement de température (de 170 à 550 °F [75 à 285 °C]) puis, appuyez sur  (pour les fêtes juives seulement). Souvenez-vous que **le régulateur de four n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements** une fois que la caractéristique de sabbat est réglée pour le four.

8. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche  (éteint seulement le four). Pour annuler la caractéristique de sabbat, appuyez sur les touches  et  en même temps et maintenez-les appuyées pendant au moins trois secondes.) Le message SAb disparaît de l'afficheur.


Commandes du four




Réglage de la caractéristique de sabbat (suite)

Il est recommandé d'appuyer deux fois sur la touche **START** après avoir changé la température du four pendant que la caractéristique du sabbat est activée. Vous vous assurez ainsi que le four demeure allumé même si vous avez tenté de régler la température au-dessous ou au-delà de ce que peut accepter le régulateur de four. Si la température de four est réglée incorrectement, celle-ci se règle par défaut à 170 °F ou 550 °F (75 °C ou 285 °C). Essayez à nouveau de régler la température du four.

Le four s'éteint s'il y a une panne d'électricité ou une interruption. Lors le courant revient, le four ne se rallume pas automatiquement. Le four se souviendra qu'il est réglé pour le sabbat et la nourriture peut être enlevée du four sans danger alors que la caractéristique de sabbat est toujours activée. Cependant, le four ne peut être rallumé avant la fin du sabbat ou de la fête. À la fin du sabbat, éteignez la caractéristique de sabbat.

Appuyez sur les touches  et  en même temps et maintenez-les enfoncées pendant au moins trois secondes. **SAb** disparaît de l'afficheur et les caractéristiques normales du four peuvent être utilisées. Pour plus de renseignements, directives d'utilisation et pour consulter une liste complète des modèles qui possèdent la fonction sabbat, veuillez visiter <http://www.star-k.org>.

Réglage de la caractéristique de maintien au chaud

La touche  met en marche la caractéristique de maintien au chaud et maintient la température du four à 170 °F (75 °C). La caractéristique de **maintien au chaud** garde les aliments cuits au four chauds et ceux-ci peuvent être servis jusqu'à trois heures après la fin de la cuisson. Après trois heures, la caractéristique de maintien au chaud s'éteint automatiquement. La caractéristique de maintien au chaud peut être utilisée sans aucune autre activité de cuisson ou lorsque la cuisson est terminée en utilisant **CUISSON MINUTÉE** ou **CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE**.


INSTRUCTIONS

APPUYEZ SUR


AFFICHEUR


Pour régler le maintien au chaud :

1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture cuite dans le four. Si la nourriture se trouve déjà dans le four, passez à l'étape 2.

2. Appuyez sur . « **HLd** » paraît à l'afficheur (fig. 1).

Remarque : Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes qui suivent, la demande pour mettre en marche le maintien au chaud s'annulera.

3. Appuyez sur . « **HLd** » paraît et l'icône du four paraît à l'afficheur (fig. 2).

4. Pour éteindre le maintien au chaud en tout temps, appuyez sur  ou

.



Fig. 1





Fig. 2

Pour programmer le démarrage automatique du maintien au chaud :

1. Disposez les grilles du four et placez la nourriture au four. Réglez le four correctement et débutez une **cuisson minutée** ou une **cuisson minutée différée**.


2. Appuyez sur . « **HLd** » paraît à l'afficheur.

3. Appuyez sur . « **HLd** » paraît et l'icône du four paraît à l'afficheur. Le maintien au chaud est réglé pour démarrer automatiquement après avoir terminé une **cuisson minutée** ou une **cuisson différée** (Cuisson minutée différée).


4. Pour éteindre le maintien au chaud en tout temps, appuyez sur  ou

.



Remarque : La caractéristique de maintien au chaud peut être allumée ou éteinte en tout temps sans annuler la cuisson ou toute autre caractéristique de cuisson en appuyant sur .

Allumer et éteindre la lampe de four

Sur certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Vous pouvez également allumer ou éteindre manuellement la lampe du four en appuyant sur la touche .



