

FRIGIDAIRE

All about the

Use & Care

of your Electric Range with
Induction Cooktop



TABLE OF CONTENTS

Product Record and Registration	2	Before Setting Oven Controls	19
Important Safety Instructions	3	Setting Oven Controls	20
Cooking Recommendations	9	Care and Cleaning	29
Before Setting Surface Controls	12	Before You Call	35
Setting Surface Controls	16	Warranty	40

A11103204 Rev A (May 2018)

PRODUCT RECORD AND REGISTRATION

Product Registration	2
Product Record and Registration	2
Need Help?	2
Important Safety Instructions	3
Cooking Recommendations	9
Before Setting Surface Controls	12
Setting Surface Controls	16
Before Setting Oven Controls	19
Setting Oven Controls	20
Care and Cleaning	29
Oven Baking	35
Before You Call	35
Warranty	40

Thank you for choosing Frigidaire.

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

Need Help?

Visit the Frigidaire web site at www.frigidaire.com

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

Read this Use & Care Manual

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

If You Received a Damaged Range...

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

Save Time and Money

Check the section title "Before You Call". This section helps step you through some common problems that might occur.

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

Questions?

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

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

Product Registration

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

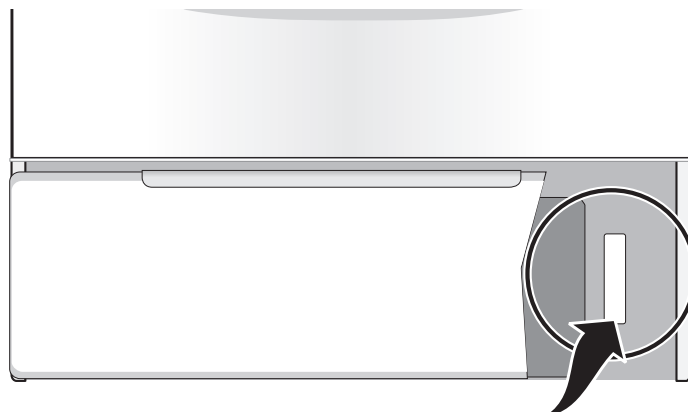
Record model & serial numbers here

Purchase Date

Frigidaire model number

Frigidaire serial number

Serial Plate Location



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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

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

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

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

DEFINITIONS

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

WARNING

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

CAUTION

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

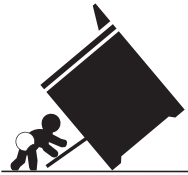
IMPORTANT

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

NOTE

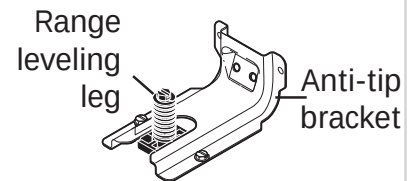
Indicates a short, informal reference – something written down to assist the memory or for future reference.

WARNING



Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged to floor or wall when the range is moved.
- Do not operate the range 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.



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.

IMPORTANT

Save these instructions for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION

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

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

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.

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

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

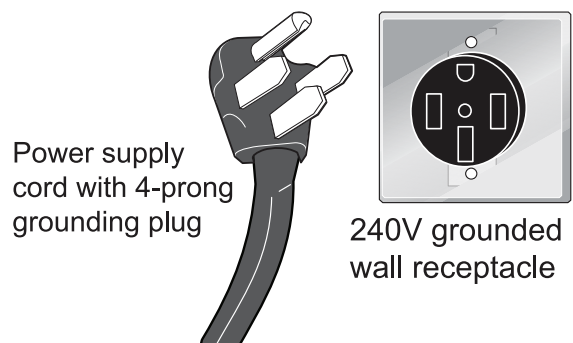
It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified installer to assure that the electrical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

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.



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

Save these instructions for future use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE

WARNING

Storage In or On Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warmer drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the 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 over door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns.

WARNING

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.

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 and entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

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

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.

Save these instructions for future use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

CAUTION

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, 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.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR INDUCTION COOKTOP

CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution using or standing near an induction unit while it is in operation, as the electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It would be advisable to consult your doctor or the pacemaker or similar medical device manufacturer about your particular situation.

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.

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 cook top 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.

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.

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.

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

Save these instructions for future use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR 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 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.

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.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR 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.

Save these instructions for future use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SELF CLEANING OVENS

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

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

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.

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

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

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

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

Important Safety Notice - The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to cause cancer, birth defects, or other reproductive harms, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Important: This appliance has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules (United States) and ICES-001 (Canada). These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

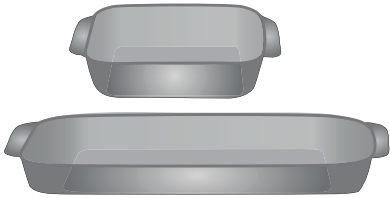
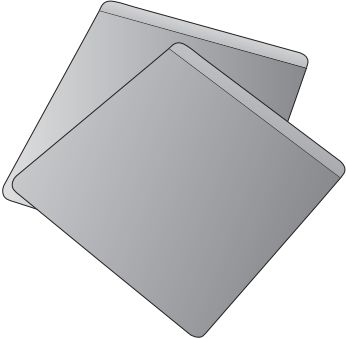
- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase distance between unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

Save these instructions for future use.

COOKING RECOMMENDATIONS

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 using dark bakeware.
Glass bakeware 	Glass bakeware cooks hotter than shiny bakeware. Glass is convenient, as the same piece of bakeware can be used for cooking, serving, and storing food.	Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using glass bakeware.
Insulated bakeware 	Insulated bakeware cooks cooler than shiny bakeware. Insulated bakeware is designed for baking in gas ovens.	Increase the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using insulated bakeware.

COOKING RECOMMENDATIONS

Cooking Conditions

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

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

Cooking Results

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

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

Cooking Tips

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

Cooking	Tips
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in “Oven Control Features” on starting on page 20 . When using only one rack, place the rack so the food is in the center of the oven.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Bake	Bake is the best function to use for baking on multiple racks.

COOKING RECOMMENDATIONS

Cooking	Tips
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 a broil pan insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoking. The broiler pan will catch grease spills, and the insert helps prevent grease splatters. If a broiler pan and insert are not supplied with this appliance, they may be purchased from Frigidaire.com.

BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

What is Electromagnetic Induction?

An induction cooking zone uses an electromagnet to induce heat in iron or steel cookware.

Below each cooking zone on an induction cooktop, there is a copper coil. When the cooking zone is turned on, the electricity turns the coil into a type of magnet that heats metal cookware on the cooktop.

Induction Features

Because heat starts in the cookware instead of the cooktop, induction offers several advantages.

Fast Heating: Cookware will heat up faster than on a conventional electric cooktop. Pay close attention to avoid scorching food when starting to cook. You may need to use a lower setting for cooking food than you are used to.

Precise Control: The heat going into the cookware will change immediately when you change the setting of the cooking zone.

Even Heating: Cookware will typically heat more evenly on an induction cooktop, so you are less likely to have hot or cool spots in the cookware.

Cooler Cooktop: An induction cooktop will be cooler when you remove the cookware than a conventional electric cooktop would be. Because the cooktop doesn't get as hot, you are not as likely to get burned. Spills are also less likely to burn onto the surface, making clean-up easier.

Energy Efficiency: Induction cooking wastes less energy than a conventional cooktop, so it uses less electricity.

Preparation

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. Cooktop cleaning creams leave a protective finish on the glass that will make cleaning easier when the cooktop is soiled from cooking and help prevent scratches and abrasions.

CAUTION

Although induction cooking zones do not produce heat, **they can become hot from contact with hot cookware.** Burns may occur if a cooking zone or the surrounding area is touched before it has cooled to a safe temperature.

Sounds

The magnetic field over the induction cooking zone may cause cookware to vibrate, creating a buzzing or humming noise. These sounds are not unusual, especially at high settings.

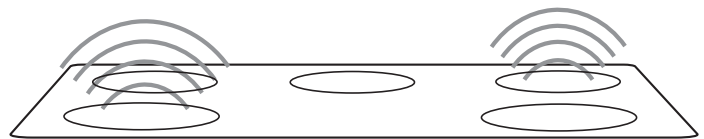
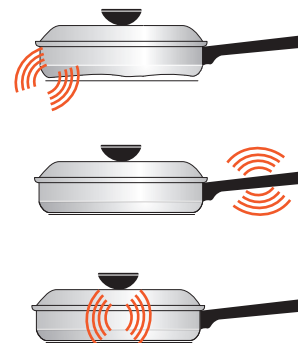


Figure 1: Induction noise

- Cookware that is not perfectly flat on the bottom may vibrate slightly against the cooktop.
- A loose handle may vibrate in its socket.
- Multi-material cookware may allow small vibrations in its structure.



Sounds are less likely to occur with heavier, higher quality cookware.

An induction cooktop may also produce faint clicking sounds from the electronic switches that maintain the desired cooking temperature.

NOTE

Be sure to read detailed instructions for induction cooktop cleaning in the [“Care and Cleaning”](#) section and [“Before You Call”](#) checklist section of this *Use and Care Guide*.

BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

Using Proper Cookware

The size and type of cookware used will influence the heat setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in [Figure 2](#) and [Figure 3](#).

Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (see [Figure 2](#)). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the cooking zone (see [Figure 7](#) on [page 14](#)).

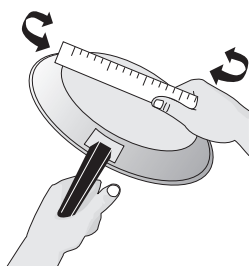


Figure 2: Ruler test

Cookware Selection

Cookware selection is especially important when using an induction cooktop. The cookware must contain magnetic iron or steel to work on an induction cooktop. Common materials for induction cookware include the following:

- **Stainless Steel** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Durable, easy to clean, and resists staining. Some types of stainless steel will not work on an induction cooktop. Use the magnet test ([Figure 3](#)) to check stainless steel cookware.
- **Cast Iron** - A slow heat conductor that retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel on a magnetic metal will work on an induction cooktop. Use the magnet test ([Figure 3](#)) to check porcelain-enamel cookware.

The Magnet Test

To see if a piece of cookware will work on your induction cooktop, try to stick a magnet to it (see [Figure 3](#)).

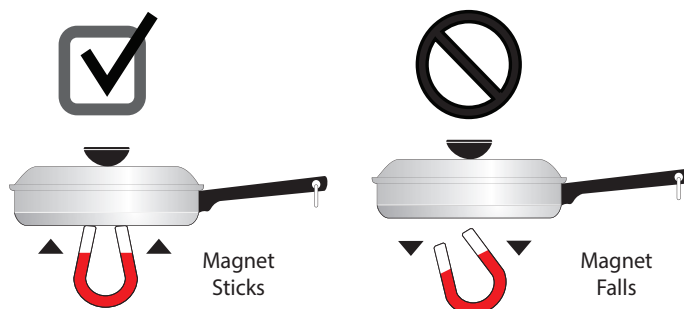


Figure 3: Magnet test

If the magnet clings firmly to the bottom of the cookware, it will work on your induction cooktop. If the magnet clings weakly or not at all, the cookware will not heat up on your induction cooktop.

Induction-ready cookware will often have a symbol printed on the bottom by the manufacturer.

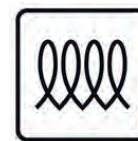


Figure 4: Induction symbol

CAUTION

Proper cookware on an operating induction cooking zone will heat up very quickly. If an empty piece of cookware is left on an operating induction cooking zone, the rapid change in temperature may warp or damage the cookware.

BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

Pan Sensing

Sensors beneath the cooktop surface require that certain cookware conditions be met before an induction cooking zone will operate. If a cooking zone is turned on and no cookware is detected, the zone display showing the power setting will flash (Figure 5).



Figure 5: Flashing error message

The conditions that generate a flashing message are illustrated in Figure 7. If the situation is not corrected, the cooking zone will automatically turn off after three minutes. It's a good idea to lower the power setting before correcting the pan sensing message.

Minimum and Maximum Pan Size

The cooktop graphics are guides to minimum and maximum pan size for each cooking zone.

Induction cooking zones require a minimum pan size in order to activate. The inner ring on each cooking zone indicates the smallest pan size (Figure 6). If a suitable piece of cookware is centered properly but is too small, the display will flash and the pan will not heat. Select a larger pan or use a different cooking zone.

The outer ring on the cooktop graphic indicates the recommended maximum pan size for that zone (Figure 6). Do not use pans with bottoms that extend beyond the outer circle for a cooking zone. The cookware must make full contact with the ceramic glass surface. Cookware should not rest on or touch the metal edges of the cooktop.

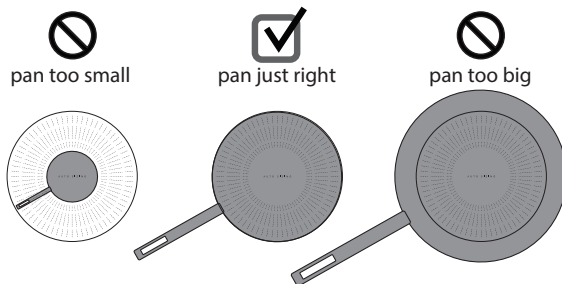


Figure 6: Pan sizes.

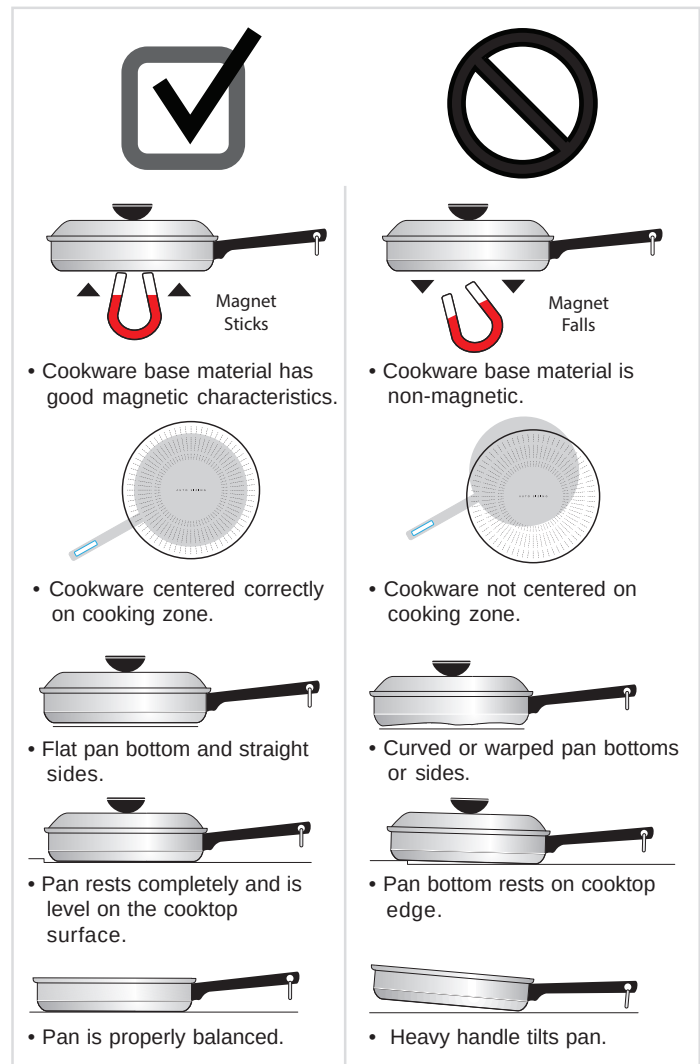


Figure 7: Pan sensing conditions

BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

Induction Cooking

When turned on, an induction cooking zone will not get hot. The induction cooking zone creates heat in the cookware, not in the cooktop. Heat is not created unless there is an iron or steel object on the cooking zone.

Cook Zone Setting Display

The Setting Display will show the setting for the cook zone.

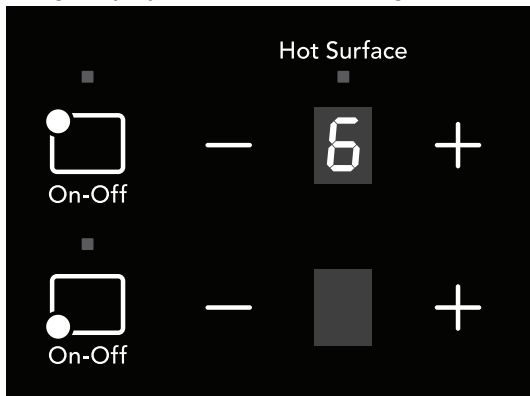


Figure 8: Setting displays (left)

If there is no cookware in the cook zone, the setting indicator will blink, and the magnet will not turn on.

Hot Surface Indicator

The Hot Surface indicator light will turn on when heat is detected in the cooktop and will remain on until the surface has cooled to a safe temperature.

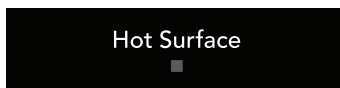


Figure 9: Hot surface indicator light

! CAUTION

- Although induction cooking zones do not directly generate heat, **they can become hot from contact with hot cookware**. Burns may occur if a cooking zone or the surrounding area is touched before it has cooled 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. Heat radiating from cookware could cause these items to melt or ignite. Potholders, towels, or wooden spoons could catch fire if placed too close to hot cookware.
- Do not** use aluminum foil to line any part of the cooktop. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire. If these items melt on the cooktop, they will damage the cooktop.

➔ IMPORTANT

- Do not leave empty cookware on an operating cooking zone. Cookware will heat very quickly and may be damaged or warped if left on the cooking zone empty.
- NEVER place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. Incorrect use may damage the cooktop.

