

FRIGIDAIRE

All about the

Use & Care

of your Wall Oven



TABLE OF CONTENTS

Product Record and Registration	2	Setting Oven Controls	12
Important Safety Instructions	3	Care and Cleaning	23
Cooking Recommendations	8	Before You Call	28
Before Setting Oven Controls	11	Warranty	31

PRODUCT RECORD AND REGISTRATION

Need Help?	2
Product Registration	2
Product Record and Registration	2
Important Safety Instructions	3
Cooking Recommendations	8
Before Setting Oven Controls	11
Setting Oven Controls	12
Care and Cleaning	23
Before You Call	28
Warranty	31

Need Help?

Visit the Frigidaire web site at www.frigidaire.com

Before you call for service, there are a few things you can do to help us serve you better.

Read this Use & Care Manual

This manual contains instructions to help you use and maintain your oven properly.

If You Received a Damaged Oven...

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the oven.

Save Time and Money

Check “[Solutions to Common Problems](#)” on page 29. This section helps step you through some common problems that might occur.

If you do need service, help is only a phone call away. Call Frigidaire customer services at **1-800-944-9044**.

Product Registration

Registering your product with Frigidaire enhances our ability to serve you. You can register online at <http://www.frigidaire.com> or by dropping your product registration card in the mail.

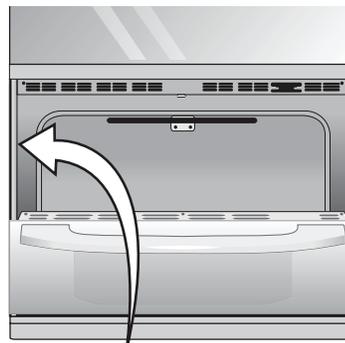
Record model and serial numbers here

Purchase Date: _____

Frigidaire model number: _____

Frigidaire serial number: _____

Serial Plate Location



Questions?

For toll-free telephone support in the U.S. and Canada call **1-800-944-9044**

For online support and product information visit <http://www.frigidaire.com>.

Thank you for choosing Frigidaire.

This Use & Care manual is part of our commitment to customer satisfaction and product quality throughout the service life of your new appliance. We view your purchase as the beginning of a relationship. To ensure our ability to continue serving you, please use this page to record important product information.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

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

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a **WARNING** or **CAUTION** statement based on the risk type.

Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.

DEFINITIONS

 This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

WARNING

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

CAUTION

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

IMPORTANT

Indicates installation, operation, maintenance, or valuable information that is not hazard related.

NOTE

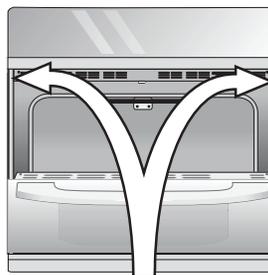
Indicates a short, informal reference-something written down to assist the memory or for future reference.

WARNING



Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the oven and be killed.
- Install the anti-tip device to oven and/or structure per installation instructions.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged when the oven is moved.
- Do not operate the oven without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Anti-tip mounting holes

Refer to the installation instructions supplied with your appliance for proper installation.

Check for proper installation with a visual check that the anti-tip screws are present. Test the installation with light downward pressure on the open oven door. The oven should not tip forward.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION

IMPORTANT

Read and follow the below instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance:

Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the wiring label and other literature attached to the range. Do not remove model/serial number plate.

Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.

Never modify or alter the construction of the appliance by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the appliance.

Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily accessible located near the appliance.

GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING

Avoid fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, use an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1-latest editions and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

For personal safety, this appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be securely connected to an electrical outlet or junction box that is the correct voltage, is correctly polarized and properly grounded, and protected by a circuit breaker in accordance with local codes.

It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances.

See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE

WARNING

Storage In or On Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface burners, or in the warmer drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, 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 the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, or lower double oven.

Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the back-guards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.

Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns.

Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.

WARNING

Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil or aftermarket oven liners. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

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

Never use your appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

CAUTION

When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot.

Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.

Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.

Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

CAUTION

Do not touch surface burners or elements, areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.

Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, electric surface elements may resume operation when power is restored. Once the power resumes, reset the clock and the oven function.

Keep oven vent ducts unobstructed. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.

Placement of oven racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot burner or element in oven. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Remove all cookware and utensils before moving the rack.

Do not use a broiler pan without its insert. Broiler pans and inserts allow dripping fat to drain away from the high heat of the broiler. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.

Do not cook food on the oven bottom. Always cook in proper cookware and always use the oven racks.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

Protective liners—Do not use aluminum foil, after-market oven liners, or any other materials or devices to line oven bottom, oven racks, or any other part of the appliance. Only use aluminum as recommended for baking, such as lining cookware or as a cover placed on food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or a short circuit.

Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE

CAUTION

Before manually cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the range is cool. Cleaning a hot oven can cause burns.

Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire.

Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Clean ventilating hoods frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning vent hoods.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SELF CLEANING OVENS

Do not clean the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the appliance.

Use the Self Clean cycle to clean only the parts listed in this manual.

Before using Self Clean, remove the broiler pan, any food, utensils, and cookware from the oven, storage drawer or warming drawer (if equipped). Remove oven racks unless otherwise instructed.

Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE

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 reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

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

Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.

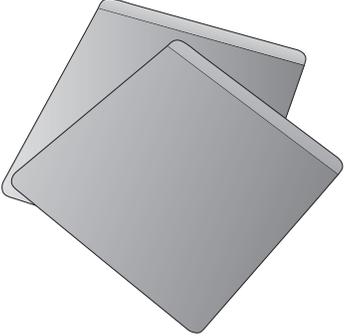
Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

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 cause cancer, birth defects, or other reproductive harms, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

COOKING RECOMMENDATIONS

Bakeware

The material of bakeware affects how evenly and quickly it transfers heat from the pan to the food.

Material	Attributes	Recommendation
<p>Shiny metal bakeware</p> 	<p>Shiny, aluminum, and non-coated bakeware is the best for even heating. It is suitable for all baked goods.</p>	<p>Recommended cooking temperatures and times are based on shiny metal bakeware.</p>
<p>Dark metal bakeware</p> 	<p>Dark bakeware cooks hotter than shiny bakeware.</p>	<p>Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using dark bakeware.</p>
<p>Glass bakeware</p> 	<p>Glass bakeware cooks hotter than shiny bakeware.</p> <p>Glass is convenient, as the same piece of bakeware can be used for cooking, serving, and storing food.</p>	<p>Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using glass bakeware.</p>
<p>Insulated bakeware</p> 	<p>Insulated bakeware cooks cooler than shiny bakeware.</p> <p>Insulated bakeware is designed for baking in gas ovens.</p>	<p>Increase the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using insulated bakeware.</p>

COOKING RECOMMENDATIONS

Cooking Conditions

Conditions in your kitchen can affect the performance of your appliance when cooking food.

Condition	Attributes	Recommendation
Aging cookware	As pans age and become discolored, cooking times may need to be reduced slightly.	If food is too dark or overcooked, use the minimum cook time in the recipe or packaging. If food is too light or undercooked, use the middle to maximum cook time in the recipe or packaging.
High altitude	Air is drier and air pressure is lower. Water boils at a lower temperature, and liquids evaporate faster. Foods may take longer to bake. Doughs may rise faster.	Adjust cooking temperature, cooking time, or recipes as needed. Increase amount of liquid in baking recipes. Increase cook time on cooktop. Cover dishes to reduce evaporation. Increase bake time or oven temperature. Reduce amount of baking soda or baking powder in recipe. Reduce rising time or punch down dough and allow it to rise twice.

Cooking Results

Small adjustments may fix a problem with food not being as done as you like or more done than you like.

Result	Recommendation
Food too light	Use the middle to maximum cook time recommended on packaging or recipe.
Food too dark	Use the minimum cook time recommended on packaging or recipe.

Cooking Tips

Use these additional tips to get the best results from your appliance.

Cooking	Tips
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in “Oven Control Features” on starting on page 12 . When using only one rack, place the rack so the food is in the center of the oven.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

COOKING RECOMMENDATIONS

Cooking	Tips
Broiling / Roasting	
Broiling pan	<p>For best results when broiling, use a broil pan with a broil pan insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoking. The broiler pan will catch grease spills, and the insert helps prevent grease splatters.</p> <p>If a broiler pan and insert are not supplied with this appliance, they may be purchased from Frigidaire.com.</p>

BEFORE SETTING OVEN CONTROLS

Oven Vent Location

The oven is vented as shown below. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. Do not block oven vent. Never close off the openings with aluminium foil or any other material. Steam or moisture may appear near the oven vent; this is normal.