Commandes du four

(Dépose et remise en place du tiroir chauffant)

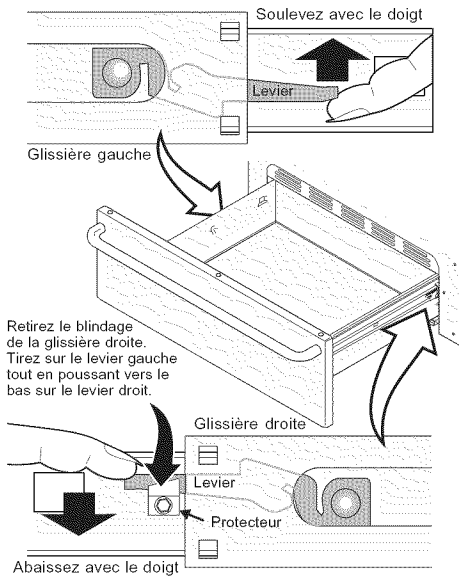


Fig. 1

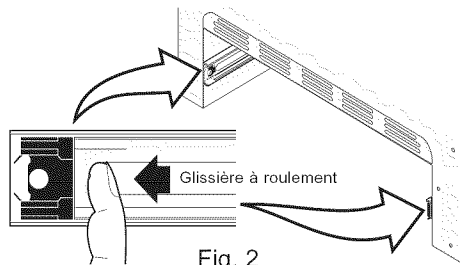


Fig. 2

REMARQUE : Le tiroir chauffant **NE** fonctionne **PAS** avec les modes d'autonettoyage et de verrouillage du four.



AVERTISSEMENT Un risque de choc électrique peut se produire et entraîner de graves blessures et même la mort. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et de réparer le tiroir chauffant.

Dépose et remise du tiroir chauffant (certains modèles)

Dépose du tiroir chauffant :

1. **ATTENTION** Coupez le courant avant d'enlever le tiroir chauffant.
2. Ouvrez complètement le tiroir.
3. Sur la glissière droite, vous trouverez un protecteur fixé avec une vis à tête hexagonale (fig. 1). À l'aide d'une clé à douille de 1/4 po, retirez le protecteur.
4. Identifiez le levier de chaque côté du tiroir, soulevez le levier de la glissière gauche et appuyez sur le levier de la glissière droite.
5. Enlevez le tiroir de la cuisinière.

Remise du tiroir chauffant :

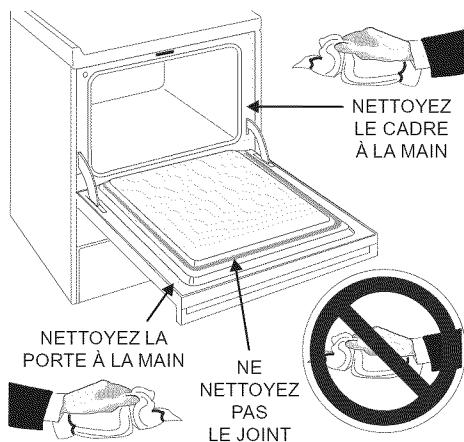
1. Remettez le protecteur sur la glissière droite du tiroir.
2. **Tirez les glissières à roulement vers l'avant** de la glissière du châssis (fig. 2).
3. Aligner la glissière de chaque côté du tiroir avec les ouvertures pour glissière de la cuisinière.
4. Pousser le tiroir en place dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers s'enclenchent (environ 5 cm/2 po). Ouvrir le tiroir à nouveau pour bien asseoir les glissières à roulement en place. **Si vous n'entendez pas les leviers s'enclencher ou si les glissières à roulement ne semblent pas être bien assises, enlevez le tiroir et répétez les étapes 2 à 4.** Ceci réduira au minimum les risques éventuels d'endommager les glissières à roulement.

ATTENTION Lors de l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE** laissez **PAS** d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

ATTENTION Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées lors du cycle d'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

ATTENTION **NE** tapissez **PAS** les parois, la sole, les grilles ou toute autre partie de **papier d'aluminium**. Sinon, la répartition de la chaleur serait détruite et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommagement permanent de l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

ATTENTION **NE** forcez **PAS** pour ouvrir la porte du four. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.