SETTING SURFACE CONTROLS

Cooktop Display Windows

The range backguard provides a digital window for each of the cooking zones located on the cooktop. Power levels and messages are easily monitored and controlled using the window displays in combination with the corresponding controls.

Available Power Level Settings

The cooktop control will display power levels ranging from P (Figure 10), Hi (Figure 13) to Lo (Figure 11). The settings between 9 (Figure 14) and 2 (Figure 15) decrease and increase in 1.0 increments. The lowest setting (Figure 11) will display just below the lowest digital setting of 2.

Power Boost Power Level (P)

When setting an induction cooking zone for the highest setting (to the POWER BOOST position), the display will initially show P (Power Boost) power level for up to 10 minutes. After 10 minutes, the cooking zone will automatically return to the Hi setting (Figure 15). The P setting is only available immediately after activating a cooking zone.

ESEC Error Indicator Message (E)

An error message will be displayed (flashing E) (Figure 12) at power up (or after a power failure) if any of the surface settings were left in the ON positions. If a power failure should occur, set all of the four surface controls to the OFF position. This will reset the surface controls.

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

Lockout Window Message (-)

The (-) message will appear in all the surface control displays whenever the Lockout or Self-clean feature is active (Figure 16). Refer to the "Setting Oven Lockout" heading on page 21 for more details.

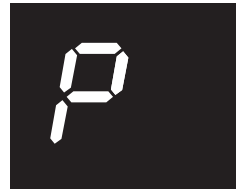


Figure 10: Power Boost



Figure 13: High setting



Figure 11: Low setting



Figure 14: Increment setting



Figure 12: Error message



Figure 15: Increment setting



Figure 16: Cooktop lockout

SETTING SURFACE CONTROLS

NOTE

- The Power Boost (P) setting is only available immediately after activating a cooking zone by pressing the + key. The cooktop will remain in Power Boost for up to 10 minutes. After 10 minutes, the cooking zone will automatically change to the High (H) setting.
- 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.
- The Hot Surface indicator light will turn on when heat is detected in a cook zone. The light will remain on until the heated surface area has cooled sufficiently.

Frigidaire Induction Recommendations

		Temp Range	Power Level	Description
Keep Warm 145°-160°F 185° - 200°F Simmer		Low	Low	Melt, keep foods warm
		Medium Low	2-4	Continue cooking, poach, stew
		Medium	5-6	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steaming
		Medium High	7-8	Continue a rapid boil, fry, or deep fry
		High	9	Start most foods, maintain water at a boil, pan frying, searing
		Power Boost	P	Start heating pans that contain large amounts of food or to bring pots of water to boil

Induction surface cooking zones



Figure 17: Induction cooking zone control

Important: When the surface controls are activated a cooling fan will turn on and remain on until the control is turned off.

To operate an induction cooking zone:

- Place correctly sized cookware on the cooking zone.
- Press the On-Off key of the cooking zone until it beeps. A - (dash) will appear in the display.
- Press the + or - key for the cooking zone (Figure 17) until you reach the desired setting (refer to the Recommended Induction zone settings in the table on this page).
- When cooking is complete, turn the induction cooking zone OFF by pressing its on-off key before removing the cookware.

The cooktop has a sensor to detect cookware in the cooking zone. The cooking zone will not become active without proper cookware in position. See [“Cooktop Display Windows”](#) on [page 16](#).



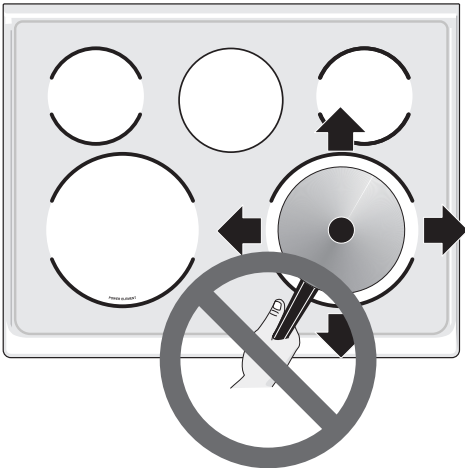
IMPORTANT

Do not leave empty cookware on an operating cooking zone. Cookware will heat very quickly and may be damaged or warped if left on the cooking zone empty.

SETTING SURFACE CONTROLS

Moving Cookware on a Smooth Cooktop

Always lift cookware before moving on the ceramic glass smoothtop. Cookware that has a rough or dirty bottom can mark and scratch the ceramic glass surface. Always start with clean cookware.



Pan Preheat Recommendations

Induction cooking may decrease the amount of time required to preheat a piece of cookware compared to cooking on a radiant or gas cooktop.

Remember that induction surface cooking will initially heat the cookware very quickly.

- The Hot Surface indicator light will turn on when heat is detected in a cooking zone and will remain on until the cooktop surface has cooled sufficiently.

Hot Surface

- If cookware is moved away from the center of an active cooking zone, the cooking zone will become inactive. The setting display will flash until proper cookware is placed in the center of the cooking zone. When cookware is centered on the cooking zone, the zone will resume heating. If the cooking zone has no cookware for three minutes, it will automatically shut off.

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 they have available as well as follow their recommendations for home canning procedures.

- 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 the canner bottom.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the cooking zone 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.
- Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.

BEFORE SETTING OVEN CONTROLS

Oven Vent Location

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

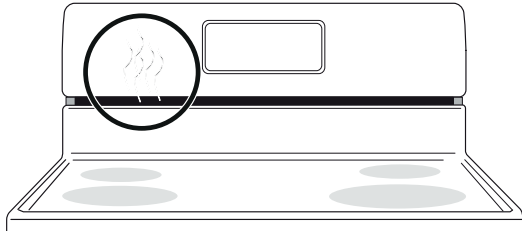


Figure 18: Oven vent

Important: In a cooking function the cooling fan will turn on and remain on during cooking. When the oven cools down the fan turns OFF.

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. During self clean, temperatures in the oven will be hot enough to melt foil.

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.
- Remove all oven racks before starting a self clean cycle. If oven racks are left inside the oven during a cleaning cycle, the slide ability of the oven racks may be damaged and all of the oven racks will lose their shiny finish.
- 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.

Types of oven racks

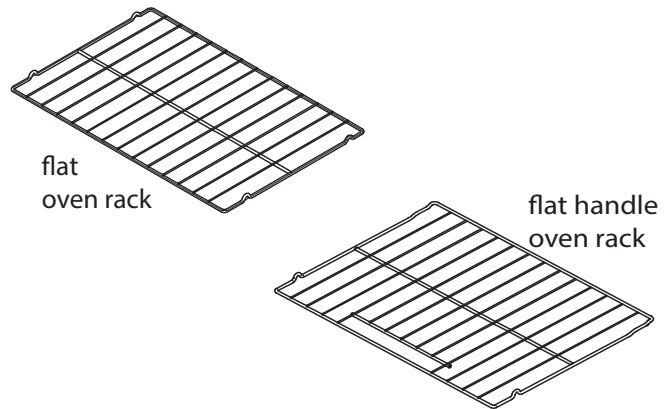


Figure 19: Oven rack types

- **Flat oven racks** may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.
- The **offset oven rack** (some models) provides additional step down positions from the standard flat rack design. The offset design positions the base of the rack about $\frac{1}{2}$ of a rack position lower than the flat rack and may be used in most oven rack positions. To maximize oven cooking space, place the bottom oven rack in the lowest rack position for baking or roasting large cuts of meat.

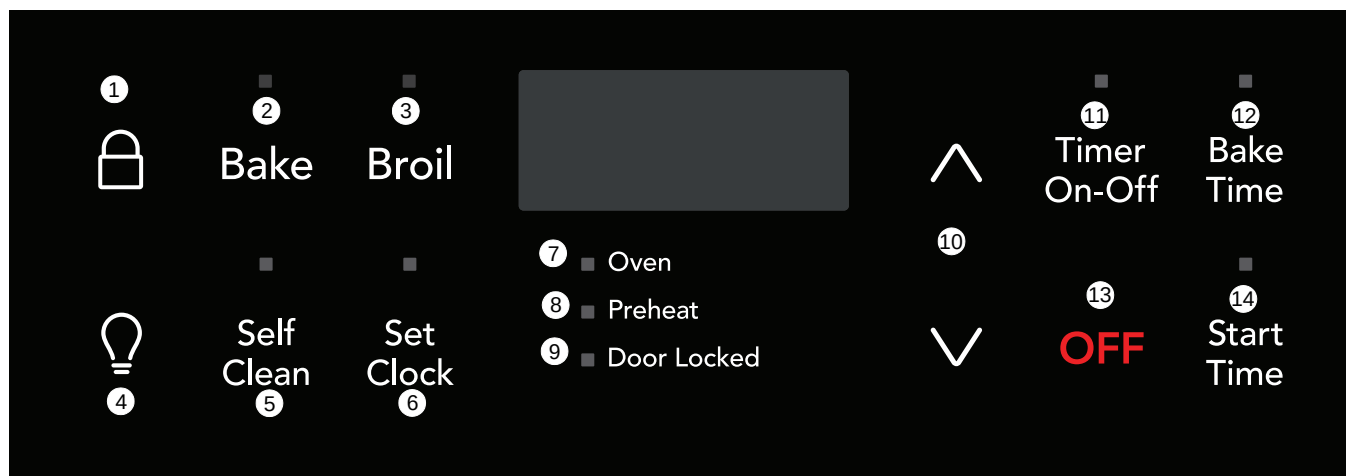
Removing, replacing, and arranging flat or offset oven racks

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

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

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

SETTING OVEN CONTROLS



Oven Control Features

1. **Control Lock** - Use to lock oven door and lock all oven controls.
2. **Bake** - Use to select bake feature.
3. **Broil** - Use to set Broil feature.
4. **Oven Light** - Use to turn on internal light when checking on food. Also will turn on when the oven door is open.
5. **Self Clean** - Use to with arrow keys to set self clean cycle of 2 or 3 hours.
6. **Set Clock** - Use with arrow keys to set the time of day.
7. **Oven on indicator light** - The oven light will glow each time the oven turns on to maintain the set oven temperature.
8. **Preheat light** - The preheat light will glow when the oven is preheating or if the desired temperature is reset higher than the actual oven temperature.
9. **Door locked** - The door locked light will flash when the oven door locks and unlocks, when the oven door lockout is active, or when the self clean cycle feature is active.
10. **Up and Down arrows** - Use with the feature or function keys to set oven temperature, bake time, start time, clean time, and setting or adjusting the clock and minute timer.
11. **Timer on-off** - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop any cooking function. Timer on-off is used to set the continuous bake function.

12. Bake Time - Enters the length of baking time desired.

13. OFF - Use to clear any feature except the time of day and minute timer.

14. Start Time - Use to delay the start of cooking.

Feature	Mode	Min Temp/Time	Max Temp/Time
Bake		170°F (77°C)	550°F (287°C)
Broil		LO 400°F (205°C)	HI 550°F (287°C)
Timer	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Clock Time	12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
Bake Time	12 Hr.	0:01 Min	11:59 Hr./Min.
Self Clean Time		2 hours	3 hours

Note: An entry acceptance tone (1beep) will sound each time a key is touched (the oven lock key is delayed 3 seconds). An entry error tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

SETTING OVEN CONTROLS

Setting the Clock

When the appliance is first plugged in or when the power supply to the appliance has been interrupted, the display will flash **12:00**. It is recommended to always set the clock for the correct time of day before using the appliance.

To set the clock:

1. Press **Set Clock** once (do not hold clock key down).
2. Within 5 seconds, press and hold  or  until the correct time of day appears in the display.

NOTE

The clock cannot be changed when the oven is set for cooking or self clean is active.

Temperature display (Fahrenheit/Celsius)

The electronic oven control is set to operate in Fahrenheit (°F) at the factory. The oven may be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).

To change the temperature to Celsius (°C) or from °C to °F:

1. Press **Broil**. — — appears in the display.
2. Press and hold  until **HI** appears in the display.
3. Press and hold **Broil** until °F or °C appears in the display.
4. Press  or  to change °F to °C or °C to °F. To accept the change, wait 6 seconds.

Changing between continuous bake setting or 12-hour energy saving feature

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 and hold **Timer on-off** for 6 seconds until a tone sounds. — — **hr** will appear in the display for continuous cooking. The current time of day will return to the display.
2. To cancel the continuous bake setting, press **Timer on-off** and hold for 6 seconds until a tone sounds. **12 hr** will appear in display indicating that the control has returned to the 12-hour energy saving feature.

IMPORTANT

Changing to continuous bake or 12 hour mode does not change how the cooktop controls operate.

Setting a silent control panel

When selecting a function, an audible tone is heard each time a key is pressed. If desired, the control can be programmed for silent operation.

To set the controls for silent operation:

1. Press and hold **Start Time** for 6 seconds. The control will beep once and release the key.
2. The controls are now set for silent operation.

To return to non-silent operation:

1. Press and hold **Start Time** again for 6 seconds until the control beeps once and release the key.
2. The control is now set for audible operation.

SETTING OVEN CONTROLS

Setting oven lockout

The control can be programmed to lock the oven door and lockout the oven control keypad.

To set the oven lockout feature:

1. Press **OFF** and hold for 6 seconds. **Loc** will appear in display, the **door locked** indicator light will flash, and the motor driven door lock will begin to close. Allow about 15 seconds for the oven door to lock. Once the oven door is locked, the current time of day will appear in the display.
2. To cancel the Oven Lockout feature, press **OFF** and hold for 6 seconds. The control will unlock the oven door and resume normal operation.

NOTE

If any control key is pressed with the oven lockout feature active, **Loc** will appear in the display until the control key is released. But it does not disable the clock, kitchen timer, or the interior oven lights.

Operating oven light



The interior oven light will automatically turn on when the oven door is opened. Press the oven light key located on the control panel to turn the interior oven light on and off whenever the oven door is closed.

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

The interior oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior. To change the interior oven light, see "Changing the oven light" in the **Care & cleaning** section.

Setting the minute timer

1. Press **Timer on-off**.
2. Press  to increase time in one-minute increments. Press and hold  to increase time in 10-minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
3. When the desired time appears in the display, release the . The timer will begin to countdown in about 5 seconds.
4. To turn the timer off at any time Press **Timer on-off**.
5. When the set time ends, the timer will beep three times and will continue to beep three times every minute until **Timer on-off** is pressed.

NOTE

The minute timer will not start or stop the cooking process. 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.

To change the timer while it is in use:

While the timer is active and shows in the display, press and hold  or  to increase or decrease the time remaining.

To cancel the minute timer before the set time has run out:

- Press **Timer on-off** once.

SETTING OVEN CONTROLS

Setting Bake

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C). The factory preset automatic bake temperature is 350°F (177°C).

The oven indicator light will turn on when first set to bake while the oven is heating. When the set temperature is reached the oven control will beep once indicating the oven is fully preheated and time to place food in the oven. The indicator light will cycle on and off as the oven maintains the set temperature.

Baking Tips

For best bake results:

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- Leave oven light off while baking.
- When baking items like cookies, cakes, biscuits, and breads using a single rack place rack in position 4.
- When using any single rack for items like frozen pies, angel food cake, breads, and casseroles, use rack position 3.
- For best results when baking cakes using two oven racks, place racks in positions 3 and 5 (See [Figure 21](#)).
- When baking cakes using two oven racks, position cookware as shown in [Figure 20](#). Allow at least 2 inches (5 cm) of space between cookware for proper air circulation.

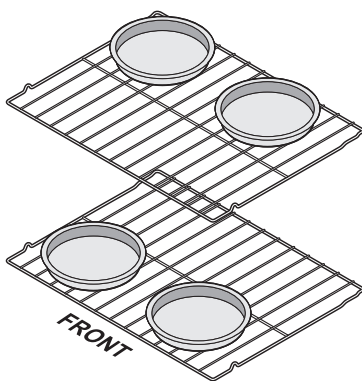


Figure 20: Pan positions two rack baking

To set Bake:

1. Press **Bake**. — — — appears in the display.
2. Within 5 seconds, press  or . The display will show **350°F** (177°C). The temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
3. When a key is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the oven reaches the set temperature, the preheat indicator light will turn off and the control will beep three times.
4. To cancel the baking function, press **OFF**.

To change oven temperature after bake has started:

1. Press **Bake**.
2. Press  or  to increase or decrease to a new temperature. The oven indicator light on the electronic display will turn on and off when using the bake feature and during preheat. This is normal and indicates that the oven is cycling to maintain the selected baking temperature. To cancel baking press **OFF**.

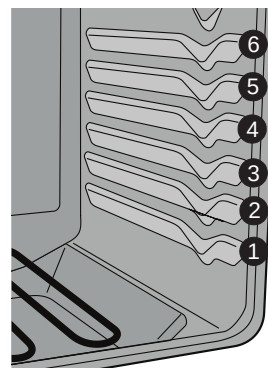


Figure 21: Rack positions for visible bake and hidden bake elements

SETTING OVEN CONTROLS

Setting Bake Time

The **Bake Time** key sets the amount of time needed for baking. The oven will turn on immediately and stop automatically after the set bake time ends.

To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically (timed bake):

1. Be sure the clock is set to the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press **Bake**. — — — ° appears in the display.
4. Within 5 seconds, press  or . The display will show **350°F (177°C)**. The temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments,
5. Press **Bake Time**. **0:00** will appear in the display.
6. Press  or  until the desired baking time appears in the display.
7. The oven will turn on and begin heating.

When the set bake time runs out:

1. **End** will appear in the display, and the oven will shut off automatically.
2. The control will beep three times every 60 seconds as a reminder until **OFF** is pressed.