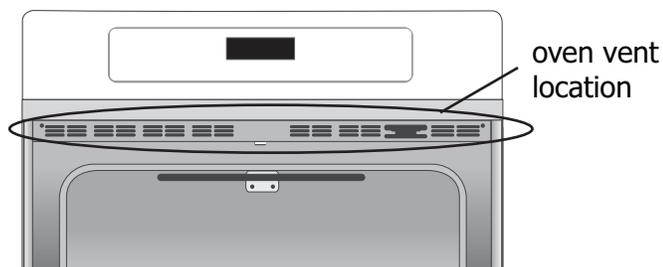


Figure 1: Do not block oven vent location

Note: Some models are equipped with a cooling fan that runs during the cooking process to cool internal electronic components. It is normal for this fan to continue to run for an extended period of time, even when the oven is off.

CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior and exterior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

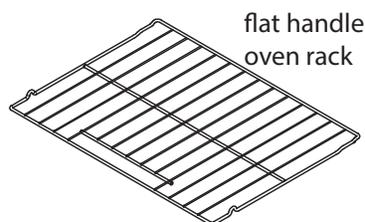
WARNING

Protective Liners — Do not use aluminum foil or any other materials to line the oven bottom, walls, racks or any part of the oven. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

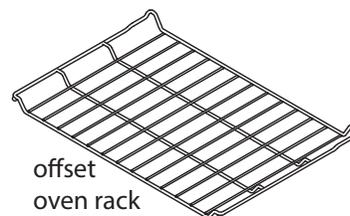
IMPORTANT

All oven racks should be removed before a Self Clean operation. Racks left in the oven during the high heat of the Self Clean function can easily discolor. The ability of the racks to easily slide in and out along the rack positions may also be affected.

Type of oven racks



flat handle
oven rack



offset
oven rack

Oven Rack Descriptions

- **Flat oven racks** (or the **flat handle** oven rack) may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.
- The **offset oven rack** (some models) provides additional step down positions from the standard flat rack design. The offset design positions the base of the rack about $\frac{1}{2}$ of a rack position lower than the flat rack and may be used in most oven rack positions.

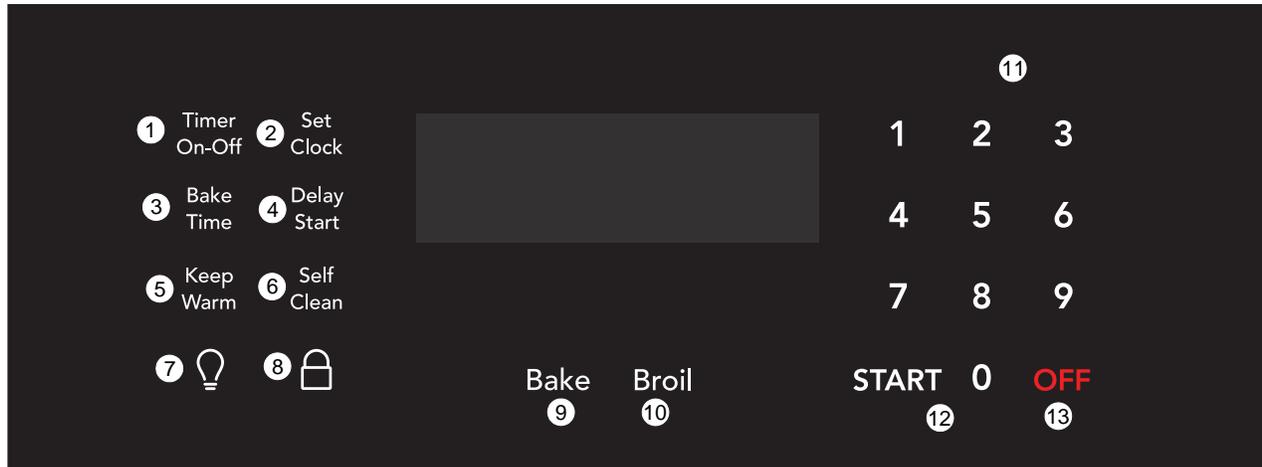
Removing, replacing, and arranging flat or offset oven racks

To arrange - Always arrange the oven racks when the oven is cool (prior to operating the oven).

To remove - Pull the oven rack straight forward until it reaches the stop position. Lift up front of oven rack slightly and slide out.

To replace - Place the oven rack on the rack guides on both sides of oven walls. Tilt the front of oven rack upward slightly and slide the oven rack back into place. Be sure oven racks are level before using.

SETTING OVEN CONTROLS



Oven Control Features

1. **Timer on-off** - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop any cooking function.
2. **Set Clock** - Use to set clock. Clock must be set before oven controls are operational..
3. **Bake Time** - Use to set length of baking time desired and for cooking to end automatically.
4. **Delay Start** - Add to Bake and Self Clean to program a Delay Start.
5. **Keep Warm** - Use to keep cooked foods at serving temperature of 170°F (77°C) for up to three hours.
6. **Self Clean** - Use to set self-clean cycle of 2, 3, or 4hrs.
7. **Oven Light** - Use to turn on internal light. Will turn on when the oven door is open.
8. **Oven Lock** - Use to lock oven door and oven controls.
9. **Bake** - Use to select Bake feature.
10. **Broil** - Use to set Broil feature for temperatures between 400°F(205°C) and 550°F(288°C).
11. **0 through 9 keys** - Use to set temperature and time.
12. **START** - Use to start most oven features and to set clock.
13. **OFF** - Use to clear any feature except the time of day and minute timer.

Time and Temperature Settings

All of the features listed below may be entered into the control. An entry acceptance beep will sound each time a control key is touched (the acceptance beep on the oven lockout key is delayed 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	Mode	Min.Temp. / Time	Max Temp. /Time
Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Broil		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Keep Warm		170°F (77°C)	3 hours
Timer		0:01 Min. 0:01 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Clock Time	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Delay Start	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min
Bake Time	12 Hr. 24 Hr.	0:01 Min 0:01 Min	11:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Self Clean		2 hours	4 hours

Note: An entry acceptance tone (1beep) will sound each time a key is touched (the oven lock key is delayed 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.

SETTING OVEN CONTROLS

Setting the Clock

The set clock control is used to set the clock. The clock may be set for 12 or 24 hours display operation. The clock is preset at the factory for 12 hour display. When the oven is first plugged in, or when the power supply to the oven has been interrupted, the timer in the display will flash.

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

1. Press **Set Clock**. **CLO** will appear in the display.
2. Press **1 3 0** on the keypad to set the time of day to 1:30. **CLO** will stay in the display.
3. Press **START**. **CLO** will disappear and the clock will start.

Setting Control for Silent Operation

Delay Start and **Self Clean** keys 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.

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

1. To set oven for normal or silent operation, press and hold **Delay Start**. -- -- will appear and **DELAY** will flash in the display. After 6 seconds **bEEP On** or **bEEP OFF** will appear in the display.
2. Press **Self Clean** to switch between normal sound operation and silent operation mode. The display will show either **bEEP On** or **bEEP OFF**. If **bEEP On** appears, the control will operate with normal sounds and beeps. If **bEEP OFF** appears, the control is in the silent operation mode.
3. Press **START** to accept the change or press **OFF** to reject the change.

Setting 12 or 24 Hour Time of Day Display

1. Press and hold **set clock** for 6 seconds. **CLO** will appear in the display.
2. Continue holding the key until **12Hr dAY** or **24Hr dAY** appears in the display and the control beeps once.
3. Press **Self Clean** to switch between the 12 and 24 hour time of day display. The display will show either **12Hr dAY** or **24Hr dAY**.
4. Press **START** to accept the change or press **OFF** to reject the change.
5. Reset the correct time as described in this section. If the 24 hour time of day mode was chosen, the clock will display time from 0:00 through 23:59 hours.

Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The **Timer On-Off** and **Self Clean** keys control the continuous bake or 12 hour energy saving features. The oven control has a factory preset 12 Hour Energy Saving feature that shuts off the oven if the oven control is left on for more than 12 hours. The oven can be programmed to override this feature for Continuous Baking.

