

INDUCTION RANGE use & care

Introduction.	2	Before Setting Oven Controls.	23
Important Safety Instructions.	3	Setting Oven Controls	27
Cooking Recommendations.	10	Care and Cleaning	44
Before Setting Surface Controls	14	Before You Call	51
Setting Surface Controls.	19	Warranty	55

2

INTRODUCTION

Welcome to our family

Thank you for bringing Frigidaire into your home! We see your purchase as the beginning of a long relationship together.

This manual is your resource for the use and care of your product. Please read it before using your appliance. Keep it handy for quick reference. If something doesn't seem right, the troubleshooting section will help you with common issues.

FAQs, helpful tips and videos, cleaning products, and kitchen and home accessories are available at www.frigidaire.ca.

We are here for you! Visit our website, chat with an agent, or call us if you need help. We may be able to help you avoid a service visit. If you do need service, we can get that started for you.

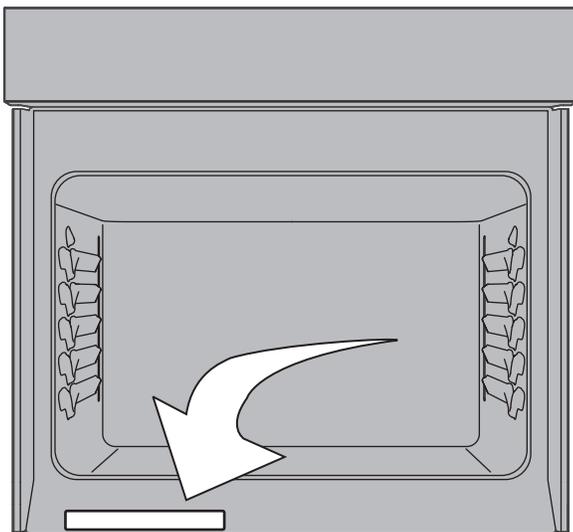
Let's make it official! Be sure to register your product.

Keep your product info here so it's easy to find.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Purchase Date: _____



Serial Number Location

✓ Installation Checklist

- Read all the safety instructions in the front of your Use & Care Manual.
- Remove all packaging materials from your appliance before cooking.
- Confirm that the electrical power to the appliance is turned on.
- Wipe out the inside of the oven cavity with a damp cloth.
- Apply a thin layer of cooking oil to the sides of the oven racks to keep them gliding smoothly.
- Set the clock. See page 26 for instructions.
- Test all surface elements/burners to make sure they are working properly (“Setting induction cooking zones” on page 20).
- Before cooking, set the oven to bake at 350°F (177°C) for 30 minutes (page 24). Some noise and odors are normal on the first cooking cycle.
- Remember to complete your product registration!

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 of 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 or maintenance information which is important but not hazard-related.

NOTE

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

WARNING



Tip Over Hazard

- **A child or adult can tip the 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.

4

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.

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

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

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING

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

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

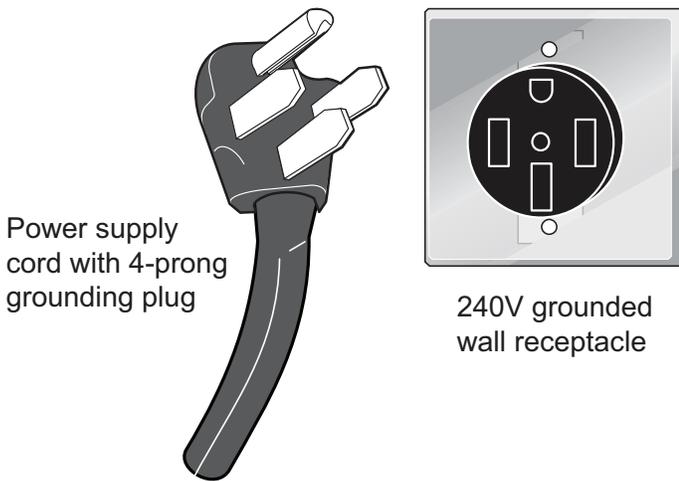
For personal safety, this appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be securely connected to an electrical outlet or junction box that is the correct voltage, is correctly polarized and properly grounded, and protected by a circuit breaker in accordance with local codes.

It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. It is the responsibility and obligation of the consumer to

contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances.

For personal safety, the appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

This appliance is equipped with a 4-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.



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

6

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

- Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns.
- Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.
- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover 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.
- Never use your appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

CAUTION

- When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot.
 - Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.
 - Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.
 - Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
 - Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
 - Do not touch surface burners or elements, 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.
-

! CAUTION

- 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.
- Do not place metallic objects such as knives, forks spoons, and lids on the cooktop surface, since they can get hot.

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.

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 steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

8

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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 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.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SELF CLEANING OVENS

CAUTION

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.

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 a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless certified for use in a self-cleaning oven. Always follow the manufacturer's directions for use of cleaners.

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

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: 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.



WARNING

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

10 COOKING RECOMMENDATIONS

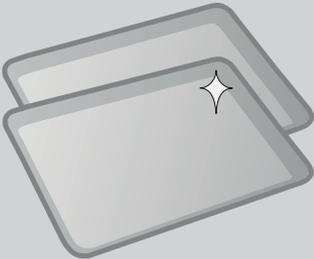
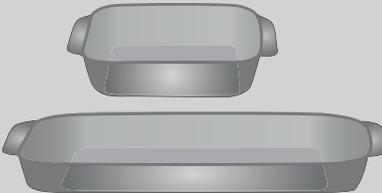
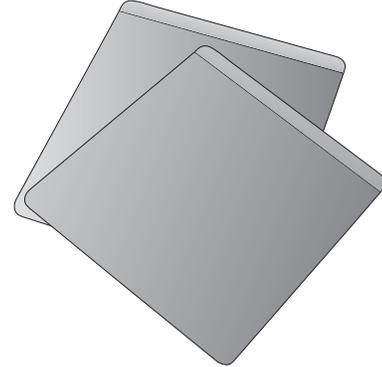
Special Features

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

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

Bakeware

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

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

12 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 help you achieve the best results.