NOTE

Bake Time will not operate when using the broil feature. Once the controls are set, the oven will come on and begin heating to the selected baking temperature. The oven temperature (or time of day) will show in the display.

Setting Start Time (delayed start)

Use the **Start Time** key to delay the starting time (delayed timed bake). The oven will turn on at a later time and stop automatically after the set bake time ends.

To program oven for a delayed start time and to shut-off automatically:

CAUTION

Food Poisoning Hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Be sure that the clock displays the correct time of day.
2. Place food in the oven.
3. Press **Bake**. — — — ° appears in the display. Within 5 seconds, press  or . The display will show **350°F (177°C)**. The temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
4. Press **Bake Time**. **0:00** will appear in the display.
5. Press  or  until desired baking time appears.
6. Press **Start Time**. The time of day will appear in the display.
7. Press  or  until the desired start time appears in the display.
8. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will stop. The oven will turn on at the delayed start time and begin heating.

To change the oven temperature (or bake time) after baking has started:

1. Press the function you want to change.
2. Press  or  to adjust the setting.

NOTE

During a delayed timed bake, the preheat indicator light will not function until the set time to start cooking is reached.

SETTING OVEN CONTROLS

Setting Broil

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

When broiling, always remember to arrange the oven racks while oven is still cool. Position the rack as suggested in [Table 1](#).

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.

CAUTION

Always use oven mitts. Oven racks will become very hot which can cause burns.

NOTE

Always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food.

The broiler pan and the insert (some models) allow grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. Do not use the pan without the insert. Do not cover the insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite. To purchase a broiling pan and insert, visit frigidaire.com

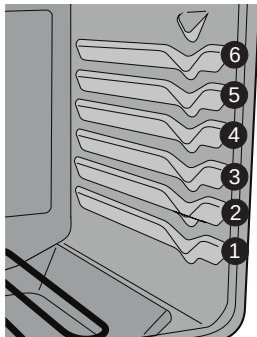


Figure 22: Rack positions

To set Broil

1. Arrange the oven rack while oven is still cool.
2. Press **Broil**. — — will appear in display.
3. Press  for **HI** broil or  for **LO** broil. Most foods may be broiled at the HI broil setting. Select the LO broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
4. For optimum results, preheat broil for 2-to-5 minutes before adding food.
5. Place the insert on the broil pan (if equipped), then place the food on the broil pan insert (if using a broiler pan and insert).
6. Place the broiler pan and insert on the oven rack. Broil with the oven door open to broil stop position ([Figure 23](#)).
7. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on other side.
8. When broiling is finished press **OFF**.

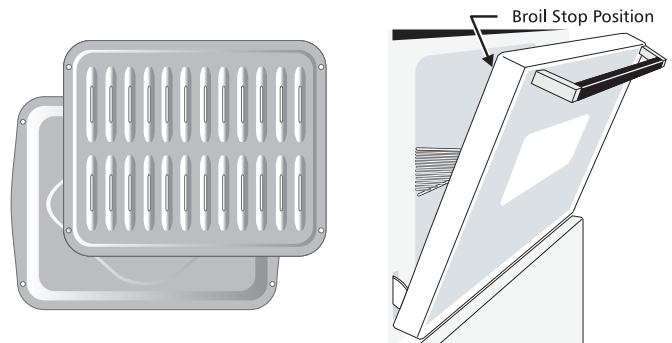


Figure 23: Broil pan and insert (L) Door in position when broiling (R).

SETTING OVEN CONTROLS

Table 1: Broil recommendations

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

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

SETTING OVEN CONTROLS

Self Clean

A self cleaning oven cleans itself with temperatures well above normal cooking temperatures which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

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

CAUTION

During the self cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. Do not leave small children unattended near the appliance.

Do not leave small children unattended near appliance. During self clean cycle, the outside of the oven can become very hot and cause burns if touched.

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

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

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

Do not force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the self cleaning cycle is complete. The oven may still be very hot.



Figure 24: Clean around the oven door gasket

IMPORTANT

Adhere to the following self clean precautions:

- Do not use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the oven interior.
- Do not clean the oven door gasket (Figure 24). The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove the gasket.
- Do not use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- Remove all items from the oven and cooktop including cookware.
- Remove the broiler pan and insert, all utensils, and any aluminum foil. These items cannot withstand high cleaning temperatures and will melt.
- Completely remove all oven racks and any accessories. If the oven racks are not removed, they will lose their special coating properties and no longer slide in and out of the oven cavity easily.
- Remove any excessive spills. Any spills on the oven bottom should be wiped-up and removed before starting the self cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spills can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures.
- Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices, or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water. These areas are shown in white (Figure 24).

NOTE

Remember the range door cannot be opened until the range has cooled sufficiently. You will need to add about 1 hour to the time displayed before you can use the range for cooking. When the oven is cool, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

SETTING OVEN CONTROLS

To set a self clean cycle:

1. Press **Self Clean**. --- appears in the display.
2. Press  until **3:00** appears in the display for a 3 hour self clean process, or push  until **2:00** appears in the display for a 2 hour self clean process.
3. As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the **door locked** indicator light will flash. Do not open the oven door while the light is flashing (allow about 15 seconds for the oven door to lock).
4. **CLn** will appear in the display during the self clean cycle, and the **door locked** light will glow until the self cleaning cycle is complete or cancelled and the oven temperature has cooled.

When the self clean cycle has completed:

- The time of day will appear in the display window, and the **Clean** key and **door locked** light will continue to glow.
- Once the oven has cooled down for about 1 hour and the **door locked** light has gone out, the oven door may be opened.
- To avoid possible burns, use care when opening the oven door after the self cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

To stop or interrupt a self clean cycle (once it has been activated):

1. Press **OFF**.
2. Once the oven has cooled down for about 1 hour and the **door locked** light has turned off, the oven door can be opened.
3. Restart the self clean cycle once all conditions have been corrected.

Setting Delay Start Self Clean

To start a delay self clean with default clean time of 3 hours and a start time of 9:00 o'clock: Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is empty, and all oven racks are removed. Be sure oven door is completely closed.

1. Press **Start Time** and scroll  to **9 0 0** and release key.
2. Press **Self Clean**. --- appears in the display.

3. Press  until **3:00** appears in the display for a 3 hour self clean process, or push  until **2:00** appears in the display for a 2 hour self clean process.
4. The motor driven lock will begin to close automatically and the **door locked** indicator light will flash. Do not open the oven door while the light is flashing (allow about 15 seconds for the oven door to lock).
5. **CLn** will appear in the display during the self clean cycle, and the **door locked** light will glow until the self cleaning cycle is complete or cancelled and the oven temperature has cooled.

Adjusting the oven temperature

Your appliance has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you think the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you can adjust the control so the oven cooks hotter or cooler than the temperature displayed.

NOTE

Do not use oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven. These oven thermometers may vary as much as 20 to 40 degrees from actual temperatures.

To adjust oven temperature:

1. Press **Bake**.
2. Set the temperature to 550°F (287°C) by pressing and holding .
3. Within 3 seconds, press and hold **Bake** until numeric digit(s) appear. Release **Bake** key. The display now indicates the amount of degrees offset between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original factory calibration, the display will read **00**.
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F (19°C), in 5°F (1°C) increments. Press and hold  to adjust the temperature higher until the desired amount of offset appears in the display. When lowering the oven temperature using , a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.
5. When you have made the desired adjustment, press **OFF** to go back to the time of day display.

CARE AND CLEANING

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

CAUTION

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

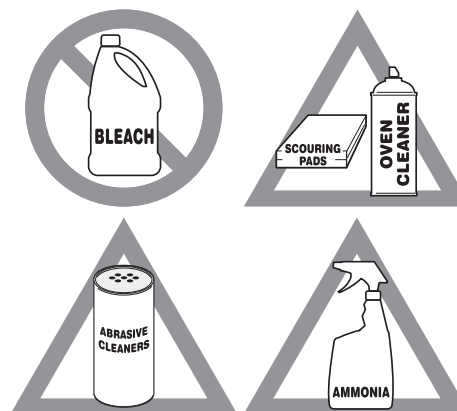


Figure 25: Use cleaners with caution

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Aluminum and vinyl	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth.
Painted and plastic controls Painted body parts Painted decorative trims	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth. Glass cleaners may be used, but do not apply directly to surface; spray onto cloth and wipe.
Control panel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they will damage the finish.
Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use cleaners containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia.
Smudge Proof™ Stainless Steel Black Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaner, stainless steel cleaner, or cleaner containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. These cleaners may damage the finish.
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy, non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or future heating could damage the porcelain. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on porcelain surfaces. These spills may cause a dull spot even after cleaning.
Self-cleaning oven interior	Before setting a self-clean cycle, clean soils from the oven frame, areas outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. See "Self Clean" on page 27 .

CARE AND CLEANING

Oven door	Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. Glass cleaner may be used on the outside glass of the door. Ceramic smoothtop cleaner or polish may be used on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove this gasket.
Oven Racks	Oven racks must be removed from oven cavity. Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.
Ceramic cooktop	See "Cooktop Maintenance" on page 31.

CARE AND CLEANING

Cooktop Maintenance

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

Prior to 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. This will make cleaning easier when soiled from cooking. Cooktop cleaning creams leave a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

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

Cookware (cast iron, metal, ceramic, or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.

Do not:

- Slide anything metal or glass across the cooktop.
- Use cookware with dirt or dirt build up on the bottom; always use clean cookware.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop; they may cause it to crack.

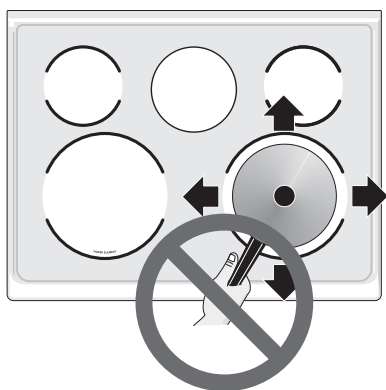


Figure 26: Cooktop care

Cooktop Cleaning

! 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.

! CAUTION

Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to OFF and the cooktop is cool. The glass surface could be hot from contact with hot cookware, and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

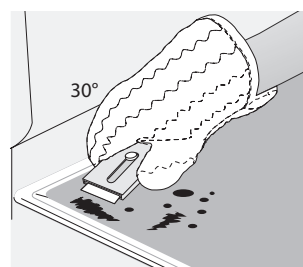
For light to moderate soil:

For light to moderate soil: Apply a few drops of cooktop cleaning cream directly to the cooktop. Use a clean paper towel to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue. Do not use the towel you use to clean the cooktop for any other purpose.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of cooktop cleaning cream directly to the soiled area. Rub the soiled area using a non-abrasive cleaning tool, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

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



➡ IMPORTANT

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

CARE AND CLEANING

Aluminum Foil and Utensils

WARNING

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

Protective Liners — Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

IMPORTANT

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

Cleaning under bake element

The bake element is located in the lower oven cavity. For some models, if the lower bake element is visible it may be tilted up for easier access to the oven bottom for cleaning.

Remove the oven racks before raising the element.

Be careful not to raise the element more than 4 or 5 inches from the resting position.

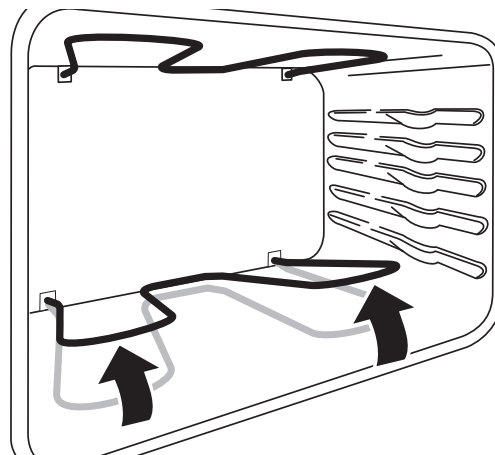


Figure 27: Lift bake element

Removing and Replacing the Oven Door

To remove oven door:

CAUTION

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

1. Open oven door completely, horizontal with floor (See Figure 28).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Figure 29). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (See Figure 30).
4. Close the door to approximately 10 degrees from the door frame (See Figure 30).
5. Lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Figure 31).

To replace oven door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (See Figure 30).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (See Figure 30 and Figure 31). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (See Figure 28).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (See Figure 29).
5. Close the oven door.

IMPORTANT

Special door care instructions - 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.

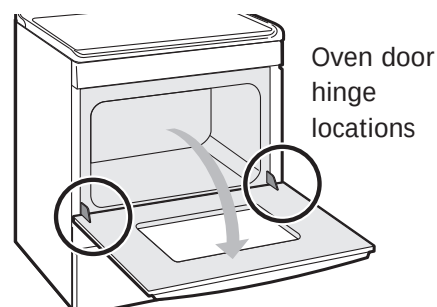


Figure 28: Door hinge location

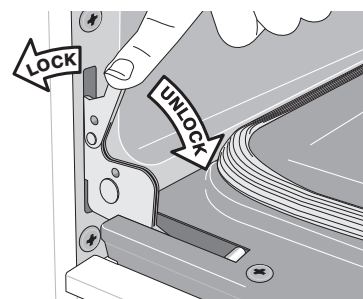


Figure 29: Door hinge locks

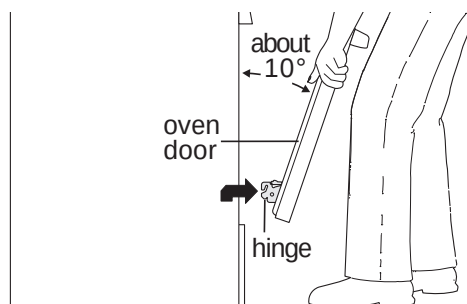


Figure 30: Holding door for removal

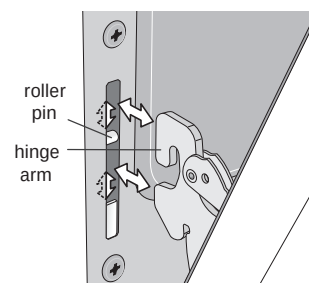


Figure 31: Replacement and location of hinge arm and roller pin

CARE AND CLEANING

Replacing the Oven Light

CAUTION

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

Replacing the oven interior light bulb:

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity and covered with a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use (Figure 32).

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Remove the interior oven light shield after removing the wire holder by carefully moving the wire to the side of the glass shield. The tension from the wire holds the glass shield in place.
3. Pull the shield straight out. Do not twist or turn.
4. Replace the bulb with a new appliance bulb.
5. Replace the glass oven light shield. Replace wire holder.
6. Turn the power back on again at the main source (or plug the appliance back in).
7. Be sure to reset the time of day on the clock.

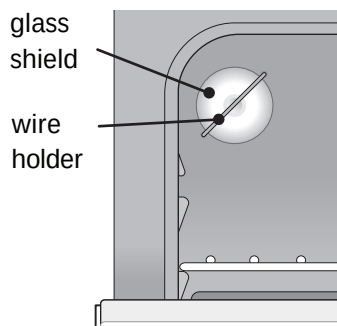
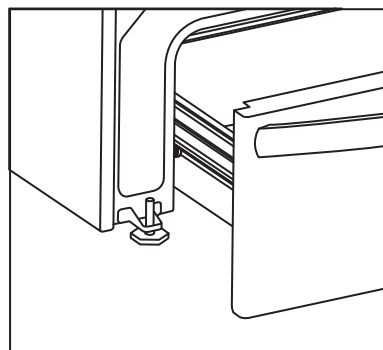
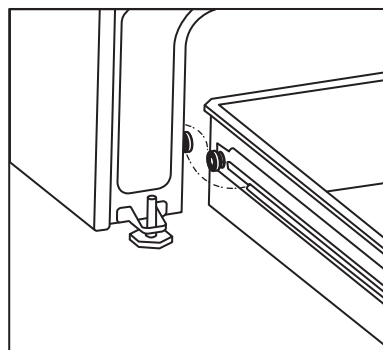


Figure 32: Oven light protected by glass shield

Remove and replace storage drawer

Use the storage drawer for storing cooking utensils. The drawer can be removed to facilitate cleaning under the range. Use care when handling the drawer.



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

Baking Problems and Solutions

Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom. 	• Cookies and biscuits put into oven before oven is preheated. • Oven rack is overcrowded. • Dark pan absorbs heat too fast.	• Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven. • Choose pan sizes that will permit at least 2" of air space (5.1 cm) on all sides when placed in the oven. • Use a medium weight shiny baking sheet.
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 the selected temperature before placing food in the oven. • Use proper rack position for baking needs. • Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.
Cakes not done in center 	• 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 so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan. • 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 water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the oven. • Use proper rack position and place pan so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan. • Do not use pans that are dented or warped. • 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. • Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. • Open oven door only after the shortest recommended baking time.

BEFORE YOU CALL

Solutions to Common Problems:

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

Possible solutions are provided with the problem listed.

Problem	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 house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.
Oven Problems	
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. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto the oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting the oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see "Setting Broil" on page 26 .
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the "Setting Broil" instructions on page 26 . 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, but do not cut into lean. Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven control panel beeps and displays any F code error.	Oven control has detected a fault or error condition. To clear the error, press the OFF key on the control panel. Once the error code is cleared, try the bake or broil function. If the F code error repeats, turn off the power to appliance, wait 5 minutes, and then repower the appliance. Set the clock with correct time of day. Try the bake or broil function again. If the fault recurs, press the OFF key to clear.
Oven portion of appliance does not operate.	The time of day is not set. The clock must be set in order to operate the oven. See "Setting the Clock" on page 21 . Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See "Oven Control Features" starting on page 20 and review instructions for the desired cooking function in this manual or see Entire appliance does not operate in this checklist.
Fan noise before cooking, or after cooking is finished and the appliance is off.	Some models are equipped with fans that run during and after normal operation to cool and ventilate the appliance. On some models, the fan will begin to run as soon as a function is activated. It is normal for these fans to continue to run during any kind of operation. They may also run for an extended period of time, even when the oven is off. Loud noises from the fans are not normal and require service.