To set the control for continuous bake or 12 hour energy saving:

1. Press and hold **Timer On-Off** for 5 seconds. **12Hr OFF** or **StAY On** will appear in the display and the control will beep once.
2. Press **Self Clean** to switch between the 12 hour energy saving and continuous bake features.
3. Press **START** to accept the change (display will return to time of day) or press **OFF** to reject the change.

12Hr OFF indicates the control is set for the 12 hour energy saving mode. **StAY On** indicates the control is set for the continuous bake feature.

SETTING OVEN CONTROLS

Temperature Display (Fahrenheit/Celsius)

The **Broil** and **Self Clean** keys control the Fahrenheit (°F) or Celsius (°C) temperature display modes. The oven control can be programmed to display temperatures in °F or °C. The oven is preset at the factory to display in °F.

To change display from °F to °C or °C to °F

1. To tell if the display is set for °F or °C, press **Broil** and hold for 6 seconds. **550°** will appear, **Broil** will flash in the display, and a beep will sound. If **F** appears, the display is set to show temperatures in °F. If **C** appears, the display is set to show temperatures in °C.
2. Press **Self Clean** to switch between °F or °C display modes. The display will show either **F** or **C**.
3. Press **START** to accept the change or press **OFF** to reject the change.

NOTE

The control will always beep at the end of a minute timer and will beep when a set temperature has been reached, even if the control is set to silent operation.

Setting the Timer

The **Timer On-Off** key controls the minute timer and serves as an extra timer and can be used during any of the other oven control functions.

To set the minute timer:

1. Press **Timer On-Off**. -- -- will appear and **timer** will flash in the display. Press the number keys to set the desired time.
2. Press **START**. The time will begin to count down and **Timer** will stay in the display. When the time expires, **End** and **Timer** will show in the display. The clock will beep three times every 30 seconds until **Timer On-Off** is pressed.
3. To cancel the minute timer before the set time expires, press **Timer On-Off**.

NOTE

If **START** is not pressed, the timer will return to the time of day after 25 seconds. The timer does not start or stop the cooking process.

Setting Oven Lockout Feature

The **lock icon** controls the oven lockout. When active, this feature automatically locks the oven door, preventing the oven from being turned on. It does not affect the clock, timer, or the interior oven lights.

To activate the oven lockout feature:

1. Press and hold the **lock icon** for 3 seconds.
2. After 3 seconds, **door Loc** will appear, a tone will sound, and the word **DOOR** and the lock icon will flash. Do not attempt to open the oven door while it is locking. This can ruin the door lock mechanism.
3. Once locked, **DOOR** and the lock icon will stop flashing and **Loc** remains visible in the display.

To reactivate normal oven operation:

1. Press and hold **lock icon** for 3 seconds.
2. After 3 seconds, **door Loc** will appear, a tone will sound, and the word **DOOR** and the lock icon will flash in the display until the oven door has completely unlocked.
3. The oven door can be opened and the oven controls becomes available when the <DOOR> item with a padlock icon disappears from the display.

Oven Light

The oven light will turn on automatically when the oven door is opened. The oven light may be turned on when the door is closed by using the oven light key on the control panel. The light will stay off until the door unlocks.

To toggle the oven lights on and off:

1. Press .
2. The interior oven lights are covered with a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use. To change the interior oven lights, see ["Replacing the oven light"](#) on [page 31](#).

SETTING OVEN CONTROLS

Setting Bake

The **Bake** function cooks the food with the heat that rises from the bottom of the oven. Heat and air circulate naturally in the oven. An audible reminder indicates that the cooking temperature is reached and to place the food in the oven.

The **Bake** function can be set at oven temperatures ranging from 77 to 288 ° C (170 to 550 ° F).

Baking Tips

- For best results when baking cakes using two oven racks, place racks in positions 2 and 4 (See [Figure 2](#)).
- When baking using two oven racks, position cookware as shown in [Figure 3](#).

CAUTION

Always wear mitts to use the oven. When cooking, the inside and outside of the oven, and grills become very hot; This can cause burns.

To set the bake temperature to 350°F:

1. Press **Bake**.
2. **350** will appear in the display.
3. Press **START**.

To turn off the oven at any time press OFF.

To change the bake temperature (example: changing from 375°F to 425°F) while baking:

1. Press **Bake**.
2. Press **4 2 5** to enter new temperature.
3. Press **START**.

To turn off the oven at any time press **OFF**.

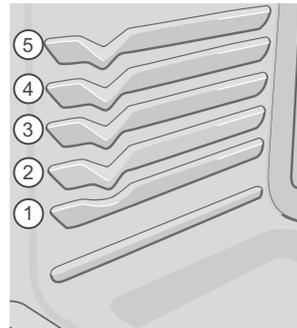


Figure 2: Rack positions

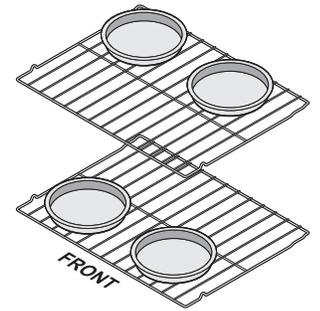


Figure 3: Pan spacing

SETTING OVEN CONTROLS

Setting Bake Time

Use Bake Time when setting the oven to cook for a specific length of time and shut off automatically when the time is complete.

When cooking time ends, the oven will shut off and will beep. This feature can be used with Bake, convection bake, convection roast, and slow cook modes.

To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically (example: Bake at 350°F for 30 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 then oven.
3. Press **Bake. 350** will appear in the display.
4. Press **START**. The actual oven temperature will appear in the display.
5. Press **Bake Time. -- --** will appear in the display.
6. Enter the desired baking time by pressing **3 0**.
7. Press **START**. Once the timed Bake feature has started, the current time of day will appear in the display.

Press **OFF** when baking has finished or at any time to cancel the Bake Time feature. A bake time of **0** minute can also be entered to cancel the Bake Time feature and keep the oven in its current cooking mode. When the timed bake finishes:

1. **End** and the time of day will show in display. The oven will shut off automatically.
2. The control will beep three times. The control will continue to beep three times every 30 seconds until **OFF** is pressed.

NOTE

Baking time can be set for any amount of time between 1 minute to 11hrs and 59 minutes. The time remaining can be shown in the timer section of the display by pressing **Bake Time** at any moment of the cooking.

Once Bake Time has started baking, a beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.

Setting Delay Start

CAUTION

Food Poisoning Hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. 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 finished cooking. Always wear oven mitts when using the oven.

Bake, Bake Time, and Delay Start keys control the delayed start feature. The automatic timer of delayed start will turn the oven on and off at the time you select in advance.

To program the oven for a delayed start time with the Bake function. (example: baking at 375°F for 30 minutes, starting at 5:30):

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack and place the food in the oven.
3. Press **Bake. 350** will appear in the display.
4. Enter the temperature pressing **3 7 5**.
5. Press **START**. The actual oven temperature will appear in the display.
6. Press **Bake Time** and enter **3 0** using numeric keys.
7. Press **START**.
8. Press **Delay Start**.
9. Enter the desired start time by pressing **5 3 0**.
10. Press **START**.

When a delayed baking function starts, the set oven temperature will appear. **Delay, Bake,** and the current time of day will appear in the display. When the desired start time is reached, the actual oven temperature appears in display and **delay** disappears. Oven starts to bake at the previously selected temperature

SETTING OVEN CONTROLS

Setting Broil

Broiling is direct heat cooking and will produce some smoke. If smoke is excessive, place food further away from the element. Watch food to prevent burning.

When broiling, always remember to arrange the oven racks while oven is still cool. Broil with oven door closed.

For optimum browning, preheat the broil element for 2 minutes. Broil one side until the food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve

The **Broil** key controls the broil feature. An optional broiler pan and broiler pan insert used together allow grease to drain away from the high heat of the oven broiler. The oven can be programmed to broil at any temperature from 400°F to 550°F with a default temperature of 550°F.

WARNING

Always wear oven mitts when broiling. Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

Do not use the pan without the insert. Do not cover the insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.

