

EN User Manual Electric Range	2
FR Manuel d'utilisation Cuisinière électrique	24



Welcome to our family

Thank you for bringing Frigidaire into your home! We see your purchase as the beginning of a long relationship together. This manual is your resource for the use and care of your product. Please read it before using your appliance. Keep it handy for quick reference. If something doesn't seem right, the troubleshooting section will help you with common issues. FAQ, helpful tips and videos, cleaning products, and kitchen and home accessories are available at <http://www.frigidaire.com>. We are here for you! Visit our website, chat with an agent, or call us if you need help. We may be able to help you avoid a service visit. If you do need service, we can get that started for you. Let's make it official! Be sure to register your product.

CONTENTS

1. IMPORTANT SAFETY INFORMATION.....	2
2. COOKING RECOMMENDATIONS.....	5
3. BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS.....	7
4. SETTING SURFACE CONTROLS.....	8
5. BEFORE USING THE OVEN.....	9
6. SETTING OVEN CONTROLS.....	10
7. CARE AND CLEANING.....	18
8. TROUBLESHOOTING.....	21
9. LIMITED WARRANTY.....	22
10. QUEBEC RIGHT TO REPAIR.....	23

1. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

1.1 Keep a record for quick reference

Model number

.....

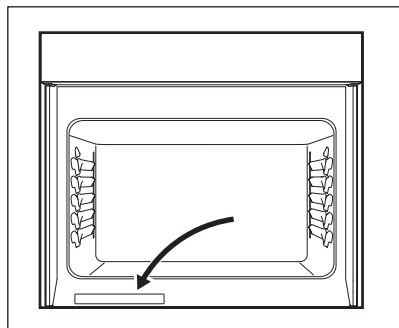
Serial number

.....

Purchase date

.....

Serial Number Location



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.

Read safety precautions in this manual before installing or using your appliance. 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.

1.2 ✓ Installation checklist

- Read all the safety instructions in the front of your user manual.

- Remove all packaging materials from your appliance before cooking.
- Confirm that the electrical power to the appliance is turned on.
- Wipe out the inside of the oven cavity with a damp cloth.
- Apply a thin layer of cooking oil to the sides of the oven racks to keep them gliding smoothly.
- Set the clock. Refer to the Setting Oven Controls chapter.
- Test all surface elements/burners to make sure they are working properly.
- Before using the appliance for the first time, set it to broil on high for 15 minutes, then switch to bake at 350°F (177°C) for an additional 45 minutes. Some noises and odors may occur during this initial cooking cycle.
- Remember to complete your product registration.

1.3 Safety definitions



This is the safety alert symbol. It is used to alert of potential personal injury hazards. Follow 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

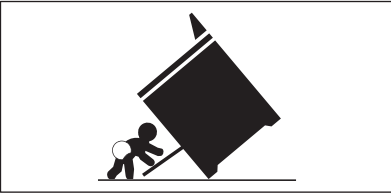
Indicates installation, operation, or maintenance information which is important but not hazard-related.

NOTE

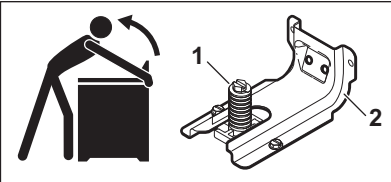
Indicates a short, informal reference – something written down to assist the memory or for future reference.

⚠ 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.



1. Range leveling leg / 2. Anti-tip bracket

To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms to grasp the rear edge of the range back. Carefully attempt to tilt range forward. When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket installation instructions supplied with your range for proper installation.

1.4 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 appliance. 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.

All materials used in construction of cabinets, enclosures, and supports surrounding the product must have a temperature rating above 200°F (94°C).

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.

1.5 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. 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.

1.6 Important instructions for using the appliance

⚠ WARNING!

- Do not store flammable materials in ovens, microwaves, near surface burners or elements, or in the storage or warming 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 appliance.
- Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.
- Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the backguards 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.
- Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also 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.
- Do not touch surface burners or elements, or 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.

1.7 Important instructions for using radiant cooktops

Know which knob or key controls each surface heating area. Place cookware with food on the cooking area before turning it on. Turn the cooking area off before removing the cookware.

Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over other cooking areas.

Use proper pan size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that match the surface unit size. Using the proper cookware on the cooking area will improve efficiency. Glazed cooking utensils - Only certain types of cookware are suitable for cook top service and must be magnetic to work properly on the induction zones. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use to ensure that the cookware is compatible with induction cooking. Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer's recommendations for cooktop use.

Never leave surface elements unattended. Boil-overs may cause smoking and greasy spills that may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.

Do not use a searing grill meant for use with a broiler pan on the cooktop. The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.

When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

1.8 Important instructions for using glass and ceramic cooktops

Do not clean or operate a broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean the cooktop glass with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

1.9 Important instructions for using your oven

Protective liners: Do not use aluminum foil, aftermarket 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.

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.

1.10 Important instructions for cleaning the appliance

CAUTION!

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

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

1.11 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.

WARNING!

California Residents: for cancer and reproductive harm information, visit www.P65Warnings.ca.gov

2. COOKING RECOMMENDATIONS

2.1 Special Features

Use the special features of your oven to get the best baking and roasting results.

Goal	Feature
<ul style="list-style-type: none"> Breads and pastries that rise higher with a crispy, golden crust and a light and flaky interior 	Steam Bake Steam baking slows the formation of the crust, allowing your dough to grow longer before the crust forms.
<ul style="list-style-type: none"> Moist and tender meats with a golden, crispy skin on the outside. 	Steam Roast The humidity of steam roasting prevents meats from drying out during the cooking process.
<ul style="list-style-type: none"> Golden, crispy chicken wings Crunchy vegetable chips Juicy chicken Parmesan Perfectly crisp tempura shrimp, samosas, and more 	Air Fry The hot air convection makes crisp, golden fried foods without the splatter. For even heating on all sides and large capacity, use the Air Fry tray.
<ul style="list-style-type: none"> Prepare convenience foods without delay 	No Preheat Get your culinary delights on the table faster.
<ul style="list-style-type: none"> Perfectly browned baked goods Evenly cooked roasts and braises 	Convection Cooking Even your most challenging recipes turn out delicious with the precisely-controlled heat and air circulation of Advanced Convection.
<ul style="list-style-type: none"> Prevent build-up of burned, spilled food in the bottom of the oven 	One hour Steam Clean Keep your oven looking its best with the one hour Steam Clean cycle that is chemical and odor free.

2.2 Bakeware

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

Material	Attributes	Recommendation
Shiny metal bakeware	Shiny, aluminum, and non-coated bakeware is the best for even heating. It is suitable for all baked goods.	Recommended cooking temperatures and times are based on shiny metal bakeware.
Dark metal bakeware	Dark bakeware cooks hotter than shiny bakeware.	Reduce the cooking temperature by 25°F / 13-14°C when you use a dark bakeware.
Glass bakeware	Glass bakeware cooks hotter than shiny bakeware. Glass is convenient, you can use the same piece of bakeware for cooking, serving, and storing food.	Reduce the cooking temperature by 25°F / 13-14°C when you use a glass bakeware.
Insulated bakeware	Insulated bakeware cooks cooler than shiny bakeware. Insulated bakeware is designed for baking in gas oven.	When you use insulated bakeware, the recipe baking time may be longer than usual.

2.3 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, you may need to slightly reduce a cooking time.	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 recommended in the recipe or on the 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 the amount of baking soda or baking powder in recipe. Reduce rising time or punch down dough and allow it to rise twice.

2.4 Cooking Results

Small adjustments may help you achieve the best results.

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.

2.5 Cooking Tips

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

Situation	Recommendation
Baking	
Rack placement	Refer to Setting Oven Controls.
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 you check the food. Opening the door may reduce baking performance.
Bake or Convection Bake	Convection bake is the best function to use for baking on multiple racks. For best performance, refer to Setting Oven Controls.
Steam Bake	For directions, tips, and benefits, refer to Setting Oven Controls.
Food placement	Allow at least 2 inches / 5 cm of space between bakeware for proper air circulation.
Broiling / Roasting	
Broiling pan	For best results when broiling, use a broil pan with an insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoke. The broiler pan catches grease spills, and insert helps prevent grease splatters.
Convection cooking	
Convection attributes	Convection cooking uses a fan to circulate hot air around the oven and food. It browns food more evenly and reduces hot spots in the oven. Convection saves time when you use multiple racks or cook several food items at once.
Convection bake	Reduce cooking temperature by 25°F / 13-14°C from the recipe unless the recipe is written for convection baking. Preheat the oven for best result.

Situation	Recommendation
Convection roast	<p>Convection roast is best for meats and does not require preheating for most meats and poultry. Reducing the cooking temperature for convection roast is not recommended. Carefully follow your recipe's temperature and time recommendations, adjusting the cooking time if the recipe does not specify convection roasting time.</p> <p>Since convection roast cooks faster, cook time may be reduced by 25% to 40% depending on food type. You can reduce cook times by 25% from the recommended time of your recipe, and check the food at this time. If needed, continue cooking until the desired doneness is obtained. If the food probe is included with your appliance, use it. If not, you can buy it in most grocery and home goods stores. Arrange oven racks so large cuts of meat and poultry are on the lowest rack of the oven.</p> <p>Do not cover foods when dry roasting - covering will prevent the meat from browning properly. When cooking meats, use the broiler pan and insert or a roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the insert helps prevent grease splatters.</p>

3. BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 About the Ceramic Glass Cooktop

WARNING!

Refer to Care and Cleaning.

The ceramic glass cooktop has heating elements below a smooth glass surface. The designs on the ceramic cooktop outline the areas of the surface elements underneath. Always match the pan size with the diameter of the element outline on the cooktop. Use only flat-bottomed cookware.

Before using your cooktop for the first time, apply a ceramic cooktop cleaning cream (available in most hardware, grocery, and department stores) to the ceramic surface. Clean and buff with a clean paper towel. It makes cleaning easier when soiled from cooking. Cooktop cleaning creams leave a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

The type and size of cookware, the number of surface elements in use, and their settings affect the amount of heat that spreads to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become hot enough to cause burns.

IMPORTANT

- The cooktop should not be used as a cutting board or work surface.
- Dropping heavy or hard objects on the cooktop may crack it.
- It is not recommended to place food directly on the cooktop surface (without using kitchen utensils), as it will be difficult to clean and food residue may smoke and create a potential fire hazard.
- Always lift cookware before moving on the ceramic glass cooktop. Any cookware that has a rough or dirty bottom can scratch the ceramic cooktop. Always start with clean cookware.

NOTE

- Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the **HI** setting.
- Read the detailed instructions for coil cooktop cleaning in the Care and Cleaning section and the Troubleshooting checklist section of this User Manual.

3.2 About the Radiant Surface Elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element glows red. To maintain the selected setting, the element cycles on and off. The heating element retains enough heat to provide uniform and consistent heat during the off cycle.

For efficient cooking, turn the element off several minutes before cooking is complete. This allows residual heat to complete the cooking process.

CAUTION!

Surface elements may appear to have cooled after they are turned off. The element surface may still be hot, and burns may occur if the element or surrounding area is touched before it cools to a safe temperature.

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

Do not use aluminum foil to line surface drip bowls or reflector pans. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

IMPORTANT

Do not allow aluminum foil or any material that can melt to make contact with the cooking element. If these items melt on the cooktop, they damage the cooktop.

3.3 Using Proper Cookware

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

Correct cookware:

- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Cookware size matches the amount of food to be prepared.
- Cookware diameter matches the size of the Cooking Zone.

Incorrect cookware:

- Bottom curved or warped.
- Cookware larger than the Cooking Zone by more than 0,5 inch (12 mm).
- Heavy handle tilts pan.
- Pan is much smaller than the Cooking Zone.

Cookware material types:

- Aluminum - excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting).
- Copper - excellent heat conductor but discolors easily (see Aluminum).
- Stainless - slow heat conductor with uneven cooking results. Durable, easy to clean, and resists staining.
- Cast Iron - a slow heat conductor, but will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.
- Porcelain-enamel on metal - heating characteristics may vary depending on base material.
- Glass - slow heat conductor

IMPORTANT

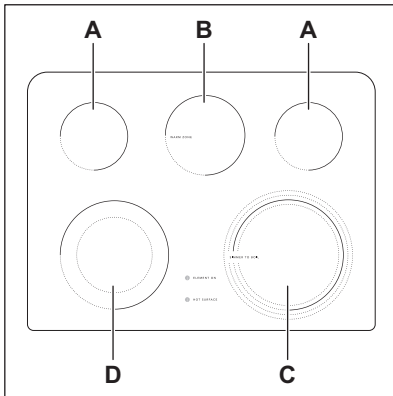
Do not place empty aluminum, glass, or porcelain- enamel coated cookware on the element. The melting point of cookware made with these materials may be reached quickly, especially if left empty. If the cookware melts it will damage the cooktop. Follow all the cookware manufacturer's recommendations for use and care of cookware.

IMPORTANT

Never place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. Incorrect use may damage the cooktop.

3.4 Types of Ceramic Cooktop Elements

The circles on the ceramic glass cooktop outline the size and type of element underneath. The elements on your cooktop depend on the model.



- A. Single element
- B. Warm Zone (some models)
- C. Simmer to Boil
- D. Dual element (some models)

3.5 Element On and Hot Surface Indicator Lights

The ELEMENT ON indicator light will turn on when one or more elements are turned on. A quick glance at this indicator light when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off.

The HOT SURFACE indicator light will turn on when the burner is hot enough to cause burns and will remain on after the burner is turned off until the surface has cooled to a safe temperature.

3.6 Home Canning

Be sure to read and observe all the following points when home canning with your appliance. Check with the USDA (United States Department of Agriculture) Web site and be sure to read all the information available as well as follow recommendations for home canning procedures.

Canning recommendations:

- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner.
- It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops, and to center canners on the burner grates.
- Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.
- Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
- It is best to can small amounts and light loads.

CAUTION!

Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.

4. SETTING SURFACE CONTROLS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

4.1 Setting Radiant Surface Elements

Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular spot. Use the prints as a guide and adjust the control knob as needed.

A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.

Suggested settings for radiant elements

Settings	Type of Cooking
High (HI - 9)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling.
Medium (7 - 8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry.
Medium (5 - 6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables.
Medium Low (2 - 4)	Keep foods cooking, poach, stew.
Low (1)	Low temperature cooking.
Low (LO)	Keep warm, melt.

The suggested settings are based on cooking with medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

The size and type of utensil used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.

CAUTION!

Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The element may still be hot and burns may occur if the element is touched before it has cooled sufficiently. Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels, or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements. Do not use aluminum foil to line surface drip bowls or reflector pans. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

IMPORTANT

Do not allow aluminum foil, or any material that can melt, to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop, they will damage it.

Setting Single Radiant Surface Element

To operate single radiant elements (including Simmer to Boil elements):

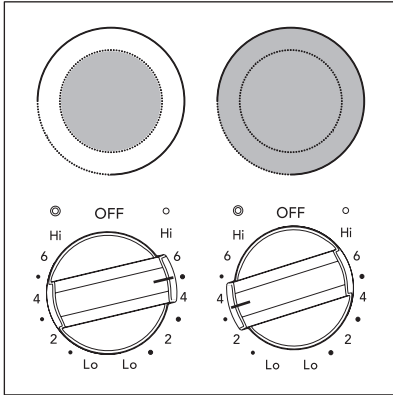
1. Place correctly sized cookware on surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (refer to the "Suggested settings for radiant elements" table).
3. When cooking is complete, turn the radiant surface element OFF before removing the cookware.

Setting Dual Radiant Surface Element (Some Models)

The symbols above the knob indicate which part of the dual element to activate.

To operate a dual radiant element:

1. Place correctly sized cookware on surface element.
2. Push in and turn the surface control knob counterclockwise to activate both the inner and outer elements. If only the inner element is needed (for smaller cookware), push in and turn the knob clockwise.



3. When cooking is complete, turn the knob to OFF before removing the cookware.

Setting Warm Zone (Some Models)

Use the warm zone to keep cooked foods hot.

Always start with hot food..It is not recommended to heat cold food on the keep warm zone. All food placed on the warming zone should be covered with a lid to maintain quality.

For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean. Use only dishware, utensils, and cookware recommended for oven and cooktop use on the keep warm zone.

To activate the Warm Zone turn the Warm Zone control knob to the ON position.

NOTE

Unlike the single and dual surface elements, the Warm Zone will not glow red when it is hot. To avoid burns always use potholders or oven mitts when removing food from the cooktop, including the Warm Zone, as cookware and plates will be hot.

5. BEFORE USING THE OVEN

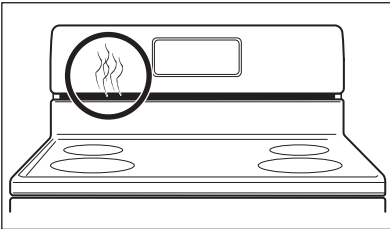
WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Oven Vent Location

The oven air vents are located in the rear side of the cooktop. 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.

Steam or moisture may appear near the oven vent. This is normal.



IMPORTANT

Do not block oven vent or cover the openings with aluminium foil or any other material.

WARNING!

Protective Liners — Do not use aluminum foil (or any other material) or liners to line the oven bottom, walls, racks or any other part of the range. Doing so will alter the heat distribution, produce poor baking results, and possibly cause permanent damage to the oven interior. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

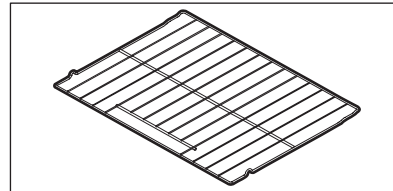
CAUTION!

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

To prevent possible damage to the oven, do not attempt to close the oven door until all the oven racks are fully positioned back inside the oven cavity.

5.2 Types of Oven Rack

Flat Oven Rack



Flat oven racks may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.

IMPORTANT

Before using the accessories, remove and clean them according to the instructions in the chapter: "Care and Cleaning".

5.3 Removing and Arranging Oven Racks

IMPORTANT

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

To remove oven racks

1. Pull the rack straight forward until it reaches the stop position.
2. Slightly lift up front of the oven rack and slide it out.

To replace oven racks

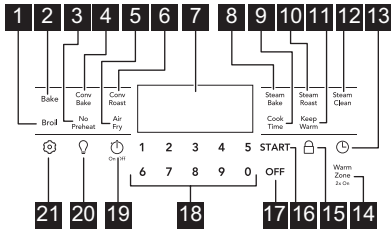
1. Place oven rack on the rack guides on both sides of oven walls.
 2. Lift the front of the oven rack slightly upward and slide it back into place.
- Ensure that oven rack is level before using it.

6. SETTING OVEN CONTROLS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Oven Controls



- 1 Broil** - for broiling and grilling foods under direct, high heat.
- 2 Bake** - for delicate foods that need heat to rise and move gently in the oven.
- 3 No Preheat** - for single rack baking with packaged and convenience foods.
- 4 Conv Bake** - circulates the oven heat continuously for baking.
- 5 Air Fry** - for preparing packaged and convenience foods with little or no oil.
- 6 Conv Roast** - combines a cook cycle with the convection fan and elements to rapidly roast meats and poultry.
- 7 Display** - shows the countdown time.
- 8 Steam Bake** - creates the best conditions for baking bread on a single rack.
- 9 Cook Time** - sets the oven to run for a period of time and then turn off.
- 10 Steam Roast** - creates the best conditions for roasting proteins.
- 11 Keep Warm** - to keep cooked foods at serving temperature in the oven.
- 12 Steam Clean** - starts a steam cleaning cycle to loosen light soils.
- 13 Clock** - to set the time of day.
- 14 Warm Zone** - Turns the surface warming zone on or off.
- 15 Lock** - deactivates the control panel to prevent accidental operation of the appliance.
- 16 START** - starts cooking functions and sets the clock.
- 17 OFF** - turns off all cooking functions.
- 18 Number Keys** - to set temperature and time.
- 19 Timer On/Off** - to set or cancel the minute timer.
- 20 Oven Light** - to turn the interior light on and off. The oven light also turns on automatically when you open the door.
- 21 Settings** - to set user preferences for various control functions, including:
 - **CLoC**: to set clock to 12-hour or 24-hour mode.
 - **Hour**: to switch between the 12-hour energy saving feature or Continuous Bake.
 - **Aud**: to set the volume of control keys or to operate in silent mode.
 - **F-C**: display temperatures in Fahrenheit or Celsius.
 - **rSEt**: to reset all user preferences to original factory settings.
 - **uPo**: to adjust the oven temperature settings.
 - **E-SA**: to turn the 12-hour energy savings feature on or off.

Minimum and maximum control settings

Feature	Mode	Min.Temp/Time	Max.Temp/Time
Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Broil		LO	HI
Air Fry		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Keep Warm		140°F (60°C)	200°F (93°C)

Feature	Mode	Min.Temp/Time	Max.Temp/Time
Cook Time	12 h	0:01 min	11:59 h/min
	24 h	0:01 min	11:59 h/min
Clock	12 h	1:00 h./min	11:59 Hr./Min.
	24 h	0:00 min	23:59 h/min
Delay Start		0:01 min	1 h/min
Steam Clean		30 min	30 min


6.2 Setting the Clock

Set the clock to the correct time of day before using the appliance.

NOTE

When the appliance is first plugged in or if the power supply is interrupted, the display will flash 12:00. In this case, skip to Step 4 of the instructions below.

To set the clock:

1. Press .
2. Enter the correct time using the **Number Keys**.
3. Press **START**.



NOTE

You cannot change the clock when the oven is set for cooking.

6.3 Setting 12 hr or 24 hr Display Mode ("Hour")

The clock display mode allows you to select 12 hr or 24 hr modes. The factory pre-set clock display mode is 12 hours.



To set display mode:

1. Press  until "**Hour**" appears on the display.
 2. Press **START**.
 3. Press  to switch between 12 hr and 24 hr setting.
 4. Press **START** to confirm the desired clock setting.
- Display will return to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.

6.4 Setting a Silent Control Panel Mode ("Aud")

When selecting a function, an audible tone is heard each time a key is pressed. You can set the control to silent operation, if needed.



To set the controls for silent mode:

1. Press  until "**Audio**" appears on the display.
 2. Press **START**.
 3. Press  to switch between "**oFF**" and "**on**".
 4. Press **START** to confirm the desired setting.
- Display will return to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.