BEFORE YOU CALL

Problem	Cause / Solution
Cooktop Problems	
Surface element is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting. The Power Boost (P) setting is only available immediately after activating a cooking zone by pressing the + key. The cooktop will remain in Power Boost for up to 10 minutes. After 10 minutes, the cooking zone will automatically change to the High (H) setting. 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. The Hot Surface indicator light will turn on when heat is detected in a cook zone. The light will remain on until the heated surface area has cooled sufficiently
Surface element does not heat or does not heat evenly.	Be sure the correct surface control is turned on for element needed. Be sure to use the correct cookware material type for induction cooking. Use cookware specifically identified by the manufacturer to use for induction cooking. If you're not sure, use a magnet to test whether the cookware type will work. If a magnet sticks to the bottom of the cookware, the material type is correct for induction cooking. Use quality heavier gauge cookware.
Cookware in the cooking zone is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Cooking zone does not heat cookware.	Be sure the correct surface control is turned on for the element needed. Incorrect cookware used. See “Cooking Recommendations” on page 9. Cookware is the wrong size or incorrectly positioned in the cooking zone. See “Pan Sensing” on page 14.
Cooking zone does not heat evenly.	Cookware is warped. Use only flat, evenly balanced cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Cooking zone control does not work	More than one control was pressed at once. Make sure that when trying to set the control, nothing is touching another control. Water or soil on the control panel. Clean the control panel.
The number in the setting indicator is flashing.	Incorrect cookware used. See “Cooking Recommendations” on page 9. Cookware is the wrong size or incorrectly positioned in the cooking zone. See “Pan Sensing” on page 14.

BEFORE YOU CALL

Problem	Cause / Solution
The letter E appears in a setting indicator	An error has occurred. This may happen because cookware has boiled dry. Remove cookware and turn off the cooktop. After 30 seconds, turn on the cooktop. If the cookware was the problem, E will no longer display. An error may occur because of water, oil, or food on the controls. Clean the control panel. Disconnect the power to the range for a minute, then reconnect it. If the error still occurs, call an authorized dealer or service technician.
A - (dash) appears in the all the surface control displays.	The cooktop is locked. See “Setting oven lockout” on page 22 .
The Hot Cooktop warning did not come on.	The cooktop did not get hot enough to activate the warning. If the cooktop was running long enough for the surface to get hot, call an authorized dealer or service technician.
The control area becomes hot.	The cookware is too large or too close to the controls. Put large cookware on a rear zone if possible.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	Mineral deposits from water and food. Remove them using cooktop cleaning creme applied to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. Cookware with a rough bottom was used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on the cooktop surface. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. For more information, see “Cooktop Maintenance” on page 31 .

Self Clean Problems

Self clean does not work.	Oven control not set properly. See “Self Clean” on page 27 .
Oven racks discolored or do not slide easily.	Oven racks left in oven cavity during self clean. Remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean by using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.

BEFORE YOU CALL

Problem	Cause / Solution
Soil not completely removed after self clean.	Self clean was interrupted. Review instructions on "Self Clean" on page 27. Excessive spills on oven bottom. Remove excessive spills before starting self clean. Failure to clean soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before starting the self-cleaning cycle. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.
Other Problems	
Appliance is not level.	Be sure the floor is level, strong, and stable enough to adequately support the range. If the floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. 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. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tightly. Contact the builder or installer to make the appliance accessible. Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so the appliance can be lifted over carpet. Installation over carpet is not advised. See the installation instructions for guidelines specific to your appliance.
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See "Replacing the Oven Light" on page 34.

WARRANTY

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

Exclusions

This warranty does not cover the following:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

If You Need Service

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

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

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



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

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre cuisinière électrique munie d'une
table de cuisson à induction

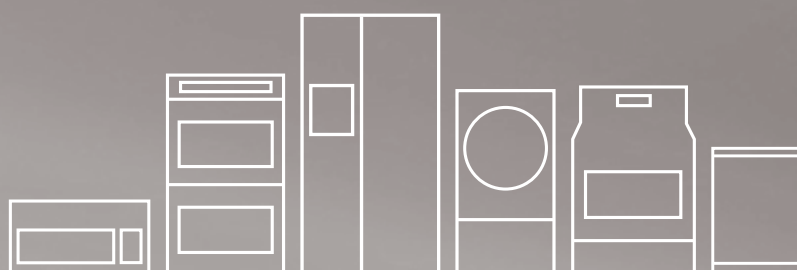


TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2
Consignes de sécurité importantes	3
Conseils de cuisson	9
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	12

Réglage des commandes de la surface de cuisson 16	
Avant de régler les commandes de four	19
Réglage des commandes de four	20
Entretien et nettoyage	29
Avant de faire appel au service après-vente	35
Garantie	40

A11103204 Rév A (Juli 2018)

NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2
Consignes de sécurité importantes	3
Conseils de cuisson	9
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface	12
Réglage des commandes de la surface de cuisson ..	16
Avant de régler les commandes de four	19
Réglage des commandes de four	20
Entretien et nettoyage	29
Avant de faire appel au service après-vente	35
Garantie	40

Si vous avez reçu un four endommagé...

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

Économisez temps et argent.

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

Enregistrement du produit

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

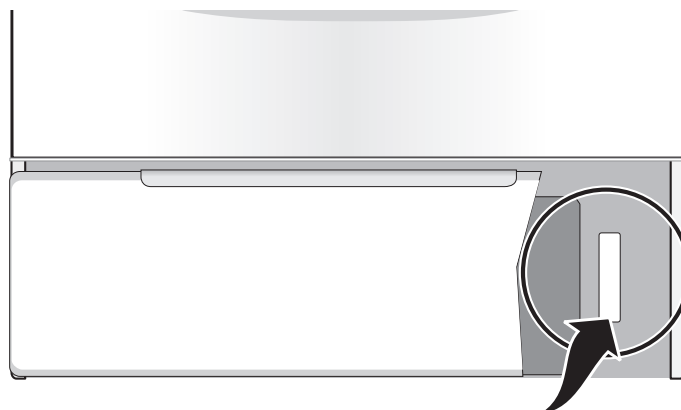
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat : _____

Numéro de modèle Frigidaire : _____

Numéro de série Frigidaire : _____

Emplacement du numéro de série



Des questions?

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

Pour une aide en ligne et des renseignements sur le produit disponibles en ligne, allez sur : **www.frigidaire.com**.

Merci d'avoir choisi **Frigidaire**

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

Besoin d'aide?

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

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

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

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

DÉFINITIONS

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

REMARQUE

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



AVERTISSEMENT

Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.

- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.

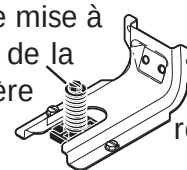
- Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.

- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.

- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



Pied de mise à niveau de la cuisinière



Support anti-renversement

Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. et essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux instructions d'installation du support anti-renversement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.



IMPORTANT

Enregistrez ces instructions pour référence future

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

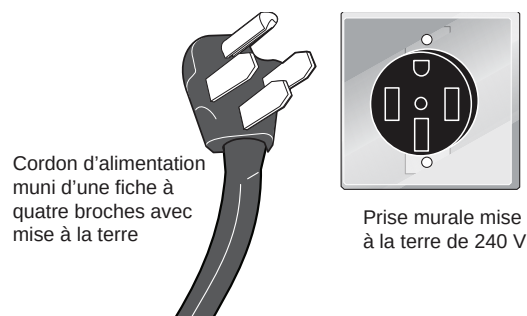
Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

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

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

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

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



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

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil–

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

Ne pas laisser les enfants sans surveillance

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

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

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

ATTENTION

Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical semblable doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou qu'elles se trouvent près de ce type d'appareil en marche, car le champ électromagnétique de l'appareil pourrait perturber le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout autre dispositif médical du même genre. Il est recommandé de consulter votre médecin ou le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou votre dispositif médical au sujet de votre situation particulière.

Sachez quels boutons ou commandes tactiles correspondent à chaque zone de cuisson. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas être orientées au-dessus d'un autre élément de surface. Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres zones de cuisson.

Ustensiles émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec la table de cuisson et ils doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones à induction. Consultez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation sur une table de cuisson afin de vous assurer que les plats utilisés sont compatibles avec la cuisson à induction.

L'utilisation d'ustensiles inadéquats risque de briser ces derniers en raison des variations soudaines de température. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation d'ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson.

Utilisez des ustensiles de bonne dimension : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de surface. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur la zone de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent causer de la fumée et les renversements de graisse peuvent s'enflammer. Une casserole qui s'est vidée lors de la cuisson peut s'endommager et endommager la table de cuisson.

Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et entraîner un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez soigneusement la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Évitez de gratter la table de cuisson en vitrocéramique au moyen d'objets tranchants.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL



ATTENTION

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

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

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

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

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

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

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

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

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

alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

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

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

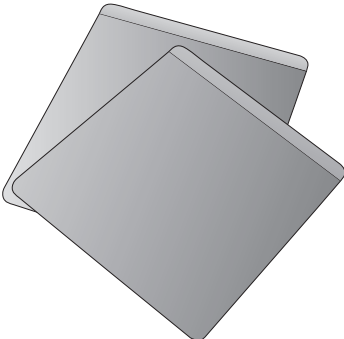
Important : Cet appareil a été vérifié et jugé conforme aux normes d'un appareil numérique de classe B, en vertu de l'article 18 des règlements de la FCC (États-Unis) et ICES-001 (Canada). Ces normes sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio, laquelle, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, peut causer des interférences nuisibles aux radiocommunications. Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences pour une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant l'appareil), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation à l'aide d'un ou de plusieurs des moyens suivants :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit autre que celui sur lequel est branché le récepteur.

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

Ustensiles de pâtisserie

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

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

CONSEILS DE CUISSON

Conditions de cuisson

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

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

Résultats de cuisson

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

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

Trucs de cuisson

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

Trucs de	cuisson
Cuisson	
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans " Réglage des commandes de four " commençant à page 20 . Placer une grille unique de façon à ce que les aliments se retrouvent au centre du four.
Préchauffer	Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain. Mettre les aliments immédiatement après le bip.
Vérifier les aliments	Allumer la lampe de four pour vérifier les aliments par la vitre. Ouvrir la porte réduit les résultats de cuisson de la cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

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

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Qu'est-ce que l'induction électromagnétique?

La cuisson par induction utilise des électroaimants pour créer de la chaleur dans les ustensiles de cuisson compatibles.

Au-dessous de chaque zone de cuisson d'une table de cuisson à induction se trouve une bobine de cuivre. Lorsque la zone de cuisson est allumée, l'électricité transforme la bobine en un aimant qui chauffe les ustensiles de cuisson en métal se trouvant dans la zone de cuisson.

Caractéristiques de la cuisson par induction

Parce que la chaleur se propage dans l'ustensile de cuisson plutôt que dans la table de cuisson, l'induction offre plusieurs avantages.

Chauffage rapide : L'ustensile de cuisson chauffe plus rapidement que sur une table de cuisson électrique conventionnelle. Prenez garde de ne pas brûler les aliments lorsque vous commencez à cuisiner avec cette méthode de cuisson. Vous devrez peut-être utiliser un réglage de chaleur inférieur à celui que vous utilisez habituellement.

Contrôle précis de la chaleur : Le niveau de chaleur qui se propage dans l'ustensile de cuisson changera immédiatement lorsque vous modifierez le réglage de la zone de cuisson.

Chauffage uniforme : Les ustensiles de cuisson vont généralement chauffer plus uniformément sur une table de cuisson à induction, de sorte que vos ustensiles auront moins de risques de présenter des taches de chaleur ou de froid.

Table de cuisson moins chaude : Une table de cuisson à induction sera plus froide lorsque vous retirerez les ustensiles de cuisson qu'une table de cuisson électrique classique. La table de cuisson ne devenant pas aussi chaude, vous ne risquez pas d'être brûlé. Les déversements sont également moins susceptibles de brûler sur la surface, ce qui rend son nettoyage plus facile.

Efficacité énergétique : La cuisson par induction gaspille moins d'énergie qu'une table de cuisson conventionnelle, donc elle utilise moins d'électricité.

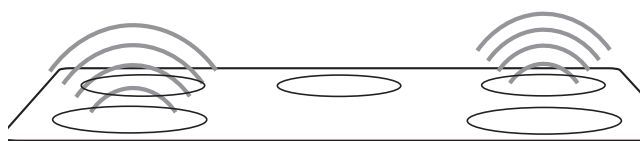
Préparation

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez sur la surface en vitrocéramique une couche de crème de nettoyage pour table de cuisson (vendue dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Nettoyez et polissez la surface à l'aide de feuilles d'essuie-tout propres. Les crèmes de nettoyage pour table de cuisson laissent un enduit protecteur qui facilite le nettoyage lorsque la surface est salie par des aliments et permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

⚠ ATTENTION

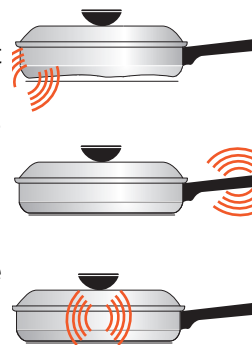
Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds**. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.

Sons



Le champ magnétique des zones de cuisson à induction peut provoquer une vibration des ustensiles de cuisson, créant un bruit de bourdonnement. Ces sons ne sont pas inhabituels, surtout avec des réglages de température élevés.

- Les ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas parfaitement plat peuvent vibrer légèrement contre la table de cuisson.
- Une poignée lâche peut vibrer dans son réceptacle.
- Les ustensiles de cuisson constitués de plusieurs matériaux peuvent produire de petites vibrations dans leur structure.



Les ustensiles de cuisine plus lourds et de meilleure qualité sont susceptibles d'émettre moins de sons.

Les commutateurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson à la température souhaitée peuvent aussi produire des sons de cliquetis.

📌 REMARQUE

Assurez-vous de lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson à induction dans la section « [Entretien et nettoyage](#) » et dans la section de la liste de vérification « [Avant de faire appel au service après-vente](#) » du Guide d'utilisation et d'entretien.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type d'ustensile de cuisson utilisé et sa dimension influencent le réglage de la température nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur la [Figure 1](#) et la [Figure 2](#).

Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (voir [Figure 1](#)). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un dessous plat qui entre bien en contact avec toute la surface de la zone de cuisson (voir [Figure](#) à la [page 14](#)).

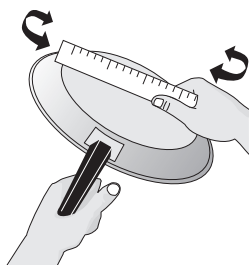


Figure 1 : Test de la règle

Choix des ustensiles de cuisson

Le choix d'un ustensile de cuisson est particulièrement important lorsque vous cuisinez avec une table de cuisson à induction. L'ustensile utilisé doit contenir du fer ou de l'acier magnétique pour fonctionner sur une table de cuisson à induction. Parmi les matériaux les plus couramment utilisés pour les ustensiles de cuisson à induction, mentionnons :

- **Acier inoxydable** – Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches. Certains types d'acier inoxydable ne fonctionneront pas sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant ([Figure 2](#)) pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en acier inoxydable.
- **Fonte** – Conducteur de chaleur lent, mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.
- **Émail vitrifié sur métal** – Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Un ustensile fait d'un métal compatible recouvert d'émail vitrifié fonctionnera sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant ([Figure 2](#)) pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en émail vitrifié.

Le test de l'aimant

Pour vérifier qu'un ustensile de cuisson fonctionnera sur votre table de cuisson à induction, essayez d'y faire coller un aimant (voir [Figure 2](#)).

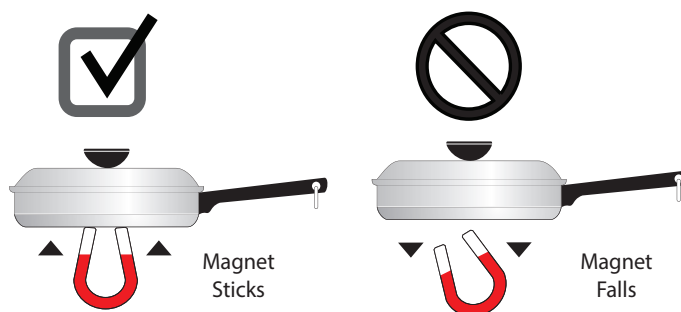


Figure 2 : Test de l'aimant

Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, ce dernier peut être utilisé sur votre table de cuisson à induction. Si l'aimant n'adhère que faiblement ou pas du tout, l'ustensile de cuisson ne chauffera pas sur votre table de cuisson à induction.

On retrouve souvent sur le fond des ustensiles de cuisson vendus comme étant compatibles à la cuisson à induction un symbole imprimé par le fabricant.

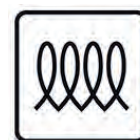


Figure 3 : Symbole de la compatibilité à la cuisson à induction

! ATTENTION

Les ustensiles de cuisson appropriés se trouvant sur une zone de cuisson à induction allumée chaufferont très rapidement. La variation rapide de la température subie par un ustensile de cuisson vide laissé sur une zone de cuisson à induction allumée peut le déformer ou l'endommager.