To set a broil of 500°F:

1. Place the broiler pan insert on the broiler pan and place the food on the broiler pan insert. Do not use the broiler pan without the insert. The exposed grease could ignite.
2. Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack.
3. Press **Broil**. **550** will appear in the display.
4. Press **5 0 0**. If a lower Broil temperature is desired (minimum broil temperature setting is 400°F), press the desired temperature before continuing to Step 5.
5. Press **START**. The oven will begin to broil. **500°** will appear in the display. Preheat for 2 minutes before broiling. Broil with oven door closed.
6. Center the broiler pan directly under the broiler element. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
7. To stop broiling, press **OFF**.

NOTE

If a broiler pan and insert are not supplied with this appliance they may be purchased from frigidaire.com.

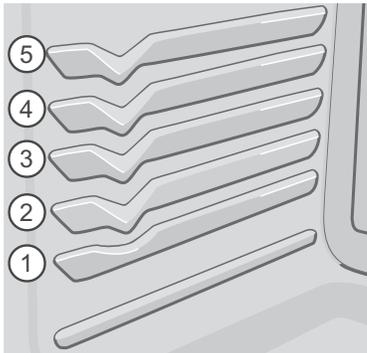


Figure 4: Rack positions

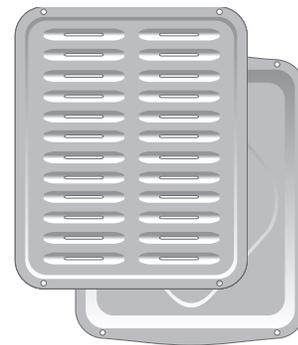


Figure 5: Broil pan and insert

SETTING OVEN CONTROLS

Table 1: Broil recommendations

Food item	Rack Position	Temp	Cook time in minutes		Internal Temperature	Doneness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	4 or 5	HI(550°F)	6:00	5:00	135°F (57°C)	Rare**
Steak 1" thick	4 or 5	HI(550°F)	7:00	5:00	145°F (63°C)	Medium-well
Steak 1" thick	4 or 5	HI(550°F)	8:00	7:00	170°F (77°C)	Well
Pork Chops 3/4 "thick	4	HI(550°F)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Chicken - Bone In	4	LO(400°F)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken Boneless	5	LO(400°F)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Fish	5	HI(550°F)	13:00	--	170°F (77°C)	Well
Shrimp	4	HI(550°F)	5:00	--	170°F (77°C)	Well
Hamburger 1" thick	5	HI(550°F)	6:00	5:00	135°F (57°C)	Rare**
Hamburger 1" thick	5	HI(550°F)	9:00	7:00	145°F (63°C)	Medium
Hamburger 1" thick	5	HI(550°F)	10:00	8:00	170°F (77°C)	Well

The U.S. Department of Agriculture states, "**Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C). All cook times shown are after 2 minutes of preheating.

SETTING OVEN CONTROLS

Setting Keep Warm

Keep Warm is best for keeping oven baked foods warm for serving after cooking has finished. The **Keep Warm** key turns on the Keep Warm feature, will maintain an oven temperature of 170°F (77°C), and will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking.

To set Keep Warm:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press **Keep Warm**. “**HLd**” will appear in the display.
3. Press **START**. If **start** is not touched within 25 seconds the request to turn on the Keep Warm feature will be canceled.
4. To turn off the Keep Warm feature at any time, press **OFF**.

To set Keep Warm to turn on automatically:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven. Set the oven properly for Bake Time or Delay Start. For Delay Start instructions, see [page 16](#). For Bake Time instructions, see [page 18](#).
2. Press **Keep Warm**. If no key is touched within 25 seconds, the request to turn on the warm feature will be cancelled.
3. Press **START**. **HLd** will disappear and the temperature will be displayed. The warm mode is set to turn on automatically after timed bake has finished.
4. To turn the warm feature off at any time, press **OFF**.

Important: After 3 hours, the Keep Warm feature will shut the oven off. The Keep Warm feature may be used without any other cooking operations or can be set to turn on automatically after a Bake Time or Delay Start

Adjusting Oven Temperature

The temperature in the oven is pre-set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is cooking too hot or too cool for the temperature you select, you can adjust the actual oven temperature to be more or less than what is displayed.

Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

Do not use oven thermometers such as those found in grocery stores. The temperatures can vary as much as 20 to 40 degrees.

To adjust the oven temperature higher:

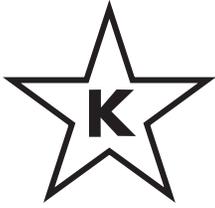
1. Press **Bake** for 6 seconds. **UPO 0** will appear in the display.
2. To increase the temperature, use the number keys to enter the desired change. For 20°F, press **2 0**. To set the oven for -20 °, press **Self Clean** to toggle between **+** and **-**.
3. Press **START** to accept the temperature change and the display will return to the time of day.

Oven temperature adjustments do not affect Broil, Self Clean or Keep Warm functions.

The oven temperature settings can be made even if your oven displays temperatures in ° C (Celsius). Maximum and minimum settings in Celsius range from plus (+) 19 ° C to minus (-) 19 ° C.

SETTING OVEN CONTROLS

Setting the Sabbath Feature (For use on the Jewish Sabbath and Holidays)



The **Bake Time** and **Delay Start** keys are used to set the Sabbath feature.

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>.

The Sabbath feature may only be used with the Bake function. Once the oven is properly set using Bake with the Sabbath feature active, the oven will remain on until cancelled. The Sabbath feature overrides the factory preset 12 hour energy saving feature.

If the oven light is needed during the Sabbath, press **Oven light** 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

It is advised to not activate any cooking function other than Bake while the Sabbath feature is active.

To program the oven to begin baking immediately and activate the Sabbath feature (example: baking at 350°F):

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Place the food in the oven. Press **Bake**. **350°** appears in the display. Press **START**. The actual oven temperature appears in the display.
3. If you desire to set the oven control for a Bake Time or delayed Bake Time, do so at this time. If not, skip this step and continue to Step 5. For Delay Start instructions, see [page 16](#). For Bake Time instructions, see [page 18](#). Remember the oven will turn off after using Bake Time or Delay Start and may only be used once during the Sabbath/Jewish holidays. The maximum bake time is 5 hours and 59 minutes.
4. The oven will turn on and begin heating.

5. Press and hold both the **Bake Time** and **Delay Start** keys for at least 3 seconds. **SAb** will appear in the display. 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.
6. The oven may be turned off at any time by first pressing **OFF** (this will turn the oven off only).
7. To turn off the Sabbath feature, press and hold both the **Bake Time** and **Delay Start** keys for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display.

📌 NOTE

You may change the oven temperature once baking has started by pressing **Bake** and the numeric keys for the new temperature. For example, to change from 350°F to 425°F, press **4 2 5**. Then, press **START** twice.

Only the following controls will function after setting the Sabbath feature: numeric keypad, Bake, START, and off. All other features will not function once the Sabbath feature is properly activated.

The display will not show temperature changes or sound any audible tones when the oven is set with the Sabbath feature

Power failure while using Sabbath feature:

Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, **SF** (Sabbath Failure) will be displayed, and the oven will not turn back on automatically. If your food was nearly fully cooked, you may allow the trapped heat in the oven to finish the cooking process. Otherwise, you should remove the food when the power failure occurs because you may only start the oven once during the Sabbath/Jewish holidays.

After the Sabbath observance turn off the Sabbath feature. Press and hold both the **Bake Time** and **Delay Start** keys for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display and the oven may be used with all normal functions.

SETTING OVEN CONTROLS

Self Cleaning

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above normal cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth. Self clean may be programmed for 2 to 4 hours depending on the need for deep cleaning.

Important: Please read all safety instructions and statements before starting self clean.

CAUTION

To avoid possible burns, use care when opening the oven door after the clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

Do not leave small children unattended near the appliance during a clean cycle; the range may become very hot to the touch.

Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil. Doing so will block 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).

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

Do not force the oven door open. This can damage the automatic door locking system.