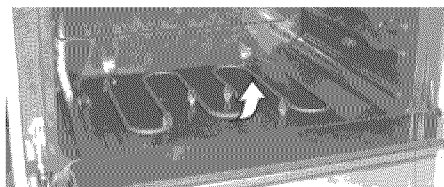
Four autonettoyant

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures de cuisson), ce qui élimine complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

Respectez les précautions de nettoyage suivantes :

- **N'utilisez PAS** de produits de nettoyage du commerce pour le four ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces du four autonettoyant.
- **NE** nettoyez **PAS** le joint tissé de la porte. Ce joint tissé est essentiel à une bonne étanchéité du four. Faites attention à ne pas frotter le joint, l'endommager ou le retirer.
- **N'utilisez PAS** de produits de nettoyage du commerce sur ce joint. Vous risqueriez de l'endommager.
- **Enlevez la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles ainsi que le papier d'aluminium. Ces articles ne résistent pas aux hautes températures de nettoyage.**
- Vous n'avez pas à enlever les grilles du four. Si vous ne les enlevez pas durant le cycle d'autonettoyage, elles prendront une couleur bleutée et leur fini sera terne. Après le nettoyage, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade, pour les faire mieux glisser.
- **Enlevez le gros de la saleté** dans la cavité du four **avant** de mettre en marche l'autonettoyage. Enlevez cette saleté avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse chaude. De grosses saletés peuvent produire de la fumée ou s'enflammer si elles sont soumises à de hautes températures. **NE** laissez **PAS** les renversements à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruit ou garniture pour tarte) sur la surface au risque de causer des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon.

ATTENTION Les éléments de cuisson et de gril du four peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. Les éléments risquent d'être encore très chauds et peuvent brûler si vous les touchez avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.






L'élément de cuisson est conçu pour se relever à la main, à partir de l'avant. Vous pouvez ainsi nettoyer plus facilement la sole du four. Ne soulevez pas l'élément à plus de 4 ou 5 po (10 à 13 cm) de sa position normale.

REMARQUES : Avant de régler le cycle d'autonettoyage, tout renversement au fond du four doit être enlevé. Reportez-vous à la section **Entretien général et nettoyage** pour de l'information additionnelle concernant le nettoyage.



Autonettoyage

Les touches **SPEED CLEAN** , **CLEAN**  et **MAXX CLEAN**  sont utilisés pour débiter un cycle d'autonettoyage. Vous pouvez également programmer un cycle de nettoyage différé en utilisant la touche **START TIME** . Cette caractéristique fonctionne avec toutes les durées d'autonettoyage, que ce soit de deux heures (Speed Clean), trois heures (Clean) ou quatre heures (Maxx Clean).

AVERTISSEMENT Lors de l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE laissez PAS** d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.





ATTENTION **NE forcez PAS** pour ouvrir la porte du four. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Restez sur le côté du four pour ouvrir la porte et permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

INSTRUCTIONS

APPUYEZ SUR

AFFICHEUR

Débiter un cycle d'autonettoyage immédiatement ou régler une mise en marche différée à 9 h 00 et l'arrêt automatique (Dans l'exemple, le cycle d'autonettoyage par défaut utilisé est celui de trois heures.) :

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste, le four est vide et la porte est fermée.
2. Appuyez sur . « **CLEAN** » clignote, « **3:00** » (heures) et l'icône de la table de cuisson verrouillée paraît à l'afficheur (fig. 1). Remarque : Vous pouvez alors choisir un autonettoyage d'une durée de deux heures en appuyant sur  ou d'une durée de quatre heures en appuyant sur .
3. Appuyez sur . L'icône « **DOOR LOCKED** » (PORTEVERROUILLÉE) clignote; l'icône « **CLEAN** » (NETTOYAGE) et les lettres « **CLn** » restent allumées à l'afficheur (fig. 2).
4. Dès que la programmation est effectuée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Dès que la porte a été verrouillée, le voyant « **DOOR LOCKED** » (PORTE VERROUILLÉE) s'arrête de clignoter et reste allumé. L'icône de la table de cuisson verrouillée reste allumé (fig. 3).




 ou  , en option.