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Détecteur d'ustensile

Les capteurs situés sous la surface de cuisson doivent remplir certaines conditions spécifiques avant que les zones de cuisson à induction ne puissent fonctionner. Si une zone de cuisson est allumée et que ces conditions ne sont pas remplies, l'afficheur indiquant le réglage de puissance de la zone clignotera.



Figure 4 : Indique les situations qui entraîneront l'affichage d'un message clignotant

Dimensions minimales et maximales de l'ustensile

Les graphiques de la table de cuisson sont des guides pour la taille minimale et maximale pour chaque zone de cuisson.

Les zones de cuisson à induction requièrent une taille minimale de la casserole afin de l'activer. La bague intérieure de chaque zone de cuisson indique la plus petite taille de moule. Si une batterie appropriée est centrée correctement, mais elle est trop petite, l'affichage clignote et la casserole ne chauffe pas. Sélectionnez une casserole plus grande ou utilisez une zone de cuisson différente.

La bague extérieure sur le graphique de la table de cuisson indique la taille de panoramique maximale recommandée pour cette zone. Ne pas utiliser de casseroles avec des fonds qui s'étendent au-delà du cercle extérieur pour une zone de cuisson. Les ustensiles de cuisine doivent faire un contact complet avec la surface du verre en céramique. La cuisinière ne doit pas se reposer ou toucher les bords métalliques de la table de cuisson..

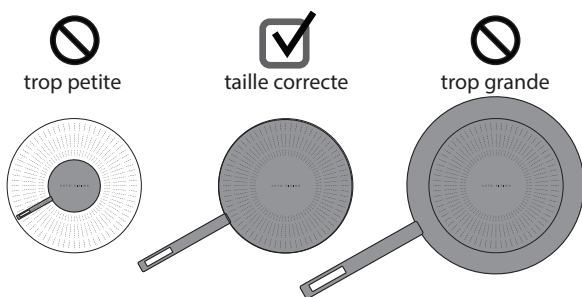


Figure 5 : Pas de tailles

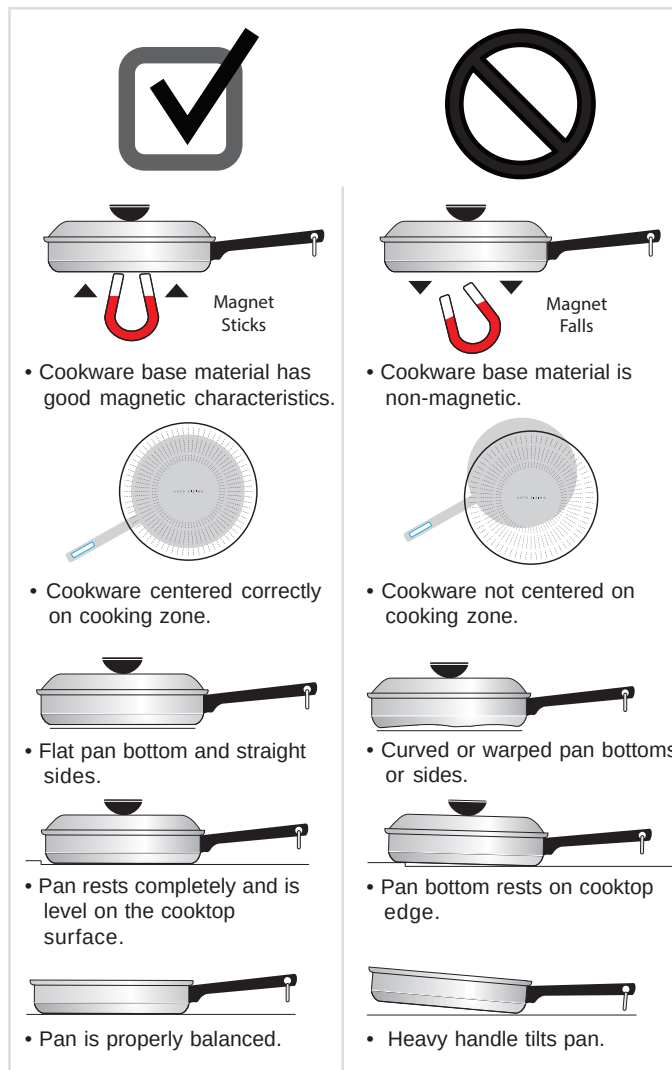


Figure 6 : Conditions de détection de panique

AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Commandes de l'induction

Lorsqu'elles sont allumées, les zones de cuisson à induction ne chauffent pas. Ces zones de cuisson induisent de la chaleur dans les ustensiles de cuisson, plutôt que dans la table de cuisson. Aucune chaleur n'est produite à moins qu'il y ait un objet en fer ou en acier sur la zone de cuisson.

Affichage du réglage des zones de cuisson

L'affichage du réglage indique le réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson.



Figure 7 : Affichage du réglage (gauche)

Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve dans la zone de cuisson, l'afficheur du réglage clignotera et l'aimant ne s'allumera pas. L'afficheur clignotera également si l'ustensile de cuisson se trouvant dans la zone de cuisson n'a pas la bonne dimension, est décentré ou n'est pas magnétique.

Voyant de surface chaude

Le voyant de surface chaude (hot surface) s'allumera lorsque de la chaleur est détectée dans la table de cuisson. Il restera allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson soit suffisamment refroidie.

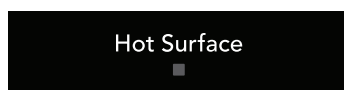


Figure 8 : Voyant de surface chaude

! ATTENTION

- Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas directement de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds**. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.
- **Ne placez pas** d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière en plastique, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation. La chaleur rayonnant des ustensiles de cuisson pourrait provoquer la fusion ou l'inflammation de ces articles. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un ustensile de cuisson chaud.
- **Ne recouvrez** de papier aluminium **aucune** des parties de la table de cuisson. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront.

➔ IMPORTANT

- Ne laissez pas d'ustensile de cuisson vide sur une zone de cuisson allumée. Cet ustensile chaufferait très rapidement et pourrait s'endommager ou se déformer s'il était laissé vide sur une zone de cuisson allumée.
- **NE PLACEZ JAMAIS** un ustensile de cuisson sur deux zones de cuisson en même temps. Une mauvaise utilisation peut endommager la table de cuisson.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Fenêtres d'affichage de la surface de cuisson

Le dosseret de la cuisinière offre un afficheur numérique pour chacune des zones de cuisson de la table de cuisson. Les niveaux de puissance et les messages sont facilement contrôlables grâce à l'utilisation de l'affichage et des contrôles de commande correspondants.

Réglages de puissance disponibles

L'afficheur indique les réglages de niveau de puissance de la surface de cuisson qui varient de P (amplification de la puissance) (Figure 9) et Hi (élevé) (Figure 12) à Lo (bas) (Figure 10). Les réglages situés entre 9 (Figure 13) et 2 (Figure 14) augmentent et diminuent par intervalles de 1.0. Si le réglage de puissance le plus bas (2) est sélectionné, « Lo » (Figure 10) s'affichera sous le nombre correspondant au réglage.

Niveau Amplification de la puissance (P)

Lorsque vous configurez une zone de cuisson à induction pour le réglage le plus élevé (à la position POWER BOOST), l'affichage affichera initialement le niveau de puissance P (Power Boost) pendant 10 minutes maximum. Après 10 minutes, la zone de cuisson retournera automatiquement au réglage Hi (Figure 15). Le réglage P n'est disponible qu'après activation d'une zone de cuisson.

Message d'erreur du tableau de commande électronique des éléments de surface (E)

Un message d'erreur s'affiche (« E » clignotant) (Figure 11) au démarrage (ou après une panne de courant) si l'un ou l'autre de commande des éléments de surface était resté à la position « ON » (marche). Si une panne de courant se produit, réglez toutes les quatre commandes de surface sur la position OFF. Cela réinitialisera les contrôles de surface.

Assurez-vous de réinitialiser l'horloge. Une fois que les contrôles de surface ont été réglés sur les positions OFF et que l'horloge a été réglée à l'heure correcte, les commandes de surface devraient revenir au fonctionnement normal. Si les contrôles de surface ne fonctionnent pas et que le message E reste dans un affichage après avoir suivi ces procédures, contactez un technicien autorisé pour obtenir de l'aide.

Affichage du message de verrouillage (-)

Le message (-) apparaîtra dans tous les affichages de contrôle de surface chaque fois que la fonction de verrouillage ou d'autonettoyage est activée (Figure 15). Reportez-vous à la rubrique « Réglage du verrouillage du four » à la page 21 pour plus de détails.



Figure 9: Amplification de la puissance



Figure 12: Réglage élevé



Figure 10: Réglage bas



Figure 13: Réglage du niveau



Figure 11: Message d'erreur



Figure 14: Réglage du niveau



Figure 15: Verrouillage de la table de cuisson

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

REMARQUE

Le réglage Power Boost (P) n'est disponible que immédiatement après avoir activé une zone de cuisson en appuyant sur la touche +. La table de cuisson reste en Power Boost pendant 10 minutes maximum. Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson se change automatiquement en haute (H).

- La taille et le type d'ustensile utilisés, ainsi que la quantité et le type d'aliments cuits influenceront le réglage nécessaire aux meilleurs résultats de cuisson.
- Le voyant de la surface chaude s'allume lorsque la chaleur est détectée dans une zone de cuisson. La lumière reste allumée jusqu'à ce que la surface chauffée ait suffisamment refroidi.

Zones de cuisson à induction



Figure 16 : Réglage des zones de cuisson à induction

Important: Lorsque les commandes de surface sont activées, un ventilateur de refroidissement s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le contrôle soit éteint

Pour faire fonctionner une zone de cuisson par induction:

1. Placez des ustensiles de cuisine de taille correcte sur la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt de la zone de cuisson. A - (tiret) apparaîtra à l'écran.
3. Appuyez sur la touche + ou - pour la zone de cuisson (Figure 16) jusqu'à ce que vous atteigniez le réglage souhaité (reportez-vous aux paramètres de la Zone d'Induction Recommandée dans le tableau ci-dessous).
4. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez la zone de cuisson à induction en appuyant sur sa touche marche-arrêt avant de retirer la batterie de cuisson.

La table de cuisson est munie d'un capteur pour détecter la présence d'ustensile dans la zone de cuisson. La zone de cuisson ne s'active pas en présence d'un ustensile de cuisson non approprié. Reportez-vous à la section « Détecteur d'ustensile » à la page 14.

Recommandations de cuisson pour les appareils à induction Frigidaire

	Plage de temp.	Niveau de puissance	Description
Maintien au chaud 63 à 71 °C (145 à 160 °F)	Bas	Bas	Maintient les aliments au chaud
	Moyen bas	2-4	Permet de poursuivre la cuisson, de pocher, de cuire en ragoût
Mijotage 85 à 93 °C (185 à 200 °F)	Moyen	5-6	Permet de maintenir une ébullition lente, d'épaissir les sauces et les sauces, la cuisson à la vapeur
	Moyen élevé	7-8	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
	Élevé	9	Permet de commencer la cuisson de la plupart des aliments, de maintenir l'eau à ébullition, de faire sauter à la poêle et de rôtir
	Amplification de la puissance	P	Permet de commencer à faire chauffer des casseroles contenant une grande quantité d'aliments ou pour amener de grandes quantités d'eau à ébullition

IMPORTANT

Ne laissez pas d'ustensile de cuisson vide sur une zone de cuisson allumée. Cet ustensile chaufferait très rapidement et pourrait s'endommager ou se déformer s'il était laissé vide sur une zone de cuisson allumée.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Déplacement de la batterie de cuisine sur une table de cuisson lisse

Soulevez toujours l'ustensile avant de le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique. Un ustensile de cuisson dont la base est sale ou rugueuse peut rayer ou égratigner la surface en vitrocéramique. Commencez toujours la cuisson avec des ustensiles propres.

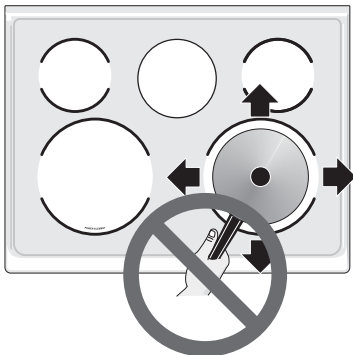


Figure 17 : Ne pas faire glisser les ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

Recommandations pour le préchauffage des casseroles

La cuisson par induction réduira le temps requis pour préchauffer un ustensile par rapport à la cuisson sur une table de cuisson à éléments radiant ou au gaz.

- Le voyant de surface chaude (hot surface) s'allumera lorsque de la chaleur est détectée dans une zone de cuisson et restera allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson soit suffisamment refroidie.



- Si un ustensile de cuisson est éloigné du centre d'une zone de cuisson active, la zone de cuisson se désactivera. L'affichage de la zone de cuisson clignotera jusqu'à ce que la casserole soit replacée au centre de la zone de cuisson. Lorsque l'ustensile de cuisson est correctement replacé au centre de la zone de cuisson, la cuisson reprendra. Si aucun ustensile de cuisson n'est placé sur la zone de cuisson pendant trois minutes, cette dernière s'éteindra automatiquement. Déplacer un ustensile de cuisson sur une table de cuisson lisse

Mise en conserve

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- Lorsque vous effectuez une mise en conserve, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la marmite est plat. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les motifs circulaires de la zone de cuisson ou du brûleur de plus de 2,5 cm (1 po).
- Il est recommandé d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentin et en vitrocéramique, et de centrer les marmites sur les grilles de brûleur.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord le réglage de température le plus élevé. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Utilisez les recettes éprouvées et suivez attentivement les instructions. Vérifiez auprès d'une coopérative en service-conseil d'agriculture de votre région ou d'un fabricant de bocaux en verre pour les derniers renseignements relatifs à la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de plus petite quantité et des quantités plus légères.
- Évitez de laisser les bains-marie et les cuiseurs sous pression à une chaleur élevée pendant une période de temps prolongée.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE FOUR

Emplacement de l'évent de four

Voir les événements de four ci-après. Quand le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour une circulation d'air adéquate dans le four et pour favoriser les résultats de cuisson. Éviter de bloquer l'évent Ne jamais obstruer les ouvertures avec du papier aluminium ou tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut se former près de l'évent du four. Cela est normal.

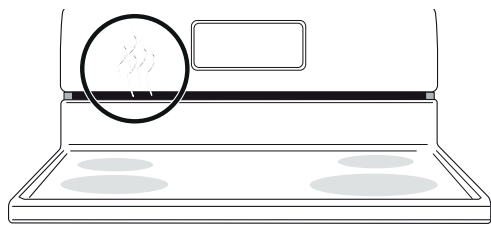


Figure 18 : Événement de four

Important: Dans une fonction de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'allume et reste allumé pendant la cuisson. Lorsque le four refroidit, le ventilateur s'éteint.

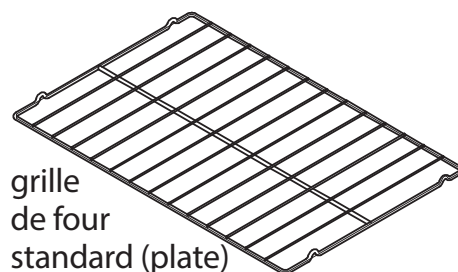
⚠ AVERTISSEMENT

Écrans de protection – **éviter** de recouvrir les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier d'aluminium.. Cette action modifie la répartition de la chaleur, peut donner des résultats de cuisson médiocres et occasionner des dommages permanents à l'intérieur du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut occasionner un décharge électrique ou un incendie. La température du four pendant l'autonettoyage est assez chaude pour fondre le papier d'aluminium.

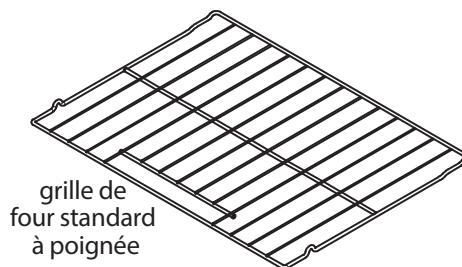
⚠ ATTENTION

- Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures.
- Enlever toutes les grilles et les échelles de support du four avant de lancer l'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle de nettoyage, la chaleur peut détériorer la capacité de glisser des grilles et elles vont perdre leur finition brillante.
- Pour éviter tout dommage, ne pas fermer la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient bien en place à l'intérieur du four.

Genres de grille de four



grille
de four
standard (plate)



grille de
four standard
à poignée

Figure 19 : Types de grilles de four

- **Grilles de four plates à poignée** utilisées pour tous les besoins de cuisson; elles sont placées dans la plupart des positions de grille du four.

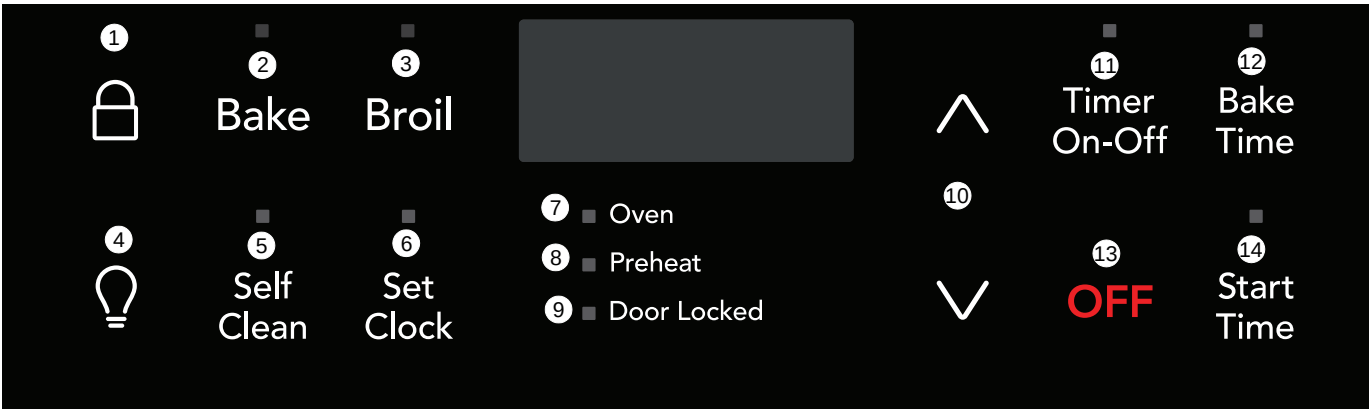
Dépose, repose et agencement des grilles de four surbaissées ou plates

Toujours disposer les grilles lorsque le four est refroidi.