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

Cooking Tips

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

Situation	Recommendation
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in particular oven mode starting in "Setting Oven Controls" on page 27.
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 or Convection Bake	Convection bake is the best function to use for baking on multiple racks. For best performance, see "Convection Bake" on page 33.
Steam Bake	For directions, tips, and benefits of Steam Bake see "Steam Bake" on page 36.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

Material	Recommendation
Broiling / Roasting	
Broiling pan	For best results when broiling, use a broiling pan with an insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoking. The broiling pan will catch grease spills, and the insert helps prevent grease splatters. To purchase the broiling pan go to https://www.frigidaire.ca .
Convection Cooking	
Convection attributes	<p>Convection cooking uses a fan to circulate hot air around the oven and food. It browns food more evenly and reduces hot spots in the oven.</p> <p>Convection saves time when using multiple racks or cooking several food items at once.</p>
Convection bake	<p>Reduce cooking temperature by 25° F (13-14° C) from the recipe unless the recipe is written for convection baking.</p> <p>Preheat the oven for best results.</p>
Convection roast	<p>Convection roast is best for meats and does not require preheating for most meats and poultry.</p> <p>Reducing the cooking temperature for convection roast is not recommended. Carefully follow your recipe's temperature and time recommendations, adjusting the cooking time if the recipe does not specify convection roasting time.</p> <p>Since convection roast cooks faster, cook time may be reduced by 25% to 40% depending on food type. You can reduce cook times by 25% from the recommended time of your recipe, and check the food at this time. If needed, continue cooking until the desired doneness is obtained.</p> <p>Use the meat probe included with your appliance. Meat probes are also available from most grocery and home goods stores.</p> <p>Arrange oven racks so large cuts of meat and poultry are on the lowest rack of the oven.</p> <p>Do not cover foods when dry roasting - covering will prevent the meat from browning properly.</p> <p>When cooking meats, use the broiler pan and insert or a roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the insert helps prevent grease splatters.</p>

14 BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

How does induction work?

Most cooking uses radiant heat that must pass through the cookware to get food hot. Induction is a process that induces heat with an energy reaction. When each cooking zone is turned on, power goes to a coil under the cooktop. The powered coil creates an electromagnetic field. The electromagnetic field reacts with compatible materials in cookware, creating heat in the cookware itself. The power level controls the heating level, delivering precise results.

Induction Benefits

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

Cleaner cooking: Because induction works by heating the cookware and not the cooktop, spills don't cook or stick to the surface.

Cooler Cooktop: An induction cooktop will be cooler when you remove cookware than a conventional cooktop would be. The only radiant heat produced in induction is from the cookware itself, so the kitchen stays cooler, too.

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.

Energy Efficiency: Because induction creates heat directly in the pan, it uses less electricity than a conventional cooktop.

Before Using Your Cooktop

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.



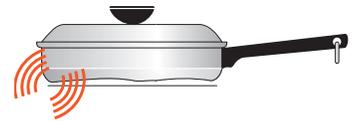
CAUTION

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.

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.



Figure 1: Induction sounds

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. You may also hear a fan that cools the electronics inside the cooktop.



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 Manual.

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 5.

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 heating element (see Figure 2).

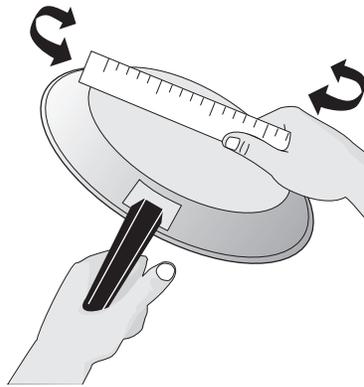


Figure 2: Testing cookware

Cookware Material Types

Cookware material 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. Durable, easy to clean, and resists staining. Some types of stainless steel will not work on an induction cooktop. Use the magnet test (see “Figure 4: Magnet test”) 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 the base material. Porcelain-enamel on a compatible metal will work on an induction cooktop. Use the magnet test to check porcelain-enamel cookware.

To see if a piece of cookware will work on your induction cooktop, try to stick a magnet to it. If the magnet clings firmly to the bottom of the cookware, the cookware will work on your induction cooktop.

Cookware sold as induction-ready will often have a symbol printed on the bottom by the manufacturer.

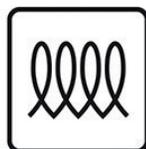


Figure 3: Induction symbol

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 4).

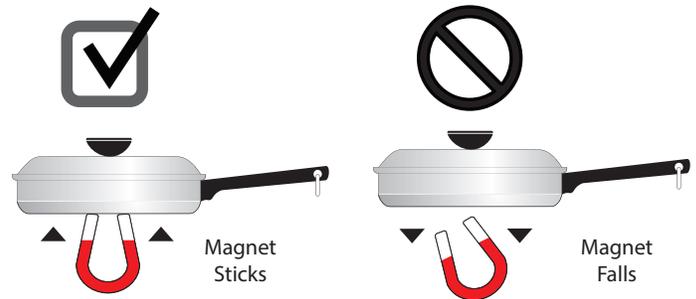


Figure 4: Magnet test

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.



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.

Do NOT place hot cookware on the control panel. The heat may damage the electronic parts.

16 BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

Pan Sensing

When the cooktop is on, the cooking zones automatically detect when cookware is placed on the zone. The control for that zone will light up, making it easy to know which section of the control to use for that cooking zone.

Figure 5 shows conditions that can prevent pan detection.

If you remove a pan from an active cooking zone, the zone will turn off after 30 seconds.

If the cooktop does not detect cookware in any zone for 30 seconds, the whole cooktop will turn off.