Figure 6: Clean around the oven door gasket

Important:

- Do not use oven cleaners or protective coatings in or around any part of the oven interior. Do not clean the oven door gasket. Take care not to rub, damage, or remove the gasket or use any cleaning substances on the oven door gasket (See [Figure 6](#)). Doing so could cause damage and reduce the efficiency of the oven's performance.
- Clean any soil from the oven frame, door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom with soap and water (See [Figure 6](#)). These areas heat sufficiently to burn soil on.
- Remove any excessive spills from the oven cavity before starting the self-cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spills 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.
- Do not use aluminum foil or liners in the oven. These items are not made to withstand the very high temperatures of a self-clean cycle and will melt.
- Remove all oven racks and accessories. If oven racks are not removed before a self-clean, they will lose their special coating and will no longer slide in and out of the oven cavity effortlessly.
- Oven racks accidentally left in the oven during Self Clean may be wiped down after cooling with a high-temperature cooking oil to lubricate them.
- Do not attempt to open the oven door while it is locking. This can ruin the door lock mechanism. Wait a full 15 seconds until the door lock icon stops flashing before opening the door

SETTING OVEN CONTROLS

Setting Self-Clean Cycle Duration

The **Self Clean** key controls the self-cleaning feature. If you are planning to use the oven directly after a self-clean cycle remember to allow time for the oven to cool down and the oven door to unlock. This normally takes about one hour. A 3 hour self-clean cycle will actually take about 4 hours to complete.

It is recommended to use a 2 hour self-clean cycle for light soils, a 3 hour cycle for average soils, and a 4 hour cycle for heavy soils.

To set the controls for a 3 hour self-cleaning cycle to start immediately and shut off automatically:

1. Be sure the clock is set with the correct time of day and the oven door is closed.
2. Press **Self Clean**. **CLn** and **3:00 HR** will show in the display. The control will automatically clean for a 3 hour period (default self-cleaning cycle time).
3. Press **START**. **door Loc** will appear, a beep will sound, and the word **DOOR** and the (**lock icon**) will flash; **CLn** will remain on in the display.
4. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Once the door is locked, the **DOOR** indicator light and lock icon will stop flashing and remain on, and the oven icon will appear in the display. Allow about 15 seconds for the oven door to lock completely.

When the self-clean cycle is completed:

1. **HOT** will appear in the display. The time of day, the word **DOOR**, and the lock icon will remain in the display.
2. Once the oven has cooled for approximately 1 hour, **door OPn** will appear, and the word **DOOR** and the lock icon will flash until the door unlocks. The door can be opened, and the display will show the time of day.

To stop or Interrupt 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 **OFF**.
2. The oven door can only be opened after the oven has cooled down for about 1 HOUR. **door OPn** will appear, and the word **DOOR** and the lock icon will flash until the door is unlocked. The oven door can then be opened, and the timer will revert back to the time of day.

The **Self Clean** and **Delay Start** keys control the delayed self-clean operation. The automatic timer will turn the oven on and off at the time you select in advance.

To set the control for the self-cleaning cycle to start at a delayed time and shut off automatically (example: 3 hour self-clean cycle to start at 4:30):

1. Be sure the clock is set with the correct time of day and the oven door is closed.
2. Press **Self Clean**. **CLn** and **3:00 HR** will show in the display. The control will automatically clean for a 3 hour period. If a 2 or 4 hour clean time is desired, press **Self Clean** multiple times to toggle between 2, 3, or 4 hours.
3. Press **START**. **door Loc** will appear, a beep will sound, and the word **DOOR** and the lock icon will flash. The letters **CLn** will remain on in the display.
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 word **DOOR** and the lock icon indicator light will quit flashing and remain on.
5. Press **delay START**. Enter the desired start time using the number keys **4 3 0**.
6. Press **START**. **DELAY**, **DOOR**, and the lock icon will remain on.
7. The control will start the self-cleaning at the set start time for the period of time previously selected. At that time, the icon **DELAY** will go out; **CLn** and oven icon will appear in the display.

When the self-clean cycle is completed:

1. **HOT** will appear in the display. The time of day, the word **DOOR**, and the lock icon will remain in the display.
2. When oven cools approximately 1 HOUR, **door OPn** will appear, and the word **DOOR** and the lock icon will flash until the door is unlocked. The oven door can then be opened, and the timer will revert back to the time of day.

CARE AND CLEANING

Cleaning Various Parts of Your Oven

Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned off and the oven is cool. Remove spills and any heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the number of major cleaning later.

CAUTION

- Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.
- If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

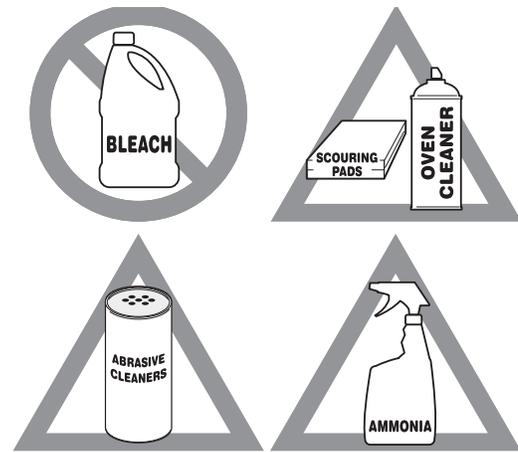


Figure 7: Use cleaners with caution

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Aluminum and vinyl	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth.
Painted and plastic control knobs Painted body parts Painted decorative trims	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth. Glass cleaners may be used, but do not apply directly to surface; spray onto cloth and wipe.
Control panel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they will damage the finish.
Control knobs	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove control knobs: turn to the OFF position, grasp firmly, and pull off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the OFF markings and push the knobs into place.
Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use cleaners containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia.
Smudge Proof™ Stainless Steel Black Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaner, stainless steel cleaner, or cleaner containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. These cleaners may damage the finish.
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy, non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or future heating could damage the porcelain. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on porcelain surfaces. These spills may cause a dull spot even after cleaning.

CARE AND CLEANING

Self-cleaning oven interior

Before setting a self-clean cycle, clean soils from the oven frame, areas outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. See [“Self Clean”](#) on [page 23](#).

Oven door

Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. Glass cleaner may be used on the outside glass of the door. Ceramic smoothtop cleaner or polish may be used on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners 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.

Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove this gasket.

CARE AND CLEANING

General Cleaning

Refer to the table at the beginning of this chapter for more information about cleaning specific parts of the oven.

CAUTION

Before manually cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned off and the oven is cool. The oven may be hot and can cause burns.

Remove all racks and accessories from the oven before cleaning.

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

Follow these cleaning precautions:

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

Remove soils using hot, soapy water. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning. Remove spillovers and heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the effort required for major cleaning later.

Boiler Pan Cleaning Tips

To prevent grease from baking on, remove the broiler pan from the oven as soon as cooking is completed. Use oven mitts because the broiler pan is extremely hot. Pour off grease. Soak the pan in hot, soapy water.

Clean the broiler pan as soon as possible after each use. If necessary, use soap-filled steel wool pads. Heavy scouring may scratch the grid.

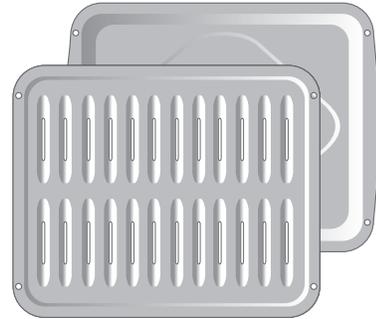


Figure 8: Broiler pan with insert

CARE AND CLEANING

Aluminum Foil, Aluminum Utensils, and Oven Liners

⚠ WARNING

Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

Protective liners—Do not use aluminum foil to line the oven bottom. The high heat of the oven can melt these materials to the oven cavity and ruin the oven. These types of materials can also reduce the effectiveness of the air circulation in the oven and produce poor baking results. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

- 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.
- Oven racks - Do not use aluminum foil to cover the oven racks. Using a liner in the oven restricts the heat and air flow needed to obtain the best possible cooking results for any oven.

Replacing the Oven Light

⚠ CAUTION

Be sure the oven is unplugged and all parts are cool before replacing the oven light.

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity and is covered by a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use (Figure 9).

To replace the oven interior light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Remove interior oven light shield by turning a quarter turn counter-clockwise.
3. Replace bulb with a new T-4 type Halogen 25 watt appliance bulb.

📌 NOTE

Wear a cotton glove or use a paper towel when installing a new bulb. Do not touch the new bulb with your fingers when replacing. This will shorten the life of the bulb.