Dépose - tirer tout droit jusqu'à ce qu'elles atteignent la position d'arrêt. Soulever légèrement la grille par l'avant et tirer en glissant.

Repose - placer la grille sur les guides situés de part et d'autre des murs du four. Incliner légèrement la grille vers le haut et faire glisser vers le fond pour la remettre en place. S'assurer que les grilles sont de niveau avant d'utiliser le four.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR



Fonctions du contrôleur de four

- 1. **< Oven Lock > (verrouiller le four)** - pour verrouiller les commandes et la porte du four.
- 2. **< Bake > (cuire)** – pour sélectionner la cuisson conventionnelle.
- 3. **< Broil > (griller)** – pour sélectionner la cuisson au grilloir.
- 4. **< Oven Light > (éclairage du four)** - pour allumer la lampe de four. S'allume automatiquement lorsque la porte du four s'ouvre.
- 5. **< Self Clean > (autonettoyage)** – pour régler un cycle d'autonettoyage de 2 ou 3 heures avec les touches fléchées.
- 6. **< Set Clock > (réglage de l'horloge)** – pour régler l'heure avec les touches fléchées.
- 7. **Témoin de four < Oven >** – s'allume chaque fois que le four chauffe pour garder sa température.
- 8. **Témoin de préchauffage < Preheat >** - s'allume durant le préchauffage ou si la température est augmentée.
- 9. **Témoin porte verrouillée < Door Locked >** - clignote lorsque la porte est verrouillée ou déverrouillée, lorsque la fonction verrouillage pendant la marche ou le cycle d'autonettoyage est activé.
- 10. **Flèches de déplacement** - à utiliser avec la fonction ou les touches de fonction pour régler la température du four, Temps de cuisson, l'heure de début, le nettoyage, et régler ou ajuster l'horloge et la minuterie.
- 11. **< Timer on/off > (marche/arrêt minuterie)** – pour régler et annuler la minuterie. La minuterie ne démarre pas ni n'arrête la cuisson. Utilisée pour régler la fonction de cuisson en continu.
- 12. **< Bake Time> (durée de cuisson)** - pour saisir la durée de cuisson.

- 13. **< OFF > (ARRÊT)** - pour interrompre ou annuler toute fonction sauf la minuterie.
- 14. **< Start Time > (démarrage)** - pour définir l'heure de lancement de la cuisson et de l'autonettoyage.

Fonction	Mode	Temp. min / durée	Temp. max / durée
Cuire au four		170 °F (77 °C)	550 °F (287 °C)
Griller		LO - 400 °F (205 °C)	HI - 550 °F (287 °C)
Minuterie	12 h	0:01 min	11:59 h/min
Format de l'heure	12 h	1:00 h/min	12:59 h/min
Démarrage (lancement différé de la cuisson)	12 h	1:00 h/min	12:59 h/min
< BakeTime > (temps de cuisson)	12 h	0:01 min	11:59 h/min
Durée d'autonettoyage		2 heures	3 heures

Note: Une tonalité d'acceptation d'entrée (1beep) sonne chaque fois qu'une touche est touchée (la touche de verrouillage du four est retardée de 3 secondes). Une tonalité d'erreur d'entrée (3 bips courts) sonnera si l'entrée de la température ou de l'heure est inférieure au minimum ou au-dessus des paramètres maximaux de la fonction.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou lorsque l'alimentation électrique de la cuisinière a été interrompue, le témoin lumineux clignote et affiche le message **12:00**. Il est recommandé de toujours régler l'horloge avant d'utiliser l'appareil.

Pour régler l'horloge :

1. Appuyez une fois sur **< Clock > (réglage de l'horloge)** (ne pas maintenir la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes, maintenir la touche  ou  enfoncée jusqu'à ce que l'heure s'affiche à l'écran.

REMARQUE

L'heure ne peut pas être modifiée lorsque le four est réglé pour la cuisson ou l'autonettoyage.

Affichage de la température (Fahrenheit ou Celsius)

La commande électronique du four est réglée en usine pour afficher en Fahrenheit (°F). Le four peut être réglé pour fonctionner à n'importe quelle température de 170 °F à 550 °F (77 °C à 287 °C).

Pour afficher la température en degrés Celsius (°C) ou passer de °C à °F :

1. Appuyer sur **< Broil > (griller)**. — — apparaît à l'écran.
2. Maintenir enfoncée  jusqu'à ce que **HI (haute intensité)** s'affiche à l'écran.
3. Maintenir **< Broil > (griller)** enfoncée jusqu'à ce que **°F** ou **°C** apparaisse à l'écran.
4. Appuyer sur  ou  pour basculer de °F à °C ou de °C à °F. Attendre 6 secondes pour valider la modification

Basculer entre « cuisson en continu » et la fonction d'économie d'énergie de 12 heures

Le four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie de 12 heures qui va l'arrêter après 12 heures. La commande peut être programmée pour remplacer cette fonction par « cuisson en continu ».

Pour modifier le paramètre de cuisson en continu :

1. Appuyer sur **< Timer on/off > (marche/arrêt minuterie)** pendant 6 secondes jusqu'à ce qu'un bip retentisse. — — **hr** apparaît à l'écran pour confirmer la cuisson continue. L'écran revient ensuite à l'heure du jour.
2. Pour annuler la cuisson en continu, appuyer sur **< Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie)** et la maintenir enfoncée pendant 6 secondes jusqu'à la tonalité. **12 hr** apparaît à l'écran indiquant que le contrôleur revient à l'économie d'énergie de 12 heures.

IMPORTANT

Basculer vers la cuisson continue ou le mode 12 heures ne modifie pas le fonctionnement des commandes de la surface de cuisson.

Réglage d'un tableau de commande silencieux

Lors de la sélection d'une fonction, un signal sonore est émis à chaque fois qu'une touche est enfoncée. Les commandes peuvent être programmées pour un fonctionnement silencieux.

Pour configurer les commandes pour un fonctionnement silencieux :

1. Appuyer sur **< Start Time > (heure de mise en marche)** pendant 6 secondes. Relâcher la touche lorsque la commande émet un bip.
2. Les commandes sont dès lors programmées pour un fonctionnement silencieux.

Pour revenir au fonctionnement sonore :

1. Appuyer de nouveau sur **< Start Time > (heure de démarrage)** pendant 6 secondes ; relâcher la touche lorsque la commande émet un bip.
2. Les commandes sont dès lors programmées pour un fonctionnement silencieux.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage du verrouillage en marche

Le contrôleur peut être programmé pour verrouiller la porte du four et le pavé de commande.

Pour activer la fonction de verrouillage du four :

1. Appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)** et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes. **< Loc > (verrouillé)** apparaît, le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** clignote et le module de serrure motorisée commence le verrouillage. Compter environ 15 secondes pour le verrouillage intégral de la porte de four. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure s'affiche.
2. Pour annuler la fonction de verrouillage de four, maintenir **< OFF > (DÉSACTIVÉ)** enfoncée pendant 3 secondes. Le contrôleur déverrouille la porte et reprend son fonctionnement normal.



REMARQUE

Si vous appuyez sur une touche de commande alors que la fonction FOUR VERROUILLÉ est activée, **< Loc > (verrouillé)** s'affiche jusqu'au relâchement de la touche de commande. Le mode ne désactive pas l'horloge, la minuterie de cuisine ou les lampes de four.

Éclairage du four



La lumière du four est située à gauche de la commande. Appuyez sur icône de la lumière du four pour allumer ou éteindre les lumières du four quand la porte est fermée.

Pour de meilleurs résultats, ne laissez pas allumer le four pendant la cuisson.

La lumière intérieure du four est située à la paroi arrière supérieure gauche de l'intérieur du four. Pour changer la lumière du four intérieur, voir "Changement de la lumière du four" dans la section Entretien et nettoyage.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur **< Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie)**.
2. Appuyer  pour avancer l'heure par incréments d'une minute. Appuyer et maintenir enfoncée  pour avancer l'heure en incréments de 10 minutes. La minuterie peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 59.
3. Lorsque le temps désiré est atteint, relâchez  La minuterie commencera à compter automatiquement.
4. À la fin du décompte, la minuterie émet trois bips et continue de sonner trois fois par minute jusqu'à ce qu'on appuie sur **< Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie)**.



REMARQUE

La minuterie ne démarre pas ni n'arrête le processus de cuisson. La minuterie peut être utilisée seule ou avec d'autres fonctions du four. Même si une autre fonction est active, la minuterie s'affiche à l'écran. Pour afficher des informations sur les autres fonctions actives, appuyer sur la touche destinée à cette fonction.

Pour modifier la minuterie en cours d'utilisation :

Alors que la minuterie est active et affichée, maintenir la touche  ou  enfoncée pour augmenter ou diminuer la durée restante.

Pour annuler la minuterie avant la fin de temps réglé :

- Appuyer une fois sur la touche **< Timer On-Off > (marche/arrêt minuterie)**.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction < Bake > (cuire)

Le four peut être réglé pour cuire à une température de 170 à 550 °F (77 à 287 °C). La température de cuisson automatique préréglée en usine est de 350 °F (177 °C).

Le voyant du four s'allume lorsque le four est réglé pour cuire pendant que le four chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, la commande du four émet un bip une fois indiquant le four s'il est complètement préchauffé et le temps de mettre du four dans le four. Le voyant s'allume et s'éteint lorsque le four maintient la température réglée.

Trucs de cuisson

Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Bien préchauffer le four avant la cuisson.
- Pour la cuisson des gâteaux ou des biscuits sur une grille, voir à la placer en 4e position.
- Pour la cuisson des tartes congelées, gâteaux des anges, le pain et les casseroles sur une grille, la placer en 3e position.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux ou des biscuits sur deux grilles, voir à les placer en position 3 et 6 (voir [Figure 21](#)).
- Pour la cuisson sur deux grilles, voir à les placer en position [Figure 20](#).
- Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.

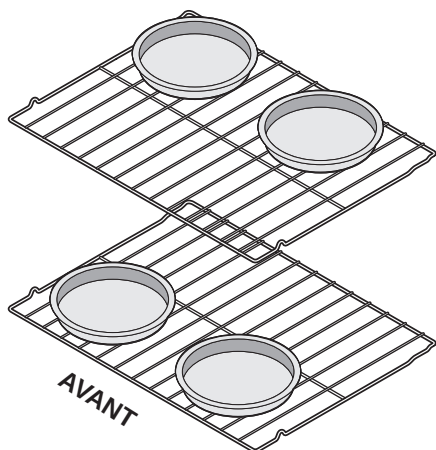


Figure 20 : Positionnement des plats de cuisson sur deux grilles

Pour régler la fonction < Bake > (cuire) :

1. Appuyer sur < **Bake** > (**cuire**). — — — apparaît à l'écran.
2. Appuyer sur  ou  dans les 5 secondes. L'écran affiche **350 °F** (177 °C). La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C).
3. Lorsqu'une touche est relâchée, le four commence à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température, le témoin de préchauffage s'éteint et le contrôleur émet trois bips.
4. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyer sur < **OFF** > (**FERMÉ**).

Pour modifier la température du four après le début de la cuisson :

1. Appuyer sur < **Bake** > (**cuire**).
2. Appuyer sur  ou  pour augmenter ou diminuer à une nouvelle température. Le témoin lumineux du four voyant à l'écran électronique s'allume et s'éteint lors de l'utilisation de la fonction < Bake > (cuire) et pendant le préchauffage. Ceci est normal et indique que le four s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyer sur < **OFF** > (**FERMÉ**).

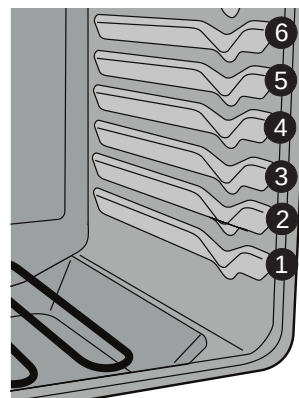


Figure 21 : Emplacement des grilles

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

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

Utiliser le jeu de touches < **Bake Time** > (durée de cuisson) pour affecter un laps de temps donné à la cuisson. Le four s'allume immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin de la durée de cuisson réglée.

Pour programmer le four pour une mise en marche immédiate et son arrêt automatique (cuisson minutée) :

1. S'assurer que l'horloge est bien réglée.
2. Mettre les aliments au four
3. Appuyer sur < **Bake** > (**cuire**). — — ° apparaît à l'écran.
4. Appuyer sur  ou  dans les 5 secondes. L'écran affiche **350 °F (177 °C)**. La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C).
5. Appuyer sur < **Bake Time** > (**durée de cuisson**). **0:00** s'affiche.
6. Maintenir la touche  ou  enfoncée jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson souhaitée.
7. Le four s'allume et commence à chauffer.

À la fin de la durée réglée :

1. Le message < **END** > (**FIN**) apparaît dans la fenêtre et le four s'éteint automatiquement.
2. Le contrôleur de four émet trois bips toutes les 60 secondes comme un rappel jusqu'à ce qu'on appuie sur < **OFF** > (**FERMÉ**).

REMARQUE

Bake Time > (temps de cuisson) ne fonctionne pas lorsque la fonction < Broil > (griller) est activée.

Une fois les commandes réglées, le four commence à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. La température du four (ou l'heure) s'affiche à l'écran.

Réglage de < Start Time > (heure de démarrage) (lancement différé)

Utiliser la touche < **Start Time** > (heure de démarrage) pour retarder l'heure de lancement (cuisson différée). Le four s'allume à l'heure choisie et s'arrête automatiquement à la fin de la durée de cuisson réglée.

Pour programmer le four pour une mise en marche différée et un arrêt automatique :

ATTENTION

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

1. S'assurer que l'horloge affiche l'heure exacte.
2. Mettre les aliments au four
3. Appuyer sur < **Bake** > (**cuire**). — — ° apparaît à l'écran. Appuyer sur  ou  dans les 5 secondes. L'écran affiche **350 °F (177 °C)**. La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C).
4. Appuyer sur < **Bake Time** > (**durée de cuisson**). < **00:00** > s'affiche à l'écran.
5. Maintenir la touche  ou  enfoncée jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson souhaitée.
6. Appuyer sur < **Start Time** > (**heure de démarrage**). L'écran revient ensuite à l'heure du jour.
7. Maintenir la touche  ou  enfoncée jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson souhaitée.
8. Une fois les commandes réglées, le contrôleur calcule l'heure d'arrêt de la cuisson. Le four démarre à l'heure programmée et commence à chauffer.

Pour modifier la température du four ou la durée de cuisson après son lancement :

1. Appuyer sur la fonction à modifier.
2. Appuyer sur  ou  pour régler le paramètre.

REMARQUE

Pendant la cuisson différée, le témoin de préchauffage ne fonctionne pas tant que l'heure réglée pour démarrer la cuisson n'est pas atteinte.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Réglage de la fonction < Broil > (griller)

La cuisson au grilloir implique une exposition directe à une source de chaleur ; elle produit de la fumée. Si la fumée est excessive, éloigner les aliments des flammes. Toujours surveiller attentivement les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

Avant de cuire au grilloir, toujours agencer les grilles tandis que le four est froid. Disposer la grille de cuisson en position suggérée à [Tableau 1](#).

! AVERTISSEMENT

En cas d'incendie dans le four, fermer la porte et éteindre le four. Si le feu persiste, utiliser un extincteur. Ne pas jeter de l'eau ou de la farine sur le feu. La farine peut exploser.

! ATTENTION

Toujours porter des mitaines. Les grilles deviennent très chaudes et peuvent occasionner des brûlures.

📌 REMARQUE

Les lèchefrites et leurs grilles permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur vive de la salamandre. Ne pas utiliser la lèchefrite sans sa grille. Ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium ; la graisse peut s'enflammer. Pour l'achat d'une lèchefrite avec grille, visiter frigidaire.com.

Toujours tirer la grille du four jusqu'à ce qu'elle s'immobilise avant de tourner ou de retirer les aliments.

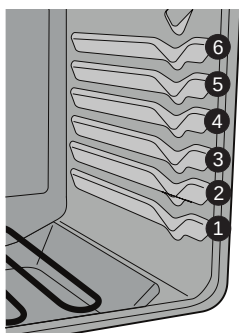


Figure 22 : Emplacement des grilles

Pour régler la fonction < Broil > (griller)

1. Avant de cuire au grilloir, toujours agencer la grille tandis que le four est froid.
2. Appuyer sur < Broil > (griller). — — apparaît à l'écran.
3. Appuyer sur  pour griller à **haute intensité (HI)** ou sur  pour **faible intensité (LO)**. La majorité des aliments peuvent être grillés avec la fonction < Broil > (griller) réglée sur < HI > (haute intensité). Sélectionner le paramètre < LO > (faible intensité) pour éviter un excès de brunissement ou le séchage des aliments qui doivent être bien cuits.
4. Pour optimiser les résultats de brunissement, préchauffer le four pendant 2 à 5 minutes avant d'ajouter les aliments.
5. Pour utiliser une lèchefrite, insérer la grille dans la lèchefrite. Disposer les aliments sur la grille
6. Déposer la lèchefrite avec grille sur la grille du four. Laisser la porte du four ouverte à la position d'arrêt durant la cuisson au grilloir ([Figure 23](#)).
7. Griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments brunissent. Tourner et faire griller l'autre côté.