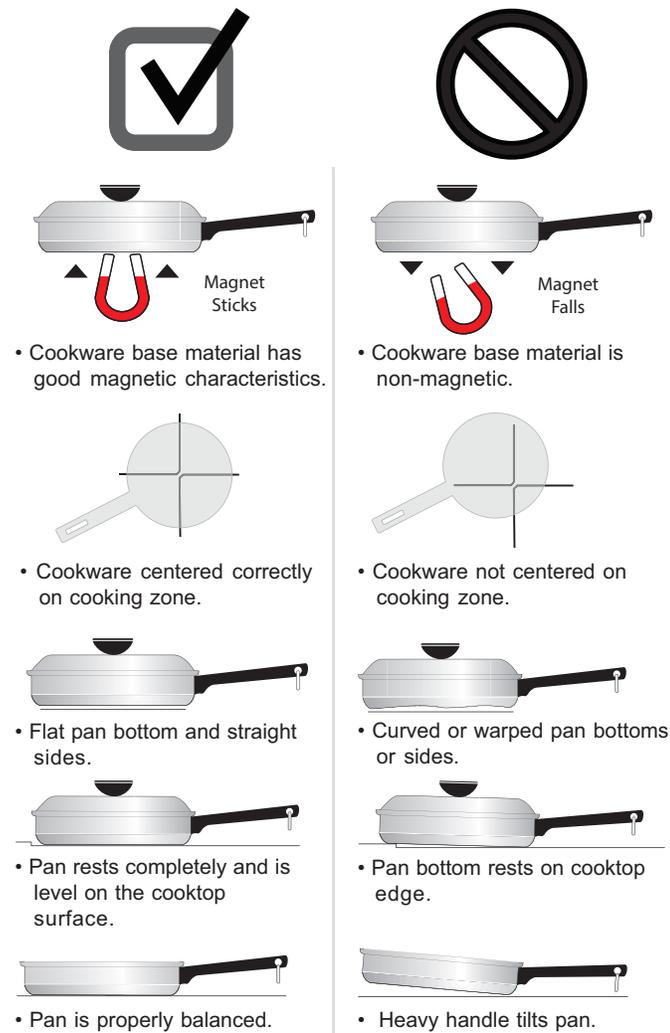


Figure 5: Pan sensing conditions

Minimum and Maximum Pan Size

The cooktop graphics are guides to minimum and maximum pan size for each cooking zone. For best results, use cookware that matches the size of the cooking zone.

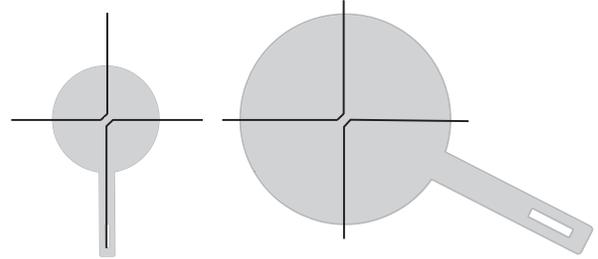


Figure 6: Min / max pan size

Cookware that is too small for a zone may not activate the cookware detection sensor. Cookware that is much larger than a cooking zone will still cook, but may be slower and uneven. If your cookware is not a perfect match, it is best to use a zone a little smaller than the bottom of the cookware.

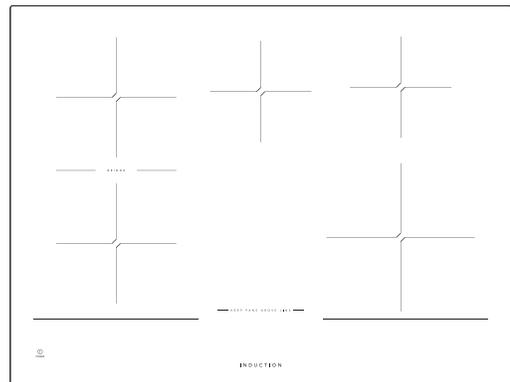


Figure 7: Cookzone sizes

Hot Surface Indicator

When a cooking zone is turned off, it may remain hot due to contact with hot cookware. The Hot Surface Indicator will come on and remain visible until the cooking zone cools to a safe temperature.



Figure 8: Hot Surface indicator

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.

Moving Cookware on a Smooth Cooktop

It's best to lift cookware before moving it on the ceramic glass cooktop. Cookware that has a rough or dirty bottom can mark and scratch the ceramic glass surface. Always start with clean cookware.

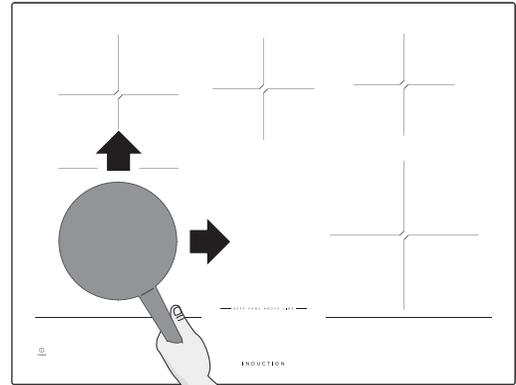


Figure 9: Move cookware carefully on cooktop

Power Management

Your induction cooktop has 2 or 3 generators and 5 cooking zones, depending on the model. A generator may power 1 or 2 cooking zones. If you use more than one cooking zone on high power at the same time and they are on the same generator, the cooktop may need to manage power to the two cooking zones.

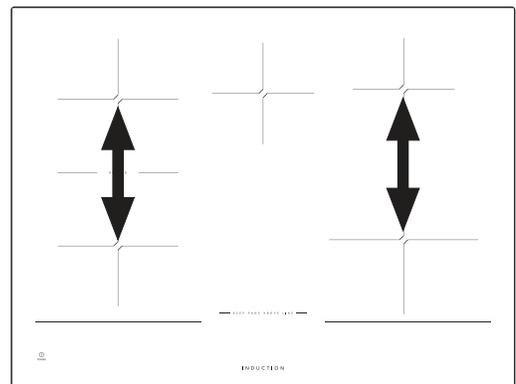


Figure 10: Power management

To get the best performance from your cooktop, start cooking on only one cooking zone. After the first piece of cookware has reached cooking temperature, then start cooking on the second cooking zone.

18

BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

Lock or Unlock the Cooktop

The lock function deactivates most of the controls on the cooktop to keep cooking zones from being changed by accident.