6.5 Setting Temperature Display ("F-C")

The default unit in which temperature is displayed is Fahrenheit (°F). You can change the unit to Celsius (°C). You can set the oven to operate at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (287°C).

To change the temperature unit:


1. Press  until "**F-C**" appears on the display.
 2. Press **START**.
 3. Press  to switch between "**F**" and "**C**".
 4. Press **START** to confirm the desired setting.
- Display will return to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.

6.6 Restore Factory Settings ("rESEt")

Your appliance was set with default oven control settings. You can change the following settings while using the appliance over time:

- 12 hr or 24 hr display mode
- Continuous bake or 12-hour energy savings mode
- Silent or audible controls
- Oven temperature display (Fahrenheit or Celsius)
- Oven temperature adjustments ("UPO")



To restore oven control to factory default settings:

1. Press  until "rESEt" appears on the display..
2. Press and hold **START** for 3 seconds. The control has been reset with the default settings.

6.7 Continuous Bake Setting or 12-hour Energy Saving Feature ("E-S")

The oven control has a built-in 12-hour energy saving feature that will shut off the oven if the oven is left on for more than 12 hours. The oven control can be programmed to override this feature for continuous baking.

To change the continuous bake setting:

1. Press  until ("E-S") appears on the display.
2. Press **START**.
3. Press  to switch between "off" and "on".
4. Press **START** to confirm the desired setting.

Display will return to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.



6.8 Setting the Minute Timer


The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes. The minute timer can be used alone or while using any of the other oven features. If another feature is active when the minute timer is active, the minute timer will show in the display. To view information about other active features, press the key for that feature.


NOTE

The Minute Timer does not start or stop the cooking process.

Example: Setting timer for 15 minutes.


1. Press .
2. Use the **Number Keys** to enter the desired time in hours and minutes.
3. Press . The timer will begin to countdown. When the set time ends, the display will show "End".

To turn the timer off at any time, press .

The timer will beep three times and will continue to beep three times every minute until  is pressed.

6.9 Operating Oven Light

The interior oven light will automatically turn on when the oven door is opened.

Press  to turn the interior oven light on and off whenever the oven door is closed.



For best baking results, do not leave oven light on while baking.

To change the interior oven light, refer to Care and Cleaning.


6.10 Oven Lock

The appliance can be programmed to lockout: cooktop surface, oven control keys.

To activate the lockout feature:

1. Press and hold the  key for 3 seconds.
2. Once the controls are locked,  will appear on the display.

To cancel the oven lockout feature:

1. Press and hold the  key for 3 seconds.
2. When the lock icon no longer displays, the oven control keypad is available for use.

NOTE

If you press any key when the oven lockout is active, the control will triple beep, indicating the action is not possible.

6.11 Setting Bake

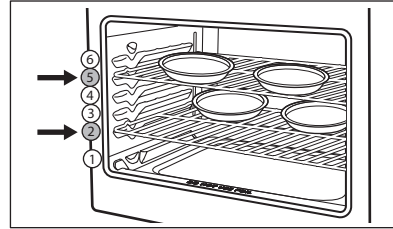
Bake cooks with heat that rises from the oven bottom. The heat and air circulate naturally in the oven. A tone will sound indicating when the set bake temperature is reached and to place the food in the oven. The convection fan will turn on in preheat and then cycle on and off as needed during baking. Bake may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

CAUTION!

Always use pot holders or oven gloves when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot. There is a risk of burns!

Baking tips:

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies on multiple racks.
- Bake is the best function to use for baking cakes.
- For best results when baking layer cakes using two oven racks, place racks like shown on the picture below.



- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits, or muffins use rack position 3.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or overbrowned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods.
- Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- Do not leave oven light on while baking.

IMPORTANT

The oven will bake no longer than 12 hours. If you wish to bake for a longer period, see "Continuous Bake Setting or 12-hour Energy Saving Feature (E-SA)" section for detailed information.

To set Bake for (default) oven temperature of 350°F:

1. Press **Bake**. "Bake" and 350° will appear on the display.
2. Press **START**.

To cancel Bake at any time, press **OFF**.

To change the oven temperature to 425°F when the oven is baking:

1. Use the **Number Keys** to enter a new temperature of 4 2 5.
2. Press **START**. If you do not press the **START**, the temperature will return to the previous setting.

To cancel Bake at any time, press **OFF**.

6.12 Setting Conv Bake

Convection Bake uses a fan to circulate the oven's heat uniformly around the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and browning results. Heated air flows around the food from all sides. The convection fan will turn on in preheat and remain on during baking. Convection Bake may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C).

⚠ CAUTION!

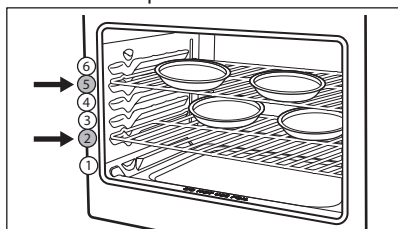
Always use pot holders or oven gloves when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot. There is a risk of burns!

Benefits of convection cooking include:

- Multiple rack baking.
- Foods may cook faster, saving time and energy.

Baking tips:

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- When baking cakes using two oven racks, place bakeware like shown on the picture below.



- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits or muffins, use rack position 3.
- Unless the recipe is written for convection cooking, use Conv Convert to reduce oven temperature from the recipe's recommended oven temperature.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or overbrowned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods.
- Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- Do not leave oven light on while baking.

To set Convection Bake with a default oven set temperature of 325°F:

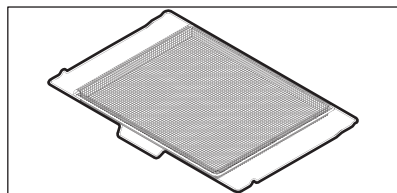
1. Press **Conv Bake**.
2. "**Conv Bake**" and **325°** will appear on the display.
3. Press **START**. The convection fan will turn on and stay on during the cooking process.

To cancel Convection Bake at any time, press **OFF**.

6.13 Setting Air Fry

The Air Fry function works best for single rack baking with packaged and convenience foods. It works well with most recipes and can be programmed for temperatures between 170°F and 550°F. Follow the instructions on the food packaging regarding quantity, time, and cooking temperature.

Frigidaire offers an optional Air Fry Tray specifically designed to deliver superior performance.



Some benefits of the optional Air Fry tray:

- Tray optimized for oven space.
- Fits in the dishwasher for easy clean-up.
- Higher yield than countertop models.

- Frees up countertop space.
- Compatible with convection ovens.
- The optional Air Fry tray may be purchased from www.frigidaire.com.

Air Fry tips:

- Food should be arranged in single layers on the Air Fry tray and placed on rack position 3 for best results.
- When using the Air Fry tray, place a large cookie sheet on rack position 1 to catch any crumbs or drippings.
- Leave oven light off when baking.
- Food may need to be removed early and should be checked at the minimum recommended bake time. However, frozen dense foods and items with cook times less than 15 minutes may require additional time.

To set the Air Fry function:

1. Arrange food on rack as suggested.
2. Press **Air Fry**.
3. Use the **Number Keys** to select temperature for particular food.
4. Press **START**.
5. When preheat tone sounds, place the tray on rack position 3.
6. Press **OFF** to return display to show the time of day.

Food Type	Quantity (oz.)	Temperature	Cook Time (min.)
Frozen Tater Tots	48	450°F - 232°C	29-33
Frozen Golden Fries	48	425°F - 218°C	25-35
Frozen Chicken Nuggets	48	400°F - 205°C	13-15
Frozen Crispy Chicken Strips	48	400°F - 205°C	20-22
Frozen Hot Wings Bone-In	48	450°F - 232°C	25-28
Frozen Chicken Wings	48	375°F - 190°C	60-65
Fresh Chicken Wings	48	450°F - 232°C	30-40

6.14 Setting Broil

Use the Broil function to cook foods that require direct exposure to radiant heat for optimum browning results. Broiling may produce smoke. If smoke is excessive, place food further away from the flames.

This function has two settings: HI and LO.

⚠ WARNING!

Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

⚠ CAUTION!

Always use pot holders or oven gloves when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot. There is a risk of burns!

🚫 IMPORTANT

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

OPEN DOOR BROIL SHUTOFF: If the oven door is left open during Broil for more than 3 minutes, an alarm will sound to notify the user to close the oven door. If the door is not closed within 30 seconds from the start of the alarm, the oven will turn off.

To set broil with the default broil temperature of 550°F:

1. Place the racks in the oven while they are still cold.
2. For optimum browning results, preheat oven for 5 minutes before adding food. Broil with oven door closed.
3. Place the bakeware in the oven.
4. Press **Broil**.

5. Use the **Number Keys** to enter a new temperature from 400°F (204°C) to 500°F (260°C).
6. Press **START**.
7. Broil on one side until food is browned; turn and broil other side until done to your satisfaction.
8. When finished broiling, press **OFF**.
To cancel Broil at any time, press **OFF**.

6.15 Notes for Broiling

- Always arrange oven racks when the oven is cool.

- Broil with oven door closed. If broiling with door open, an alarm will sound alerting you to close the door. If left open, the Broil function will be canceled.
- For best results, use a broil pan with broil pan insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter and reduce smoking.
- When broiling, always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food.
- If a broiler pan and insert are not supplied with this appliance, they may be purchased from www.frigidaire.com.

Food	Rack Position	Temperature	Cook time (min)		Internal Temperature	Doneness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	6	550°F (288°C)	5	4	140°F (60°C)	Rare ¹⁾
Steak 1" thick	5 or 6	550°F (288°C)	6	5	145°F (63°C)	Medium
Steak 1" thick	5 or 6	550°F (288°C)	7	6	170°F (77°C)	Well
Pork Chops 3/4" thick	5	450°F (232°C)	12	10	145°F (63°C)	Well
Chicken bone-in	4	450°F (232°C)	20	10	165°F (74°C)	Well
Chicken boneless	5	450°F (232°C)	8	6	165°F (74°C)	Well
Fish	5	550°F (288°C)	as directed		145°F (63°C)	Well
Shrimp	4	550°F (288°C)	as directed		145°F (63°C)	Well
Hamburger 1" thick	4	550°F (288°C)	6	5	145°F (63°C)	Medium
Hamburger 1" thick	4	550°F (288°C)	7	6	160 °F (71°C)	Well

¹⁾ 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) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C). Allow cooked meat to rest for at least 3 minutes before serving.

NOTE

Broiling is direct heat cooking and will produce some smoke. If smoke is excessive, place food further away from element. Always watch foods carefully to prevent burning.

6.16 No Preheat

The function is available for single-rack baking with packaged and convenience foods. You can also use it with regular recipes. Use the function with temperatures between 170°F (77°C) and 550°F (288°C). Follow the recipe or package directions for food preparation time and temperature.

During the function:

- The oven elements cycle on and off.
- The convection fan turns on and stays on until you cancel the function.

Cooking times may vary depending on your preference for doneness. Watch the food closely.

CAUTION!

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. The oven interior, oven racks, and cooktop become very hot during cooking. These hot surfaces can cause burns.

Important:

- Always place food on rack position 3.
- Place the food with the pan or bakeware at the front of the oven rack.
- When using the function, use bakeware with low or no sides. This allows the air to circulate around the food evenly.
- Place food that comes in strips, such as fish sticks and chicken tenders, on the pan with the ends pointing to the sides of the oven. Follow the package directions for food preparation time and temperature.
- Food may need to be removed early. Check it at the minimum recommended cook time.
- The function works best when cooking foods longer than 10 minutes. If directions call for a shorter cooking time, a few extra minutes may be required for optimal cooking results.

- Do not open the oven door often. Opening the door reduces the temperature in the oven and may increase cook time.
- Leave oven lights off while cooking.

To set the function temperature for 350°F:

1. Arrange the interior oven racks.
2. Press **No Preheat**.
3. Set temperature or use default setting: 350°F.
4. Press **START**.
5. Set **Cook Time** if needed.
6. Press **START**.

NOTE

If you set a Cook Time, the oven turns off automatically when the time expires. Foods with a Cook Time under 10 minutes may need extra time.

7. When cooking ends, "**End**" appears on the display.
 8. Press **OFF** to return display to show the time of the day.
- To cancel cooking at any time, press **OFF**.

6.17 SousVide Tips

Sous Vide is ideal for cooking meats to achieve tenderness without overcooking.

How Sous Vide Works:

Sous Vide is a French term meaning "under vacuum". It involves vacuum-sealing food in plastic pouches and then cooking it using hot water or air. The appliance uses hot air circulating around sealed pouches to cook food slowly at relatively low temperatures: 100°F to 205°F (38°C to 94°C).

Benefits of Sous Vide:

- Food does not lose flavor or aroma due to evaporation.
- Vitamins and minerals do not escape during cooking.
- The low cooking temperature leaves meat and fish more tender.
- Less spice is needed, as food keeps more of its natural flavor.
- The low cooking temperature greatly reduces the risk of overcooking. The food never gets hotter than the intended serving temperature.
- Timing is less critical. If different dishes are finishing at different times, food that has reached serving temperature can wait, since it stays at serving temperature in the cooking medium.

Food Safety:

Because Sous Vide cooks at relatively low temperatures, safe food handling is especially important:

- Always keep raw food in safe conditions before you start cooking.
- Clean the raw food before you start cooking.
- Use Sous Vide Table below to find the recommended cooking time and temperature for the food.
- Food should be between 34°F and 37°F (normal refrigerator temperatures) when preparing to place food in Sous Vide vacuum pouch.
- Sous Vide dishes are best served immediately after cooking. If food is not served immediately, use an ice bath to chill it quickly and then keep it refrigerated for up to 3 days.

- Do not use Sous Vide to reheat leftovers.
- Do not allow raw food to contact cooked food during preparation. Do not use the same tools on different food items without washing them.
- If the recipe includes raw eggs, keep the whites and yolks from touching the outsides of the shells.
- Blanching in boiling water or searing in a pan before Sous Vide cooking can destroy surface bacteria to improve food safety.
- Do not use Delay Start with the Sous Vide function.
- Do not use a meat probe with the Sous Vide function. Food needs to be sealed air-tight in a pouch for Sous Vide cooking.

Sous Vide Table:

Food	Doneness	Temperature	Cooking Time		
			Minimum	Target	Maximum
Beef					
Steak	Rare	130°F / 54°C-55°C	2 h	3 h	4h
Steak	Medium Rare	135°F / 57°C-58°C	2 h	3 h	4 h
Steak	Medium	145°F / 62°C-63°C	2 h	3h	4h
Steak	Medium Well	150°F / 65°C-66°C	2 h	3 h	4 h
Steak	Well	160°F / 71°C-72°C	2 h	3h	4 h
Roast	Rare	135°F / 57°C-58°C	6 h	7h	16 h
Roast	Medium Rare	140°F / 60°C	6 h	7h	16 h
Roast	Medium	150°F / 65°C-66°C	6 h	7h	16 h
Roast	Medium Well	155°F / 68°C-69°C	6 h	7h	16 h
Roast	Well	160°F / 71°C-72°C	6 h	7 h	16 h
Chuck/Brisket	Rare	140°F / 60°C	20 h	24h	48 h
Chuck/Brisket	Medium Rare	150°F / 65°C-66°C	20 h	24h	48 h
Chuck/Brisket	Well	180°F / 82°C-83°C	20 h	24 h	48 h
Pork					
Chop	Medium	150°F / 65°C-66°C	2 h	3h	4 h
Chop	Well	160°F / 71°C-72°C	2 h	3 h	4 h
Roast	Medium	150°F / 65°C-66°C	2 h	3h	4 h
Roast	Well	180°F / 82°C-83°C	2 h	3h	4 h
Shoulder/Belly	Medium	150°F / 65°C-66°C	10 h	24h	48 h
Shoulder/Belly	Well	180°F / 82°C-83°C	10 h	24h	48h
Chicken					
Parts	Tender	170°F / 76°C-77°C	2 h	2-1/2 h	4h
Fish					
Steak	Tender	105°F / 40°C-41°C	1 h	1-1 1/2h	2h
Steak	Flaky	125°F / 51°C-52°C	1 h	1-1 1/2h	2 h
Steak	Well	145°F / 62°C-63°C	1 h	2 h	2 h
Fillet	Tender	105°F / 40°C-41°C	45 min	1h	1-1 1/2h
Fillet	Flaky	125°F / 51°C-52°C	45 min	1 h	1-1 1/2 h
Fillet	Well	145°F / 62°C-63°C	45 min	1h	1-1 1/2 h
Vegetables					
Squash	Cubes	180°F / 82°C-83°C	1 h	1-1 1/2h	4 h
Roots	Sliced/Cubes	180°F / 82°C-83°C	1 h	1-1 1/2 h	4 h
Potatoes	Sliced/Cubes	200°F / 93°C-94°C	1 h	1-1 1/2 h	4 h
Fruits					
Warm/Ripe	Sliced/Cubes	155°F / 68°C-69°C	45 h	105min	2 1/2 h
Soft	Purees	180°F / 82°C-83°C	15 min	30 min	90 min

Food	Doneness	Temperature	Cooking Time		
			Minimum	Target	Maximum

Steak thickness based on 1.5". Thicker cuts may require longer times.

6.18 Vacuum Sealing for Sous Vide

Sous Vide cooking in your oven requires a vacuum sealer and vacuum pouches. The pouch needs to be sealed so no air or liquid can leak out. A pouch that leaks will produce poor cooking results and may produce smoke and residue that can burn during future cooking. Follow the instructions that come with your sealer and pouches.

- Use pouches that are specified for your sealer and for Sous Vide cooking.
- Do not reuse vacuum pouches.
- Put food in one layer in the pouch for even cooking.
- It is recommended to use one food portion per vacuum pouch.
- For most Sous Vide cooking, use the highest vacuum setting for best cooking results.
- Make sure that the closure of the pouch is clean to get a good seal. If cooking at higher temperatures (above 160°F / 71°C), double-seal the pouch.
- Vacuum pouches are solely for Sous Vide cooking and should not be used for regular baking or broiling.

6.19 Sous Vide Cooking

NOTE

If cooking multiple items at once, you may want to write the contents on the outside of the pouches before filling and sealing them.

1. Prepare the food and cut all of the ingredients.
2. Place the ingredients in the plastic pouch for your vacuum sealer. Add seasonings for cooking.
3. Vacuum seal the pouch, ensuring all air is removed and the seal is air-tight. If not cooking immediately, store the pouch in a refrigerator until it is ready to cook.

Setting Sous Vide

IMPORTANT

Since Sous Vide cooking allows for a suggested minimum cooking time and a target time, it is recommended to set the timer to at least the minimum time or to any time up to the target suggested time. With Sous Vide cooking, there is a maximum cooking time which allows the user more flexibility when cooking with no specific end time.

NOTE

Use the settings recommended for the type of food in Sous Vide table.


CAUTION!

Even though Sous Vide cooks at relatively low temperatures, use care when handling the pouch and its contents, which will be hot to the touch. Only use temperatures below 140°F (60°C) for cooking foods that can be safely eaten raw.

IMPORTANT

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) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For beef medium 160°F, well done 170°F (77°C). Visit the USDA Food Safety and Inspection website at www.fsis.usda.gov.

To set Sous Vide:

1. Press  until "**SouS**" appears on the display.

2. Press **START**. Use number keys to set desired temperature. Press **START** again.
3. Open the plastic pouch, remove the food, finish with a final searing or grilling for a nice crust and roast flavor, add final seasonings or sauces if needed, and serve.
4. To cancel cooking at anytime press **OFF**.



6.20 Slow Cook

Use Slow Cook for foods that will cook or braise at low temperature for a long period of time.

For best results when using Slow Cook:

- Completely thaw all frozen foods before cooking.
 - When using a single oven rack, place in oven rack position 2 or 3. Position racks to accommodate the size of various bakeware when cooking multiple food items.
 - Do not open the oven door often or leave the door open when checking foods. If the oven heat escapes often, the Slow Cook time may need to be extended.
 - Cover the food to keep it moist or use a loose or vented type cover to allow foods to turn crisp or brown.
 - You can leave roast uncovered to allow the browning. Cook times will vary depending on the weight, fat content, bone, and the shape of the roast. Preheating the oven will not be necessary when using the Slow Cook feature.
 - Add any cream or cheese sauces during the last hour.
- Slow cooking meats may result in the outside of the meat turning dark; this is normal.

To set Slow Cook:

1. Press  until "SloC" appears on the display.
2. Press **START**.
3. Press  to choose level 1, 2 or 3.
4. Press **START**.

6.21 Setting Conv Roast

Convection roast combines a cook cycle with the convection fan and elements to rapidly roast meats and poultry. Hot air circulates around the meat from all sides, sealing in juices and flavors. Meats cooked with this feature are crispy and brown on the outside while staying moist inside.

WARNING!

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 and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

CAUTION!

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

To use convection roast at a temperature of 350°F (177°C):

1. Press Conv Roast.
2. Set the desired temperature using the **Number Keys** or use default of 350°F.
3. Press **START**.
4. Set Cook Time, if desired.
5. Press **START**. Preheating the oven is not necessary.
6. When cooking is completed or to cancel Convection Roast at any time, press **OFF**.

Convection Roasting Tips:

- Preheating for convection roast is not necessary for most meats and poultry.

- Arrange oven racks so meat and poultry are on the lowest rack of the oven.
- Since convection roast cooks faster, may be able to reduce cook times as much as 25% from the recommended time of your recipe (check the food at this time). Then if needed, increase cook time until the desired doneness is obtained.

- Do not cover foods when dry roasting - covering will prevent the meat from browning properly.
- When cooking meats use the broiler pan and insert. The broiler pan will catch grease spills and the insert helps prevent grease splatters.

Convection roasting recommendations:

	Meat	Weight	Oven Temp	Internal Temp	Mins per lb
Beef	Standing rib roast	4 - 6 lb	350°F (177°C)	160°F (71°C) ¹⁾	25 - 30
	Rib eye roast	4 - 6 lb	350°F (177°C)	160°F (71°C) ¹⁾	25 - 30
	Tenderloin roast	2 - 3 lb	400°F (204°C)	160°F (71°C) ¹⁾	15 - 25
Poultry	Turkey whole ²⁾	12 - 16 lb	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8 - 10
	Turkey whole ²⁾	16 - 20 lb	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10 - 15
	Turkey whole ²⁾	20 - 24 lb	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12 - 16
	Chicken	3 - 4 lb	350°F - 375°F (177°C - 191°C)	180°F (82°C)	12 - 16
Pork	Ham roast, fresh	4 - 6 lb	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30 - 40
	Shoulder blade roast	4 - 6 lb	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20 - 30
	Loin	3 - 4 lb	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20 - 25
	Pre-cooked ham	5 - 6 lb	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30 - 40

¹⁾ 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) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C).