Fig. 1








Fig. 2



Fig. 3

REMARQUE : Si vous voulez utiliser la caractéristique optionnelle d'autonettoyage différé, suivez les étapes 5 à 7. Si vous désirez que l'autonettoyage débute immédiatement, sautez les étapes restantes et reportez-vous à la section « À la fin du cycle d'autonettoyage », à la page suivante.

5. Appuyez sur  (fig. 4). Entrez l'heure désirée du départ de l'autonettoyage à l'aide des touches numériques    (fig. 5).
6. Appuyez sur . L'icône « **CLn** » s'éteint, « **DELAY** », « **DOOR LOCKED** », « **CLEAN** » et les icônes de la table de cuisson verrouillée restent allumés.
7. Le régulateur calcule à partir de l'heure de départ programmée pour déterminer l'heure à laquelle le cycle d'autonettoyage doit se terminer. L'autonettoyage débute à l'heure programmée. À ce moment, l'icône « **DELAY** » s'éteint; l'icône du four s'allume et l'heure de départ, l'icône de la table de cuisson verrouillée, « **CLEAN** » et « **CLn** » restent affichés (fig. 6).





   



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

Autonettoyage



INSTRUCTIONS

APPUYEZ SUR

AFFICHEUR

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. L'heure du jour, « **DOOR LOCKED** » et « **CLEAN** » restent affichés.
2. Dès que le four s'est refroidi pendant environ 1 HEURE et que l'icône « **DOOR LOCKED** » ne paraît plus, la porte peut être ouverte.

Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage :

S'il s'avère nécessaire d'arrêter ou d'interrompre l'autonettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu dans le four :


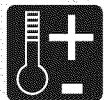
1. Appuyez sur .
2. Dès que le four a refroidi pendant environ 1 HEURE et que l'icône « **DOOR LOCKED** » ne paraît plus, la porte peut être ouverte (fig. 7).



Fig.7

REMARQUES IMPORTANTES lors de l'utilisation de la caractéristique d'autonettoyage :

1. La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas si l'un des éléments radiants de surface est en marche.
2. Le cycle d'autonettoyage ne peut pas débuter si la caractéristique de **verrouillage du four** est activée.
3. Si le cycle d'autonettoyage est interrompu par une panne d'électricité, l'appareil peut ne pas être complètement nettoyé. Une fois l'électricité revenue, terminez le nettoyage par un autre cycle d'autonettoyage.
4. Si l'horloge est programmée pour un affichage sur 12 heures, le cycle d'autonettoyage différé ne peut jamais débuter plus de 12 heures à l'avance. Pour programmer le cycle d'autonettoyage différé 12 à 24 heures à l'avance, référez-vous à la page 16 pour obtenir des instructions permettant de programmer le four pour un mode d'affichage de l'heure sur 24 heures.



Ajustement de la température du four

La température du four a été réglée à l'usine. La première fois que vous vous servez du four, suivez les durées de cuisson et les températures indiquées sur la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, la température peut être ajustée. Avant, essayez une recette avec un réglage de température plus élevé ou plus bas que celui recommandé. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

INSTRUCTIONS

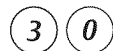
Augmentation de la température du four :

1. Appuyez sur **Bake** pendant six secondes (fig. 1).
2. Pour augmenter la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré. (Exemple 30 °F ou 15 °C) **3 0** (fig. 2). La température peut être augmentée d'une valeur allant jusqu'à 35 °F (20 °C).
3. Appuyez sur **START** pour accepter le changement de température et l'afficheur revient à l'heure du jour (fig. 3). Appuyez sur **Clear/Off** pour rejeter le changement au besoin.

Diminution de la température du four :

1. Appuyez sur **Bake** pendant six secondes (fig. 4).
2. Pour diminuer la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré. (Exemple -30 °F ou -15 °C) **3 0** puis, appuyez sur **Clean** (fig. 5). La température peut être diminuée d'une valeur allant jusqu'à 35 °F (20 °C).
3. Appuyez sur **START** pour accepter le changement de température et l'afficheur revient à l'heure du jour (fig. 6). Appuyez sur **Clear/Off** pour rejeter le changement au besoin.