Figure 11: Lock key

To activate the cooktop lock feature:

1. Press and hold the lock key for 3 seconds.
2. Once the controls are locked **LOCK** icon will appear.

To cancel the cooktop lock feature:

1. Press and hold the lock key for 3 seconds.
2. Once the controls are Unlocked **LOCK** icon will disappear.

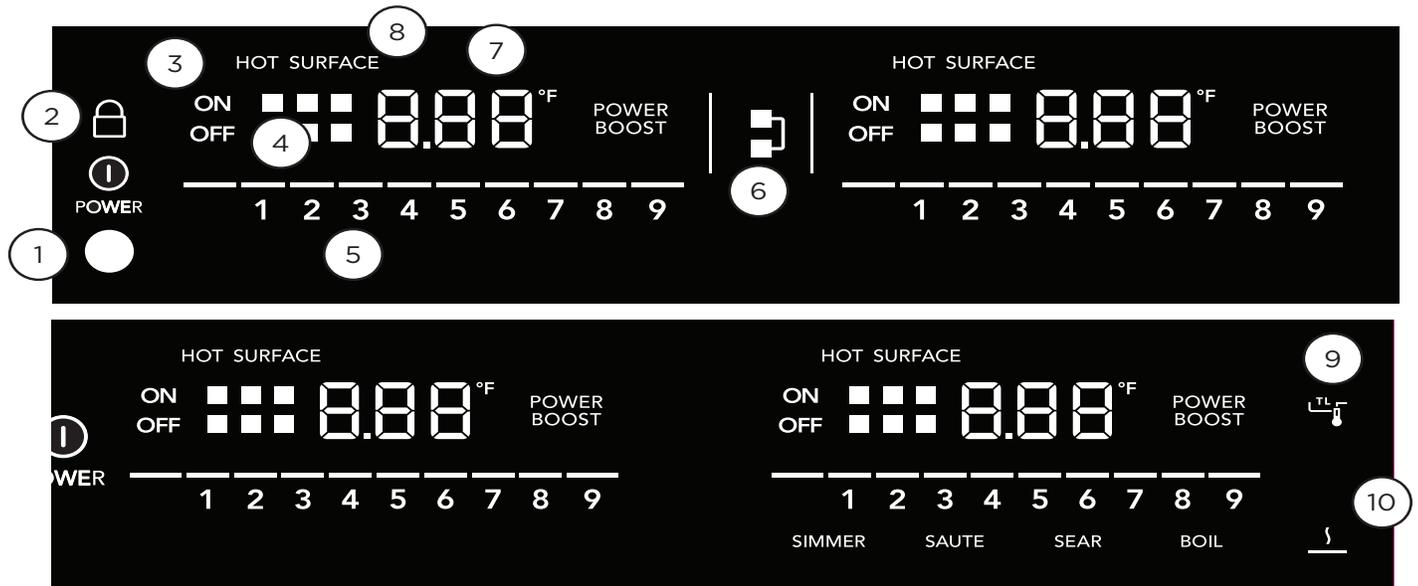
Home Canning

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 canner bottom.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner.
- It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops and to center canners on the burner grates.
- Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.
- Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
- It is best to can small amounts and light loads.

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

Cooktop Controls



1. **Power:** Press to turn on or turn off the cooktop.
2. **Lock:** Lock the cooktop controls to prevent accidental activation of cooking zones.
3. **Cooking Zone Power Button:** The rectangular controls (4 or 5 depending on the model) indicate cook zones. The circle indicates which cooking zone the control activates.
4. **Zone Indicator:** The box corresponding to the cooking zone lights when the cooking zone is on and cookware is present
5. **Power Level Adjust/Indicator:** Displays 1-9 to show the selected power level of the cooking zone.
6. **Bridge:** The two left cooking zones have the Bridge feature. The Bridge indicator is available on the front left cooking zone if both left cooking zones detect cookware. The Bridge function makes the two left cooking zones work together to heat a long piece of cookware, like a griddle
7. **Timer Indicator:** Shows the time currently left on the timer
8. **Hot Surface Indicator:** Displays when either of the cooking zones on the same side is hot.
9. **Temp Lock:** The right front cooking zone has the Temp Lock function. Temp Lock adjusts the power to the cooking zone to maintain temperature when cool food is added to the pan
10. **Keep Warm:** Sets all active cooking zones to the lowest setting to keep food warm

20 SETTING SURFACE CONTROLS

Setting induction cooking zones

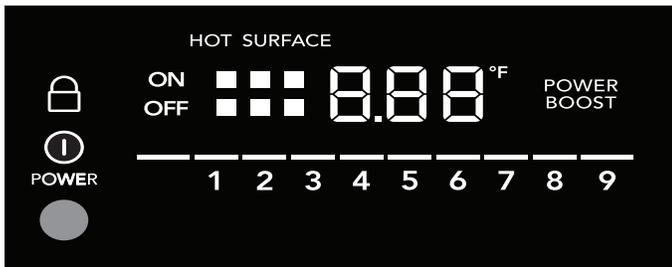
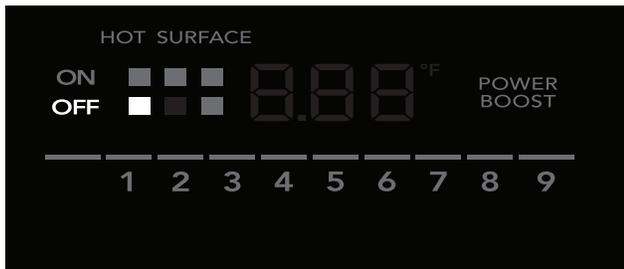


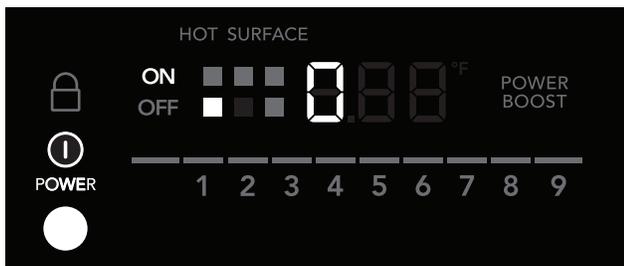
Figure 12: Induction cooking zone control

To operate an induction cooking zone:

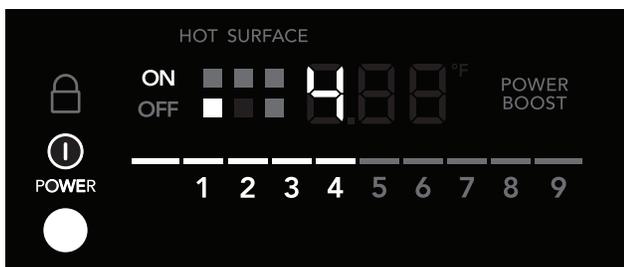
1. Turn the cooktop on by pressing the **Power** key.
2. Place correctly sized cookware on the front left cooking zone. The zone will become active, and the **OFF** indicator will light up.



3. Press the **ON-OFF** key for the front left cooking zone. The Power Level Indicator for the cooking zone will show "0".