²⁾ Stuffed turkey requires additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent over browning and drying of the skin.

6.22 Cooking with Steam Tips

NOTE
More moisture presents than during conventional baking or roasting. Moisture could condense on the handle or in the door. Depending on the conditions in your kitchen, it may drip onto the floor.

Oven Positioning

- Use the flat rack in the correct position in the oven for most foods when using Steam Roast.
- Lowest position for poultry.

Preparing

- Use 2.5 cups of water for Steam Bake and Steam Roast. If you frequently use steam functions, use distilled water.
- Using a water container, pour water slowly onto the bottom of the oven cavity while it is still cool.
- Never add water if the oven is warm.
- Never add water during a Steam Bake or Steam Roast cycle.

While in Use

- When using Steam, follow the recipe for preheating, cook time, and cook temperature. If the original recipe did not use steam, reduce the temperature by 25 °F (14°C), but not below 215°F (101°C).
- Always start with a cold oven.
- Preheating is not necessary when using Steam Roast.

Cleaning

- With a paper towel lightly soaked in distilled white vinegar, wipe out the bottom of the oven cavity after the oven cools or before each use.

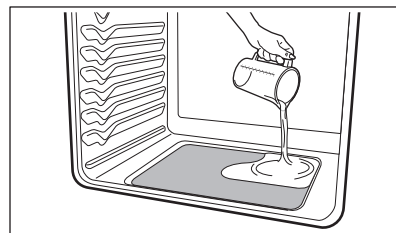
Setting Steam Bake

Steam creates the best conditions for baking bread on a single rack. Baked goods have improved browning and texture. Steam is recommended for baking moist and flavorful breads and pastries such as baguettes and croissants.

Use the flat rack in position 3 for the best results with Steam Bake. Pans should be pulled to the front of the rack.

To set the function:

1. Press **Steam Bake**.
2. Add 2.5 cups of water to the oven bottom as directed.



3. Set the desired temperature using the number keys or use the default of 350°F.
4. Press **START**.
5. Set Cook Time if desired. It is suggested to wait to set Cook Time until the oven preheats.
6. When Cook Time ends, the oven turns off automatically. "End" appears on the display.
7. Press **OFF** to return to the time of day display.

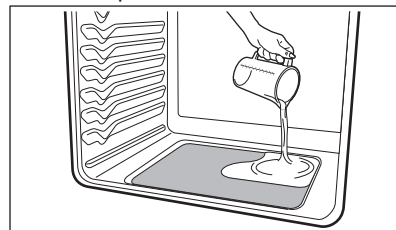
Setting Steam Roast

Steam creates the best conditions for roasting proteins. Meats are crisp outside and juicy inside. Steam Roast is recommended for meat or poultry.

Use the flat rack in position 1 for the best results with Steam Roast.

To set the function:

1. Press **Steam Roast**.
2. Add 2.5 cups of water to the oven bottom as directed.



3. Set the desired temperature using the number keys or use the default of 350°F.
4. Press **START**.
5. Set Cook Time if desired. It is suggested to wait to set Cook Time until the oven preheats.

- When Cook Time ends, the oven turns off automatically. "End" appears on the display.
- Press **OFF** to return to the time of day display.

CAUTION!

Do not set Steam Bake or Steam Roast for cooking at temperatures below 215°F (102°C).

IMPORTANT

Stand to the side of the oven when opening it to allow any steam to escape.

6.23 Cook Time

Use Cook Time to set the amount of time needed for cooking. This function can be set with most oven functions. The oven will turn on immediately (or after a specified delay) and stop automatically after the set cook time ends.

To set Cook Time:


- Select a cooking function and set the temperature.
- Press **Cook Time**. The display will show 0:00 (0 hours and 00 minutes).
- Use the **Number Keys** to enter the desired time for cooking
- Press **START**.
The timer will start counting down.
- When the time runs out, the display will show "End" and the oven will turn off.

To turn off the oven before the time runs out, press **OFF**.

6.24 Delay Start

Delay Start allows you to delay the start of cooking by the desired amount of time. It can be used only with the Bake function. Prior to setting a delay start, be sure the time of day is set correctly. The maximum delay for a Delay Start is one hour.

To set Delay Start:

- Choose the Bake function and set the temperature.
- Press  until "dELAY" appears on the display.
- Press **START**. The display will show a time of 0:00 (0 hours and 00 minutes).
- Use **Number Keys** to enter the desired time delay.
- When the time runs out, the chosen cooking function will start. If a Cook Time was set, the remaining cook time will show in the display.

To stop the Delay Start timer at any time, press **OFF**.

6.25 Keep Warm

Keep Warm should only be used with foods that are fully cooked and at serving temperatures. Keep Warm will keep foods warm and ready for serving at 170° F (77°C). If needed, arrange oven racks and place cooked food in oven.

To set Keep Warm:

- Press **Keep Warm**.
If no other keys are touched within 25 seconds, the request for Warm will clear.
- Use **Number Keys** to set the desired temperature.
- Press **START**.

Keep Warm will automatically turn on and remain on for 3 hours or until cancelled.

To turn off Keep Warm at any time, press **OFF**.

6.26 Setting the Sabbath Feature for the Jewish Sabbath and Holidays (some models)



For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at www.star-k.org.

This appliance provides special settings for use when observing the Jewish Sabbath/Holidays. Sabbath mode disables all audible tones or

visual display changes on the oven control. Bake is the only cooking feature available while in the Sabbath mode. Most oven controls are locked during Sabbath mode.

To set Sabbath Mode:

- Select a cooking function, such as Bake, and set the temperature.
- Set a Cook Time if desired and press **START**.
- Press both **Conv Bake** and **Conv Roast** at the same time.
- When Cook Time ends oven turns off automatically. "Sab" will appear on the display.
- Press both **Conv Bake** and **Conv Roast** at the same time to exit Sabbath mode and show the time of day.

IMPORTANT

The Sabbath mode will override the factory preset 12 hour energy saving mode, and the appliance will stay on until the cooking features are canceled. If cooking is canceled when the appliance is in the Sabbath mode, no audible or visual indicators will be available to verify the cancellation.

If the oven interior lights are needed, be sure to activate them prior to setting the Sabbath mode. Once the oven light is turned on and the Sabbath mode is active, the oven light will remain on until the Sabbath mode is turned off and the oven lights are turned off. The oven door will not activate the interior oven lights when the oven door is opened or closed.

It is recommended that any oven temperature modification made within an active Sabbath mode use the number keys and press **START**. The change will be accepted automatically.

WARNING!

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.

Important:

- Do not attempt to activate any other oven function except Bake while the Sabbath feature is active. When the Sabbath feature is active, only the number keys and **OFF** will function. All other keys should not be used once the Sabbath feature is active.
- You may change the oven temperature once baking has started. Use the number keys and **START** to raise or lower the oven temperature.
- Remember that the oven control will no longer provide audible tones or display any further changes when the Sabbath feature is active.
- The oven will shut-off automatically after completing a bake time and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays.

6.27 Steam Clean


The Steam Clean feature offers a chemical free and time saving method to assist in the routine cleaning of small and light soils.

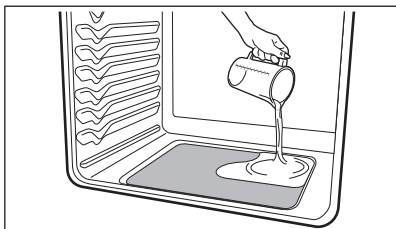
Be sure the oven is level and cool before starting Steam Clean. If the oven temperature is above room temperature, a triple beep will be heard, and the function will not start. Steam Clean produces best results when started with a cool oven.

CAUTION!

Do not add bleach, ammonia, oven cleaner, or any other abrasive household cleaners to the water used for Steam Clean. Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned off and the oven is cool. There is a risk of burns!

To set a Steam Clean cycle:

- Remove all racks and oven accessories.
- Scrape or wipe loose debris and grease from the oven bottom.
- Press  until **Cln** appears on the display.
- Press **START**.
- Pour 1 cup of tap water onto the oven bottom. Close oven door.



6. Press **START**. The time left for the Steam Clean cycle is shown on the display. Do not open the door during this time. If door is open while in Steam Clean, "**d-O**" will appear on the display after a few minutes.
7. When the Steam Clean cycle is complete, an alert will sound, and the "End" message will show on the display. Press "**OFF**" to return to the clock.
8. Carefully open the door when the Steam Clean is finished. Stand to the side of the oven, hot air will come out from inside the oven.
9. Wipe oven cavity and bottom. Do not clean oven door gasket. Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the cavity.

Notes:

- Opening the oven door during the Steam Clean cycle prevents the water from reaching the temperature needed to clean.
- For best results, clean oven immediately after the cycle is complete. Steam Clean works best for soils on the oven bottom.
- A non-abrasive scouring pad, stainless steel sponge, plastic scraper, or eraser style cleaning pad (without cleaner) can be used for difficult soils. Moisten pads with water before use.
- Place a paper towel or cloth in front of the oven to capture any water that may spill while wiping out.
- Do not leave the residual water in the oven for any length of time.
- Some condensation or water vapor may appear close to the oven vent and the oven door glass. This is normal. The oven gasket may become damp, do not wipe them dry.
- Local water sources often contain minerals (hard water). If hard water deposits occur, wipe cavity with a 50/50 solution of water and vinegar or 50/50 solution of water and lemon juice.
- Steam Clean cannot be programmed with a Delay Start feature.

7. CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

7.1 General Information

Remove spills and any heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning reduces the difficulty of major cleaning later.

⚠ **CAUTION!**

Before cleaning any part of the appliance, make sure all controls are turned off and the appliance is cool.

If you use ammonia or appliance cleaners, remove them and thoroughly rinse the appliance before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

⚠ **WARNING!**

Do not use bleach to clean the appliance.

⚠ **CAUTION!**

Use scouring pads, oven cleaners, abrasive cleaners and ammonia with special caution while cleaning the appliance.

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Aluminum and vinyl	Use a soft cloth and 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	Use a soft cloth and 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. Do not apply glass cleaners directly to the surface, spray onto cloth and wipe.
Control panel	Use a soft cloth and 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 damage the finish.
Control knobs	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove control knobs, turn the knob 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	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, and dry with a soft clean cloth. Do not use abrasive cleaners such as chlorides, chlorines, or ammonia.
Smudge Proof™ Stainless Steel Black Stainless Steel	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, and dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaners, stainless steel cleaners, or abrasive cleaners such as chlorides, chlorines, 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 to avoid damage to the porcelain caused by heating. 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 porcelain surfaces. They may cause a dull spot even after cleaning.

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Manual clean oven interior	The interior of the oven is porcelain coated and safe to clean with oven cleaner. Always follow manufacturer's instructions for cleaners. After cleaning, remove all cleaners to avoid damage to the porcelain caused by heating. Do not spray oven cleaner on any electrical controls or switches. Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the appliance.
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 and rinse well. You can use a glass cleaner on the outside glass of the door. You can use ceramic smoothtop cleaner or polish 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 oven door gasket.
Ceramic cooktop	Refer to Cooktop Cleaning .

7.2 Cooktop Maintenance

NOTE

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

First use

- Apply a ceramic cooktop cleaning cream (available in most hardware, grocery, and department stores) to the ceramic surface. A cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass and helps to prevent scratches and abrasions.
- Clean and buff with a clean paper towel. This makes cleaning easier when soiled from cooking.

NOTE

Sliding pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. After the cooktop is cool, use a cleaning cream and remove them immediately. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

CAUTION!

Cast iron, metal, ceramic or glass cookware with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.

Do not the following on the cooktop:

- Slide anything metal or glass across the cooktop.
- Use cookware with dirt or dirt buildup on the bottom. Always use clean cookware.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Cook food directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop, they may cause it to crack.

7.3 Cooktop Cleaning

CAUTION!

Before cleaning the cooktop, make sure the controls are turned to the **OFF** position and the cooktop is cool. The glass surface can be hot from the contact with hot cookware, and burns may occur if you touch the glass surface before it is cooled sufficiently.

WARNING!

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

Light to moderate soil:

1. Apply a few drops of cleaning cream directly to the cooktop.
2. Use a clean paper towel to clean the entire cooktop surface. Do not use the towel you use to clean the cooktop for any other purpose.
3. Ensure thorough cleaning, do not leave any residue.

Heavy, burned-on soil:

1. Apply a few drops of cleaning cream directly to the soiled area.
2. Rub the soiled area, use a non-abrasive cleaning tool, apply pressure as needed.

3. Do not use the same pad you use to clean the cooktop for any other purpose.
4. If soils remain, carefully scrape them with a metal razor blade scraper. Hold the scraper at a 30-degree angle to the surface.
5. Remove any remaining soils, then apply a few drops of cleaning cream and buff the surface clean.

WARNING!

Do not use an abrasive type cleaning pad, it may damage the ceramic glass cooktop. Use only cleaning products recommended for cooktops with glass ceramic surface.

7.4 General Cleaning

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

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.

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.

Cleaning Porcelain Enamel Oven

The oven interior is porcelain on steel.

To clean the interior use oven cleaners.

To remove heavy soil:

1. Place the dish of ammonia in the oven.
Let it sit overnight or for several hours with the oven door closed.
Clean softened dirt spots using hot, soapy water.
Rinse thoroughly with water and a clean cloth.
2. If soil remains, use a nonabrasive scouring pad or nonabrasive cleaner.
If necessary, apply an oven cleaner following the manufacturer's instructions.
Do not mix ammonia with other cleaners.
3. Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom.
Use hot, soapy water for cleaning.
Rinse well with clean water and a cloth.

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 airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

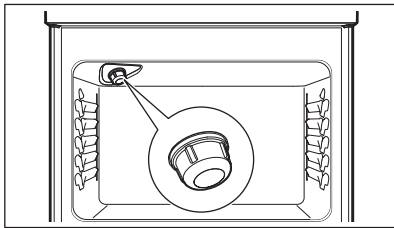
- Protective liners- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. High heat can melt it, damaging the oven and reducing air circulation, leading to poor baking results. Only use aluminum foil as recommended in the manual to avoid electric shock or fire risks
- Aluminum utensils- Aluminum utensils have a lower melting point than other metals. Use aluminum pots and pans with care.
- Oven racks- Do not cover oven racks with aluminum foil. It restricts heat and airflow, affecting cooking results.

7.5 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.



🔧 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.

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.
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).

Be sure to reset the time of day on the clock.

7.6 Removing and Replacing the Oven Door

⚠ CAUTION!

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

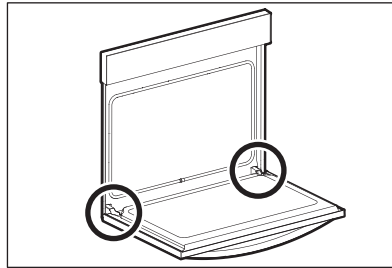
🔧 IMPORTANT

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

To remove the oven door

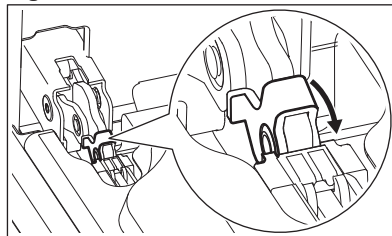
1. Open oven door completely, horizontal with floor.

Figure A



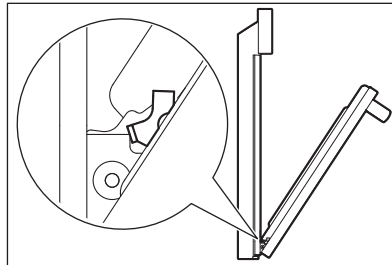
2. Pull up the lock located on each hinge support toward front of the oven until the lock stops. You may have to apply a little upward pressure on the lock to pull it up.

Figure B



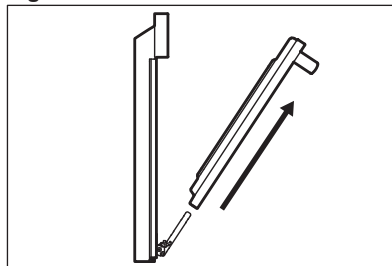
3. Grasp the door by the sides, and close the door until the door frame makes contact with the unlocked hinges.

Figure C



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 D



To replace the oven door

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure D).
2. Hold the oven door at the same angle as the removal position (Figure C). 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.
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (Figure A).
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 B).
5. Close the oven door.

8. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Oven Baking

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

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

The cooking time and temperature need to bake a product may vary from the previously owned appliance.

Baking Problems	Possible Cause	Solution
Cookies and biscuits burn on the bottom.	Cookies and biscuits put into oven before oven is preheated.	Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven. Choose pan size that permits at least 2" of air space.
Cakes too dark on top or bottom.	Cakes put in oven before oven is preheated. Rack position too high or too low. Oven too hot.	Allow oven to preheat to 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.	Oven too hot. Incorrect pan size. Pan not centered in oven. Glass cookware slow heat conductor.	Set oven temperature 25°F / 13°C lower than recommended. Use pan size suggested in recipe. Use proper rack position and place pan with the space on all sides of pan at least 2" / 5.1 cm. Reduce temperature and increase cook time or use shiny bakeware.
Cakes not level.	Oven not level. Pan too close to oven wall or rack overcrowded. Pan warped. Oven light left on while baking.	Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the level is uneven, refer to installation instructions for leveling the oven. Use proper rack position and place pan with the space on all sides of pan at least 2" / 5.1 cm. Do not use dented or warped pans. Do not leave the oven light on while baking.
Foods not done when cooking time is over.	Oven too cool. Oven overcrowded. Oven door opened too frequently.	Set oven temperature 25°F / 13°C higher than suggested and bake for the recommended time. Make sure to remove all pans from the oven except the ones that you use for baking. Open oven door only after the shortest recommended baking time.

8.2 Before you Call (Solutions to Common Problems)

Let us help you troubleshoot your concern! This section will help you with common issues. If you need us, visit our website, chat with an agent, or call us. We may be able to help you avoid a service visit. If you do need service, we can get that started for you!

Frigidaire.com (United States)
1-800-374-4432

Frigidaire.ca (Canada)
1-800-265-8352

Occurrence	Possible cause	Solution
Entire appliance does not operate.	Appliance not connected.	Make sure power cord is plugged properly into outlet. Check your fuse box or breaker box to make sure the circuit is active.
	Electrical power outage.	Check the house light to be sure. Call your local electric company for service outage information.

Oven Problems

Occurrence	Possible cause	Solution
Poor baking results.	Many factors affect baking results.	Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Adjust the temperature and baking time recommended in the recipe.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease of food spilled onto the oven bottom or oven cavity.	Wipe up excessive spills before turning on the oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, refer to Setting Oven Controls.
Oven smokes excessively when boiling.	Incorrect setting.	Refer to Setting Oven Controls.
	Meat too close to the broil element or burner.	Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element or burner. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, do not cut into lean.
	Grease build up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when you broil frequently. Grease or food splatters cause excessive smoking.
Oven control panel beeps and displays any F or E code error.	Oven control detected a fault or error condition.	To clear the error press the OFF key on the control panel. Once you clear the error code, try the bake or broil function. If the F or E code error repeats, turn off the power to the appliance and wait 5 minutes, and then repower the appliance. Set the clock with the correct time of day, and try the bake or broil function again. If the fault recurs, press the OFF key to clear.

Occurrence	Possible cause	Solution
Oven portion of appliance does not operate.	The regulator gas is OFF .	Make sure the regulator gas is turned ON . Refer to Installation Instructions.
	The time of day is not set.	The clock must be set in order to operate the oven. Refer to Setting Oven Controls.
	Desired function is not set.	Make sure the oven controls are set properly for the desired function. Refer to Setting Oven Controls and this checklist.
Convection fan does not rotate.	Oven door is open.	The convection fan turns off if the oven door is open when convection is active. Close the oven door. On gas models, the convection fan begins to rotate about 6 minutes into the preheating process.

Cooktop Problems

Occurrence	Possible cause	Solution
Surface element is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting.	Adjust power level setting.
Cooking zone does not heat or does not heat evenly.	Incorrect surface control knob is used for the element needed.	Make sure that you use correct surface control knob for the element needed.
	Cookware is light weight or warped.	Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Lightweight pans heat unevenly and food may burn easily.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	Mineral deposits from water and food.	Remove discoloration with cleaning cream applied to the glass ceramic surface, buff with a non-abrasive cloth or sponge. Refer to Care and Cleaning.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles, such as salt or hardened soils, between cooktop and utensils may cause scratches.	Make sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and become less visible with time.
	Cleaning materials not recommended for ceramic glass cooktop are used.	Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. Refer to Care and Cleaning.
	Cookware with a rough bottom is used.	Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface.	Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. Refer to Care and Cleaning.
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs are cooked onto the surface.	When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove the soil. Refer to Care and Cleaning.

Other Problems

Occurrence	Possible cause	Solution
Appliance is not level.	Poor installation.	Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the appliance until the rack is level.
	Kitchen cabinet alignment may make range appear not level.	Make sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.
Appliance is not level.	The floor is sagging or sloping.	Make sure the floor is level, strong, and stable enough to adequately support the range. Contact a carpenter to resolve the situation.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or built in too tightly. Carpet interferes with appliance.	Contact the builder or installer to make the appliance accessible. Provide sufficient space so the appliance can be lifted over carpet. Installation over carpet is not advised. Refer to Installation Instructions for guidelines specific to your appliance.
Oven light does not work.	The oven light is not secured in the socket.	Make sure the oven light is secure in the socket. Refer to Care and Cleaning.