APPUYEZ SUR



AFFICHEUR



Fig. 1



Fig. 2

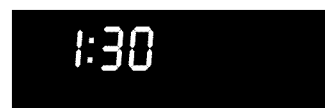


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

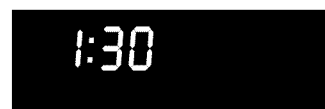
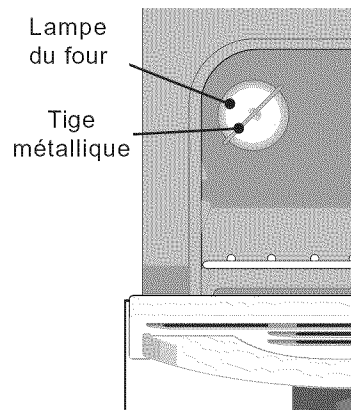


Fig. 6



Entretien et nettoyage



Remplacement de l'ampoule du four

Sur certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. La lampe de four peut aussi être allumée manuellement en appuyant sur la touche **Oven Light**. La lampe du four est située à l'arrière du four et elle est protégée par un protecteur de verre retenu par une tige métallique. Le protecteur de verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. **Remplacement de l'ampoules du four :**

1. Coupez l'alimentation électrique et débranchez la cuisinière.
2. Poussez la tige métallique d'un côté pour libérer le globe de verre.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 watts pour électroménagers.
4. Remettez le protecteur de verre par-dessus l'ampoule et enclenchez la tige métallique.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez la cuisinière).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour ce faire, consultez la section **Mise à l'heure de l'horloge et de la minuterie** dans le présent guide.

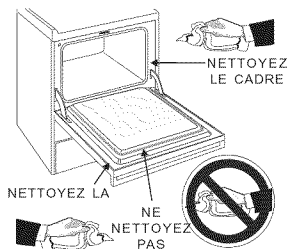
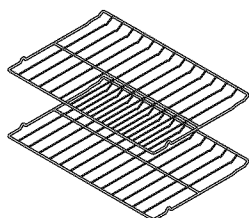
ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces ont REFROIDI avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel de verre.

Entretien et nettoyage

(Tableau de nettoyage)



Surfaces	Comment nettoyer
Aluminium (garnitures) et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. Séchez avec un linge propre.
Boutons de commande peints et boutons de plastique, parties de la caisse et garnitures décoratives	<i>Pour le nettoyage général</i> , utilisez de l'eau chaude savonneuse et un linge. <i>Pour les taches rebelles et la graisse accumulée</i> , appliquez du détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un linge humide et séchez. N'utilisez PAS de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF; tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en tirant vers vous. Pour remettre les boutons après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis remettez les boutons en place en poussant.
Acier inoxydable, tableau de commande en chrome, garniture décorative	<i>Avant de nettoyer le tableau de commande</i> , mettez toutes les commandes à la position d'arrêt et enlevez les boutons en les tirant de leur axe. Nettoyez avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire en utilisant un linge. Essorez bien le linge avant de le passer autour du tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Pour remettre les boutons après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis remettez les boutons en place en poussant. Acier inoxydable Easy Care™ (certains modèles) Porte de four, devant de tiroir et moulures décoratives Votre appareil possède des pièces en acier inoxydable avec le fini Easy Care™ (certains modèles) . 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 spécialisés pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ni des produits de nettoyage contenant des concentrations élevées de chlore, de chlorures, d'abrasifs ou d'ammoniaque sur ces surfaces. N'utilisez pas des produits de récurage agressif. Il est recommandé d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.
Lèchefrite et sa grille en émail vitrifié, revêtement de porte, pièces de la caisse et intérieur du tiroir chauffant (certains modèles)	Pour enlever la majorité des taches, frottez doucement avec un tampon récurer savonneux. Rincez avec un mélange à parties égales d'eau et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i> , recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque, et laissez agir pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau propre et avec un linge humide, puis frottez avec un tampon récurer rempli de savon. Rincez et séchez avec un linge propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage sinon l'émail risque de s'abîmer par la suite en chauffant. NE pulvérisez PAS de produit de nettoyage pour le four sur le dessus de la table de cuisson.
Grilles de four	Les grilles de four peuvent être enlevées ou laissées dans le four pendant l'autonettoyage. Si vous les enlevez, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez. Si les grilles sont laissées dans le four lors de l'autonettoyage, elles prendront une couleur bleutée et leur fini sera terne. Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé et que le four a refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade (pour les faire mieux glisser).
Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la vitre externe de la porte de four. NE trempez PAS la porte dans l'eau. NE PAS vaporiser ou permettre à l'eau ou au nettoyant pour verre d'entrer dans les événements de la porte. N'utilisez PAS de produits de nettoyage de four, poudres à récurer ou d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. NE nettoyez PAS le joint tissé de la porte. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé car il est essentiel à une fermeture étanche du four. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
Table de cuisson en vitrocéramique	Reportez-vous à Entretien et nettoyage de la table de cuisson dans la section Entretien général et nettoyage.