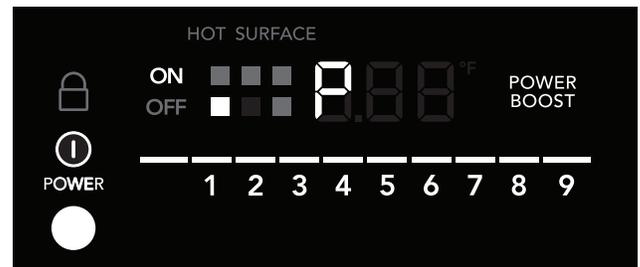
4. Press **4** on the power level selection bar. The power level indicator will show 4.



5. When cooking is complete, turn the induction cooking zone off by pressing its **ON-OFF** key or the **Power** key before removing the cookware. If all of the zones are off, the cooktop will automatically power off in 30 seconds.

At any time, you can change the setting for an active cook zone by pressing the number of the new setting.

To activate Power Boost, press the POWER BOOST indicator.



➔ 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.

📌 NOTE

A cooking zone will not become active without proper cookware in position.

If the cooktop does not detect cookware within 30 seconds, it will turn off.

Suggested induction cooking zone settings

Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.

The suggested settings found in Table 1 below are based on cooking with medium-weight stainless steel pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Electrolux Induction Recommendations

	Temp Range	Power Level	Description
Keep Warm 145° - 160°F Simmer 185 - 200°F	Low	1	Keep foods warm
	Medium Low	2-4	Continue cooking, poach, stew
	Medium	5-6	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steaming, cooking
	Medium High	7-8	Continue a rapid boil, fry, or deep fry
	High	9	Start most foods, maintain water at a boil, pan cooking, searing
	Power Boil	P	Start heating pans that contain large amounts of food or to bring pots of water to boil

Table 1: Suggested induction cooking zone settings

NOTE:

- The size and type of the cookware used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.
- The cooktop will remain on Power Boil for up to 10 minutes. After 10 minutes, the cooking zone will automatically change to the high (9) setting
- The Hot Surface indicator (H) will show in the setting indicator when heat is detected in a cook zone that has been turned off. The indicator will remain on until the heated surface area has cooled sufficiently.

Bridge Function

The Bridge function allows you to use an extra-long piece of cookware such as a griddle on the left side of your cooktop.

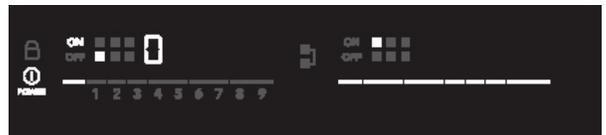


If one of the left cook zones is active and cookware is detected in both of the left zones, the bridge function becomes available.

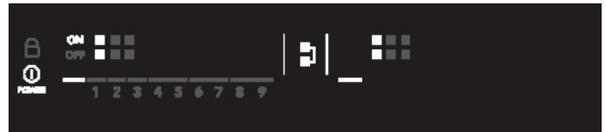
- Turn the cooktop on by pressing the **Power** key.
- Place correctly sized cookware on the front left and back left cooking zones. The zone will become active.



- Press the **ON-OFF** key for the front left cooking zone. The Power Level Indicator for the cooking zone will show "0".



- Touch the **Bridge** control to activate the bridge function. The LED indicators next to the control will turn red, and the cook zone setting for both of the bridged zones will become linked



- Press **4** on the power level selection bar. The power level for both zones will be set to 4.



At any time, you can change the setting for the bridged cook zones by pressing the number of the new setting on the active control.

To deactivate the bridge function, press the **Bridge** control or deactivate one of the bridged cooking zones by pressing its **ON-OFF** key.

22 SETTING SURFACE CONTROLS

Temp Lock Function

Temp Lock uses a temperature sensor to maintain a consistent temperature when cooking. When cool batter, liquid, or food is added to a hot pan, the pan cools down a little.



Temp Lock senses this change and will use extra power to maintain the desired temperature setting. The feature also lets you know when your cookware is preheated, so making pancakes or sautéing fresh food has better results.

1. Turn the cooktop on by pressing the **Power** key.
2. Place correctly sized cookware on the front right cooking zone. The zone will become active, and the **OFF** indicator will light up.



3. Press the **ON-OFF** key for the front right cooking zone. The Power Level Indicator for the cooking zone will show "0".
4. Press the **Temp Lock** key.



5. Press **4** on the power level selection bar. The power level indicator will show 4 and flash until the target temperature is reached, then hold steady.



Note: If you change the power level of the cooking zone, the power level indicator will flash until the new target temperature is reached.

You can set the preset buttons to set the Temp Lock for certain purposes.

- **Simmer** sets the zone to 1
- **Saute** sets the zone to 4
- **Sear** sets the zone to 6
- **Boil** sets the zone to 9

➔ IMPORTANT

Your Frigidaire range has many features that allow you to customize the way your oven works. Take time to read this section for important safety information and to become familiar with the many menu option settings starting on page 25.

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 aluminum foil or any other material. Steam or moisture may appear near the oven vent. This is normal.

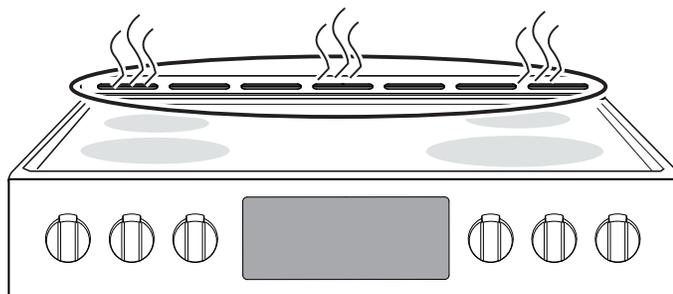


Figure 13: Oven vent

! 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 Rack

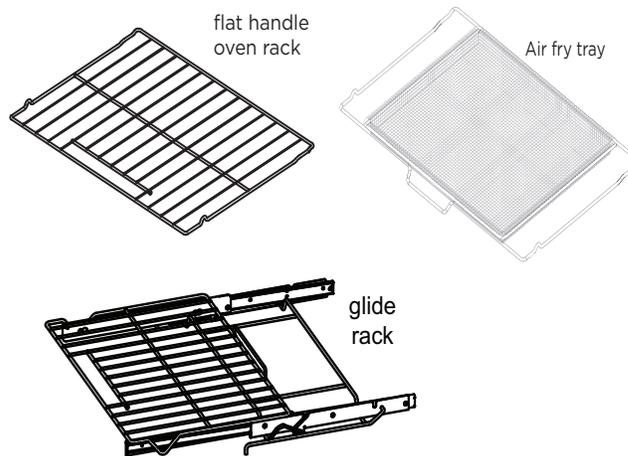


Figure 14: Oven rack types

- **Flat oven racks** may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.
- The fully extendable **glide rack** makes food preparation easier. This oven rack has glide tracks that allow the rack to be pulled away from the oven without rubbing the sides of the oven wall. See glide rack instructions on next page.
- **Air fry** tray is used for even heating on all sides without having to turn the food.