9. LIMITED WARRANTY

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of delivery, 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, Puerto Rico, 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, Puerto Rico and Canada. In the USA and Puerto Rico, your appliance is warranted by Electrolux Consumer 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

1-800-374-4432

Electrolux Consumer 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

10. QUEBEC RIGHT TO REPAIR

Though Frigidaire makes every effort to make replacement parts, repair services and information necessary to maintain or repair our products available to consumers, parts, service and information are not guaranteed, pursuant to section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1, r. 3. If you need replacement parts, you may call us at 1 (800) 265-8352 for service in French or English, or purchase online at **Frigidaire Parts | Shop Frigidaire Replacement Parts & Accessories - Frigidaire Appliance Parts.**

You may book repair services online at [information](#) | [Book a service](#) | [Frigidaire](#). Alternatively, our resource library is available at **Resource Library | Frigidaire** to help you diagnose and resolve issues which may arise during the lifetime of your appliance.




Though most parts are available for purchase, subject to short-term availability constraints, the following appliances and parts are not serviceable.

Legend

Availability of replacement parts, repair services, and information for maintenance or repair.

 Partially Available

Availability of replacement parts, repair services, and information for maintenance or repair.

<input checked="" type="checkbox"/>	Not Available
<input checked="" type="checkbox"/>	Available
Ranges	 Replacement liners and frames are not available
Ovens	 Replacement liners and frames are not available
Cooktops	<input checked="" type="checkbox"/> Replacement parts, repair services, and information for repair and maintenance available.
Microwaves	 Countertop microwaves: No replacement parts are available Over the range microwave: liner and frame are not available

Bienvenue au sein de notre famille

Merci d'accueillir Frigidaire chez vous! Nous considérons votre achat comme le début d'une longue relation.

Ce manuel vous aidera à utiliser et à entretenir votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour le consulter rapidement. En cas de problème, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants. La FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires pour la cuisine et la maison sont disponibles sur <http://www.frigidaire.com>.

Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pouvons peut-être vous aider à éviter une visite du service après-vente. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons le mettre en place pour vous.

Officialisons les choses! N'oubliez pas d'enregistrer votre produit.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ.....	24
2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON.....	28
3. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE.....	29
4. RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE.....	31
5. AVANT D'UTILISER LE FOUR.....	32
6. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR.....	33
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	42
8. DÉPANNAGE.....	45
9. GARANTIE LIMITÉE.....	47
10. DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC.....	48

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

1.1 Conservez ces renseignements pour référence rapide

Numéro de modèle

.....

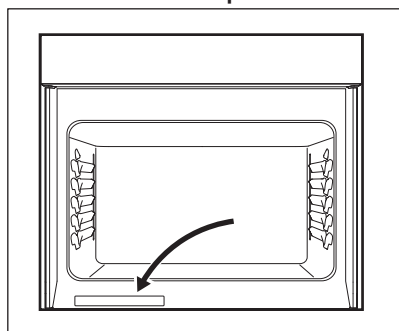
Numéro de série

.....

Date d'achat

.....

Numéro de série Emplacement



Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce manuel contient des symboles de sécurité et des instructions importants. Veuillez porter attention à ces symboles et suivre toutes les instructions données.

Lire les consignes de sécurité de ce guide avant d'installer ou d'utiliser votre appareil ménager. Les articles de sécurité figurant dans ce manuel sont étiquetés AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE selon le type de risque.

Les avertissements et les instructions importantes apparaissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il convient de faire preuve de bon sens, de

prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

1.2 ✓ Liste de contrôle à l'installation

- Lire toutes les instructions de sécurité au recto de votre guide d'utilisation.
- Retirer tous les matériaux d'emballage de votre appareil ménager avant la cuisson.
- S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- Essuyez l'intérieur de la cavité du four à l'aide d'un chiffon humide.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- Régler l'horloge. Se reporter au chapitre Réglage des commandes du four.
- Testez tous les éléments de surface/brûleurs pour vous assurer de leur bon fonctionnement.
- Avant d'utiliser l'appareil ménager pour la première fois, allumez le gril à puissance élevée pendant 15 minutes, puis basculez vers le four à 177°C (350°F) pendant 45 minutes supplémentaires. Certains bruits et certaines odeurs peuvent se produire pendant ce cycle de cuisson initial.
- Ne pas oublier de compléter l'enregistrement de votre produit.

1.3 Définitions sur la sécurité



Il s'agit du symbole de sécurité. Il signale les risques potentiels de dommages corporels. Suivez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter tout risque de blessure ou de décès.

⚠ AVERTISSEMENT!

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut donner lieu à des blessures graves ou tout décès.

⚠ ATTENTION!

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut donner lieu à des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANT

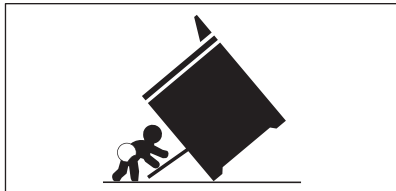
Donne des renseignements importants sur l'installation, le fonctionnement ou l'entretien qui n'impliquent aucun danger.

REMARQUE

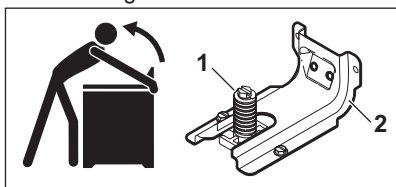
Indique une note brève et informelle, qui sert d'aide-mémoire ou sera utile pour toute consultation ultérieure.

AVERTISSEMENT!

Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.
- Installez le dispositif antibasculement sur le four et/ou sur la structure conformément aux instructions d'installation.
- Assurez-vous que le dispositif antibasculement est réenclenché lorsque le four est déplacé.
- Ne faites pas fonctionner le four sans que le dispositif antibasculement soit en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



1. Pied de nivellement de la cuisinière / 2. Support antibasculement

Pour vérifier si le support anti-basculement est correctement installé, utilisez les deux bras pour saisir le bord arrière de la cuisinière. En usant de prudence, tentez d'incliner la cuisinière vers l'avant. Lorsqu'elle est correctement installée, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux instructions d'installation du support antibasculement fourni avec votre cuisinière pour une installation correcte.

1.4 Instructions importantes pour le déballage et l'installation

IMPORTANT

Lire et suivre les instructions et précautions ci-dessous pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Retirer tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire le carton et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne pas retirer l'étiquette de câblage et les autres documents fixés sur l'appareil. Ne pas retirer la plaque du numéro de modèle/série.

Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Pour utiliser cet appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps, s'assurer que l'appareil a été exposé à des températures supérieures à 32 °F (0 °C) pendant au moins 3 heures avant d'allumer l'appareil.

Tous les matériaux utilisés dans la construction d'armoires, de boîtiers et de supports autour du produit doivent avoir

une cote de température nominale supérieure à 200°F (94°C).

Ne pas modifier ni altérer jamais la construction de l'appareil ménager en retirant les pieds de nivellement, les panneaux, les couvercles de fils, les supports/vis antibasculement ou toute autre pièce de l'appareil.

S'assurer d'avoir un extincteur de type mousse approprié à portée de main, visible et facilement accessible près de l'appareil.

1.5 Instructions de mise à la terre

AVERTISSEMENT!

- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Tout non-respect de cet avertissement pourra occasionner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Ne pas utiliser d'adaptateur de fiche ou de rallonge et ne pas retirer la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Tout non-respect de cet avertissement pourra occasionner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation adéquate : s'assurer que votre appareil ménager est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installer conformément au Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NPFA n° 54, la dernière édition et le Code national de l'électricité NFPA n° 70, la dernière édition, et aux exigences du Code local de l'électricité. Au Canada, installer conformément aux normes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1 – dernières éditions et exigences du Code local de l'électricité. Installer uniquement selon les instructions d'installation figurant dans la documentation de cet appareil.

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil ménager doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à une boîte de jonction à la bonne tension, dûment polarisée et mise à la terre et qui est protégée par un disjoncteur conformément à la réglementation locale.

Il incombe au consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale appropriée et convenablement mise à la terre par un électricien qualifié. Contactez un installateur qualifié pour vous assurer de l'adéquation de l'installation électrique et de sa conformité à tous les codes et règlements locaux.

Consulter les instructions d'installation communiquées avec cet appareil pour obtenir les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

1.6 Instructions importantes pour l'utilisation de l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT!

- Ne pas stocker de matériaux inflammables dans les fours, les micro-ondes, à proximité des brûleurs ou des éléments de surface, ni dans le tiroir de stockage ou le tiroir chauffant (si l'appareil en est équipé). Cela comprend le papier, le plastique et les articles en tissu, comme les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes ainsi que les liquides inflammables. Ne pas entreposer d'explosifs, comme des bombes aérosol, sur ou près de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants seuls : les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil, y compris le tiroir de rangement, le tiroir du gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.
- Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur les dossierets des cuisinières. Les enfants qui grimpent sur ou près de l'appareil pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Ne pas laisser les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil, entraînant des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert lorsqu'il est chaud peut provoquer des brûlures.
- Le fait de marcher, de se pencher ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cet appareil peut donner lieu à des blessures graves et endommager l'appareil.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages du fond du four ou de la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four et pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent également retenir la chaleur, ce qui peut occasionner un risque d'incendie.
- Ne pas utiliser le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) pour le rangement.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

⚠ ATTENTION!

- En cas de réchauffage de graisse, la surveiller attentivement. La graisse peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- Ne pas utiliser d'eau ou de farine sur les feux de graisse. Éteindre un feu ou une flamme ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse. Couvrir le feu à l'aide d'un couvercle ou utiliser du bicarbonate de soude.
- Utiliser des poignées sèches. Les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures provoquées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les zones de cuisson chaudes. Ne pas utiliser de serviettes ni d'autres chiffons encombrants.
- Ne pas chauffer les contenants d'aliments non ouverts - l'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du contenant et entraîner des blessures.
- Porter des vêtements appropriés - les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil. Ne pas laisser les vêtements ni d'autres matières inflammables entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas les brûleurs, les éléments de surface, les zones près de ces brûleurs ou éléments, les surfaces intérieures du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou ne pas laisser les vêtements ou autres matières inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils soient froids. Ces zones peuvent inclure la table de cuisson, les surfaces faisant face à la table de cuisson, les zones d'aération du four, la porte du four et la fenêtre du four.
- Ne pas tenter de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, toujours éteindre l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments électriques de surface peuvent reprendre leur fonctionnement au rétablissement du courant. Une fois l'alimentation rétablie, réinitialiser l'horloge et la fonction du four.

1.7 Instructions importantes pour l'utilisation des tables de cuisson radiantes

Savoir quelle molette ou quelle clé contrôle chaque zone de chauffage de surface. Placer la batterie de cuisine avec les aliments sur la zone de cuisson avant de l'allumer. Éteindre la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Les poignées des batteries de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments de surface adjacents. Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec la batterie de cuisine, la poignée de celle-ci doit être tournée vers l'intérieur et ne pas déborder sur d'autres zones de cuisson. Utiliser la bonne taille de casserole — Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Sélectionnez des batteries de cuisine à fond plat qui correspondent à la taille de l'unité de surface. L'utilisation d'une batterie de cuisine appropriée sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité.

Ustensiles de cuisson émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson conviennent aux tables de cuisson et doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones d'induction. Consulter les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de la surface de cuisson pour s'assurer que les batteries de cuisine sont compatibles avec la cuisson par induction.

Une batterie de cuisine inadéquate peut se briser en raison de changements soudains de température. Consultez les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour l'utilisation de la table de cuisson.

Ne jamais laisser les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer. Une casserole qui a bouilli à sec pourrait être endommagée et endommager la table de cuisson.

N'utilisez pas un gril de cuisson destiné à être utilisé avec une lèchefrite sur la table de cuisson. La grille de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée sur la table de cuisson. Cela pourrait provoquer un incendie.

Pour flamber des aliments sous une hotte de ventilation, allumer le ventilateur.

1.8 Instructions importantes pour les tables de cuisson en verre et en céramique

Ne nettoyer ni utiliser une surface de cuisson brisée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements pourraient s'infiltrer dans la table de cuisson brisée et occasionner un risque de choc électrique.

Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié. Nettoyez le verre de la table de cuisson avec précaution. En cas d'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veiller à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Éviter d'égratigner le verre de la table de cuisson avec des objets tranchants.

1.9 Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

Doublures protectrices : N'utilisez pas de papier d'aluminium, de doublures de four de rechange ou tout autre matériau ou dispositif pour recouvrir le fond du four, les grilles du four ou toute autre partie de l'appareil ménager. N'utilisez l'aluminium que selon les recommandations pour la cuisson, comme la doublure des ustensiles de cuisson ou comme couvercle placé sur les aliments. Toute autre utilisation de doublures protectrices ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte inférieure du four ou le tiroir chauffant (certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments dans le four.

Gardez les conduits d'aération du four dégagés. Toucher les surfaces de cette zone lorsque le four est allumé peut causer de graves brûlures. Ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Positionnement des grilles de four : Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si la

grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec le brûleur ou l'élément chaud du four. Utilisez des poignées et saisissez la grille avec les deux mains pour la repositionner. Retirez tous les batteries de cuisine et les ustensiles avant de déplacer la grille.

N'utilisez pas de lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles permettent à la graisse qui s'égoutte de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. Ne recouvrez pas la grille du gril avec du papier d'aluminium, car le gras et la graisse exposés pourraient s'enflammer.

Ne faites pas cuire d'aliments sur la sole du four. Faites toujours cuire dans des batteries de cuisine appropriées et utilisez toujours les grilles du four.

1.10 Instructions importantes pour le nettoyage de l'appareil

ATTENTION!

Avant de nettoyer manuellement toute partie de l'appareil, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le nettoyage d'un appareil chaud peut provoquer des brûlures.

Nettoyer l'appareil régulièrement pour que toutes les pièces restent exemptes de graisses susceptibles de s'enflammer. Ne pas laisser la graisse s'accumuler. Des dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.

Toujours suivre les directives du fabricant pour l'utilisation des nettoyeurs et des aérosols pour la cuisine. Sachez que l'excès de résidus des nettoyeurs et des aérosols pourra s'enflammer et provoquer des dommages et des blessures. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivre les instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes à évacuation.

1.11 Instructions importantes pour l'entretien et la réparation

Ne pas réparer ni remplacer la moindre pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tous les autres entretiens doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.

Toujours communiquer avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.

Demander à votre concessionnaire de recommander un technicien qualifié et un service de réparation autorisé. Se renseigner sur comment couper l'alimentation de l'appareil au disjoncteur ou à la boîte à fusibles en cas d'urgence. Retirer la porte du four de tout four inutilisé s'il doit être conservé ou jeté.

Ne pas toucher une ampoule chaude du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela pourrait briser l'ampoule. Manipuler les lampes halogènes (le cas échéant) à l'aide d'essuie-tout ou de gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation de l'appareil avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

AVERTISSEMENT!

Résidents de la Californie : pour obtenir plus de renseignements sur le cancer et les troubles de la reproduction, veuillez consulter le site Web www.P65Warnings.ca.gov

2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

2.1 Caractéristiques spéciales

Utilisez les caractéristiques spéciales de votre four pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et de rôtissage.

Objectif	Caractéristique
<ul style="list-style-type: none">Des pains et pâtisseries qui montent plus haut avec une croûte croustillante et dorée et un intérieur léger et feuilleté	Cuisson à la vapeur (Steam Bake) La cuisson à la vapeur ralentit la formation de la croûte, permettant à votre pâte de lever plus longtemps avant la formation de la croûte.
<ul style="list-style-type: none">Des viandes moelleuses et tendres avec une peau dorée et croustillante à l'extérieur.	Rôtissage à la vapeur (Steam Roast) L'humidité du rôtissage à la vapeur empêche les viandes de sécher pendant la cuisson.
<ul style="list-style-type: none">Des ailes de poulet dorées et croustillantesDes croustilles de légumes croquantesUn poulet parmesan juteuxDes crevettes tempura, des samosas et plus encore, tous parfaitement croustillants	Friture d'air (Air Fry) La convection à air chaud produit des aliments frits croustillants et dorés sans éclaboussures. Pour un chauffage uniforme de tous les côtés et une grande capacité, utilisez le plateau de Friture d'air (Air Fry).
<ul style="list-style-type: none">Préparez des aliments prêts à l'emploi sans délai	Sans préchauffage (No Preheat) Mettez plus rapidement vos délices culinaires sur la table.
<ul style="list-style-type: none">Produits de boulangerie parfaitement dorésRôtis et rôtissage uniformes	Cuisson à convection Même vos recettes les plus complexes sont délicieuses grâce à la chaleur et à la circulation de l'air contrôlées avec précision grâce à la fonction de Convection avancée.
<ul style="list-style-type: none">Empêchez l'accumulation d'aliments brûlés et renversés dans le fond du four	Nettoyage à la vapeur (Steam Clean) d'une heure Conservez l'aspect impeccable de votre four grâce au Nettoyage à la vapeur (Steam Clean) d'une heure, sans produits chimiques et sans odeur.

2.2 Batteries de cuisine

Le matériau des batteries de cuisine affecte la façon dont il transfère la chaleur de la casserole aux aliments de manière uniforme et rapide.

Matériau	Attributs	Recommandation
Batterie de cuisine en métal lustré	Les batteries de cuisine brillantes, en aluminium et sans revêtement sont les meilleures pour un chauffage uniforme. Elles conviennent à tous les produits de boulangerie.	Les températures et les durées de cuisson recommandées sont basées sur des batteries de cuisine en métal brillant.
Batterie de cuisine en métal foncé	Les batteries de cuisine foncées sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes.	Réduisez la température de cuisson de 25°F / 13-14°C lorsque vous utilisez des batteries de cuisine foncées.
Batterie de cuisine en verre	Les batteries de cuisine en verre sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes. Le verre est pratique, puisque la même batterie de cuisine peut être utilisée pour cuisiner, servir et ranger la nourriture.	Réduisez la température de cuisson de 25°F / 13-14°C lorsque vous utilisez des batteries de cuisine en verre.
Batterie de cuisine isolée	Les batteries de cuisine isolées sont plus froides que les batteries de cuisine brillantes. Les batteries de cuisine isolées sont conçues pour la cuisson au four à gaz.	Lorsque vous utilisez des batteries de cuisine isolées, le temps de cuisson d'une recette peut être plus long que d'ordinaire.

2.3 Conditions de cuisson

Les conditions dans votre cuisine peuvent affecter le rendement de votre appareil lors de la cuisson des aliments.

État	Attributs	Recommandation
Batterie de cuisine vieillissante	Au fur et à mesure du vieillissement et de la décoloration des casseroles, il pourrait s'avérer nécessaire de réduire légèrement les temps de cuisson.	Si les aliments sont trop foncés ou trop cuits, utilisez le temps de cuisson minimum de la recette ou de l'emballage. Si les aliments sont trop peu cuits ou pas assez cuits, suivez le temps de cuisson moyen à maximum recommandé dans la recette ou sur l'emballage.

État	Attributs	Recommandation
Haute altitude	L'air est plus sec et la pression d'air est plus basse. L'eau bout à une température plus basse et les liquides s'évaporent plus rapidement. Les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire. Les pâtes peuvent lever plus vite.	Ajustez la température de cuisson, le temps de cuisson ou les recettes au besoin. Augmentez la quantité de liquide dans les recettes de cuisson. Augmentez le temps de cuisson sur la table de cuisson. Couvrez la vaisselle pour réduire l'évaporation. Augmentez le temps de cuisson ou la température du four. Réduisez la quantité de bicarbonate de sodium ou de poudre à pâte dans la recette. Réduisez le temps de levée ou enfoncez la pâte et laissez-la lever deux fois.

2.4 Résultats de cuisson

De petits ajustements peuvent vous aider à obtenir les meilleurs résultats.

Résultat	Recommandation
Nourriture pas assez brunie	Utilisez le temps de cuisson moyen à maximum recommandé sur l'emballage ou la recette.
Nourriture trop foncée	Utilisez le temps de cuisson minimum recommandé sur l'emballage ou la recette.

2.5 Conseils de cuisson

Utilisez ces conseils supplémentaires pour obtenir les meilleurs résultats de votre appareil.

Situation	Recommandation
Cuisson	
Emplacement des grilles	Se reporter à Réglage des commandes du four.
Préchauffage	Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et du pain. Insérez les aliments immédiatement après le bip.
Vérification des aliments	Utilisez la fenêtre et l'éclairage du four pour vérifier l'état de la nourriture. L'ouverture de la porte peut réduire la performance de cuisson.
Cuisson au four ou par convection	Utilisez la fonction de cuisson par convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, reportez-vous à Réglage des commandes du four.
Cuisson à la vapeur	Pour obtenir des instructions, des conseils et des avantages, consultez la page suivante Réglage des commandes du four.
Placement des aliments	Laissez un espace d'au moins 2pouces / 5cm entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
Griller/Rôtir	
Lèche-frite	Pour des résultats optimaux de cuisson au gril, utilisez une lèche-frite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée. La lèche-frite attrape les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse.
Cuisson par convection	
Attributs de convection	La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud autour du four et des aliments. Elle brunie les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four. La convection permet de gagner du temps en utilisant plusieurs grilles ou en cuisinant plusieurs aliments à la fois.
Cuisson par convection	Réduisez la température de cuisson de la recette de 25°F / 13-14°C à moins que la recette ne soit écrite pour la cuisson par convection. Préchauffez le four pour de meilleurs résultats.
Rôtissage à convection	Le rôtissage à convection est idéal pour les viandes et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et des volailles. Il n'est pas recommandé de réduire la température de cuisson pour le rôtissage à convection. Suivez attentivement les recommandations de température et de durée de votre recette, en ajustant le temps de cuisson si la recette ne spécifie pas de temps de rôtissage à convection. Puisque le rôtissage à convection cuit plus rapidement, le temps de cuisson peut être réduit de 25 % à 40 % selon le type d'aliment. Vous pouvez réduire les temps de cuisson de 25 % par rapport au temps recommandé pour votre recette et vérifier les aliments à ce moment. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée. Si la sonde alimentaire est fournie avec votre appareil ménager, utilisez-la. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez l'acheter dans la plupart des épiceries et des magasins d'articles ménagers. Disposez les grilles du four de façon à ce que les grosses pièces de viande et la volaille soient sur la grille la plus basse du four. Ne couvrez pas les aliments lorsque vous les rôtissez à sec; le fait de les couvrir empêchera la viande de brunir correctement. Lorsque vous faites cuire des viandes, utilisez la lèche-frite ou la grille de rôtissage. La lèche-frite attrapera les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse.

3. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

3.1 À propos de la table de cuisson en céramique et en verre

AVERTISSEMENT!

Se reporter à Entretien et nettoyage.

La table de cuisson vitrocéramique comporte des éléments chauffants sous une surface en verre lisse. Les conceptions de la table de cuisson en céramique décrivent les zones des éléments de surface situés en dessous. Toujours faire correspondre la taille de la casserole au diamètre du contour de l'élément sur la table de cuisson. Utiliser uniquement des batteries de cuisine à fond plat.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquer une crème de nettoyage pour table de cuisson en céramique (disponible dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des grands magasins) sur la surface en céramique. Nettoyer et polir à l'aide d'un essuie-tout propre. Cela facilite le nettoyage lorsqu'elle est souillée par la cuisson. Les crèmes nettoyantes pour table de cuisson laissent un fini protecteur sur le verre pour faciliter la prévention des rayures et de l'abrasion.

Le type et la taille de la batterie de cuisine, le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs réglages affecteront la quantité de chaleur qui se propagera sur les zones au-delà des éléments de surface. Les zones autour des éléments peuvent surchauffer au point de provoquer des brûlures.

IMPORTANT

- La table de cuisson ne doit pas servir de planche à découper ni de surface de travail.
- La chute d'objets lourds ou durs sur la table de cuisson peut fissurer cette dernière.
- Il n'est pas recommandé de placer des aliments directement sur la surface de la table de cuisson (sans utiliser d'ustensiles de cuisine), car il sera difficile de la nettoyer et les résidus d'aliments risquent de produire de la fumée et de créer les conditions d'un risque d'incendie.
- Toujours soulever la batterie de cuisine avant de la déplacer sur la table de cuisson en verre céramique. Toute batterie de cuisine dont le fond est rugueux ou sale peut rayer la table de cuisson en céramique. Toujours commencer avec des batteries de cuisine propres.

REMARQUE

- Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui leur permet de s'allumer et de s'éteindre, même au réglage **HI**.
- Consulter les instructions détaillées pour le nettoyage de la table de cuisson dans la rubrique Entretien et nettoyage et la rubrique liste de contrôle Dépannage de ce manuel de l'utilisateur.

3.2 À propos des éléments de surface radiante

La température de l'élément augmente graduellement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément s'allumera en rouge. Pour maintenir le niveau de réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint périodiquement. L'élément chauffant retient suffisamment de chaleur pour diffuser une chaleur uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt.

Pour une cuisson efficace, éteindre l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

ATTENTION!

Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. La surface de l'élément peut être encore chaude et des brûlures peuvent se produire si l'on touche l'élément ou la zone alentour avant qu'il ne refroidisse à une température sûre.

Ne pas placer d'objets inflammables tels que des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est en marche. Ces objets pourraient fondre ou s'enflammer. Les poignées, les serviettes ou les cuillères en bois pourraient prendre feu si elles sont placées trop près des éléments de surface.

Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes d'évacuation ou les bacs réflecteurs. Une mauvaise installation de ces revêtements pourrait entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

IMPORTANT

Ne pas laisser le papier d'aluminium ni tout autre matériau susceptible de fondre entrer en contact avec l'élément de cuisson. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils endommageront la table de cuisson.

3.3 Utiliser les bons ustensiles de cuisine

La taille et le type d'ustensiles utilisés influencent le réglage de chaleur nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Ustensiles de cuisine appropriés :

- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée n'incline pas la poêle. La poêle est bien équilibrée.
- Fabriqués en matériau qui conduit bien la chaleur.
- Faciles à nettoyer.
- La taille des ustensiles correspond à la quantité d'aliments à préparer.
- Le diamètre des ustensiles correspond à la taille de la zone de cuisson.

Batterie de cuisine inappropriée :

- Fond bombé ou déformé.
- Ustensiles dépassant la zone de cuisson de plus de 0,5 pouce (12 mm).
- Une poignée lourde incline la poêle.
- La casserole est beaucoup plus petite que la zone de cuisson.

Types de matériau de batterie de cuisine :

- Aluminium - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments le feront noircir (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres).
- Cuivre - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement (voir Aluminium).
- Acier inoxydable - Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- Fonte - Un conducteur de chaleur lent, mais qui retient très bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température de cuisson atteinte.
- Émail de porcelaine sur métal - Les caractéristiques de chauffage peuvent varier selon le matériau de base.
- Verre - Conducteur de chaleur lent

IMPORTANT

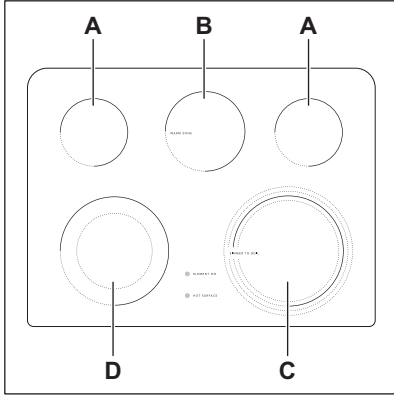
Ne placez pas d'ustensiles de cuisson vides recouverts d'aluminium, de verre ou d'émail de porcelaine sur l'élément. Le point de fusion des ustensiles de cuisson fabriqués avec ces matériaux peut être atteint rapidement, surtout s'il est laissé vide. Si l'ustensile fond, cela endommagera la table de cuisson. Suivez toutes les recommandations du fabricant de l'ustensile pour l'utilisation et l'entretien des ustensiles de cuisson.

IMPORTANT

Ne placez jamais un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson différentes en même temps. Une mauvaise utilisation peut endommager la table de cuisson.

3.4 Types d'éléments de table de cuisson en céramique

Les cercles sur la table de cuisson en céramique et en verre indiquent la taille et le type d'élément situé en dessous. Les éléments de votre table de cuisson dépendent du modèle.



- A. Élément unique
- B. Zone chaude (certains modèles)
- C. Simmer to Boil
- D. Double élément (certains modèles)

3.5 Voyants Element On et Hot Surface Indicator

L'indicateur ELEMENT ON s'allumera lorsqu'un ou plusieurs éléments sont allumés. Un coup d'œil rapide à cet indicateur lumineux lorsque la cuisson est terminée est une vérification facile pour s'assurer que tous les éléments de surface sont éteints.

L'indicateur HOT SURFACE s'allume lorsque le brûleur est suffisamment chaud pour provoquer des brûlures et reste allumé après l'arrêt du brûleur jusqu'à ce que la surface ait refroidi à une température sûre.

3.6 Mise en conserve

Veiller à lire et à observer tous les points suivants lors de l'utilisation de votre appareil pour la mise en conserve. Consulter le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) et veiller à lire tous les renseignements disponibles ainsi qu'à suivre les recommandations pour les procédures de mise en conserve.

Recommandation de nettoyage :

- Utiliser uniquement un appareil de mise en conserve à fond complètement plat sans arêtes rayonnant à partir du centre inférieur lors de la mise en conserve. La chaleur est répartie plus uniformément lorsque la surface inférieure est plate. Utiliser une règle droite pour vérifier le fond de l'autoclave de mise en conserve.
- S'assurer que le diamètre de l'autoclave de mise en conserve ne dépasse pas de 2,5 cm (1 po) les repères de l'élément de surface ou le brûleur.
- Il est recommandé d'utiliser des contenants de plus petit diamètre sur les surfaces de cuisson à serpentin électrique et en verre céramique, et de centrer les autoclaves de mise en conserve sur les grilles du brûleur.
- Commencer avec de l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Utiliser le réglage de chaleur le plus élevé lorsque vous portez l'eau à ébullition. Une fois l'ébullition terminée, réduire la chaleur à la température la plus basse possible pour maintenir cette ébullition.
- Utiliser des recettes testées et suivre attentivement les instructions. Consulter votre service d'extension agricole coopératif local ou un fabricant de bocaux en verre pour obtenir les dernières informations sur la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de petites quantités et des charges légères.

⚠ ATTENTION!

Ne pas laisser le bain-marie ou les autoclaves à pression à chaleur élevée durant trop longtemps.

4. RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

4.1 Réglage des éléments de surface rayonnants

Commencer la plupart des opérations de cuisson à un réglage plus élevé, puis les faire tourner à un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Les boutons de contrôle de la surface n'ont pas besoin d'être réglés exactement à un endroit précis. Utilisez les empreintes comme guide et ajustez le bouton de commande si nécessaire.

Une zone de chauffage de surface rouge brillante qui s'étend au-delà du bord inférieur de la batterie de cuisine indique que la batterie est trop petite pour la zone de chauffage de surface.

Réglages suggérés pour les éléments rayonnants

Réglages	Type de cuisson
Élevé (HI - 9)	Commencer la plupart des aliments; porter l'eau à ébullition; griller à la poêle.
Moyen (7 - 8)	Poursuivre une ébullition rapide, frire, frire à la friteuse.
Moyen (5 - 6)	Maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces ou cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (2 - 4)	Maintenir la cuisson des aliments, pocher, mijoter.
Bas (1)	Cuisson à basse température.
Bas (LO)	Garder au chaud, faire fondre.

Les réglages suggérés sont pensés pour une cuisson avec des casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres types de casseroles.

La taille et le type d'ustensiles utilisés, ainsi que la quantité et le type d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

⚠ ATTENTION!

Les éléments de surface rayonnants peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. L'élément peut être encore chaud et des brûlures peuvent se produire si l'on touche l'élément avant qu'il n'ait suffisamment refroidi.

Ne placez pas d'articles inflammables comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est utilisée. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les poignées, les serviettes ou les cuillères en bois pourraient prendre feu si elles sont placées trop près des éléments de surface.

Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttage ou les bacs réflecteurs. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

📌 IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium ou tout autre matériau qui peut fondre entrer en contact avec la table de cuisson en céramique et en verre. Si ces articles fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront.

Réglage d'un seul élément de surface rayonnant

Pour faire fonctionner les éléments rayonnants simples (y compris les éléments Mijotage à Ébullition) :

1. Placez une batterie de cuisine de taille appropriée sur l'élément de surface.
2. Enfoncez et tournez le bouton de réglage de la surface dans l'une ou l'autre direction jusqu'au réglage souhaité (voir le tableau « Réglages suggérés pour les éléments rayonnants »).

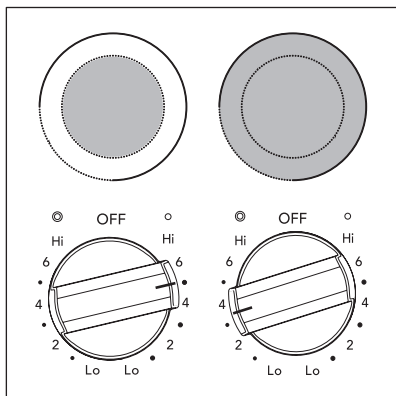
- Lorsque la cuisson est terminée, réglez sur OFF l'élément de la surface rayonnante avant de retirer l'ustensile de cuisson.

Réglage de l'élément de surface rayonnante double (certains modèles)

Les symboles au-dessus du bouton indiquent quelle partie du double élément doit être activée.

Pour faire fonctionner un double élément rayonnant :

- Placez une batterie de cuisine de taille appropriée sur l'élément de surface.
- Poussez et tournez le bouton de contrôle de la surface dans le sens antihoraire pour activer les éléments intérieurs et extérieurs. Si seul l'élément intérieur est nécessaire (pour des ustensiles de cuisson plus petits), enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens horaire.



- Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton vers OFF avant de retirer la batterie de cuisine.

Réglage de la Zone de maintien au chaud (Warm Zone) (certains modèles)

Utilisez la zone de maintien au chaud pour garder les aliments cuits chauds.

Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids dans la zone de maintien au chaud. Tous les aliments placés dans la zone de réchauffement doivent être recouverts d'un couvercle afin d'en préserver la qualité.

Pour de meilleurs résultats, lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle doit avoir une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper. Ne pas utiliser de film plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer. N'utilisez que la vaisselle, les ustensiles et les ustensiles de cuisine recommandés pour le four et la table de cuisson dans la zone de maintien au chaud.

Pour activer la zone de maintien au chaud, tournez le bouton de contrôle de la zone de maintien au chaud sur la position ON.

REMARQUE

Contrairement aux éléments à simple ou double surface, la zone de maintien au chaud ne s'allume pas en rouge lorsqu'elle est chaude. Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments de la table de cuisson, y compris de la zone de maintien au chaud, car les ustensiles de cuisine et les assiettes seront chauds.

5. AVANT D'UTILISER LE FOUR

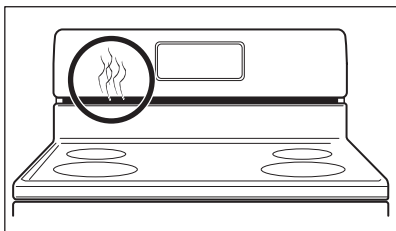
AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

5.1 Emplacement de l'évent du four

Les bouches d'aération du four sont situées à l'arrière de la table de cuisson. Lorsque le four est allumé, de l'air chaud se libère par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour une circulation d'air adéquate dans le four et de bons résultats de cuisson.

De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. C'est normal.



IMPORTANT

Ne bloquez pas l'aération du four et ne couvrez pas les ouvertures avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.

AVERTISSEMENT!

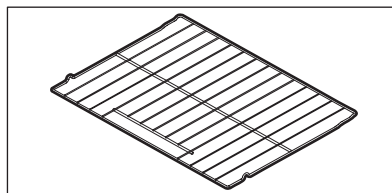
Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela modifiera la distribution de la chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et pourrait endommager de façon permanente l'intérieur du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

ATTENTION!

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures. Pour éviter d'endommager le four, ne tentez pas de fermer la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas complètement positionnées à l'intérieur de la cavité du four.

5.2 Type de grille de four

Grille de four plate



Des grilles de four plates peuvent être utilisées pour la plupart des besoins de cuisson et peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four.

IMPORTANT

Avant d'utiliser les accessoires, veuillez les retirer et les nettoyer conformément aux instructions du chapitre : « Entretien et nettoyage ».

5.3 Retrait et disposition des grilles de four

IMPORTANT

Toujours placer les grilles lorsque le four est froid.

Pour retirer les grilles du four

- Tirer la grille du four vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt.

2. Soulever l'avant de la grille du four et la faire glisser.

Pour remplacer les grilles du four

1. Placer la grille sur les guides de grille des deux côtés des parois du four.

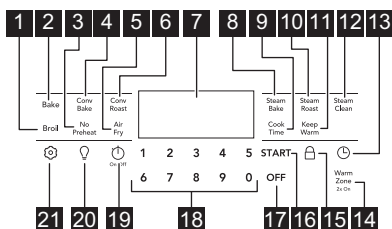
2. Soulever légèrement l'avant de la grille du four, puis la remettre en place en la faisant glisser.
S'assurer que la grille du four est à niveau avant de l'utiliser.

6. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

6.1 Commandes du four



- 1 Gril (Broil)** : permet de faire griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
- 2 Cuisson au four (Bake)** : est destinée aux aliments délicats nécessitant une certaine chaleur pour lever et cuire lentement au four.
- 3 Sans préchauffage (No Preheat)** - fonctionne pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et précuisinés.
- 4 Cuisson à convection (Conv Bake)** : pour faire circuler la chaleur du four en continu pour la cuisson.
- 5 Friture d'air (Air Fry)** : pour préparer des aliments emballés et prêts à l'emploi avec peu ou pas d'huile.
- 6 Rôtissage à convection (Conv Roast)** - combine un cycle de cuisson avec le ventilateur et les éléments de cuisson pour rôtir rapidement les viandes et les volailles.
- 7 Affichage** : affiche le compte à rebours.
- 8 Cuisson à la vapeur (Steam Bake)** - crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille.
- 9 Temps de cuisson (Cook Time)** : pour régler le four pour qu'il fonctionne pendant un certain temps, puis s'éteigne.
- 10 Rôtissage à la vapeur (Steam Roast)** - crée les meilleures conditions pour le rôtissage des protéines.
- 11 Maintenir au chaud (Keep Warm)** : pour maintenir les aliments cuits dans le four à la température de service.
- 12 Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)** : pour démarrer un cycle de nettoyage à la vapeur pour désincruster les saletés légères.
- 13 Horloge (Clock)** - pour régler l'heure.
- 14 Zone de maintien au chaud (Warm Zone)** - Active ou désactive la zone de réchauffement de surface.
- 15 Verrouillage (Lock)** : pour désactiver le panneau de commande pour éviter tout fonctionnement accidentel de l'appareil ménager.
- 16 Démarrer (START)** : commence les fonctions de cuisson et règle l'horloge.
- 17 Arrêt (OFF)** : désactive toutes les fonctions de cuisson.
- 18 Touches numériques** - pour régler la température et la durée.
- 19 Minuterie marche/arrêt (Timer On/Off)** : pour régler ou annuler la minuterie.
- 20 Eclairage du four (Oven Light)** : pour allumer et éteindre la lumière intérieure. La lumière du four s'allume également automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.
- 21 Réglages (Settings)** : pour définir les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de commande, notamment :
 - **CLoC**: pour régler l'horloge en mode 12 ou 24 heures.
 - **Heure** : pour basculer entre la fonction d'économie d'énergie de 12 heures ou la cuisson continue.

- **Aud**: pour régler le volume des touches de commande ou pour basculer en mode silencieux.
- **F-C**: afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius
- **rSet**: pour réinitialiser toutes les préférences de l'utilisateur aux réglages d'usine d'origine.
- **uPo**: pour régler les paramètres de température du four.
- **E-SA**: pour activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie de 12 heures.

Réglages de contrôle minimum et maximum

Caractéristique	Mode	Température/durée minimum	Température/durée maximale
Cuisson au four (Bake)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Gril (Broil)	LO		HI
Friture d'air (Air Fry)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson à convection (Conv Bake)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Maintenir au chaud (Keep Warm)		140 °F (60 °C)	200 °F (93 °C)
Temps de cuisson (Cook Time)	12 h	0:01 min.	11:59 h/min.
	24 h	0:01 min.	11:59 h/min.
Horloge (Clock)	12 h	1:00 h./min.	11 h 59 Min.
	24 h	00:00 min.	23:59 h/min.
Départ différé (Delay start)		0:01 min.	1 h/min.
Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)		30 min.	30 min.

6.2 Réglage de l'horloge

Réglez l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser l'appareil ménager.

⚠ REMARQUE

Lorsque l'appareil ménager est branché pour la première fois ou si l'alimentation électrique a été interrompue, l'écran fera clignoter 12:00; dans ce cas, passez à l'étape 4 des instructions ci-dessous.

Pour régler l'horloge :

1. Appuyez sur .
2. Saisissez l'heure correcte à l'aide des **touches numériques**.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.


⚠ REMARQUE


Vous ne pouvez modifier l'horloge lorsque le four est réglé pour la cuisson.

6.3 Réglage du mode d'affichage 12 heures ou 24 heures («Hour» («Heure»))

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet de sélectionner les modes 12 h ou 24 h. Le mode d'affichage de l'horloge pré-réglé en usine est de 12 heures.

Pour définir le mode d'affichage :

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que «Hour» («Heure») apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.



- Appuyez sur  pour passer du réglage 12 heures à celui 24 heures.
- Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage de l'horloge souhaité.

L'affichage revient au menu des réglages. Après quelques secondes, il reviendra à l'heure du jour.

6.4 Réglage d'un mode de panneau de commande silencieux («Aud» («Audio»))

Lors de la sélection d'une fonction, une tonalité se fait entendre chaque fois qu'une touche est enfoncée. Vous pourrez régler la commande sur un fonctionnement silencieux, au besoin.

Pour régler les commandes pour un fonctionnement silencieux :



- Appuyez sur  jusqu'à ce que "Audio" apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur **Démarrer (START)**.
- Appuyez sur  pour basculer entre «OFF» («Arrêt») et «on» («Marche»).
- Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage souhaité.

L'affichage revient au menu des réglages. Après quelques secondes, il reviendra à l'heure du jour.

6.5 Régler l'affichage de la température ("F-C")

L'unité par défaut d'affichage de la température est le Fahrenheit (°F). Vous pouvez modifier cette unité en Celsius (°C). Vous pourrez régler le four pour qu'il fonctionne à n'importe quelle température comprise entre 170 °F (77 °C) à 550 °F (287 °C).

Pour changer l'unité de température :

- Appuyez sur  jusqu'à ce que "F-C" apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur **Démarrer (START)**.
- Appuyez sur  pour basculer entre "F" et "C".
- Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage souhaité.


L'affichage revient au menu des réglages. Après quelques secondes, il reviendra à l'heure du jour.

6.6 Restaurer les réglages d'usine ("rESEt")

Votre appareil ménager a été configuré avec des réglages de commande du four par défaut. Vous pourrez modifier les paramètres suivants au fil du temps au fur et à mesure de l'utilisation de l'appareil :

- Mode d'affichage de 12 ou 24 heures
- Mode de cuisson continue ou d'économie d'énergie de 12 heures
- Commande silencieuse ou sonore
- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Réglages de la température du four (« UPO »)



Pour rétablir les réglages par défaut du four :

- Appuyez sur  jusqu'à ce que "rESEt" apparaisse dans l'affichage.
- Maintenez la touche **Démarrer (START)** enfoncée pendant 3 secondes. La commande a été réinitialisée avec les réglages par défaut.

6.7 Réglage de cuisson continue ou fonction d'économie d'énergie 12 heures ("E-S")

La commande du four est dotée d'une fonction d'économie d'énergie de 12 heures qui éteint le four s'il reste allumé pendant plus de 12 heures. La commande du four peut être programmée pour annuler cette fonction pour une cuisson continue.

Pour modifier le réglage de cuisson continue :

- Appuyez sur  jusqu'à ce que ("E-S") apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur **Démarrer (START)**.
- Appuyez sur  pour basculer entre «OFF» («Arrêt») et «on» («Marche»).
- Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage souhaité.

L'affichage revient au menu des réglages. Après quelques secondes, il reviendra à l'heure du jour.



6.8 Réglage de la minuterie

La minuterie peut être réglée pour n'importe quelle durée de 1 minute à 11 heures et 59 minutes. La minuterie peut être utilisée seule ou lorsque vous utilisez l'une des autres fonctions du four. Si une autre fonction est active lorsque la minuterie est active, la minuterie s'affiche. Pour afficher des informations sur d'autres fonctions actives, appuyez sur la touche correspondant à cette fonction.