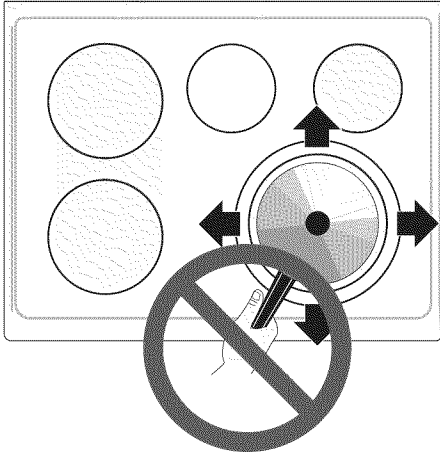
Entretien et nettoyage

Entretien et nettoyage de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre table de cuisson en vitrocéramique.

Remarque : Vous pouvez commander de la crème de nettoyage additionnelle sur le site Web www.frigidaire.com

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson, incluse avec votre cuisinière, sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasifs**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.



Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut entraîner des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas retirées avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser de verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond**; remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisez pas** directement, sans ustensile, les aliments sur la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas tomber d'objets lourds ou durs** sur la surface; ceci risquerait de la casser.

ATTENTION Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à l'**ARRÊT** et que la table de cuisson a **REFROIDI**.

AVERTISSEMENT N'utilisez **PAS** de produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées peuvent être dangereuses et peuvent endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

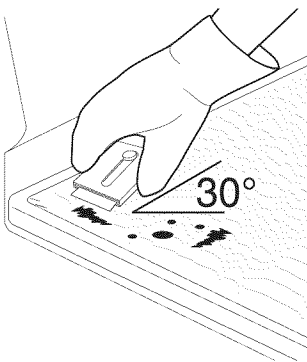
Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson en vitrocéramique

Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. Utilisez de l'essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif**, en appuyant le cas échéant.



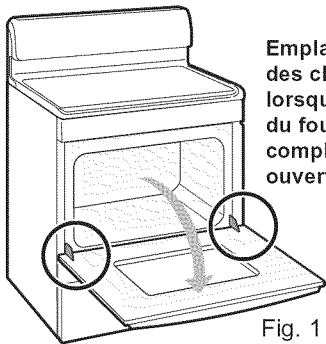
N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages. S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.

REMARQUE IMPORTANTE : La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre :

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqure de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme sur l'illustration). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou qui ont carbonisé.