Une fois la cuisson au grilloir terminée, appuyer sur < OFF > (FERMÉ).

.

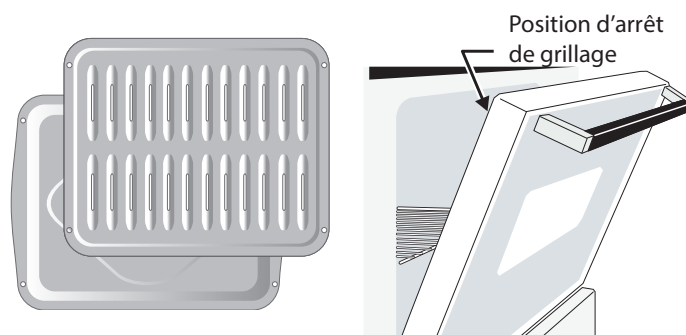


Figure 23 : Lèchefrite et grille de lèchefrite (G) ; porte ouverte à la position d'arrêt (D)

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Tableau 1 : Recommandations pour la cuisson au grilloir

Aliment	Emplacement des grilles	Temp.	Durée de cuisson (minutes)		Température interne	Cuisson
			1er et	2e côtés		
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 ou 6	HI (haute intensité) 550 °F (287 °C)	6:00	5:00	135 °F (57 °C)	Saignant**
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 ou 6	HI (haute intensité) 550 °F (287 °C)	7:00	5:00	145 °F (63 °C)	Cuit à point ou bien cuit
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 ou 6	HI (haute intensité) 550 °F (287 °C)	8:00	7:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Côtelette de porc de 1,9 cm (3/4 po)	5	HI (haute intensité) 550 °F (287 °C)	8:00	6:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet avec os	4	LO (faible intensité) 400°F (177 °C)	20:00	10:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet désossé	5	LO (faible intensité) 400°F (177 °C)	8:00	6:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poisson	5	HI (haute intensité) 550 °F (287 °C)	13:00	--	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Crevettes	4	HI (haute intensité) 550 °F (287 °C)	5:00	--	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	6	HI (haute intensité) 550 °F (287 °C)	6:00	5:00	135 °F (57 °C)	Saignant**
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	6	HI (haute intensité) 550 °F (287 °C)	9:00	7:00	145 °F (63 °C)	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	5	HI (haute intensité) 550 °F (287 °C)	10:00	8:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit

L'U.S. Department of Agriculture déclare : ** « ...le bœuf frais saignant est populaire, mais vous devez vous rappeler qu'une cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. juin 1985.) La température la plus basse recommandée par l'USDA est 63 °C (145 °F) pour la viande saignante de bœuf frais. Bien cuit demande 77 °C (170 °F). Toutes les durées de cuisson sont précédées d'un préchauffage de 2 minutes.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie lui-même à l'aide de températures élevées bien au-dessus de la normale des températures de cuisson ; cela permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en fines cendres que vous pouvez essuyer ensuite avec un chiffon humide.

Durant l'opération, le four chauffe à des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson normale. Les bruits de métal en expansion et en contraction sont chose commune. Les odeurs également en raison de la saleté qui brûle. De la vapeur ou de l'humidité peut se former près de l'évent du four.

! ATTENTION

Au cours du cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four devient très chaud. Ne pas laisser des enfants sans surveillance près de l'appareil.

Ne laissez pas les petits enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud et provoquer des brûlures si elle est touchée.

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

Ne pas forcer l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Le four peut être toujours très chaud.

Éviter de recouvrir les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier aluminium. Cette action modifie la répartition de la chaleur, peut donner des résultats de cuisson médiocres et occasionner des dommages permanents à l'intérieur du four (la température du four pendant l'autonettoyage fera fondre le papier d'aluminium).



Figure 24 : Nettoyer autour du joint de porte du four

➔ IMPORTANT

Respecter les précautions d'autonettoyage :

- Ne pas vaporiser de nettoyant pour les fours ou de revêtement protecteur dans ou autour de n'importe quelle partie de l'intérieur du four.
- Ne pas nettoyer le joint de porte du four (Figure 24). Le matériel tissé de la porte du four est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte.
- Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours sur le joint de porte. Cela peut occasionner des dommages.
- Retirer la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles de cuisson et tout le papier d'aluminium. Ces éléments ne peuvent pas résister à des températures de nettoyage ; ils fondront.
- Retirer toutes les grilles et tous les accessoires. Si les grilles et les accessoires ne sont pas enlevés, ils perdront leurs propriétés de revêtement spécial et ne pourront plus glisser facilement dans et hors du four.
- Retirer tout excès de déversements. Tout déversement sur la sole du four doit être essuyé et complètement nettoyé avant le lancement d'un cycle d'autonettoyage. Utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Les déversements majeurs peuvent provoquer un incendie ou de la fumée lorsque soumis à des températures élevées.
- Ne pas laisser les déversements d'aliments à forte teneur en sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou les garnitures pour tarte) adhérer en surface ; ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
- Nettoyer toute la saleté du cadre du four, la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Ces zones reçoivent suffisamment de chaleur pour brûler les saletés. Nettoyer à l'eau savonneuse. Ces zones sont illustrées en blanc (Figure 24).

📌 REMARQUE

N'oubliez pas que la porte de la gamme ne peut pas être ouverte jusqu'à ce que la gamme ait suffisamment refroidi. Vous devrez ajouter environ 1 heure à l'heure affichée avant d'utiliser la gamme de cuisson.

Lorsque le four est frais, essuyez les résidus ou les cendres en poudre avec un chiffon humide ou une serviette en papier.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE FOUR

Pour programmer un cycle d'autonettoyage ou un cycle d'autonettoyage différé :

1. Appuyer sur **< Self Clean > (autonettoyage)**. --- — — apparaît à l'écran.
2. Appuyer sur  jusqu'à ce que **3:00** s'affiche pour un cycle d'autonettoyage de 3 heures ; appuyer sur  jusqu'à ce que **2:00** s'affiche pour un cycle d'autonettoyage de 2 heures.
3. Une fois les commandes configurées pour exécuter un cycle d'autonettoyage, le mécanisme de verrouillage motorisé commence le verrouillage de la porte du four ; le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** clignote. Ne pas ouvrir la porte du four tandis que le témoin clignote (compter environ 15 secondes pour le verrouillage intégral de la porte de four).
4. **< CLn > (autonettoyage)** apparaît à l'écran durant le cycle d'autonettoyage ; le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** s'allume jusqu'à la fin du cycle d'autonettoyage ou son annulation et que la température du four refroidisse.

Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé :

1. L'heure s'affiche dans la fenêtre et le témoin **autonettoyage** s'allume et le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** continue de briller.
2. Une fois le four refroidi (environ 1 heure), le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** s'éteint et on peut ouvrir la porte du four.
3. Pour éviter toute brûlure, faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Se tenir sur le côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à la vapeur chaude et à l'air de s'échapper.

Pour interrompre ou annuler un cycle d'autonettoyage (une fois qu'il a été activé) :

1. Appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)**.
2. Une fois le four refroidi (environ 1 heure), le témoin **< Door Locked > (porte verrouillée)** s'éteint et on peut ouvrir la porte du four.
3. Une fois que toutes les conditions ont été corrigées, redémarrer le cycle d'autonettoyage.

Pour démarrer un délai d'autonettoyage avec un temps de nettoyage par défaut de 3 heures et une heure de début de 9 heures :

1. Appuyez heure de démarrage  de début et sur 900 et relâchez la touche.
2. Appuyez **< Self Clean > (autonettoyage)**. --- apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur  jusqu'à ce que 3:00 apparaisse sur l'affichage pour un processus d'auto-nettoyage de 3 heures, ou appuyez sur  jusqu'à ce que 2:00 apparaisse sur l'affichage pour un processus d'auto-nettoyage de 2 heures.

4. Le verrouillage du moteur commencera à se fermer automatiquement et le témoin lumineux de la porte clignotera. N'ouvrez pas la porte du four lorsque la lumière clignote (laisser environ 15 secondes pour verrouiller la porte du four).
5. CLn apparaîtra à l'écran pendant le cycle d'autonettoyage, et la lumière verrouillée de la porte brillera jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage soit terminé ou annulé et que la température du four ait été refroidie.

Réglage de la température du four

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

Ne pas utiliser des thermomètres de four comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier les paramètres de température à l'intérieur de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés de la température réelle.

- Les ajustements de température du four ne modifient pas les fonctions **< Broil > (griller)** ou **< Self Clean > (autonettoyage)**.
- Si l'écran est réglé en degrés Celsius, les ajustements apportés apparaissent en incréments de 1 °C chaque fois qu'on appuie sur les touches fléchées.

Pour régler la température du four :

1. Appuyer sur **< Bake > (cuire)**.
2. Régler la température à 550 °F (287 °C) en maintenant  enfoncée.
3. À moins de 3 secondes, maintenir la touche **Bake** enfoncée jusqu'à ce qu'un ou des chiffres apparaissent. Relâcher la touche **< Bake > (cuire)**. L'affichage indique maintenant le nombre de degrés de décalage entre le réglage de la température en usine et la température actuelle. Si le contrôleur de four en est toujours à l'étalonnage en usine, l'écran affiche 00.
4. La température peut maintenant être augmentée ou diminuée de 35 °F (19 °C) en incréments de 5 °F (1 °C). Maintenir  enfoncée pour augmenter la température jusqu'à ce que la valeur de décalage souhaitée s'affiche à l'écran. Pour abaisser la température du four en utilisant la touche , le signe moins (-) apparaît devant le nombre pour indiquer une réduction de température selon les degrés affichés.
5. Une fois le réglage accompli, appuyer sur **< OFF > (FERMÉ)** pour reprendre l'affichage de l'heure.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

! ATTENTION

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

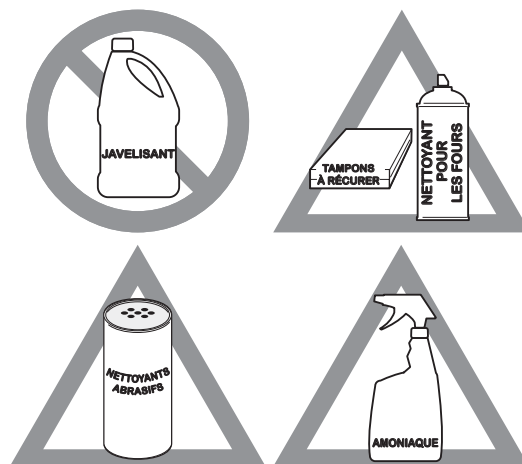


Figure 25 : Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
Contrôles de commande peints ou en plastique Composants peints Garnitures décoratives peintes	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés, mais ne pas appliquer directement sur la surface; vaporiser sur un chiffon humide et essuyer.
Tableau de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande - l'excès d'eau sur la zone de contrôle peut endommager l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier; ils risquent d'endommager le fini.
Acier inoxydable	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque.
Acier inoxydable Smudge Proof ^{MC}	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant pour électroménagers, nettoyant pour l'acier inoxydable ou de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la finition.
Acier inoxydable noir	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Revêtement de porte en porcelaine Composants en porcelaine	Rincer à l'eau claire avec un linge doux. Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprime la plupart des taches. Rincer avec une solution à base de 50 % d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Essuyer tous les nettoyants; la porcelaine peut être endommagée lors de la prochaine cuisson. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
Porte du four	Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur des événements de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas froter, endommager ou arracher le joint de porte du four.
Porte-fourneaux	Les racks du four doivent être retirés de la cavité du four. Nettoyez en utilisant un nettoyant doux et abrasif suivant les instructions du fabricant. Rincer à l'eau propre et sécher.
Surface de cuisson en vitrocéramique	Voir « Entretien de la surface de cuisson » à la page 31 .

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la surface de cuisson

Il est indispensable de nettoyer et d'entretenir régulièrement la surface de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, appliquer une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique (disponible dans la majorité des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Essuyer et polir avec un essuie-tout propre. Il sera ainsi plus facile de la nettoyer lorsqu'elle sera souillée par la cuisson. Les crèmes nettoyantes laissent un fini protecteur sur la vitre qui prévient les égratignures et les abrasions.

Glisser des plats de cuisson à fond en cuivre, en aluminium ou en fonte sur la surface de cuisson peut laisser des égratignures de métal. Ces marques doivent être enlevées immédiatement à l'aide de crème nettoyante une fois la surface refroidie. Elles peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine cuisson.

Les ustensiles de cuisine à fond rugueux (cuivre, aluminium, verre ou en fonte) peuvent égratigner la surface de cuisson.

Ne jamais :

- Glisser un objet quelconque en métal ou en verre sur la surface de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de cuisine avec une accumulation de saleté ou de poussière sur le fond; toujours utiliser des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme une planche à découper ou une surface de travail pour la cuisine.
- Cuire des aliments directement sur la surface de cuisson sans casserole.
- Déposer des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson en vitrocéramique; ils peuvent la fissurer.

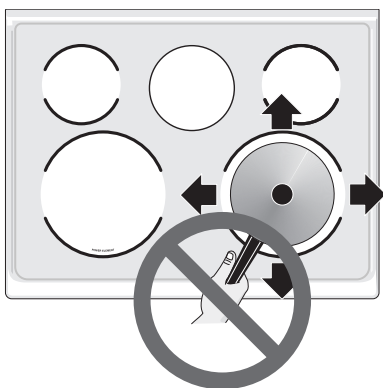


Figure 26 : Entretien de la surface de cuisson

Nettoyage de surface de cuisson vitrocéramique

! AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de nettoyant pour surface de cuisson sur une surface chaude. Les émanations peuvent être dangereuses pour la santé et peuvent attaquer chimiquement la surface de cuisson en vitrocéramique.

! ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, s'assurer que les commandes sont en position OFF et que la surface est refroidie. La surface en verre peut demeurer chaude et occasionner des brûlures si elle est touchée avant d'avoir refroidi suffisamment.

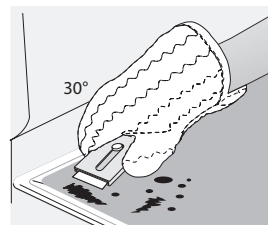
Pour la saleté légère à modérée :

Pour la saleté légère à modérée : Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utiliser un essuie-tout propre pour nettoyer l'ensemble de la surface de cuisson. S'assurer que la surface de cuisson est nettoyée à fond, ne laissant aucun résidu. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Pour la crasse tenace ou brûlée sur la surface :

Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la tache. Frotter la surface tachée à l'aide d'un outil de nettoyage non abrasif, appliquant une pression si nécessaire. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Si la crasse demeure, la retirer avec soin avec un grattoir métallique tenu à un angle de 30 degrés de la surface. Enlever les saletés détachées et les résidus avec de la crème nettoyante et polir la surface propre.



➡ IMPORTANT

Les tampons nettoyeurs abrasifs peuvent endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser uniquement des produits de nettoyage spécifiquement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ustensiles de cuisine et papier d'aluminium

AVERTISSEMENT

Ne jamais couvrir les fentes, les trous ou les passages d'air de la sole du four ou couvrir l'ensemble d'un four avec tout matériel comme le papier d'aluminium. Le papier d'aluminium et les autres revêtements piègent la chaleur et entraînent un risque d'incendie.

ATTENTION

Revêtement protecteur – ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

IMPORTANT

- Papier d'aluminium – l'utilisation de papier aluminium sur une surface de cuisson chaude peut l'endommager. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en aluminium et ne pas laisser de papier d'aluminium toucher les brûleurs de surface en toutes circonstances.
- Ustensiles en aluminium – le point de fusion de l'aluminium est beaucoup plus bas que celui des autres métaux. Faire preuve de prudence lorsque des ustensiles en aluminium sont utilisés sur la surface de cuisson. Laisser des casseroles en aluminium bouillir à sec sur la surface de cuisson occasionne non seulement un risque de les endommager ou de les détruire, mais ils peuvent également fusionner, se briser, marquer ou endommager la surface de cuisson en vitrocéramique en permanence.

Nettoyer en dessous des éléments de cuisson au four

L'élément de cuisson est situé sur la sole du four. Si l'élément de cuisson inférieure est visible, il peut être soulevé pour faciliter l'accès à la sole du four. Retirer les grilles de four avant de soulever l'élément. S'assurer de ne pas soulever l'élément plus de 4 ou 5 pouces du fond du four.

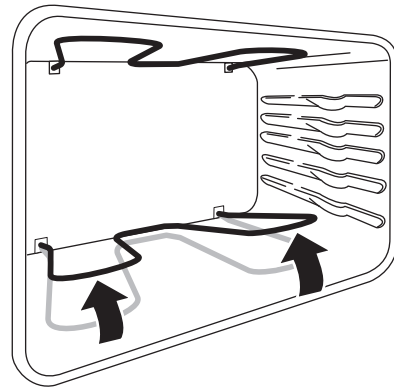


Figure 27 : Soulever l'élément de cuisson

Dépose et repose de la porte de four

Pour enlever la porte de four :

⚠ ATTENTION

La porte est lourde. Pour le rangement temporaire et sécuritaire, déposer la porte à plat, l'intérieur face au plancher.