REMARQUE

La minuterie ne démarre pas et n'arrête pas le processus de cuisson.

Exemple : Réglage de la minuterie pour 15 minutes.


- Appuyez sur .
- Utilisez les **touches numériques** pour saisir l'heure souhaitée en heures et minutes.
- Appuyez sur . La minuterie entamera le compte à rebours. Lorsque l'heure programmée se termine, l'écran affiche «End» («Fin»).

Pour éteindre la minuterie à tout moment, appuyez sur la touche .

La minuterie émettra trois bips et continuera à émettre trois bips toutes les minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche .

6.9 Utilisation de la lumière du four

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.

Appuyez sur  pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four lorsque la porte du four est fermée.



Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.

Pour changer l'éclairage intérieur du four, reportez-vous à Entretien et nettoyage.


6.10 Verrouillage du four

L'appareil ménager peut être programmé pour verrouiller la surface, les touches de commande du four et .

Pour activer la fonction de verrouillage :

- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
- Une fois les commandes verrouillées,  apparaîtra sur l'écran.

Pour annuler la fonction de verrouillage du four :

- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
- Lorsque l'icône de verrouillage ne s'affiche plus, le clavier de commandes du four peut être utilisé.

REMARQUE

Si vous appuyez sur une touche lorsque le verrouillage du four est actif, la commande émettra trois bips, indiquant l'impossibilité d'exécuter cette action.

6.11 Réglage Cuisson au four (Bake)

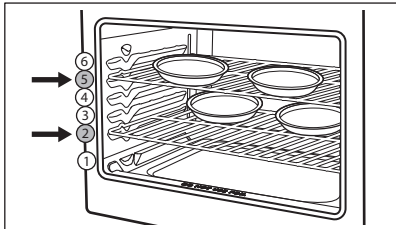
Le four cuit avec la chaleur qui monte du fond du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Une tonalité retentit pour indiquer que la température de cuisson définie est atteinte et qu'il faut placer les aliments dans le four. Le ventilateur du four à convection se met en marche pendant le préchauffage, puis se mettra en marche et s'éteint au besoin pendant la cuisson. La cuisson au four peut être réglée pour une température comprise entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C).

⚠ ATTENTION!

Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds. Il y a un risque de brûlure!

Conseils de cuisson :

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles.
- La cuisson au four (Bake) est la meilleure fonction pour cuire des gâteaux.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux à étages en utilisant deux grilles de four, placez les grilles comme indiqué dans l'image ci-dessous.



- Lorsque vous utilisez une seule grille pour cuire des biscuits, des gâteaux ou des muffins, utilisez la position 3 de la grille.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Les plats de cuisson foncés ou émoussés absorbent plus de chaleur que les plats de cuisson brillants, ce qui donne des aliments foncés ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter de trop brunir certains aliments.
- Les moules foncés sont recommandés pour les tartes. Les moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.

📌 IMPORTANT

Le four ne fera pas cuire plus de 12 heures. Pour une cuisson de plus longue durée, veuillez consulter la rubrique « Réglage de cuisson continue ou fonction d'économie d'énergie de 12 heures (E-SA) » pour obtenir de plus amples informations.

Pour régler la température du four (par défaut) à 350 °F :

1. Appuyez sur **Cuisson au four. «Bake» («Faire»)** et **350°** s'afficheront à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

Pour régler la température du four à 425 °F lorsque le four est en marche :

1. Utilisez les **touches numériques** pour saisir une nouvelle température de 4 2 5.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Si vous n'appuyez pas sur **Démarrer (START)**, la température revient au réglage précédent.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

6.12 Réglage Cuisson à convection (Conv Bake)

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet d'obtenir des résultats de cuisson et de coloration uniformes. L'air chauffé circule autour des aliments de tous les côtés. Le ventilateur du four à convection s'allumera dans le préchauffage et restera allumé pendant la cuisson. La cuisson par convection peut être réglée pour une température comprise entre 170 °F (77 °C) 550 °F et (288 °C).

⚠ ATTENTION!

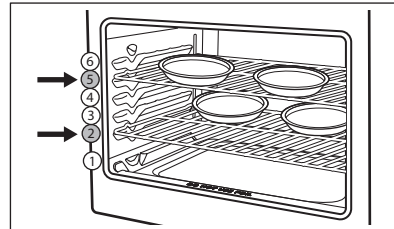
Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds. Il y a un risque de brûlure!

Les avantages de la cuisson par convection comprennent :

- Cuisson multigrilles.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Conseils de cuisson :

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains.
- Lors de la cuisson de gâteaux à l'aide des deux grilles du four, placez les ustensiles de cuisson comme indiqué dans l'image ci-dessous.



- Lorsque vous utilisez une seule grille de four pour cuire des biscuits, des gâteaux ou des muffins, utilisez la position 3 de la grille de four.
- À moins que la recette ne soit écrite pour la cuisson par convection, utilisez conversion de convection (Conv Convert) pour réduire la température du four à la température recommandée dans la recette.
- Les plats de cuisson foncés ou émoussés absorbent plus de chaleur que les plats de cuisson brillants, ce qui donne des aliments foncés ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter de trop brunir certains aliments.
- Les moules foncés sont recommandés pour les tartes. Les moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.

Pour régler la cuisson par convection à la température par défaut du four de 325 °F (163 °C) :

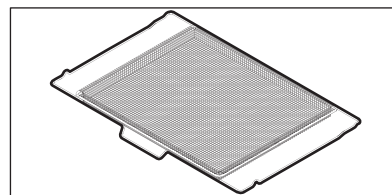
1. Appuyez sur **Cuisson à convection (Conv Bake)**.
2. **«Conv Bake» («Cuisson à convection»)** et **325°** s'afficheront à l'écran.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Le ventilateur du four à convection s'allume et reste allumé pendant la cuisson.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

6.13 Réglage Friture d'air (Air Fry)

La fonction Air Fry (Friture à air chaud) fonctionne mieux pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et pré-cuisinés. Elle fonctionne bien avec la plupart des recettes et peut être programmée pour des températures comprises entre 170 °F (77 °C) 550 °F (288 °C). Suivez les instructions de l'emballage pour la quantité, la durée et la température de cuisson des aliments.

Frigidaire propose un plateau de friture à air chaud en option, spécialement conçu pour offrir des performances supérieures.



Quels sont les avantages du plateau de friture à air chaud :

- Plateau optimisé pour l'espace four.
- Se place dans le lave-vaisselle pour un nettoyage facile.
- Rendement plus élevé que les modèles de comptoir.

- Libère de l'espace de comptoir.
- Compatible avec les fours à convection.
- Le plateau de friture à air chaud en option peut s'acheter sur www.frigidaire.com.

Conseils pour la friture à air chaud :

- Les aliments doivent être disposés en une seule couche sur le plateau de friture à air chaud et placés sur la grille de four à la position 3 pour de meilleurs résultats.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque à biscuits sur la grille de four, position 1 pour recueillir les miettes ou les jus de cuisson.
- Éteignez les lumières du four pendant la cuisson.
- Les aliments peuvent devoir être retirés plus tôt et doivent être vérifiés au moment de la durée de cuisson minimale recommandée. Cependant, les aliments denses congelés et les aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps.

Pour régler la fonction Air Fry (Friture à air chaud) :

1. Disposez les aliments sur la grille comme suggéré.
2. Appuyez sur **Friture d'air (Air Fry)**.
3. Utilisez les **touches numériques** pour sélectionner la température d'un aliment particulier.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
5. Lorsque le signal de préchauffage retentit, placez le plateau sur la grille de four en position 3.
6. Appuyez sur **Arrêt (OFF)** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

Type d'aliment	Quantité (gr)	Température	Temps de cuisson (min)
Croquettes de pommes de terre congelées	48	450 °F à 232 °C	29-33
Frites dorées congelées	48	425 °F à 218 °C	25-35
Pépites de poulet congelées	48	400 °F à 205 °C	13-15
Lanières de poulet croustillant congelées	48	400 °F à 205 °C	20-22
Ailes piquantes congelées avec os	48	450 °F à 232 °C	25-28
Ailes de poulet congelées	48	375 °F à 190 °C	60-65
Ailes de poulet fraîches	48	450 °F à 232 °C	30-40

6.14 Réglage Gril (Broil)

Utilisez la fonction de grillage pour cuire de la nourriture qui nécessite une exposition directe à la chaleur rayonnante pour obtenir un brunissement optimal. La cuisson au gril peut produire de la fumée. Si la fumée est excessive, placez les aliments plus loin des flammes.

Cette fonction dispose de deux réglages : HI et LO.

⚠ AVERTISSEMENT!

En cas de feu de four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu persiste, utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur l'incendie. La farine peut être explosive et l'eau peut provoquer la propagation d'un incendie de graisse et causer des blessures.

⚠ ATTENTION!

Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds. Il y a un risque de brûlure!

🔥 IMPORTANT

Les lèchefrites pour gril et leur grille permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. N'utilisez pas la lèchefrite sans la grille. Ne couvrez pas la grille avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.

PORTE OUVERTE ET ARRÊT DU GRIL : Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 3 minutes pendant la cuisson au gril, une alarme retentit pour avertir l'utilisateur de fermer la porte du four. Si la porte n'est pas fermée dans les 30 secondes suivant le début de l'alarme, le four s'éteint.

Pour régler le gril à la température par défaut de 550 °F (288 °C) :

1. Placez les grilles au four pendant qu'elles sont encore froides.
2. Pour des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter la nourriture. Fermez la porte du four pour griller.
3. Placez le plat de cuisson au four.
4. Appuyez sur **Gril (Broil)**.
5. Utilisez les **touches numérotées** pour saisir une nouvelle température de 400 °F (204 °C) à 500 °F (260 °C).
6. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
7. Faire griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés; retourner et faire griller l'autre côté jusqu'à ce que vous soyez satisfait.
8. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **Arrêt (OFF)**. Pour annuler la cuisson au gril à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

6.15 Remarques sur la cuisson au gril

- Placez toujours les grilles lorsque le four est froid.
- Fermez la porte du four pour griller. Si le gril est en marche avec la porte ouverte, une alarme retentit vous avertissant de fermer la porte. Si elle est laissée ouverte, la fonction Gril (Broil) sera annulée.
- Pour des résultats optimaux, utilisez une lèchefrite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée.
- Retirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
- Si aucune lèchefrite ni aucune grille n'ont été fournies avec cet appareil, vous pouvez les acheter sur www.frigidaire.com.

Nourriture	Position de la grille	Température	Temps de cuisson (min)		Température interne	Degré de cuisson
			1er côté	2e côté		
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	550 °F (288 °C)	5	4	140 °F (60 °C)	Rare ¹
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6	550 °F (288 °C)	6	5	145 °F (63 °C)	À point
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6	550 °F (288 °C)	7	6	170 °F (77 °C)	Bien cuit

Nourriture	Position de la grille	Température	Temps de cuisson (min)		Température interne	Degré de cuisson
			1er côté	2e côté		
Côtelettes de porc 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	5	450 °F (232 °C)	12	10	145 °F (63 °C)	Bien cuit
Poulet - Avec os	4	450 °F (232 °C)	20	10	165 °F (74 °C)	Bien cuit
Poulet désossé	5	450 °F (232 °C)	8	6	165 °F (74 °C)	Bien cuit
Poisson	5	550 °F (288 °C)	comme indiqué		145 °F (63 °C)	Bien cuit
Crevettes	4	550 °F (288 °C)	comme indiqué		145 °F (63 °C)	Bien cuit
Hamburger de 1 po d'épaisseur	4	550 °F (288 °C)	6	5	145 °F (63 °C)	À point
Hamburger de 1 po d'épaisseur	4	550 °F (288 °C)	7	6	160 °F (71 °C)	Bien cuit

1) Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 140 °F (60 °C) implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 145 °F (63 °C) pour du bœuf frais mi-saignant. Pour du bœuf bien cuit, 170 °F (77 °C). Laissez reposer la viande cuite pendant au moins 3 minutes avant de servir.

REMARQUE

La cuisson au gril est une cuisson à la chaleur directe qui produit de la fumée. Si la fumée est excessive, éloignez les aliments de l'élément chauffant. Surveillez toujours les aliments avec soin pour éviter de les brûler.

6.16 Sans préchauffage (No Preheat)

La fonction est disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et prêts à l'emploi. Vous pouvez également l'utiliser pour des recettes ordinaires. Utiliser la fonction avec des températures comprises entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage en ce qui concerne la durée de préparation et la température des aliments.

Pendant la fonction :

- Les éléments du four s'allument et s'éteignent.
- Le ventilateur de convection se met en marche et reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction.

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de vos préférences. Observer attentivement les aliments.

ATTENTION!

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. L'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds pendant la cuisson. Ces surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

Important :

- Toujours placer les aliments sur la position de la grille 3.
- Placer les aliments dans la plaque ou le plat de cuisson à l'avant de la grille du four.
- Lors de l'utilisation de cette fonction, utiliser des moules à pâtisserie dont les parois sont basses ou inexistantes. Cela permet à l'air de circuler uniformément autour des aliments.
- Placer les aliments en lanières, tels que les bâtonnets de poisson et les filets de poulet, sur la plaque, les extrémités dirigées vers les parois du four. Suivre les instructions de l'emballage pour la durée de préparation des aliments et la température.
- Il peut s'avérer nécessaire de retirer les aliments plus tôt. Vérifier le temps de cuisson minimum recommandé.
- Cette fonction est optimale pour la cuisson d'aliments de plus de quelques 10 minutes. Si les instructions indiquent un temps de cuisson plus court, quelques minutes supplémentaires peuvent s'avérer nécessaires pour obtenir un résultat optimal.
- Ne pas ouvrir la porte du four trop souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut accroître le temps de cuisson.
- Éteindre les lumières du four pendant la cuisson.

Pour régler la température de la fonction pour 350 °F :

1. Disposer les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur **Sans préchauffage (No Preheat)**.
3. Régler la température ou utiliser le réglage par défaut : 350 °F.

4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

5. Régler sur **Temps de cuisson (Cook Time)** si nécessaire.

6. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

REMARQUE

Si vous réglez un Temps de cuisson (Cook Time), le four s'éteindra automatiquement à l'expiration du délai. Les aliments dont le Temps de cuisson (Cook Time) est inférieur à 10 minutes peuvent nécessiter plus de temps.

7. En fin de cuisson, **«End» («Fin»)** s'affiche à l'écran.

8. Appuyer sur **Arrêt (OFF)** pour basculer de nouveau sur l'affichage de l'heure du jour.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur **Arrêt (OFF)**.

6.17 Cuisson sous vide (SousVide) Conseils

Le sous vide est idéal pour la cuisson des viandes afin d'obtenir une tendreté sans surcuisson.

Fonctionnement du sous vide :

Sous vide est un terme français qui signifie « sous vide ». Il s'agit de sceller les aliments sous vide dans des sachets en plastique, puis de les cuire à l'eau chaude ou à l'air. L'appareil utilise de l'air chaud circulant autour de sachets scellés pour cuire les aliments lentement à des températures relativement basses : 100°F à 205°F (38°C à 94°C).

Les avantages du sous vide :

- Les aliments ne perdent pas leur saveur ou leur arôme à cause de l'évaporation.
- Les vitamines et les minéraux ne s'échappent pas pendant la cuisson.
- La basse température de cuisson rend la viande et le poisson plus tendres.
- Moins d'épices sont nécessaires, car les aliments conservent davantage leur saveur naturelle.
- La basse température de cuisson réduit considérablement le risque de surcuisson. Les aliments ne sont jamais plus chauds que la température de service prévue.
- Le chronométrage est moins critique. Si les différents plats sont terminés à des moments différents, les aliments qui ont atteint la température de service peuvent attendre, car ils resteront à la température de service dans le milieu de cuisson.

Sécurité alimentaire :

La cuisson sous vide s'effectuant à des températures relativement basses, il est particulièrement important de manipuler les aliments en toute sécurité :

- Conservez toujours les aliments crus dans des conditions sûres avant de commencer à les cuisiner.
- Nettoyer les aliments crus avant de commencer à les cuisiner.
- Utiliser le tableau de sous vide ci-dessous pour trouver le temps de cuisson et la température recommandés pour les aliments.

- Les aliments doivent être à une température comprise entre 34°F et 37°F (températures normales du réfrigérateur) lorsque vous vous préparez à les placer dans le sachet d'aspiration.
- Les plats sous vide doivent être servis immédiatement après la cuisson. Si les aliments ne sont pas servis immédiatement, utiliser un bain de glace pour les refroidir rapidement et les conserver au réfrigérateur pendant 3 jours.
- Ne pas utiliser le sous vide pour réchauffer les restes.
- Les aliments crus ne doivent pas entrer en contact avec les aliments cuits pendant la préparation. Ne pas utiliser les mêmes outils sur des aliments différents sans les avoir lavés.
- Si la recette comprend des œufs crus, éviter que les blancs et les jaunes ne touchent l'extérieur des coquilles.
- Le blanchiment dans l'eau bouillante ou la saisie dans une poêle avant la cuisson sous vide peut détruire les bactéries de surface et améliorer la sécurité alimentaire.
- Ne pas utiliser le démarrage différé avec la fonction sous vide.
- Ne pas utiliser de sonde à viande avec la fonction sous vide. Les aliments doivent être enfermés dans un sachet hermétique pour la cuisson sous vide.

Table de sous vide :

Nourriture	Degré de cuisson	Température	Temps de cuisson		
			Minimum	Cible	Maximum
Bœuf					
Bifteck	Rare	130°F / 54°C-55°C	2 h	3 h	4h
Bifteck	À point saignant	135°F / 57°C-58°C	2 h	3 h	4 h
Bifteck	À point	145°F / 62°C-63°C	2 h	3h	4h
Bifteck	À point bien cuit	150°F / 65°C-66°C	2 h	3 h	4 h
Bifteck	Bien cuit	160°F / 71°C-72°C	2 h	3h	4 h
Rôti	Rare	135°F / 57°C-58°C	6 h	7h	16 h
Rôti	À point saignant	140°F / 60°C	6 h	7h	16 h
Rôti	À point	150°F / 65°C-66°C	6 h	7h	16 h
Rôti	À point bien cuit	155°F / 68°C-69°C	6 h	7h	16 h
Rôti	Bien cuit	160 °F / 71°C-72°C	6 h	7 h	16 h
Bloc d'épaule/poitrine	Rare	140°F / 60°C	20 h	24h	48 h
Bloc d'épaule/poitrine	À point saignant	150°F / 65°C-66°C	20 h	24h	48 h
Bloc d'épaule/poitrine	Bien cuit	180°F / 82°C-83°C	20 h	24 h	48 h
Porc					
Côtelette	À point	150°F / 65°C-66°C	2 h	3h	4 h
Côtelette	Bien cuit	160°F / 71°C-72°C	2 h	3 h	4 h
Rôti	À point	150°F / 65°C-66°C	2 h	3h	4 h
Rôti	Bien cuit	180°F / 82°C-83°C	2 h	3h	4 h
Épaule/ventre	À point	150°F / 65°C-66°C	10 h	24h	48 h
Épaule/ventre	Bien cuit	180°F / 82°C-83°C	10 h	24h	48h
Poulet					
Parties	Tendre	170°F / 76°C-77°C	2 h	2-1/2 h	4h
Poisson					
Bifteck	Tendre	105°F / 40°C-41°C	1 h	1-1 1/2h	2h
Bifteck	Floconneux	125°F / 51°C-52°C	1 h	1-1 1/2h	2 h
Bifteck	Bien cuit	145°F / 62°C-63°C	1 h	2 h	2 h
Filet	Tendre	105 °F / 40°C-41°C	45 min.	1h	1-1 1/2h
Filet	Floconneux	125°F / 51°C-52°C	45 min.	1 h	1-1 1/2 h
Filet	Bien cuit	145°F / 62°C-63°C	45 min.	1h	1-1 1/2 h
Légumes					
Courge	Cubes	180°F / 82°C-83°C	1 h	1-1 1/2h	4 h
Racines	Tranches/Cubes	180°F / 82°C-83°C	1 h	1-1 1/2 h	4 h
Pommes de terre	Tranches/Cubes	200°F / 93°C-94°C	1 h	1-1 1/2 h	4 h
Fruits					
Tiède/mûr	Tranches/Cubes	155°F / 68°C-69°C	45 h	105min.	2 1/2 h
Doux	Purées	180°F / 82°C-83°C	15 min.	30 min.	90 min.

Épaisseur du steak basée sur 1.5 ». Les coupes plus épaisses peuvent nécessiter des temps plus longs.

6.18 Scellage sous vide pour la cuisson sous-vide

La cuisson sous vide dans votre four nécessite un scelleur sous vide et des sachets d'aspiration. Le sachet doit être scellé pour éviter toute fuite d'air ou de liquide. Un sachet qui fuit donne de mauvais résultats de cuisson et peut produire de la fumée et des résidus qui peuvent brûler lors d'une cuisson ultérieure. Suivre les instructions communiquées avec le scelleur et les sachets.

- Utiliser les sachets spécifiés pour votre scelleur et pour la cuisson sous vide.
- Ne pas réutiliser les sachets d'aspiration.
- Placer les aliments en une seule couche dans le sachet pour une cuisson homogène.
- Il est recommandé d'utiliser une portion d'aliment par sachet d'aspiration.
- Pour la plupart des cuissons sous vide, utiliser le réglage de vide le plus élevé pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Veiller à ce que la fermeture du sachet soit propre afin d'obtenir une bonne étanchéité. En cas de cuisson à des températures plus élevées (supérieures à 160°F / 71°C), sceller le sachet à double tour.
- Les sachets d'aspiration sont exclusivement destinés à la cuisson sous vide et ne doivent pas être utilisés pour la cuisson normale au four ou au gril.

6.19 Cuisson sous vide

REMARQUE

Si vous cuisinez plusieurs aliments à la fois, vous pouvez écrire le contenu sur l'extérieur des sachets avant de les remplir et de les sceller.

1. Préparer les aliments, puis couper tous les ingrédients.
2. Placer les ingrédients dans le sachet en plastique de votre scelleur sous vide. Ajouter les assaisonnements pour la cuisson.
3. Sceller le sachet sous vide, en veillant à ce que tout l'air est éliminé et que le scellage est étanche. Si vous ne cuisinez pas immédiatement, conserver le sachet au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à être cuisiné.