4. Replace glass oven light shield by rotating clockwise.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).
6. Be sure to reset the time of day on the clock

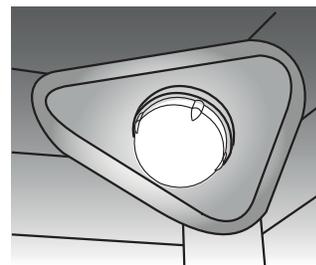


Figure 9: Wall oven Halogen light

Removing and Replacing the Oven Door

→ IMPORTANT

Special door care instructions - The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

Most oven doors contain glass that can break. Do not close the oven door until all the oven racks are positioned correctly in the cavity. Do not hit the glass with bakeware or any other objects. Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

To remove the oven door:

1. Open oven door completely, horizontal with floor.
2. Pull up the lock located on each hinge support toward front of the oven until the lock stops. You may have to apply a little upward pressure on the lock to pull it up (Figure 11 and Figure 12).
3. Grasp the door by the sides, and close the door until the door frame makes contact with the unlocked hinges.
4. Pull the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the appliance to completely disengage the hinge levers (Figure 13).

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure 13).
2. Hold the oven door at the same angle as the removal position. Carefully insert the hinge levers into the oven frame until you feel the hinge levers are seated into the hinge notches. The hinge arms must be fully seated into the hinge notches before the oven door can be fully opened. (Figure 13).
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (Figure 10).
4. Push the door hinge locks up toward and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (Figure 11).
5. Close the oven door.

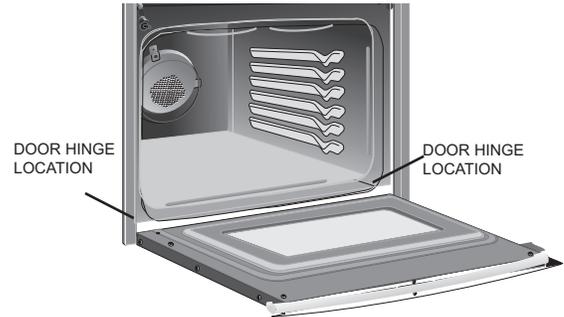


Figure 10: Door hinge location

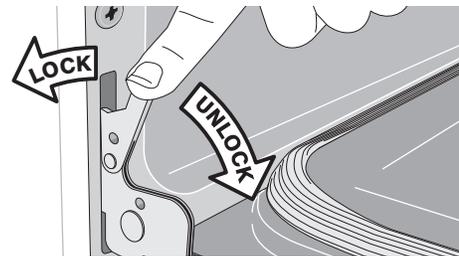


Figure 11: Door hinge locked

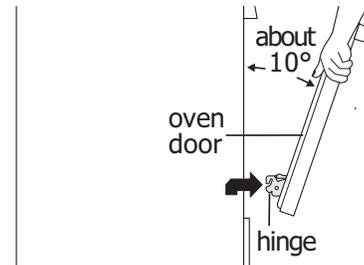


Figure 12: Unlocking door hinge

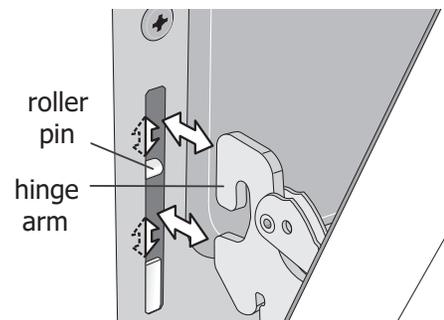


Figure 13: Remove door position

BEFORE YOU CALL

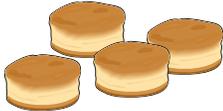
Solutions to Common Baking Problems

For best cooking results, fully preheat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc.

There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

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

Baking Problems and Solutions Chart

Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cookies and biscuits put into oven before the preheating time is completed. • Oven rack is overcrowded. • Dark pans absorb heat too fast. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven, • Choose pan sizes that will permit 2 to 4 inches (5.1 to 10.2 cm) space on all sides when placed in the oven. • Use a medium weight baking sheet.
Cakes too dark on top or bottom. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cakes put in oven before preheating time is completed. • Rack position too high or too low. • Oven too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven. • Use proper rack position for baking needs. • Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.
Cakes not done in center. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too hot. • Incorrect pan size. • Pan not centered in oven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended. • Use pan size suggested in recipe. • Use proper rack position and place pan to allow for 2 to 4 inches (5.1 cm to 10.2 cm) space on all sides of pan.
Cakes not level. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not level. • Pan too close to oven wall or rack overcrowded. • Pan warped. • Oven light left on while baking. 	<ul style="list-style-type: none"> • Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the oven. • Be sure to allow 2" to 4" (5.1 cm to 10.2 cm) of clearance on all sides of each pan in the oven. • Do not use pans that are dented or warped. • Leave oven light off while baking.
Foods not done when cooking time is over. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too cool. • Oven overcrowded. • Oven door opened too frequently. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set oven temperature 25°F (13°C) higher than suggested and bake for the recommended time. • Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. • Open oven door only after shortest recommended baking time.

BEFORE YOU CALL

Before you call for service, review the following list. It may save you time and expense.

Possible solutions are provided with the problem listed:

Problem	Solution
Oven control panel beeps and displays error codes	<ul style="list-style-type: none">• Oven control has detected a fault or error condition. When this occurs an E or F will show in the display.• Turn both oven selectors to the OFF position; Activate a Bake or Broil using both the oven mode and temperature selectors.• If the F or E code error repeats, turn off power to appliance, wait 5 minutes and then repower appliance. Set clock with correct time of day.• Try Bake or Broil function again. If a fault code appear again, turn both oven selectors to the OFF position to clear the error code and contact your servicer.
Poor baking results	<ul style="list-style-type: none">• Many factors effect baking results.• Use proper oven rack position.• Center food in the oven and space pans to allow air to circulate.• Preheat oven to the set temperature before placing food in the oven.• Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. See "Adjusting Oven Temperature" on page 19 if you feel the oven is too hot or cold.
Appliance is not level	<ul style="list-style-type: none">• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack to check if oven has been properly installed.• Kitchen cabinet alignment may make oven appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.• If cabinets are not square or are built in too tightly, contact builder or installer to make appliance accessible.
Cannot move appliance easily Appliance must be accessible for service	<ul style="list-style-type: none">• Cabinets not square or are built in too tightly.• Contact builder or installer to make appliance accessible.
Appliance does not operate	<ul style="list-style-type: none">• Electrical power outage. Check house lights to be sure.• Call your local electric company for service outage information.• Service wiring is incomplete. Call 1-800-944-9044 for assistance.
Flames inside oven or smoking from oven vent	<ul style="list-style-type: none">• Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting oven.• If flames or excessive smoke are present when broiling, see "Setting Broil" on page 17.
Oven does not operate.	<ul style="list-style-type: none">• The time of day is not set. The oven clock must first be set in order to operate the oven. See "Setting the Clock" on page 13.• Be sure oven controls are set properly. See "Oven Control Features" beginning on page 12 and review instructions for the desired cooking function in this manual.

BEFORE YOU CALL

Oven smokes excessively when broiling.	<ul style="list-style-type: none">• Incorrect setting. See “Setting Broil” on page 17.• Meat too close to the broil element. Reposition rack to provide proper clearance between the meat and broil element. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.• Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven racks discolored or do not slide easily.	<ul style="list-style-type: none">• Clean by using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven..
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none">• Be sure the oven light is secure in the socket. “See “Replacing the Oven Light” on page 26.
Fan noise occurring after the oven is turned off	<ul style="list-style-type: none">• Some models are equipped with a cooling fan that runs during the cooking process to cool internal electronic components. It is normal for this fan to continue to run for an extended period of time, even when the oven has been turned off.

WARRANTY

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



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

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre Cuisinière Électrique

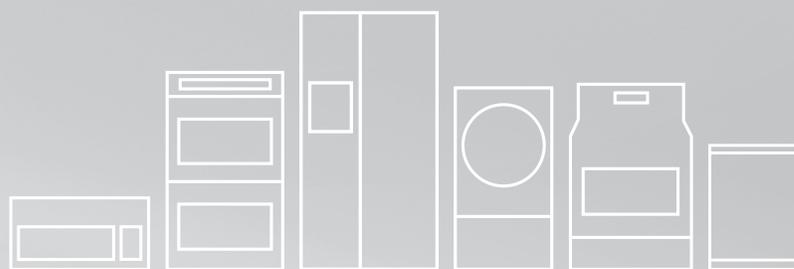


TABLE OF CONTENTS

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

A00538204 Rev A (June 2017)

PRODUCT RECORD AND REGISTRATION

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

Des questions?