1. Ouvrir complètement la porte du four, parallèle au plancher (voir Figure 28).
2. Tirer les verrous des charnières de gauche et de droite complètement vers le bas du cadre de four, vers la porte du four (voir Figure 29). Il peut être nécessaire d'utiliser un tournevis plat.
3. Saisir fermement les deux côtés de la porte du four. Ne pas la soulever par la poignée (voir Figure 30).
4. Ouvrir la porte à un angle d'environ 10 degrés du cadre de porte (voir Figure 30).
5. Soulever les bras articulés hors des galets situés de part et d'autre du cadre de four (voir Figure 31).

Pour remplacer la porte de four :

1. Saisir fermement les deux côtés de la porte du four. Ne pas la soulever par la poignée (voir Figure 30).
2. Tout en tenant la porte au même angle que pour la dépose, asseoir le crochet du bras articulé sur les galets situés de part et d'autre du cadre de four (voir Figure 30 et Figure 31). Le crochet du bras articulé doit s'asseoir fermement sur les galets.
3. Ouvrir complètement la porte du four, parallèle au plancher (voir Figure 28).
4. Pousser les verrous de charnière vers le haut et de part et d'autre du cadre de four à la position de verrouillage (voir Figure 29).
5. Fermer la porte du four.

➡ IMPORTANT

Directives particulières sur les soins à apporter – la majorité des portes de four sont munies d'une vitre qui peut se briser. Éviter de frapper le verre avec des ustensiles de cuisson ou tout autre objet. Gratter, frapper, secouer, ou faire subir des contraintes au verre peut affaiblir sa structure; cela provoque une augmentation du risque de rupture plus tard. Ne pas fermer la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient correctement placées à l'intérieur.

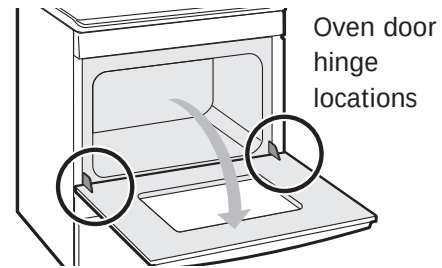


Figure 28 : Emplacement des charnières de porte

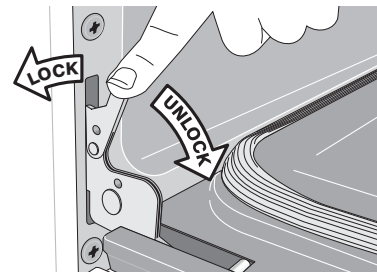


Figure 29 : Verrous des charnières de porte

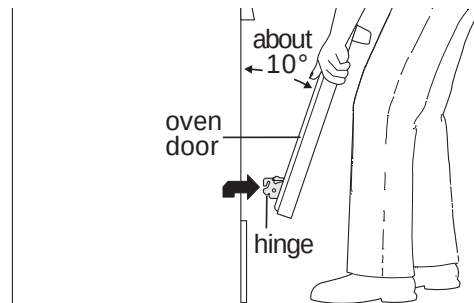


Figure 30 : Soutien de la porte pour la dépose

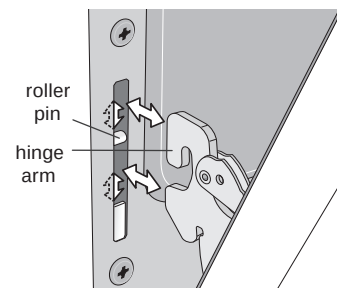


Figure 31 : Repose du bras articulé et du galet

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remplacement de la lampe de four

ATTENTION

S'assurer que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont refroidies avant de remplacer l'ampoule.

Remplacement de la lampe intérieure de four :

La lampe du four est située sur la paroi arrière du four; elle est recouverte d'un verre de protection. La protection en verre doit être en place lorsque le four est en cours d'utilisation (Figure 32).

1. Mettre l'appareil ménager hors tension à partir du panneau électrique principal ou le débrancher.
2. Après avoir décroché la retenue en déplaçant soigneusement le fil métallique sur le côté de la vitre de protection, retirer le bouclier thermique de la lampe. La tension du fil métallique maintient le bouclier en place.
3. Retirer le bouclier tout droit. Éviter de le tordre.
4. Remplacer par une ampoule pour électroménager.
5. Remettre le bouclier thermique en place. Remettre la retenue en place.
6. Mettre l'appareil ménager sous tension à partir du panneau électrique principal (ou le rebrancher).
7. Veiller à régler l'horloge.

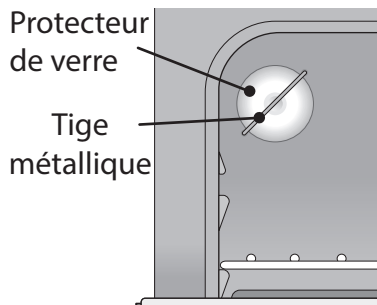
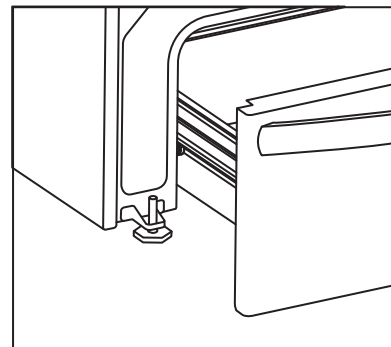
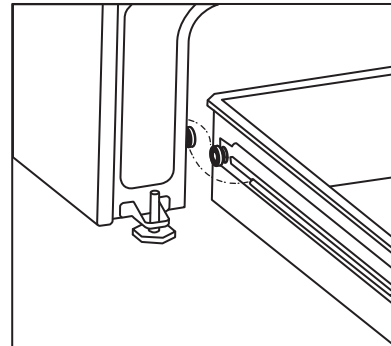


Figure 32 : Ampoule de four protégée par un bouclier thermique en verre.

Pour déposer et reposer le tiroir de rangement (certains modèles)

Utiliser le tiroir de rangement pour les ustensiles de cuisson. Le tiroir est amovible pour faciliter le nettoyage sous la cuisinière. Manipuler le tiroir avec prudence.



AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffer le four avant la cuisson des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir la viande ou pour la cuisson en cocotte. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour cuire un produit peuvent varier légèrement de celles de votre ancien électroménager.

Problèmes de cuisson et solutions

Problèmes de cuisson	Causes	Solutions
Dessous des biscuits et des galettes brûlés. 	- Biscuits et galettes mis au four avant la fin du préchauffage. - La grille du four est surchargée. - Les ustensiles foncés absorbent la chaleur trop rapidement.	- Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. - Choisir une plaque ou un moule de cuisson d'une taille qui permet un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés lorsqu'il est placé dans le four. - Utiliser une plaque de cuisson brillante de calibre moyen.
Gâteaux trop foncés sur le dessus ou en dessous 	- Les gâteaux ont été enfournés avant la fin du préchauffage. - La grille est soit trop haute ou trop basse. - Four trop chaud.	- Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. - S'assurer que la grille est en bonne position pour la cuisson. - Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée par la recette.
Le centre des gâteaux n'est pas cuit 	- Four trop chaud. - Moule à gâteau de mauvaise taille. - Le moule n'est pas au centre du four. - Le verre est un mauvais conducteur de chaleur.	- Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée. - Utiliser un moule de la taille suggérée dans la recette. - S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four. - Réduire la température du four et allonger le temps de cuisson ou utiliser un ustensile brillant.
Les gâteaux sont déséquilibrés 	- Le four n'est pas de niveau. - Le moule est trop près des parois du four ou la grille est surchargée. - Le moule est déformé. - La lumière de four est demeurée allumée pendant la cuisson.	- Placer une tasse à mesurer en verre remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, se reporter aux instructions d'installation pour la mise de niveau de la cuisinière. - S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four. - Ne pas utiliser un moule bosselé ou déformé. - Ne pas laisser la lampe de four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson. 	- Le four n'est pas assez chaud. - Le four est surchargé. - La porte du four s'ouvre trop fréquemment.	- Régler la température du four 13 °C (25 °F) supérieurs à celle indiquée et faire cuire pendant la période recommandée. - Veiller à retirer tous les plats du four sauf ceux utilisés pour la cuisson. - Ne pas ouvrir la porte du four avant la fin du plus court temps de cuisson recommandé.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Des solutions à des problèmes communs :

Avant d'appeler le réparateur, consulter la liste ci-dessous. Cela peut vous faire économiser temps et argent. Des solutions possibles sont proposées selon le problème répertorié.

Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.
Problèmes de four	
Résultats de cuisson médiocres.	L'effet de nombreux facteurs de cuisson. S'assurer que la grille est en bonne position. Déposer les aliments au centre du four et espacer les plats de cuisson pour permettre une bonne circulation d'air. Préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Tenter de réajuster la température ou le temps de cuisson recommandés dans la recette. Voir " Réglage de la température du four " à la page 28 si vous croyez que le four est trop chaud ou pas assez.
Flammes à l'intérieur four ou de la fumée sortant de l'évent.	Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes en mode Broil (grillage), voir " Réglage de la fonction < Broil > (griller) " sur page 25 .
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivre les " Réglage de la fonction < Broil > (griller) " instructions données à la page 25 . La viande est trop près de la salamandre ou du brûleur. Repositionner la grille pour permettre le bon écart entre la viande et la flamme. Enlever l'excédent de gras de la viande. Couper le gras des bords pour empêcher le retroussage, mais ne pas couper dans la viande maigre. Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire pour la cuisson au grilloir fréquente. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments provoquent beaucoup trop de fumée.
Le tableau de commande du four émet des bips et affiche un code d'erreur F.	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour annuler l'erreur, appuyer sur la touche OFF du tableau de commande. Une fois l'état d'erreur annulé, tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (griller). Si le code d'erreur se répète, couper l'alimentation, attendre 5 minutes puis remettre l'appareil en marche. Régler l'horloge. Tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (grillage) de nouveau. Si la panne se reproduit, appuyer sur OFF pour l'annuler.
L'appareil électroménager ne fonctionne pas en partie.	S'assurer que le régulateur de la soupape de gaz est en marche (ON). Voir les notices d'installation. L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit d'abord être réglée avant de l'utiliser. Voir " Pour régler l'horloge : " sur page 21 . S'assurer que les commandes du four sont réglées pour la fonction souhaitée. Voir " Fonctions du contrôleur de four " en commençant à page 20 et relire les instructions pour la fonction de cuisson souhaitée dans le manuel ou voir dans la " L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas. " liste de contrôle.
Le bruit du ventilateur avant la cuisson, ou après la cuisson est terminée et l'appareil est éteint.	Certains modèles sont équipés de ventilateurs qui fonctionnent pendant et après un fonctionnement normal pour refroidir et ventiler l'appareil. Sur certains modèles, le ventilateur commence à fonctionner dès qu'une fonction est activée. Il est normal que ces fans continuent à fonctionner pendant toute opération. Ils peuvent également fonctionner pendant une période prolongée, même lorsque le four est éteint. Les bruits élevés des ventilateurs ne sont pas normaux et nécessitent un service

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Cause et solution
Problèmes de surface de cuisson électrique	
L'élément est trop chaud ou pas assez.	Réglage incorrect. Ajuster le niveau d'intensité. Assurez-vous que la bonne commande de surface est activée pour la zone de cuisson. Assurez-vous d'utiliser le type de matériau de cuisson approprié pour la cuisson par induction. Utilisez des ustensiles de cuisine spécifiquement identifiés par le fabricant pour une utilisation en cuisine à induction. Si vous n'êtes pas sûr, utilisez un aimant pour vérifier si le type de cuisine fonctionnera. Si un aimant colle au fond de la batterie de cuisine, le type de matériau est correct pour la cuisson par induction. Assurez-vous de lire sur la détection panoramique dans la section Induction Cooking dans la liste de contrôle fournie.
L'élément ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	Assurez-vous que le contrôles de commande de surface correct est allumé pour l'élément nécessaire. Assurez-vous d'utiliser le type de matériau de cuisson approprié pour la cuisson par induction. Utilisez des ustensiles de cuisine spécifiquement identifiés par le fabricant pour une utilisation en cuisine à induction. Si vous n'êtes pas sûr, utilisez un aimant pour vérifier si le type de cuisine fonctionnera. Si un aimant colle au fond de la batterie de cuisine, le type de matériau est correct pour la cuisson par induction. Utiliser des ustensiles de cuisine de qualité supérieure.
La zone de cuisson ne chauffe pas les ustensiles de cuisine	Assurez-vous que le contrôle correct de la surface est activé pour l'élément nécessaire. Des ustensiles de cuisine incorrects sont utilisés. Voir «Recommandations de cuisson» à la page 9. La cuisinière est de mauvaise taille ou mal positionnée dans la zone de cuisson. Voir "Pan Sensing" à la page 14.
Le contrôle de la zone de cuisson ne fonctionne pas	Plus d'une commande a été pressée à la fois. Assurez-vous que lorsque vous essayez de régler le contrôle, rien ne touche un autre contrôle. Eau ou sol sur le panneau de commande. Nettoyez le panneau de commande.
La lettre E apparaît dans un indicateur de réglage	Une erreur est survenue. Cela peut arriver parce que les ustensiles de cuisine ont été bouillis à sec. Retirez les ustensiles de cuisine et éteignez la table de cuisson. Après 30 secondes, allumez la table de cuisson. Si le cookware était le problème, E ne s'affichera plus. Une erreur peut se produire en raison de l'eau, de l'huile ou des aliments sur les témoins. Nettoyez le panneau de commande. Déconnectez la puissance de la portée pendant une minute, puis reconnectez-la. Si l'erreur persiste, appelez un revendeur agréé ou un technicien de service.
A - (tiret) apparaît dans les indicateurs de réglage	La table de cuisson est verrouillée. Voir "Réglage du verrouillage du four" à la page 22.
L'avertissement du Hot Cooktop n'est pas allumé	La table de cuisson n'a pas assez chaud pour activer l'avertissement. Si la table de cuisson fonctionnait assez longtemps pour que la surface fasse chaud, appelez un revendeur agréé ou un technicien de service.
Problèmes de surface de cuisson lisse	
Zones décolorées avec des reflets métalliques sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux occasionnés par l'eau et la nourriture. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Cause et solution
Rayures ou des éraflures sur la surface de cuisson.	Les grosses particules comme le sel ou les salissures durcies sur les ustensiles de cuisson provoquent des égratignures. S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites rayures n'affectent pas la cuisson et s'estompent avec le temps. Des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Des ustensiles de cuisine avec un fond en mauvaise condition ont été utilisés. Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat et lisse.
Traces de métal sur la surface de cuisson.	Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Éviter de faire glisser des ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Pour plus de détails, voir " Nettoyage de surface de cuisson vitrocéramique " à la page 31 .
Rayures ou points bruns sur la surface de cuisson.	Débordements cuits sur la surface. Une fois la surface de cuisson refroidie, gratter avec une lame de rasoir pour enlever la saleté. Pour plus de détails voir " Entretien de la surface de cuisson " à la page 31 .
Problèmes d'autonettoyage	
La fonction (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. Voir " Pour programmer un cycle d'autonettoyage ou un cycle d'autonettoyage différé : " sur page 28 .
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles de four sont demeurées à l'intérieur durant l'autonettoyage. Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer à l'eau claire, sécher et remplacer dans le four.
La saleté persiste après l'autonettoyage.	L'autonettoyage a été interrompu. Revoir les instructions données "Autonettoyage" à la page 27. Déversements excessifs sur la sole du four. Nettoyer tout excès de déversement avant de lancer l'autonettoyage. L'omission de nettoyer la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et la petite zone au centre avant de la sole du four. Ces zones ne font pas partie de la zone d'autonettoyage, mais deviennent assez chaudes pour brûler les résidus. Nettoyer manuellement ces zones avant de lancer le cycle de nettoyage. Les résidus peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse en nylon et de l'eau ou d'un tampon de récurage en nylon. Veiller à ne pas endommager le joint de four.
Autres problèmes	
La cuisinière n'est pas de niveau.	S'assurer que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour soutenir la cuisinière de manière adéquate. Si le plancher est en pente ou s'affaisse, contacter un menuisier pour corriger la situation. Une mauvaise installation. Placer une grille au centre du four. Déposer un niveau sur la grille. Ajuster les pieds de mise à niveau à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau. L'alignement de l'armoire de cuisine peut faire paraître la cuisinière hors de niveau. S'assurer que les armoires sont d'équerre et ont suffisamment de jeu pour le dégagement de l'appareil.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Cause et solution
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées Contacter le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible. Le tapis entrave la cuisinière. Prévoir suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé par-dessus le tapis. Il n'est pas conseillé d'installer un électroménager sur un tapis. Voir les directives particulières à votre appareil ménager dans la notice d'installation.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	S'assurer que l'ampoule est bien en place dans son culot. Voir "Dépose et repose de la porte de four" sur page 34 .

GARANTIE

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus suite à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un établissement commercial.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service visant à vérifier et corriger l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant son utilisation.
9. Les frais encourus pour accéder à des parties de l'appareil pour une réparation, par exemple, le retrait des garnitures, des armoires, des clayettes, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine. etc., which are not a part of the appliance when it is shipped from the factory.
10. Les appels de service concernant la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériaux jetables ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais ne s'y limitant pas, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'état de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux placards, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'usage abusif, le mauvais usage, l'emploi d'une alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous devez faire appel au service après-vente

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

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

États-Unis
1.800.944.9044
Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 2E4