Réglage du sous vide

IMPORTANT

Étant donné que la cuisson sous vide permet de suggérer un temps de cuisson minimum et un temps cible, il est recommandé de régler la minuterie au moins sur le temps minimum ou sur n'importe quel durée jusqu'à la durée cible suggérée. Avec la cuisson sous vide, il y a un temps de cuisson maximum qui permet à l'utilisateur d'avoir plus de flexibilité lors de la cuisson, sans heure de fin spécifique.

REMARQUE

Utiliser les réglages recommandés pour le type d'aliment dans le tableau sous vide.


ATTENTION!

Même si la cuisson sous vide s'effectue à des températures relativement basses, il convient d'être prudent lors de la manipulation du sachet et de son contenu, qui seront chauds au toucher. N'utiliser que des températures inférieures à 140°F (60°C) que pour la cuisson d'aliments qui peuvent être consommés crus en toute sécurité.

IMPORTANT

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il convient de souligner que le fait de le faire cuire à seulement 140°F (60°C) peut impliquer la subsistance d'un certain nombre d'organismes susceptibles de provoquer des empoisonnements alimentaires. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, département de l'Agriculture des États-Unis) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 145°F (63°C) pour du bœuf frais mi-saignant. Pour le bœuf à point 160°F, bien cuit 170°F (77°C). Visitez le site Web de l'USDA Food Safety and Inspection à l'adresse suivante : www.fsis.usda.gov.

Pour régler le mode sous vide :

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que «**SouS**» («**Sous Vide**») apparaisse à l'écran.
2. Appuyer sur **Démarrer (START)**. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Appuyer à nouveau sur **Démarrer (START)**.
3. Ouvrir le sachet en plastique, retirer les aliments, terminer par saisir ou griller les aliments pour obtenir une belle croûte et un bon goût de rôti, ajouter les derniers assaisonnements ou sauces si nécessaire, puis servir.
4. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur **Arrêt (OFF)**.

6.20 Cuisson lente



Utiliser la fonction de cuisson lente pour les aliments qui cuiront ou se braiseront à basse température pendant une longue période.

Pour de meilleurs résultats lors de l'utilisation de la cuisson lente :

- Décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les cuisiner.
- Lorsque vous utilisez une seule grille de four, la placer en position 2 ou 3. Positionner les grilles en fonction de la taille des différents ustensiles de cuisson lorsque vous cuisinez plusieurs aliments.
- Ne pas ouvrir souvent la porte du four et ne pas laisser la porte ouverte lors du contrôle des aliments. Si la chaleur du four s'échappe souvent, il peut s'avérer nécessaire de prolonger le temps de cuisson lente.
- Couvrir les aliments pour qu'ils restent humides ou utiliser un couvercle souple ou aéré pour qu'ils deviennent croustillants ou bruns.
- Vous pouvez laisser le rôti à découvert pour qu'il brunisse. Les temps de cuisson varient en fonction du poids, de la teneur en graisse, de l'os et de la forme du rôti. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lors de l'utilisation de la fonction de cuisson lente.
- Ajouter les sauces à base de crème ou de fromage au cours de la dernière heure.

La cuisson lente des viandes peut entraîner une coloration foncée de l'extérieur de la viande, ce qui est normal.

Pour régler la cuisson lente :

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que «**SloC**» («Cuisson basse température») apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
3. Appuyer sur  pour choisir le niveau 1 2 ou 3.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

6.21 Réglage Rôtissage à convection (Conv Roast)

Le rôtissage à convection combine un cycle de cuisson avec le ventilateur et les éléments de cuisson pour rôtir rapidement les viandes et les volailles. L'air chauffé circule autour des aliments de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs. Les viandes cuites avec cette fonction sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant juteuses à l'intérieur.

⚠ AVERTISSEMENT!

En cas d'incendie, garder la porte du four fermée et éteindre le four. Si le feu persiste, utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur l'incendie. La farine peut être explosive et l'eau peut provoquer la propagation d'un incendie de graisse et causer des blessures.

⚠ ATTENTION!

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, l'extérieur du four et les grilles deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

Pour utiliser le rôtissage à convection à une température de 177 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur Rôtissage à convection (Conv Roast).
2. Régler la température souhaitée à l'aide des **touches numériques** ou utiliser la valeur par défaut de 350 °F.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
4. Régler Temps de cuisson (Cook Time), si vous le souhaitez.

Recommandations pour le rôtissage à convection :

	Viande	Poids	Température du four	Température interne	Minutes par lb
Bœuf	Rôti de côtes levées	4 à 6 lb	350 °F (177 °C)	160 °F (71 °C) ¹⁾	25 - 30
	Rôti de faux-filet	4 à 6 lb	350 °F (177 °C)	160 °F (71 °C) ¹⁾	25 - 30
	Rôti de filet	2 à 3 lb	400 °C (204 °F)	160 °F (71 °C) ¹⁾	15 - 25
Volaille	Dinde entière ²⁾	12 à 16 lb	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8 - 10
	Dinde entière ²⁾	16 à 20 lb	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10 - 15
	Dinde entière ²⁾	20 à 24 lb	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12 - 16
	Poulet	3 à 4 lb	350 °F à 375 °F (177 °C - 191 °C)	180°F (82°C)	12 - 16
Porc	Rôti de jambon frais	4 à 6 lb	325°F (163°C)	160 °F (71 °C)	30 - 40
	Rôti de palettes	4 à 6 lb	325°F (163°C)	160 °F (71 °C)	20 - 30
	Longe	3 à 4 lb	325°F (163°C)	160 °F (71 °C)	20 - 25
	Jambon précuit	5 à 6 lb	325°F (163°C)	160 °F (71 °C)	30 - 40

¹⁾ Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 140 °F (60 °C) implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 145 °F (63 °C) pour du bœuf frais mi-saignant. Pour du bœuf bien cuit, 170 °F (77 °C).

²⁾ La dinde farcie demande plus de temps de rôtissage. Protéger les pattes et la poitrine à l'aide de papier d'aluminium pour éviter tout brunissement/dessèchement excessif de la peau.

6.22 Conseils sur la cuisson à la vapeur

👉 REMARQUE

Il y aura plus d'humidité que pendant la cuisson ou le rôtissage conventionnels. De l'humidité peut se condenser sur la poignée ou dans la porte. Selon les conditions qui règnent dans votre cuisine, il peut s'écouler sur le sol.

Disposition des grilles dans le four

- Utiliser la grille plate dans la bonne position dans le four pour la plupart des aliments lorsque vous utilisez le rôtissage à la vapeur.
- Position la plus basse pour la volaille.

Préparation

- Utiliser 2.5 tasses d'eau pour la cuisson à la vapeur et le rôtissage à la vapeur. Si les fonctions vapeur sont fréquemment utilisées, utiliser de l'eau distillée.
- À l'aide d'un récipient, verser lentement de l'eau au fond du four pendant qu'il est encore froid.
- Ne jamais ajouter d'eau si le four est chaud.
- Ne jamais ajouter d'eau pendant un cycle de cuisson à la vapeur ou de rôtissage à la vapeur.

Pendant l'utilisation

- Lorsque vous utilisez la vapeur, suivre la recette pour le préchauffage, le temps de cuisson et la température de cuisson. Si

5. Appuyer sur **Démarrer (START)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
6. Lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler le rôtissage à convection à tout moment, appuyer sur **Arrêt (OFF)**.

Conseils pour rôtir à convection :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le rôtissage à convection pour la plupart des viandes et volailles.
- Disposer les grilles du four de façon à ce que la viande et la volaille soient sur la grille la plus basse du four.
- Puisque le rôtissage à convection cuit rapidement les aliments, réduire le temps de cuisson de 25 % par rapport au temps de cuisson recommandé de votre recette (vérifier les aliments à ce moment-là). Au besoin, augmenter le temps de cuisson jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée.
- Ne pas couvrir les aliments lorsque vous les rôtissez à sec ; le fait de les couvrir empêchera la viande de brunir convenablement.
- Pour faire cuire des viandes, utiliser la lèchefrite et la grille. La lèchefrite attrapera les déversements de graisse et la grille facilite la prévention des éclaboussures de graisse.

la recette originale n'utilisait pas de vapeur, réduire la température de 25 °F (14 °C), mais pas en dessous de 215 °F (101 °C).

- Toujours commencer avec un four froid.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire lors d'un rôtissage à la vapeur.

Nettoyage

- À l'aide d'un essuie-tout légèrement imbibé de vinaigre blanc distillé, essuyer le fond de la cavité du four avant et après chaque utilisation, une fois le four refroidi.

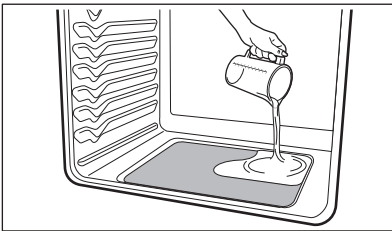
Réglage Cuisson à la vapeur (Steam Bake)

La vapeur crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille. Les produits de boulangerie ont un meilleur brunissement et une meilleure texture. La vapeur est recommandée pour la cuisson de pains et de pâtisseries moelleux et savoureux comme les baguettes et les croissants.

Utiliser la grille plate en position 3 pour obtenir les meilleurs résultats avec la cuisson à la vapeur. Les casseroles doivent être placées vers l'avant de la grille.

Régler la fonction :

1. Appuyez sur **Cuisson à la vapeur (Steam Bake)**.
2. Ajouter 2.5 d'eau au fond du four selon les directives.



- Régler la température souhaitée à l'aide des touches numériques ou utiliser la valeur par défaut de 350 °F.
- Appuyez sur **Démarrer (START)**.
- Régler le temps de cuisson si vous le souhaitez. Il est conseillé d'attendre que le four soit préchauffé pour régler le temps de cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement. «End» («Fin») apparaît sur l'écran.
- Appuyez sur **Arrêt (OFF)** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

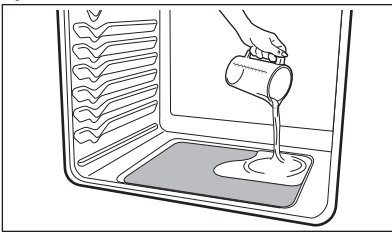
Réglage Rôtissage à la vapeur (Steam Roast)

La vapeur crée les meilleures conditions pour le rôtissage des protéines. Les viandes sont croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur. Le Rôtissage à la vapeur (Steam Roast) est recommandé pour la viande ou la volaille.

Utiliser la grille plate en position 1 pour obtenir les meilleurs résultats avec Rôtissage à la vapeur (Steam Roast).

Régler la fonction :

- Appuyez sur **Rôtissage à la vapeur (Steam Roast)**.
- Ajouter 2.5 d'eau au fond du four selon les directives.



- Régler la température souhaitée à l'aide des touches numériques ou utiliser la valeur par défaut de 350 °F.
- Appuyez sur **Démarrer (START)**.
- Régler le temps de cuisson si vous le souhaitez. Il est conseillé d'attendre que le four soit préchauffé pour régler le temps de cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement. «End» («Fin») apparaît sur l'écran.
- Appuyez sur **Arrêt (OFF)** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

⚠ ATTENTION!

Ne pas régler la cuisson à la vapeur ou le rôtissage à la vapeur pour une cuisson à des températures inférieures à 215 °F (102 °C).

📌 IMPORTANT

Se tenir sur le côté du four à l'ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper.

6.23 Temps de cuisson (Cook Time)

Utilisez Cook Time (temps de cuisson) pour régler le temps de cuisson. Cette fonction peut être réglée avec la plupart des fonctions du four. Le four s'allume immédiatement (ou après un délai spécifié) et s'arrête automatiquement après la fin du temps de cuisson programmé.

Pour régler le temps de cuisson :

- Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température.
- Appuyez sur **Temps de cuisson (Cook Time)**. L'affichage indiquera une durée de 0:00 (0 heure et 00 minute).
- Utilisez les **touches numériques** pour entrer le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur **Démarrer (START)**. Le compte à rebours commencera.


- Lorsque le temps est écoulé, l'écran affiche «End» («Fin») et le four s'éteint.

Pour éteindre le four avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

6.24 Départ différé (Delay Start)

Le Départ différé permet de reporter le début de la cuisson selon la durée souhaitée. Il ne pourra être utilisé qu'avec la fonction Cuisson. Avant de régler le démarrage différé, assurez-vous que l'heure est réglée correctement. Le délai maximum pour le démarrage différé est d'une heure.

Pour définir le démarrage différé :

- Choisissez la fonction Cuisson au four (Bake) et réglez la température.
- Appuyez sur  jusqu'à ce que «dELAY» («Retard») apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur **Démarrer (START)**. L'affichage indique une durée de 0:00 (0 heures et 00 minutes).
- Utilisez les **touches numériques** pour saisir le délai souhaité.
- Lorsque le temps est écoulé, la fonction de cuisson choisie démarre. Si un temps de cuisson a été réglé, le temps de cuisson restant s'affichera.

Pour arrêter la minuterie de départ différé à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

6.25 Maintenir au chaud (Keep Warm)

La fonction Maintien au chaud (Keep Warm) ne doit être utilisée qu'avec des aliments complètement cuits qui sont à une température de service. Le maintien au chaud gardera les aliments au chaud et prêts à servir à 170° F (77°C). Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments cuits dans le four.

Pour régler le maintien au chaud :

- Appuyez sur **Maintenir au chaud (Keep Warm)**. Si aucune autre touche n'est touchée dans les 25 secondes, la demande de maintien au chaud disparaîtra.
- Utilisez les **touches numériques** pour régler la température souhaitée.
- Appuyez sur **Démarrer (START)**. La fonction Maintien au chaud (Keep Warm) s'allume automatiquement et reste allumé pendant 3 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit annulée. Pour désactiver le maintien au chaud à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

6.26 Réglage de la fonction Sabbat pour le sabbat et les fêtes juives (certains modèles)



Pour obtenir de l'aide, les indications pour l'utilisation appropriée et une liste complète des modèles avec l'option Sabbat, veuillez consulter le site Web à l'adresse www.star-k.org.

Cet appareil offre des réglages particuliers à utiliser lors de l'observation du sabbat et des fêtes juives. Le mode sabbat désactive tous les signaux sonores et les changements de l'affichage visuel sur les commandes du four. La cuisson au four est la seule fonction de cuisson disponible en mode Sabbat. La plupart des commandes du four sont verrouillées en mode Sabbat.

Pour régler le mode Sabbat :

- Sélectionner une fonction de cuisson, telle que Cuisson, puis régler la température.
- Régler le temps de cuisson si vous le souhaitez, puis appuyer sur **Démarrer (START)**.
- Appuyer simultanément sur **Cuisson à convection (Conv Bake)** et **Rôtissage à convection (Conv Roast)**.
- Le four s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson. «SAb» («Sabbat») s'affichera à l'écran.
- Appuyer simultanément sur **Cuisson à convection (Conv Bake)** et **Rôtissage à convection (Conv Roast)** pour quitter le mode Sabbat et afficher l'heure du jour.

IMPORTANT

Le mode Sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée en usine et l'appareil reste allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées. Si la cuisson est annulée lorsque l'appareil est en mode Sabbat, aucun signal sonore ni visuel ne témoignera de cette annulation.

Si vous avez besoin des lampes à l'intérieur du four, s'assurer de les allumer avant de programmer le mode Sabbat. Une fois que les lampes du four sont allumées et que le mode sabbat est activé, celles-ci demeurent allumées jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé et que les lampes du four soient éteintes. Le fait d'ouvrir ou de fermer la porte n'activera pas les lampes à l'intérieur du four.

Lorsque le mode Sabbat est actif, il est recommandé que toute modification de la température du four soit faite avec les touches numériques et en appuyant sur **Démarrer (START)**. La modification sera automatiquement acceptée.

AVERTISSEMENT!

Risque d'empoisonnement alimentaire. Ne pas laisser les aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut être source d'intoxication alimentaire ou de maladie. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même refroidis, les aliments ne doivent pas être placés dans le four plus de 1 heure(s) avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four après la cuisson.

Important :

- Lorsque la fonction Sabbat est activée, n'essayez pas d'activer une autre fonction du four, sauf la fonction Cuisson au four. Lorsque la fonction Sabbat est activée, seules les touches numériques **Arrêt (OFF)** fonctionnent. Aucune des autres touches ne doit être utilisée une fois que la fonction Sabbat est activée.
- Vous pouvez changer la température du four une fois la cuisson commencée. Utiliser les touches numériques **Démarrer (START)** pour augmenter ou réduire la température du four.
- Ne pas oublier que la fonction Sabbat désactive les signaux sonores et l'affichage de modifications sur les commandes du four.
- Le four s'éteindra automatiquement à la fin d'une cuisson et ne peut donc être utilisé qu'une seule fois pendant le sabbat ou une fête juive.

6.27 Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)


La fonction Nettoyage à la vapeur est une méthode sans agent chimique qui permet de gagner du temps pour le nettoyage de routine des petites salissures légères.

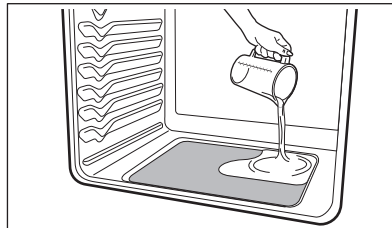
Assurez-vous que le four est de niveau et froid avant de commencer un nettoyage à la vapeur. Si la température du four est supérieure à la température ambiante, trois bips se feront entendre et le nettoyage à la vapeur ne démarrera pas. Le nettoyage à la vapeur produit les meilleurs résultats lorsqu'il est démarré avec un four froid.

ATTENTION!

N'ajoutez pas de javellisant, d'ammoniaque, de nettoyeurs pour four ou tout autre nettoyant ménager abrasif à l'eau utilisée pour la fonction Nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Avant de nettoyer une quelconque partie du four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. Il y a un risque de brûlure!

Pour régler un cycle de nettoyage à la vapeur :

1. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés et la graisse de la sole du four.
3. Appuyez sur  jusqu'à ce que **CIn** apparaisse à l'écran.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
5. Versez 250 ml (1 tasse) d'eau du robinet sur la sole du four. Fermez la porte du four.



6. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Le temps restant pour le cycle de nettoyage à la vapeur s'affiche à l'écran. N'ouvrez pas la porte pendant ce temps. Si la porte du four est ouverte pendant le nettoyage à la vapeur, "**d-O**" apparaîtra sur l'afficheur après quelques minutes.
7. Un signal sonore retentira à la fin du nettoyage à la vapeur et le message «End» («Fin») apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur **«OFF» («Arrêt»)** pour afficher de nouveau l'heure.
8. Faites attention en ouvrant la porte lorsque le nettoyage à la vapeur est terminé. Placez-vous à côté du four, de l'air chaud sortira de l'intérieur du four.
9. Essuyez la cavité et la sole du four. Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité.

Remarques :

- L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire pour nettoyer.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du cycle. Le nettoyage à la vapeur convient mieux pour les résidus sur la sole du four.
- Pour les saletés difficiles, vous pouvez utiliser un tampon à récurer non abrasif, une éponge en acier inoxydable, un grattoir en plastique ou un tampon de nettoyage de type gomme à effacer (sans nettoyant). Humidifiez les tampons avec de l'eau avant utilisation.
- Placez un essuie-tout ou un chiffon devant le four pour recueillir l'eau qui pourrait se répandre pendant l'essuyage.
- Essuyez immédiatement toute l'eau résiduelle qui peut se trouver dans le four.
- De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître près de l'évent du four et de la vitre de la porte du four. C'est normal. Le joint du four peut devenir humide; ne l'essuyez pas.
- L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent des minéraux (eau dure). En cas de dépôts d'eau dure, essuyez la cavité avec une solution 50/50 eau et vinaigre ou une solution 50/50 eau et jus de citron.
- Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé avec une fonction Départ différé (Delay Start).

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

7.1 Renseignements généraux

Enlever tout déversement et toute salissure importante dès que possible. Un nettoyage régulier réduit les difficultés de nettoyage majeur ultérieur.

ATTENTION!

Avant de nettoyer toute partie de l'appareil ménager, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Si vous utilisez de l'ammoniaque ou des nettoyeurs pour appareil ménager, les enlever, puis rincer soigneusement l'appareil avant de le mettre en marche. Suivre les instructions du fabricant, puis mettre en place une aération adéquate.

AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser d'eau de javel pour nettoyer l'appareil ménager.

ATTENTION!

Utiliser les tampons à récurer, les nettoyants pour four, les nettoyants abrasifs et l'ammoniaque avec une prudence particulière lorsque vous nettoyez l'appareil ménager.

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre.
Molettes de commande peintes et en plastique Pièces de corps peintes Garnitures décoratives peintes	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas appliquer les nettoyants pour vitres directement sur la surface, mais les vaporiser sur un chiffon, puis les essuyer.
Panneau de commande	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquides directement sur la zone de commande et d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande. Un excès d'eau sur la zone de commande peut endommager l'appareil ménager. Ne pas utiliser d'autres nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou essuie-tout, car ils endommageraient le fini.
Molettes de commande	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Pour retirer les molettes de commande, tourner la molette en position OFF , la saisir fermement et la retirer de l'arbre. Pour remplacer les molettes après le nettoyage, aligner les OFF repères, puis pousser les molettes en position.
Acier inoxydable	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque.
Smudge Proof™ Acier inoxydable Acier inoxydable noir	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas laisser les nettoyants pour appareils ménagers, de nettoyants pour acier inoxydable ou de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque. Ces nettoyants peuvent endommager le fini.
Lèchefrite et grille en porcelaine Doublure de porte en porcelaine Parties du corps en porcelaine	Rincer à l'aide d'eau propre et d'un chiffon humide. Frotter délicatement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux et non abrasif pour enlever la plupart des taches. Rincer à l'aide d'une 50/50 solution d'eau propre et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrir les endroits difficiles avec un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon propre. Retirer tous les produits de nettoyage afin d'éviter d'endommager la porcelaine sous l'effet de la chaleur. Ne pas laisser les déversements d'aliments à haute teneur en sucre ou en acide tels que le lait les tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte sur les surfaces en porcelaine. Ils peuvent laisser des taches ternes même après le nettoyage.
Nettoyage manuel de l'intérieur du four	L'intérieur du four est revêtu de porcelaine et peut être nettoyé en toute sécurité à l'aide d'un produit de nettoyage pour four. Toujours suivre les instructions du fabricant pour les nettoyants. Après le nettoyage, retirer tous les produits de nettoyage pour éviter d'endommager la porcelaine en la chauffant. Ne pas vaporiser de nettoyant pour four sur les commandes ou les interrupteurs électriques. Ne pas vaporiser de nettoyant sur la doublure de porte du four, le joint de porte, les glissières de tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'appareil.
Porte du four	Utiliser un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une 50/50 solution de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage ou de polissage pour céramiques sur les vitres des portes intérieures. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas vaporiser ni laisser l'eau ou les nettoyants pénétrer dans les événements de la porte. Ne pas utiliser de nettoyants pour four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs à l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne pas frotter ni endommager ni retirer le joint d'étanchéité de la porte du four.
Table de cuisson en céramique	Veillez vous reporter à la section Nettoyage de la surface de cuisson .