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

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

Merci d'avoir choisi Frigidaire.

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

Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à l'adresse www.frigidaire.com

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

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien

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

Si vous avez reçu un four endommagé...

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

Économisez temps et argent.

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

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

Enregistrement du produit

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

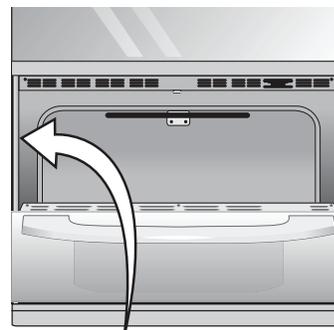
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat : _____

Numéro de modèle Frigidaire : _____

Numéro de série Frigidaire : _____

Emplacement du numéro de série



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

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

DÉFINITIONS

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

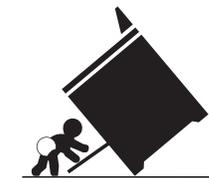
IMPORTANT

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

REMARQUES

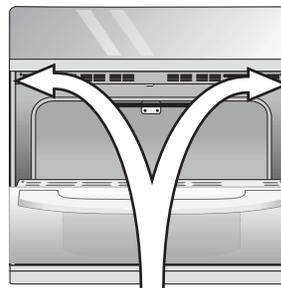
Indique une courte référence informelle. Sert généralement à rafraîchir la mémoire ou pour une utilisation ultérieure.

AVERTISSEMENT



Risque de basculement

- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.**
- **Installez le dispositif anti-renversement sur la cuisinière et/ou la structure selon les instructions d'installation.**
- **Assurez-vous d'enclencher de nouveau le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.**
- **Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.**
- **Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.**



Trous de montage du dispositif anti-renversement

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

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

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

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

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

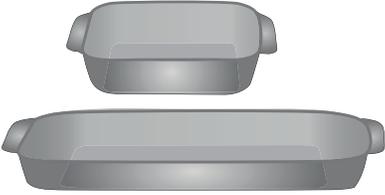
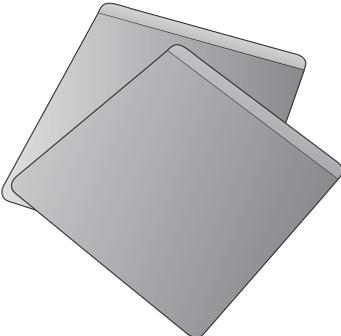
Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de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

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

CONSEILS DE CUISSON

Ustensiles de pâtisserie

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

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

Conditions de cuisson

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

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

Résultats de cuisson

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

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

Trucs de cuisson

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

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

CONSEILS DE CUISSON

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

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

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

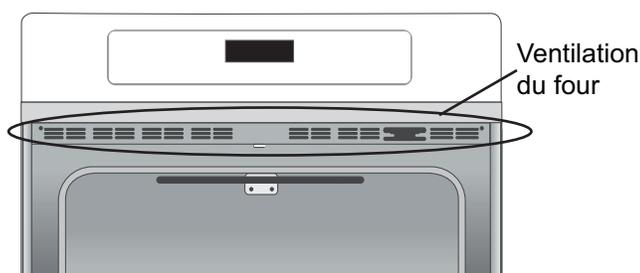


Figure 1 : Ne bloquez pas l'évent du four

⚠ ATTENTION

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

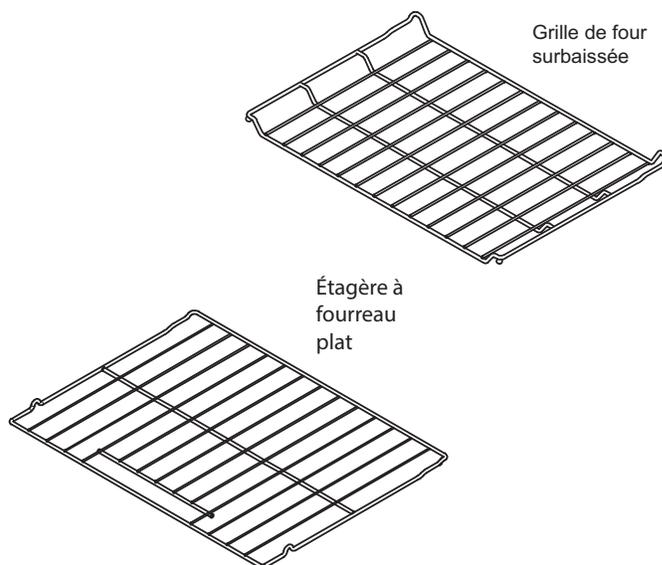
⚠ AVERTISSEMENT

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

➡ IMPORTANT

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

Types de grilles de four



Descriptions des grilles de four

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

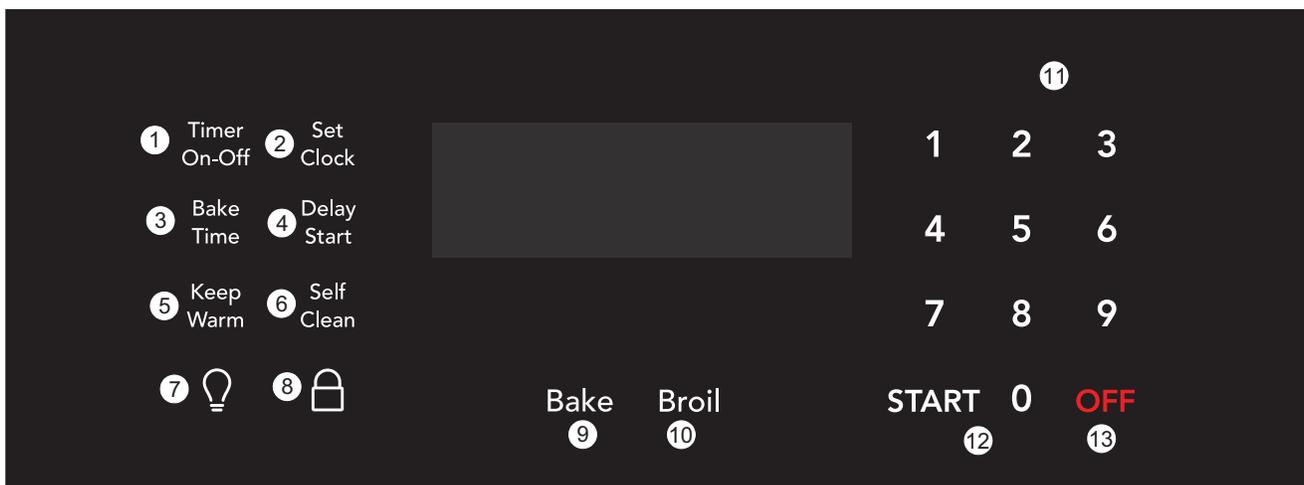
Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou surbaissées

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

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

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR



Fonctions du contrôleur de four

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

Paramètres de temps et de température:

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

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

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de l'horloge

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

Pour régler l'horloge à 1:30:

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

Commande de four sonore ou silencieuse

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

Pour définir pour le mode sonore ou silencieux:

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

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

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

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

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

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

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

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Basculer l'affichage des degrés Fahrenheit vers Celsius

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

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

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



REMARQUES

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

Réglage de la minuterie

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

Pour régler la minuterie pour 5 minutes:

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

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



REMARQUES

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

Réglage du verrouillage en marche du four

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

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

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

Pour désactiver le verrouillage du four:

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

Éclairage du four

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

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

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction < Bake > (cuire)

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

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

Trucs de cuisson

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

ATTENTION

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

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

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

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

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

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

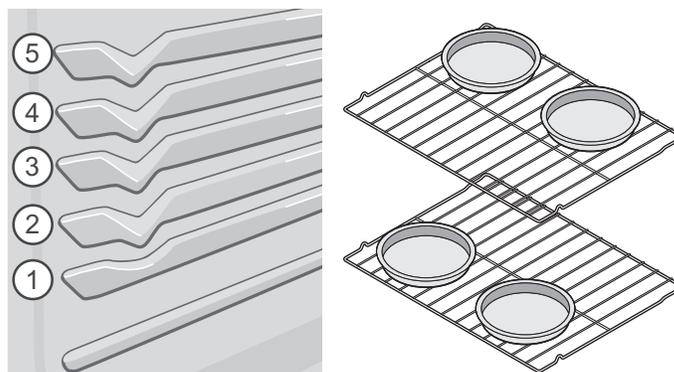


Figure 2 : Emplacement des grilles et des plats de cuisson

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

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

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

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

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

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

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



REMARQUES

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

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

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction < Broil > (griller)

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

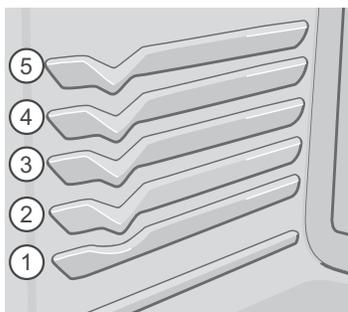


Figure 3 : Position des grilles

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

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

REMARQUES

Si une grille et un insert ne sont pas fournis avec cet appareil, ils peuvent être achetés auprès de fridaire.com.