Entretien et nettoyage



Emplacements des charnières lorsque la porte du four est complètement ouverte

Fig. 1

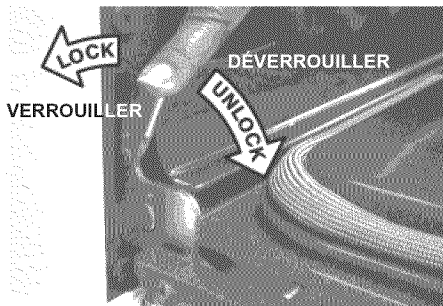


Fig. 2

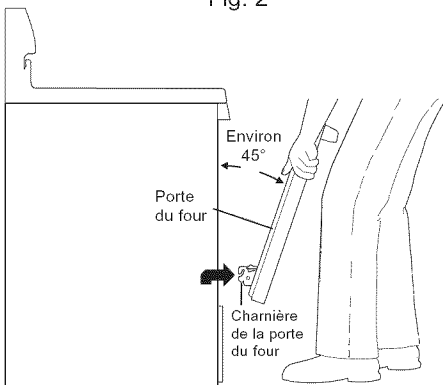


Fig. 3

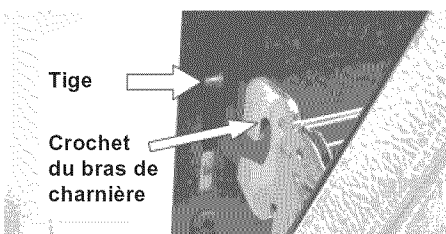


Fig. 4

Ne pas utiliser les produits suivants sur la table de cuisson en vitrocéramique :

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons récurveurs comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, la rendant plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage agressifs comme le javellisant, l'ammoniaque ou les produits de nettoyage pour four, car ils risquent de marquer ou décolorer la surface.
- N'utilisez pas de papier essuie-tout, de chiffons ou d'éponges encrassés, car ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration.

Précautions spéciales concernant l'utilisation d'aluminium sur la table de cuisson en vitrocéramique :

- **Papier d'aluminium** - L'utilisation du papier d'aluminium sur une surface de cuisson en vitrocéramique chaude peut endommager celle-ci. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en papier d'aluminium mince et ne laissez en AUCUN cas le papier d'aluminium toucher la surface de cuisson en vitrocéramique.
- **Ustensiles en aluminium** - Le point de fusion de l'aluminium est très inférieur à celui des autres métaux. Il faut faire attention en utilisant des casseroles et ustensiles en aluminium sur la surface de cuisson. Si vous les laissez chauffer sans liquide à l'intérieur, non seulement l'ustensile sera détruit mais il pourrait fondre, se briser ou marquer la surface en vitrocéramique de façon permanente et l'endommager.

Dépose et remise en place de la porte basculante du four

⚠ ATTENTION La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

Dépose de la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol, comme dans la fig. 1).
2. Tirez les verrous de la charnière de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte, voir fig. 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour grill (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Alors que la porte est à la position d'arrêt pour grill, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (fig. 4).

Remise en place de la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte, voir fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la dépose, assoyez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol, comme dans la fig. 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four (fig. 2) jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillés.
5. Fermez la porte.

Entretien de la porte - La plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Lisez les recommandations suivantes :

1. Ne fermez pas la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient bien en place.
2. N'accrochez pas la vitre avec les casseroles, les ustensiles ou tout autre objet.
3. Égratigner, cogner, frapper ou soumettre la vitre à des perturbations peut affaiblir sa structure et augmenter le risque qu'elle se brise dans le futur.



Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourra vous 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
La cuisinière n'est pas de niveau.	Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à obtention du bon niveau. Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour la cuisinière.
Difficile de déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les rectifications nécessaires. La moquette gêne la cuisinière. Laissez assez d'espace pour soulever la cuisinière par-dessus la moquette.
Le régulateur de four émet un signal sonore et affiche un code d'anomalie avec la lettre F (par exemple, F11).	Le système électronique a décelé une anomalie. Appuyez sur CLEAR/OFF pour effacer l'afficheur et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si l'anomalie se reproduit, notez le numéro d'anomalie. Appuyez sur CLEAR/OFF et communiquez avec un technicien de service.
L'élément de surface trop chaud ou pas assez chaud.	Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour que l'élément soit utilisé.
L'élément de surface ne chauffe pas.	Vous utilisez des ustensiles légers ou déformés. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles affectent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent de façon égale. Parce que les ustensiles légers chauffent inégalement, la nourriture peut facilement brûler. L'électricité n'arrive pas à la cuisinière. Reportez-vous à « Toute la cuisinière ne fonctionne pas » dans la section Avant de faire appel au service après-vente sur cette page. Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour que l'élément soit utilisé.
Toute la cuisinière ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la fiche du cordon électrique est bien branchée. Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre technicien de service pour obtenir de l'aide. Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
L'ESEC affiche le message « - - ».	L'ESEC affiche « - - » dans les petits afficheurs numériques, indiquant une condition de verrouillage. Cette situation est normale lors de l'autonettoyage et du verrouillage du four. Attendez que l'autonettoyage soit complètement fini ou, si vous utilisez la caractéristique de verrouillage du four, appuyez sur la touche CLEAR/OFF et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour déverrouiller la porte du four.
L'ESEC affiche le message « PF ».	L'ESEC surveille en continu les circuits internes ainsi que plusieurs autres circuits pour s'assurer qu'ils fonctionnent tous correctement. Si, à tout moment, l'un de ces systèmes tombe en panne, l'ESEC arrête immédiatement le fonctionnement en cours et fait clignoter un code d'erreur F5 ou F7 dans un petit afficheur numérique. Si l'un de ces messages subsiste ou réapparaît, communiquez avec votre technicien de service.
L'ESEC affiche le message « F5 » ou « F7 ».	L'ESEC surveille en continu les circuits internes ainsi que plusieurs autres circuits pour s'assurer qu'ils fonctionnent tous correctement. Si, à tout moment, l'un de ces systèmes tombe en panne, l'ESEC arrête immédiatement le fonctionnement en cours et fait clignoter un code d'erreur F5 ou F7 dans un petit afficheur numérique. Si l'un de ces messages subsiste ou réapparaît, communiquez avec votre technicien de service.

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
La lampe du four ne fonctionne pas.	Remplacez ou resserrez l'ampoule. Reportez-vous à Remplacement de l'ampoule du four dans le présent manuel d'utilisation et d'entretien.
Le four dégage beaucoup de fumée lors du grill.	<p>Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions dans la section « Commandes du four ».</p> <p>Assurez-vous que la porte est ouverte à la position d'arrêt pour grill.</p> <p>Viande trop proche du brûleur de grill. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et le grill. Pour saisir, préchauffez l'élément du grill.</p> <p>Viande pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.</p> <p>La lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Placez toujours la grille sur la lèchefrite avec les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.</p> <p>La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez le grill fréquemment. La graisse accumulée et les renversements causent une fumée excessive.</p>
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs affectent les résultats de cuisson. Assurez-vous de la bonne position des grilles. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats pour permettre une bonne circulation de l'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de mettre les aliments au four. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, reportez-vous à Ajustement de la température du four dans ce manuel.
Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas.	<p>Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions dans la section Autonettoyage.</p> <p>Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Suivez les étapes dans la section « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » sous Autonettoyage.</p>
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	L'avant de la sole du four, le haut du four ou la partie de la porte à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours du cycle d'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus alimentaires. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Faites attention pour ne pas endommager le joint du four.
Flamme à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<p>Renversements excessifs dans le four. Répétez l'autonettoyage pour une durée plus longue.</p> <p>Renversements excessifs dans le four. Cette situation est normale, surtout pour les hautes températures de four, les débordements de garniture pour tarte ou les grandes quantités de graisse sur la plaque de sole. Essuyez les renversements excessifs avant de débiter un cycle. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, arrêtez le cycle d'autonettoyage et suivez les étapes sous « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » dans la section Autonettoyage.</p>
Égratignures ou éraflures sur la table de cuisson (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	<p>Les gros granules comme le sel et le sable qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des éraflures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de l'ustensile est propre avant de les utiliser. Les petites égratignures n'affectent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps.</p> <p>Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien général et nettoyage.</p> <p>Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fonds plats et lisses.</p>
Marques de métal (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson ou l'ont éraflée. Ne glissez pas d'ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien général et nettoyage .
Stries ou taches brunes (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien général et nettoyage .
Zones décolorées et brillantes (pour les tables de cuisson en vitrocéramique seulement).	Dépôts de minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture. Enlevez-les en utilisant une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles qui ont des fonds propres et secs.



Informations sur la garantie des gros 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 des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil qui présente un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement déterminable.
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 en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal 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 votre 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, des 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 garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

ÉTATS-UNIS
1.800.944.9044
Electrolux Major Appliances
North America
Case postale 212378
Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNI



Canada
1.800.668.4606
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4