24 BEFORE SETTING OVEN CONTROLS

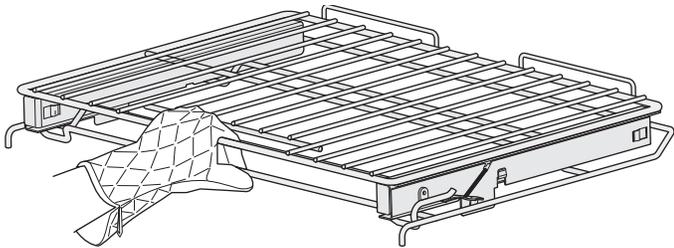
WARNING

Do not line the oven walls, racks, bottom or any other parts of the range with aluminum foil. Doing so will alter heat distribution, produce poor baking results and may cause permanent damage to the oven interior. During self-clean temperatures the oven will be hot enough to melt foil.

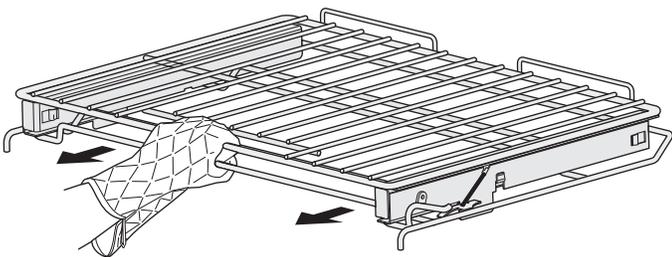
Removing and Replacing the Glide Racks

The fully extendable Glide rack makes food preparation easier. This oven rack has glide tracks that allow the rack to be pulled away from the oven without rubbing the sides of the oven wall.

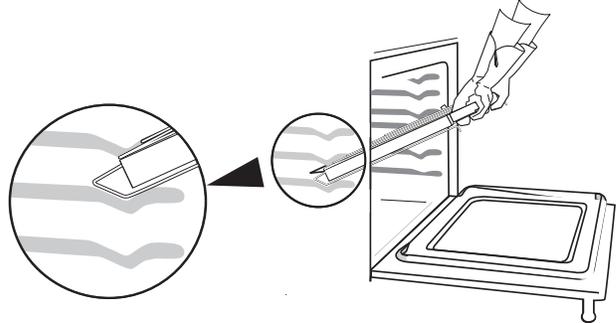
To remove - Make sure the baking rack is in the closed position. Using one hand, reach through handle opening and grasp both the upper and lower bars of the glide rack.



While holding both sections, pull the glide rack out of the oven until the stop position is reached.



Using both hands, lift up the front of the rack slightly and continue to pull the rack away from the oven. Be sure to grasp both upper and lower rack portions together when removing or handling the glide rack.



The rack portions move independently and are difficult to handle unless held together.

To replace - Make sure the baking rack is in the closed position. Grasp both upper and lower portions of glide rack. Lift and hold the rack level between the oven cavity walls. Tilt the front of the rack upward slightly and slide the rack completely into position.

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.

IMPORTANT

Remove all oven racks and clean according to instructions provided in the Care & Cleaning section of this manual. Never pick up hot oven racks or parts.

Oven Light

Press the Light key to turn the oven lights on or off.



Set Clock

When first installed or following a power outage, the clock will show 12:00 flashing.



To set the clock:

1. Press the Clock key.
2. Use the **+** and **-** keys to select the correct time.
3. Press the Clock key to save changes

Oven Lockout

You can lock the door and controls of the oven for safety around children.



To lock the oven:

1. Press and hold both the Light key and the Clock key for 3 seconds.
2. The lock icon turns on, and all controls but the Light key and Clock key are disabled.

To unlock the oven:

3. Press and hold both the Light key and the Clock key for 3 seconds.
4. The lock icon turns off, and all controls return to normal.

Settings

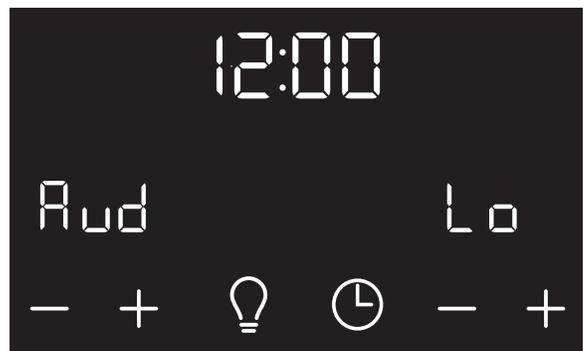
To open the settings menu, press and hold the light key for 3 seconds. Then use the **+** and **-** keys to select which setting to adjust.

- delay start (see page 42)
- audio
- temperature units
- energy savings mode
- UPO
- factory reset

Audio

To switch audio for controls off or on:

1. Press and hold the light key for 3 seconds to open the settings menu.
2. Use the **+** and **-** keys on the left to select the audio function (**Aud**).



3. Use the **+** and **-** keys on the right to select **Hi** or **Lo**.
4. Press and hold the light key for 3 seconds to confirm changes.

26 BEFORE SETTING OVEN CONTROLS

Fahrenheit / Celcius

To change temperature units:

1. Press and hold the light key for 3 seconds to open the settings menu.
2. Use the **+** and **-** keys on the left to select the Temperature Units function (**unt**).
3. Use the **+** and **-** keys on the right to select **F** or **C**.
4. Press and hold the light key for 3 seconds to confirm changes.

Energy Savings Mode

To set whether the oven automatically turns off after twelve hours:

1. Press and hold the light key for 3 seconds to open the settings menu.
2. Use the **+** and **-** keys on the left to select the Energy Savings function (**ES**).
3. Use the **+** and **-** keys on the right to select **on** or **oFF**.
4. Press and hold the light key for 3 seconds to confirm changes.