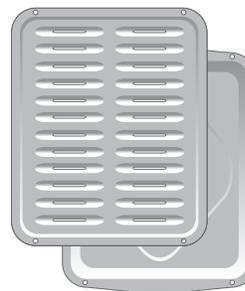


Figure 4 : Espacement des plats

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

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

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

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

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Maintenir au chaud < Keep Warm >

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

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

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

Pour configurer Keep Warm pour allumer automatiquement:

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

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

Réglage de la température du four

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

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

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

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

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

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

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

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

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



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

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

→ IMPORTANT

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

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

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

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



REMARQUE

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

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

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

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

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

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

< Self Clean > (autonettoyage)

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

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

! ATTENTION

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

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

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

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

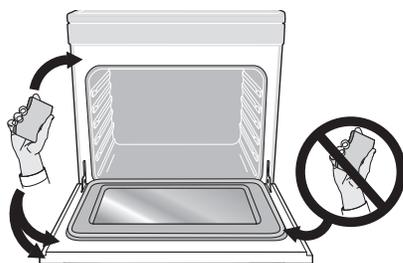


Figure 5 : Zones à nettoyer et les zones à éviter (joint)

Remarques importantes :

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

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la durée de l'autonettoyage

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

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

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

Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé:

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

Arrêter ou interrompre un cycle autonettoyant:

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

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

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

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

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

Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé:

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

Nettoyage de différentes parties du four

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

ATTENTION

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

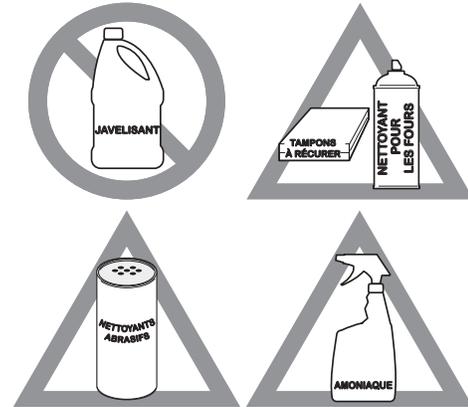


Figure 6 : Utiliser les produits nettoyants avec prudence

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

ENTERTAIN ET NETTOYAGE

Revêtement de porte
en porcelaine

Composants en porcelaine

Rincer à l'eau claire avec un linge doux. Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprime la plupart des taches. Rincer avec une solution à base de 50 % d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Essuyer tous les nettoyants; la porcelaine peut être endommagée lors de la prochaine cuisson. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.

Four autonettoyant

Avant de programmer un cycle d'autonettoyage, nettoyer toute la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Voir "[< Self Clean > \(autonettoyage\)](#)" à la [page 21](#).

Porte du four

Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur des événements de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.

Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas froter, endommager ou arracher le joint de porte du four.

Nettoyage général

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

ATTENTION

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

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

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

Respectez les précautions suivantes relatives au nettoyage :

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

Enlevez la saleté à l'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas la nourriture renversée contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage. Nettoyez rapidement les débordements et la saleté épaisse. Le nettoyage régulier réduit les efforts requis par d'éventuels grands nettoyages.

Astuces de nettoyage pour la lèchefrite

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

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

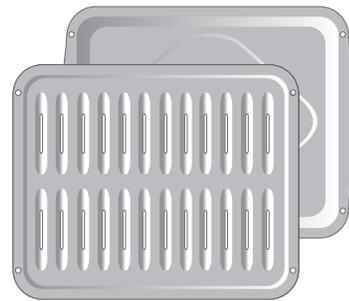


Figure 7: Lèchefrite et grille

ENTERTAIN ET NETTOYAGE

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

AVERTISSEMENT

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

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

Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION

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

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

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

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

REMARQUES

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

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

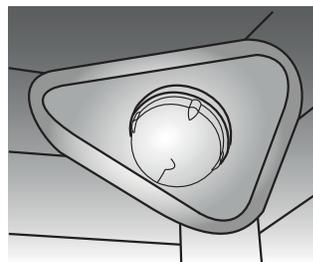


Figure 8: Ampoule halogène du four encastré

Retrait et remise en place de la porte du four

➔ IMPORTANT

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

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

Pour retirer la porte du four :

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

Pour remettre la porte du four :

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

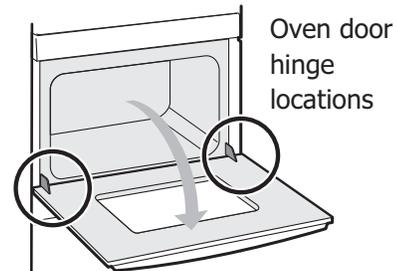


Figure 9: Emplacement des charnières de la porte

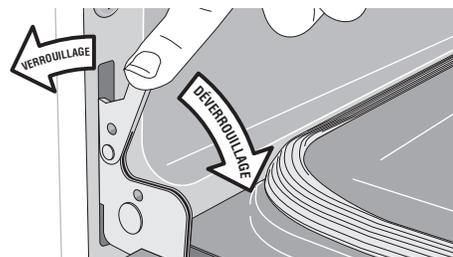


Figure 10: Charnière de porte en position verrouillée

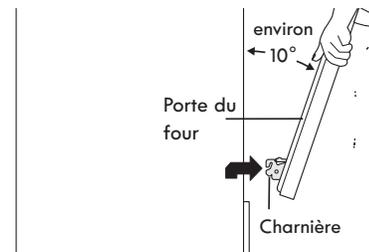


Figure 11: Déverrouillage de la charnière de porte

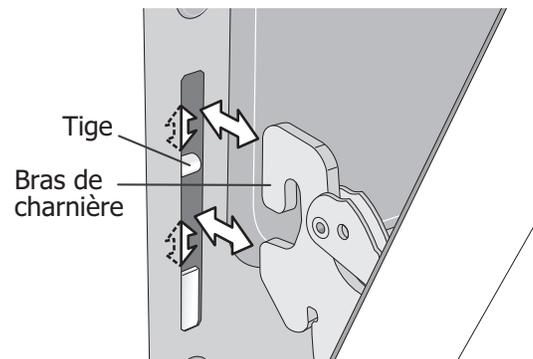


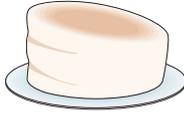
Figure 12: Position de retrait de la porte

AVANT D'APPELER

Solutions aux problèmes de cuisson courants

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

Tableau des problèmes et solutions de cuisson au four

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

Solutions aux problèmes courants

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

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

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

AVANT D'APPELER

Le four ne fonctionne pas.

- L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit être réglée avant d'utiliser le four. Voir « [Réglage de l'horloge](#) » à la [page 13](#).
- Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées. Reportez-vous à la section « [Fonctions du contrôleur de four](#) » commençant à la [page 12](#) et consultez les instructions du manuel concernant la fonction de cuisson de votre choix.

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

- Réglage incorrect. Consultez « [Réglage de la fonction < Broil > \(griller\)](#) » à la [page 17](#).
- Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et l'élément du grill. Enlevez l'excédent de gras sur la viande. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.
- La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoqueront une fumée excessive.

Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.

- Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.

L'éclairage du four ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Voir « [Remplacement de l'ampoule du four](#) » à la [page 25](#).

Bruit de ventilateur qui se produit après l'arrêt du four

- Certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement qui est en marche lors de la cuisson pour refroidir les composants électroniques internes. Il est normal que ce ventilateur continue à fonctionner pendant une longue période, même si le four est éteint.

GARANTIE

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous devez faire appel au service après-vente

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

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

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



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