7.2 Entretien de la table de cuisson

REMARQUE

Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel pour entretenir votre table de cuisson en verre céramique.

Première utilisation

- Appliquer une crème de nettoyage pour table de cuisson en céramique (disponible dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des grands magasins) sur la surface en céramique. Les crèmes nettoyantes pour une surface de cuisson laissent un fini protecteur sur le verre et contribue à prévenir les égratignures et les abrasions.
- Nettoyer et polir à l'aide d'un essuie-tout propre. Cela facilite le nettoyage lorsqu'elle est souillée par la cuisson.

REMARQUE

Glisser des casseroles sur la table de cuisson peut laisser des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson. Utiliser une crème nettoyante après refroidissement de la surface de cuisson et les enlever aussitôt. Les marques métalliques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant toute utilisation ultérieure.

ATTENTION!

Les batteries de cuisine en fonte, en métal, en céramique ou en verre dont le fond est rugueux peuvent laisser des marques ou rayer la surface de la table de cuisson.

Ne pas utiliser ce qui suit sur la surface de cuisson :

- Faire glisser tout objet en métal ou en verre sur la table de cuisson.

- Utiliser des batteries de cuisine dont le fond est sale ou encrassé. Toujours utiliser des batteries de cuisine propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou surface de travail dans la cuisine.
- Faire cuire les aliments directement sur la surface de cuisson sans poêle.
- Laisser tomber des objets lourds ou durs sur la surface de cuisson en vitrocéramique, car ils risquent de la fissurer.

7.3 Nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION!

Avant de nettoyer la surface de cuisson, s'assurer que les commandes sont en **OFF** position et que la surface de cuisson est froide. La surface du verre peut être chaude en cas de contact avec des batteries de cuisine chaudes, et des brûlures peuvent survenir si vous touchez la surface du verre avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser de nettoyant pour table de cuisson sur une table de cuisson chaude. Les vapeurs peuvent être dangereuses pour votre santé et endommager chimiquement la surface en verre céramique.

Taches légères à modérées :

1. appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson.
2. Utiliser un essuie-tout propre pour nettoyer toute la surface de cuisson. Ne pas utiliser la même serviette pour nettoyer d'autres choses.
3. Assurer un nettoyage complet, ne laisser aucun résidu.

Taches incrustées et brûlées :

1. appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la zone souillée.
2. Frotter la zone souillée, utiliser un outil de nettoyage non abrasif et exercer une pression si nécessaire.
3. Ne pas utiliser le même tampon que celui utilisé pour nettoyer la surface de cuisson à d'autres fins.
4. S'il reste des taches, les gratter soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir métallique. Tenir le grattoir à un angle de 30 degrés par rapport à la surface.
5. Enlever les taches restantes, puis appliquer quelques gouttes de crème nettoyante et polir la surface.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser de tampon de nettoyage de type abrasif, cela pourrait endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. N'utiliser que des produits de nettoyage recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

7.4 Nettoyage général

Reportez-vous au tableau au début de ce chapitre pour obtenir de plus amples renseignements sur le nettoyage de pièces spécifiques du four.

Suivez ces précautions de nettoyage :

- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants de caoutchouc lorsque vous nettoyez l'appareil à la main.

Enlever les saletés avec de l'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas d'éclaboussures d'aliments à forte teneur en sucre ou en acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou les garnitures de tarte) sur la surface, car ils peuvent laisser une tache terne même après le nettoyage. Enlevez les éclaboussures et les salissures importantes dès que possible. Un nettoyage régulier permettra de limiter l'effort nécessaire à un grand nettoyage ultérieur.

⚠ ATTENTION!

Avant de nettoyer toute partie du four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il est froid. La cuisinière peut être chaude et causer des brûlures. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de le nettoyer. L'ammoniaque doit être rincé avant d'utiliser le four. Assurez une ventilation adéquate.

Nettoyage du four émaillé en porcelaine

L'intérieur du four est en porcelaine sur acier.

Pour nettoyer l'intérieur, veuillez utiliser des nettoyants pour four.

Pour enlever la saleté tenace :

1. Placez le plat d'ammoniaque au four. Laissez reposer toute la nuit ou plusieurs heures en laissant la porte du four close. Nettoyez les taches de saleté ramollies à l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment à l'eau et à l'aide d'un chiffon propre.
2. S'il reste de la saleté, utilisez un tampon à récurer non abrasif ou un nettoyant non abrasif. Au besoin, utilisez un nettoyant pour four en suivant les instructions du fabricant. Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres nettoyants.
3. Nettoyez les saletés sur le cadre du four, le revêtement de la porte à l'extérieur du joint et la petite zone située au centre avant du fond du four. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage. Rincez à l'eau propre et à l'aide d'un chiffon.

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou de la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four et pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent emprisonner la chaleur, ce qui peut causer un risque d'incendie.

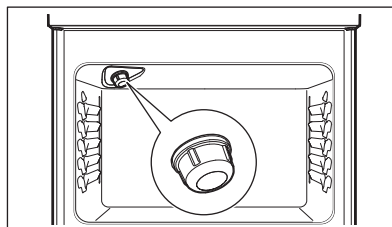
- Revêtements protecteurs — N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Une chaleur élevée pourrait faire fondre, endommager le four et réduire la circulation de l'air, ce qui donnerait de mauvais résultats de cuisson. Utilisez uniquement du papier aluminium comme recommandé dans le manuel pour éviter tout risque d'électrisation ou d'incendie.
- Ustensiles en aluminium : les ustensiles en aluminium ont un point de fusion plus bas que les autres métaux. Utilisez les casseroles et poêles en aluminium avec précaution.
- Grilles de four - Ne recouvrez pas les grilles du four de papier d'aluminium. Cela restreint la chaleur et la circulation de l'air, ce qui affecte les résultats de cuisson.

7.5 Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que le four est débranché et que toutes les pièces sont froides avant de remplacer l'ampoule du four.

L'ampoule du four est située à l'arrière de la cavité du four et est recouverte d'une vitre de protection. La vitre de protection doit être en place chaque fois que le four est utilisé.



↳ REMARQUE

Utilisez un essuie-tout ou un gant de coton lorsque vous manipulez la nouvelle ampoule lors de l'installation. Ne laissez pas vos doigts toucher la nouvelle ampoule lors du remplacement. Cela réduira la durée de vie de l'ampoule.

Remplacement de l'ampoule de l'intérieur du four :

1. Coupez l'alimentation électrique à la source principale ou débranchez l'appareil.

- Retirez la vitre de protection de l'intérieur du four en la tournant d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 watts de type T-4.
- Replacez la vitre de protection du four en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Remettez l'appareil sous tension à la source principale (ou rebranchez-le).

Assurez-vous de réinitialiser l'horloge.

7.6 Retrait et remise en place de la porte du four

⚠ ATTENTION!

La porte est lourde. Pour un rangement sécuritaire et temporaire, posez la porte à plat avec l'intérieur de la porte vers le bas.

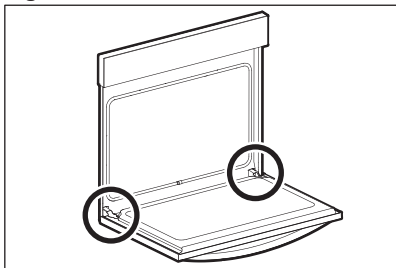
📌 IMPORTANT

La plupart des portes de four contiennent du verre qui peut se briser. Ne heurtez pas le verre avec des casseroles, des poêles ou tout autre objet. Si vous rayez, frappez, secouez ou soumettez le verre à des contraintes, vous risquez d'affaiblir sa structure et d'augmenter le risque de bris ultérieur. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas complètement en place.

Pour retirer la porte du four

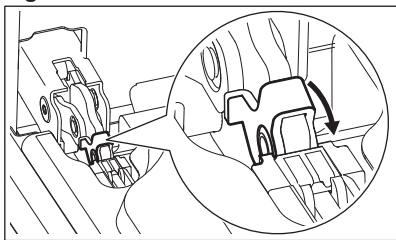
- Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher.

Figure A



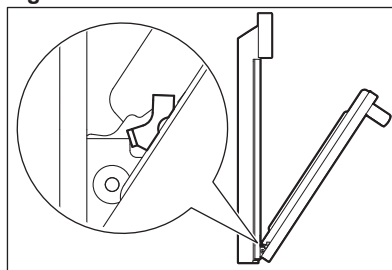
- Tirez le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce qu'il s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une légère pression vers le haut sur le verrou pour le tirer.

Figure B



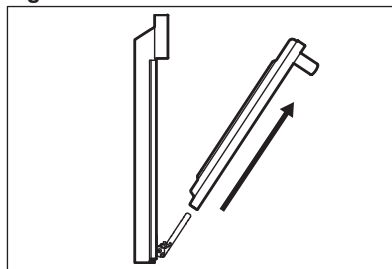
- Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre de la porte entre en contact avec les charnières déverrouillées.

Figure C



- Tirez le bas de la porte vers vous tout en tournant le haut de la porte vers l'appareil pour désengager complètement les leviers de charnière.

Figure D



Pour remplacer la porte du four

- Saisissez fermement les deux côtés de la porte du four le long des côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Figure D).
- Tenez la porte du four dans le même angle que la position de retrait (Figure C). Insérez avec précaution les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers de charnière sont en place dans les encoches de charnière. Les leviers de la charnière doivent être complètement enfoncés dans les encoches avant que la porte du four puisse être complètement ouverte.
- Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher (Figure A).
- Poussez les verrous des charnières de la porte vers le haut, vers et dans le cadre du four, sur les charnières gauche et droite de la porte du four, en position verrouillée (Figure B).
- Fermez la porte du four.

8. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

8.1 Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez 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 rôti la viande ou cuire des plats mijotés.

Les températures et temps de cuisson nécessaires pour un produit donné peuvent varier légèrement par rapport à votre appareil précédent.

Problèmes de cuisson	Cause possible	Solution
Les biscuits brûlent sur le dessous.	Les biscuits sont mis au four avant le préchauffage du four.	Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments dans le four. Choisissez des tailles de casseroles qui laisseront au moins 2" d'espace d'air.

Problèmes de cuisson	Cause possible	Solution
Gâteaux trop cuits sur le dessus ou le dessous.	Les gâteaux sont mis au four avant le préchauffage. Grille trop haute ou trop basse. Four trop chaud.	Laissez le four préchauffer à la température sélectionnée avant de placer les aliments dans le four. Utilisez la position de grille appropriée pour les besoins de cuisson. Réglez la température du four 25°F / 13°C en dessous de la température recommandée.
Gâteaux non cuits au centre.	Four trop chaud. Taille de moule incorrecte. Le moule n'est pas centré dans le four. Conducteur de chaleur lent pour batterie de cuisine en verre.	Réglez la température du four 25°F / 13°C en dessous de la température recommandée. Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule de façon à ce qu'il y ait au moins 2" / 5.1 cm d'espace sur tous les côtés du moule. Réduisez la température et augmentez le temps de cuisson ou utilisez des batteries de cuisine brillantes.
Les gâteaux ne sont pas de niveau.	Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est surchargée. Le moule est déformé. La lampe du four est allumée pendant la cuisson.	Placez une tasse à mesurer en verre marquée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau est inégal, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre le four à niveau. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule de façon à ce qu'il y ait au moins 2" / 5.1 cm d'espace sur tous les côtés du moule. N'utilisez pas de moules qui sont bosselés ou déformés. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque le temps de cuisson est terminé.	Four trop froid. Four surchargé. La porte du four est ouverte trop souvent.	Réglez la température du four à 25°F / 13°C au-dessus de la température suggérée et faites cuire pendant la durée recommandée. Assurez-vous de retirer tous les moules du four, sauf ceux à utiliser pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement après le temps de cuisson le plus court recommandé.

8.2 Avant d'appeler (solutions aux problèmes courants)

Laissez-nous vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou contactez-nous. Nous pourrions peut-être vous aider à éviter un passage au service après-vente. Si vous avez besoin d'une intervention, nous pourrions la mettre en place pour vous!

Frigidaire.com (États-Unis)
1 800-374-4432

Frigidaire.ca (Canada)
1 800-265-8352

Occurrence	Cause possible	Solution
Tout l'appareil ne fonctionne pas.	Appareil non branché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. Vérifiez la boîte à fusibles ou la boîte du disjoncteur, afin de vous assurer que le circuit est actif.
	Panne de courant.	Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez votre compagnie d'électricité locale pour obtenir des renseignements sur les pannes de service.

Problèmes de four

Occurrence	Cause possible	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson.	Utilisez la position de grille de four appropriée. Centrez les aliments dans le four et espacez les casseroles pour permettre à l'air de circuler. Préchauffez le four à la température réglée avant de placer les aliments dans le four. Réglez la température ou le temps de cuisson recommandé pour la recette.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée provenant de l'évent du four.	Déversements excessifs dans le four. Graisse d'aliments renversée sur le fond ou la cavité du four.	Essuyez les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une quantité excessive de fumée se dégagent lors de l'utilisation du gril, veuillez vous reporter à Réglage des commandes du four.
Le four dégage une fumée excessive lors de la cuisson au gril.	Réglage incorrect.	Se reporter à Réglage des commandes du four.
	Viande trop près de l'élément du gril ou du brûleur.	Repositionnez la lèchefrite pour obtenir un dégagement approprié entre la viande et l'élément de gril ou le brûleur. Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras restants pour éviter qu'ils ne se recourbent, sans entailler la partie maigre.
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier s'impose en cas de cuisson au gril fréquente. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture produisent une fumée excessive.
Le panneau de commande du four émet un bip et affiche une erreur de code F ou E .	La commande du four a détecté une défaillance ou une erreur.	Pour effacer l'erreur, appuyez sur la touche OFF du panneau de commande. Après avoir effacé le code d'erreur, essayez la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le code erreur F ou E se répète, coupez l'alimentation de l'appareil ménager, attendez 5 minutes, puis remettez l'appareil sous tension. Réglez l'horloge à l'heure exacte de la journée et réessayez la fonction de cuisson au four ou au gril. Si la défaillance se reproduit, appuyez sur la touche OFF pour effacer.
La partie four de l'appareil ne fonctionne pas.	Le régulateur de gaz est OFF .	Assurez-vous que le régulateur de gaz est ON . Reportez-vous aux instructions d'installation.
	L'heure du jour n'est pas réglée.	L'horloge doit être réglée pour faire fonctionner le four. Se reporter à Réglage des commandes du four.
	La fonction souhaitée n'est pas définie.	Assurez-vous que les commandes du four sont bien réglées pour la fonction souhaitée. Se reporter à Réglage des commandes du four et à cette liste de contrôle.

Occurrence	Cause possible	Solution
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte.	Le ventilateur de convection s'éteint si la porte du four est ouverte en cas de convection active. Fermez la porte du four. Sur les modèles à gaz, le ventilateur de convection commence à tourner autour de 6 minutes après le début du processus de préchauffage.

Problèmes liés à la table de cuisson

Occurrence	Cause possible	Solution
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	Réglage incorrect de la commande de surface.	Réglez le niveau de puissance.
La zone de cuisson ne chauffe pas ou ne chauffe pas de manière uniforme.	La molette de contrôle de la surface utilisée n'est pas adaptée à l'élément requis. La batterie de cuisine est légère ou déformée.	Veiller à utiliser la molette de commande de surface correspondant à l'élément requis. Utilisez uniquement des batteries de cuisine plates, équilibrées, moyennes ou lourdes. Les casseroles légères chauffent de façon inégale et les aliments peuvent brûler facilement.
Zones décolorées avec un lustre métallique sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments.	Éliminer les décolorations à l'aide d'une crème nettoyante appliquée sur la surface vitrocéramique et la polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasif. Se reporter à Entretien et nettoyage.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	Les particules grossières comme le sel ou les saletés durcies entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent provoquer des égratignures. Des matériaux de nettoyage non recommandés pour la surface de cuisson en verre céramique ont été utilisés. Une batterie de cuisine à fond rugueux est utilisée.	S'assurer que la surface de la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'affectent pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps. Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive. Se reporter à Entretien et nettoyage. Utiliser des batteries de cuisine lisses à fond plat.
Marques métalliques sur la table de cuisson.	Glisser ou gratter des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson.	Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive. Se reporter à Entretien et nettoyage.
Stries ou taches brunes sur la surface de la table de cuisson.	Les débordements sont cuits sur la surface.	Lorsque la surface de cuisson est froide, utiliser un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Se reporter à Entretien et nettoyage.

Autres problèmes

Occurrence	Cause possible	Solution
L'appareil n'est pas de niveau.	Mauvaise installation. L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pieds de nivellement à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'elles ont suffisamment d'espace pour le dégagement de l'appareil ménager.
L'appareil n'est pas de niveau.	Le sol est affaissé ou en pente.	Assurez-vous que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour bien supporter la cuisinière. Veuillez contacter un menuisier pour régler la situation.
Impossible de déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Le tapis interfère avec l'appareil.	Communiquez avec le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible. Prévoyez suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé sur le tapis. Il n'est pas recommandé de procéder à l'installation sur de la moquette. Veuillez vous reporter aux instructions d'installation pour obtenir des directives spécifiques à votre appareil.
La lampe du four ne fonctionne pas.	La lampe du four n'est pas bien fixée dans la douille.	Assurez-vous que la lampe du four est bien fixée dans la douille. Se reporter à Entretien et nettoyage.

9. GARANTIE LIMITÉE

Votre appareil ménager est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de la date de livraison, Electrolux prendra en charge tous les frais de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil ménager qui s'avèrent défectueuses en termes de matériaux ou de fabrication lorsque cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exceptions

La présente garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Produit qui n'appartient plus à son propriétaire initial et appartient à un tiers ou a été déplacé hors des États-Unis, à Porto Rico et au Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « en l'état » ne sont pas couverts par la présente garantie.

5. Perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Les appels de service qui n'impliquent pas de mauvais fonctionnement ou de défaut de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils qui ne sont pas utilisés dans le cadre d'un usage domestique ordinaire ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Les dépenses pour rendre l'appareil accessible pour l'entretien, comme le retrait de décorations, unités, clayettes, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, filtres à air, filtres à eau, autres produits consommables, boutons, poignées ou autres pièces cosmétiques de l'appareil.

11. Les suppléments, y compris mais sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de travail, lors de la fin de semaine ou les jours fériés, nécessitant des péages, des frais de voyage en traversier ou des frais de kilométrage pour les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés à la finition de l'appareil ménager ou de la maison lors de l'installation, y compris les planchers, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages causés par : les services exécutés par des entreprises de service non autorisées ; l'utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux authentiques ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que les entreprises de service autorisées ; ou des causes externes comme l'abus, l'utilisation abusive, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les événements de force majeure.

Exclusion des garanties implicites : limitation des recours

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME PRÉVU DANS LE PRÉSENT DOCUMENT. LES RÉCLAMATIONS FONDÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES FRAIS ACCESSOIRES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, OU LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, DE SORTE QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX

SPECIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin d'un service après-vente

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié afin d'établir la période de garantie en cas d'intervention. Si une intervention est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Les services prévus par cette garantie doivent être obtenus en contactant Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis, à Porto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Porto Rico, votre appareil ménager est garanti par Electrolux Consumer Products, Inc. Au Canada, votre appareil ménager est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise aucune personne à modifier ou à ajouter des obligations à la présente garantie. Les obligations de service et de pièces au titre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une société de service agréée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent changer sans préavis.

ÉTATS-UNIS

1-800-374-4432

Electrolux Consumer Products, Inc.

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262, États-Unis

Canada

1-800-265-8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

10. DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC

Bien qu'Frigidaire fait tout son possible pour mettre à la disposition des consommateurs les pièces de rechange, les services de réparation et les informations nécessaires à l'entretien ou à la réparation de ses produits, les pièces, le service et les informations ne sont pas garantis, conformément à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P-40.1 et aux articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c P-40.1, r. 3. Si vous avez besoin de pièces de rechange, appelez-nous au 1 (800) 265-8352 pour être servi en français ou achetez-les en ligne à **Frigidaire Parts | Shop Frigidaire Replacement Parts & Accessories - Frigidaire Appliance Parts.**

Vous pouvez réserver des services de réparation en ligne à [Réserver un service ou une réparation | Frigidaire](#). Autrement, vous trouverez notre bibliothèque de ressources à [Bibliothèque de ressources | Frigidaire](#) pour vous aider à diagnostiquer et résoudre les problèmes pouvant survenir au cours de la durée de vie de votre appareil.

Bien que la plupart des pièces soient disponibles à l'achat, sauf indisponibilité à court terme, les appareils et pièces suivantes ne sont pas réparables

Légende:

Disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements pour l'entretien ou la réparation.



Partiellement disponible

Disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements pour l'entretien ou la réparation.



Non disponible



Disponible

Cuisinières



Les revêtements et les cadres de rechange ne sont pas disponibles.

Fours



Les revêtements et les cadres de rechange ne sont pas disponibles.

Tables de cuisson



Pièces de rechange, services de réparation et renseignements sur la réparation et l'entretien disponibles.

Micro-ondes



Micro-ondes sur comptoir : Aucune pièce de rechange disponible
Four micro-ondes avec hotte intégrée : le revêtement et le cadre ne sont pas disponibles