Calibrating Oven Temperature - User Programmed Offset (UPO)

The oven is calibrated at the factory for accurate temperatures, but if you feel the temperature is not right in your kitchen, you can adjust it:

1. Press and hold the light key for 3 seconds to open the settings menu.
2. Use the **+** and **-** keys on the left to select the User Programmed Offset function (**uPo**).
3. Use the **+** and **-** keys on the right to select how many degrees to adjust the temperature (negative values are valid).
4. Press and hold the light key for 3 seconds to confirm changes.

Food Probe Enable/Disable

You can select whether the food probe is enabled or disabled and whether the oven turns off when the probe detects the specified temperature.

To change the food probe settings:

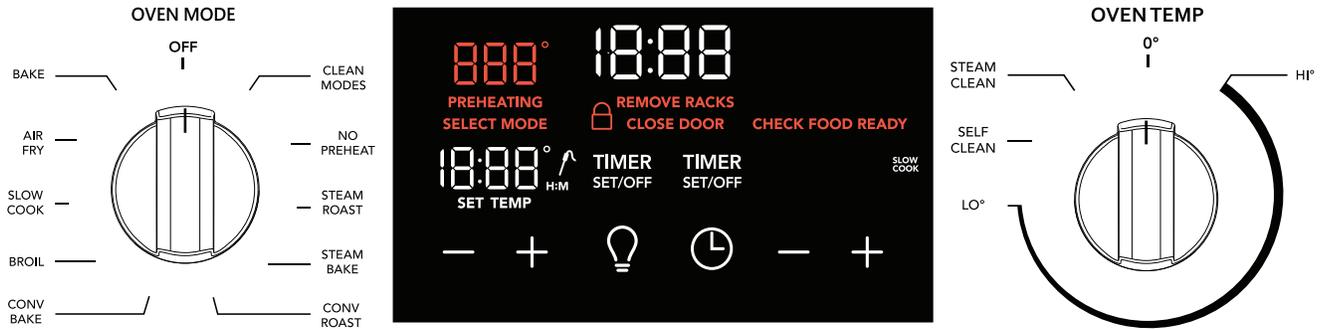
1. Press and hold the light key for 3 seconds to open the settings menu.
2. Use the **+** and **-** keys on the left to select the Food Probe function (**FP**).
3. Use the **+** and **-** keys on the right to select **on** or **oFF**.
4. Use the **+** and **-** keys on the left to select the End of Cycle function (**EoC**).
5. Use the **+** and **-** keys on the right to select **on** or **oFF**.
6. Press and hold the light key for 3 seconds to confirm changes.

Factory Reset

You can return all modified settings to their original factory settings.

To reset to factory settings:

1. Press and hold the light key for 3 seconds to open the settings menu.
 2. Use the **+** and **-** keys on the left to select the Reset function (**rSt**).
 3. Use the **+** and **-** keys on the right to select **YES** or **oFF**.
 4. Press and hold the light key for 3 seconds to confirm changes.
-



Mode Control

- Off:** Turns off all modes.
- Bake:** is for delicate foods that need heat to rise and move gently in the oven.
- Air Fry:** works best for single rack baking with packaged and convenience foods.
- Slow Cook:** is for foods that will cook or braise at low temperature for a long period of time.
- Broil:** is for broiling and grilling foods under direct, high heat.
- Conv Bake:** circulates the oven heat continuously for baking.
- Conv Roast:** combines a cook cycle with the convection fan and elements to rapidly roast meats and poultry.
- Steam Bake:** creates the best conditions for baking bread on a single rack.
- Steam Roast:** creates the best conditions for roasting proteins.
- No Preheat:** is available for single rack baking with packaged and convenience foods and can be used with regular recipes also.
- Clean Modes:** Enables Self Clean and Steam Clean on the Temp Control.

Temp Control

- Hi-Lo:** Sets temperature for selected cooking mode.
- Self Clean:** When Clean Modes is selected, starts a self cleaning cycle.
- Steam Clean:** When Clean Modes is selected, starts a steam cleaning cycle.

Table 2: Minimum and maximum control settings

Feature	Mode	Min Temp/ Time	Max Temp/ Time
No Preheat		175°F (79°C)	550°F (288°C)
Bake		175°F (79°C)	550°F (288°C)
Broil		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Air Fry		175°F (79°C)	550°F (288°C)
Steam Bake		175°F (79°C)	550°F (288°C)
Steam Roast		175°F (79°C)	550°F (288°C)
Conv Bake		175°F (79°C)	550°F (288°C)
Conv Roast		175°F (79°C)	550°F (288°C)
Timer		0:01 Min	11:59 Hr./Min.
Clock Time	12 Hr.	1:00 Hr./Min.	11:59 Hr./Min.
	24 Hr	0:00 Min	23:59 Hr./Min.
Delay Start		0:01 Min.	1:00 Hr./Min.
Self clean		2 hours	4 hours
Steam clean		2 hours	4 hours

28

SETTING OVEN CONTROLS

Modes

- Bake (page 29)
- Air Fry (page 30)
- Slow Cook (page 31)
- Broil (page 31)
- Convection Bake (page 33)
- Convection Roast (page 34)
- Steam Bake (page 36)
- Steam Roast (page 36)
- No Preheat (page 37)
- Self Clean (page 40)
- Steam Clean (page 42)



IMPORTANT

When you want to switch from one mode to another, always turn the Mode dial to **OFF** in between.

Bake

Bake uses heat that rises from the oven bottom for best baking results.

A reminder tone will sound indicating when the set bake temperature is reached and to place the food in the oven.

Bake may be set for any oven temperature between 175°F (79°C) to 550°F (288°C).

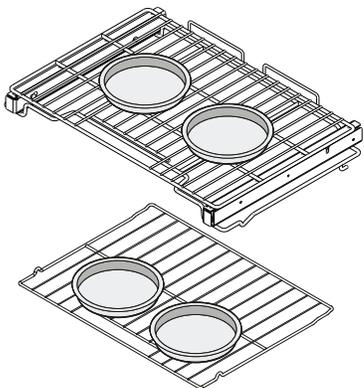


CAUTION

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

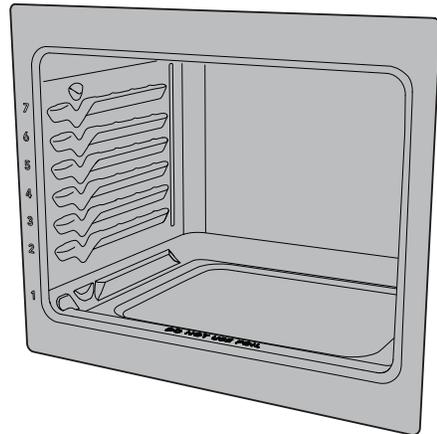
Baking Tips

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- For all baking except layer cakes, pans should be placed in the middle of the rack. Place layer cake pans as shown.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies or cakes on multiple racks.
- For best results when baking layer cakes using two oven racks, place racks in positions 2 and 5 and place pans centered on each rack.
- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits, or muffins use rack position 3.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Leave oven lights off while baking.



To set Bake:

1. Push in and turn the Oven Mode knob to **BAKE**. The temperature display will show ---.
2. Turn the Oven Temperature knob to the desired cooking temperature. The display will show **PREHEATING** and the current temperature inside the oven.
3. When the oven reaches the chosen temperature, the **PREHEATING** indicator will turn off.
4. When finished cooking, turn the Mode knob to **OFF**.



30 SETTING OVEN CONTROLS

Air Fry

The Air Fry feature works best for single rack baking with packaged and convenience foods. It works well with most recipes and can be programmed for temperatures between 175°F (79°C) and 550°F (288°C). Follow the recipe or package directions for food preparation quantity, time, and temperature.

Important:

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

To set Air Fry:

1. Push in and turn the Oven Mode knob to **AIR FRY**. The temperature display will show ---.
2. Turn the Oven Temperature knob to the desired cooking temperature. The display will show **PREHEATING** and the current temperature inside the oven.
3. When the oven reaches the chosen temperature, the **PREHEATING** indicator will turn off. For optimum results, allow the oven to fully preheat before adding food.
4. When finished cooking, turn the Mode knob to **OFF**.

Table 3: Air Fry Table

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

The Air Fry Tray is specifically designed to deliver superior performance.

Some Benefits of the Air Fry Tray:

- Tray optimized for oven space and large capacity air frying.
- Fits in the dishwasher for easy clean up.
- Higher yield than countertop models.
- Frees up countertop space.

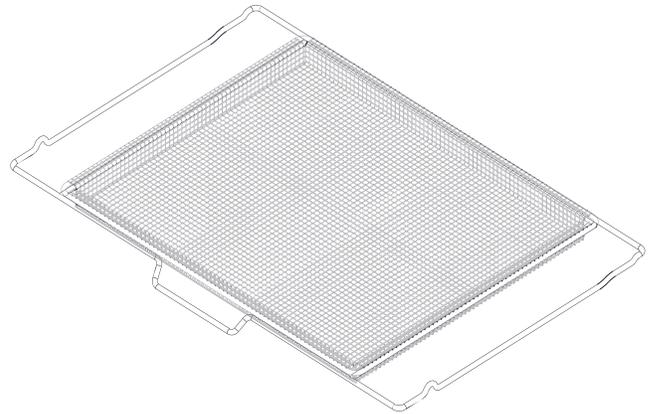


Figure 15: Air Fry Tray

Slow Cook

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

For best results when using Slow Cook:

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

Slow cooking meats may result in the outside of the meat turning dark; this is normal.

To set Slow Cook:

1. Push in and turn the Oven Mode knob to **SLOW COOK**. The temperature display will show **on** and **130** will show in the **SET TEMP** display. The **-** and **+** keys will become active.
2. Use the **-** and **+** keys to adjust the **SET TEMP**. The Temp knob is not active in Slow Cook mode.
3. When finished cooking, turn the Mode knob to **OFF**.

WARNING

Food poisoning hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

Broil

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

WARNING

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

CAUTION

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

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

Note: To purchase the broiler pan, please visit the www.frigidaire.ca.

To set broil:

1. Arrange the oven racks when cool. For optimum browning results, allow the oven to fully preheat before adding food.
2. Push in and turn the Oven Mode knob to **Broil**. The temperature display will show **on**, and the **SET TEMP** indicator will turn on with a setting of **HI**.
3. To change between the **HI** and **Lo** settings, use the **-** and **+** keys that become active.
4. After the oven starts, the **SET TEMP** indicator will turn off. The **PREHEATING** indicator will turn on.
5. When the oven is fully preheated, the **PRE-HEATING** indicator will turn off. For optimum results, allow the oven to fully preheat before adding food.
6. When finished cooking, turn the Modes knob to **OFF**.

32 SETTING OVEN CONTROLS

Important notes:

- Always arrange oven racks when the oven is cool.
- For best results when broiling, use a broil pan with broil pan insert designed to drain the fat from the food and help avoid spatter and reduce smoking.
- When broiling, always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food.

Table 4: Broil recommendations

Food item	Rack Position	Temp	Cook time in minutes		Internal Temperature	Doneness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	6	HI	4:00	4:00	140°F (60°C)	Rare**
Steak 1" thick	6	HI	6:00	4:00	145°F (63°C)	Medium
Steak 1" thick	6	HI	7:00	5:00	160°F (71°C)	Medium-well
Steak 1" thick	6	HI	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Pork Chops 3/4 "thick	6	HI	12:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken - Bone In	6	LO	20:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken Boneless	6	LO	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Fish	6	HI	as directed		170°F (77°C)	Well
Shrimp	6	HI	as directed		170°F (77°C)	Well
Hamburger 1" thick	6	HI	9:00	7:00	145°F (63°C)	Medium
Hamburger 1" thick	6	HI	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.

Convection Bake

Convection Bake uses a fan to circulate the oven's heat uniformly around the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and browning results. Heated air flows around the food from all sides.

Convection bake may be set for any oven temperature between 175°F (79°C) and 550°F (288°C).

Benefits of convection cooking include:

- Multiple rack baking.

Convection baking tips:

- Use Convection Bake for best results when baking cookies and cakes on 2 racks.
- For best results it is recommended to preheat the oven before baking items like cookies, biscuits and breads and move pans to center of the racks.
- If your recipe is not written for convection baking, reduce the oven temperature by 25° or use Convection Convert option.
- No special pans or bakeware required.
- For cookies use the following racks:
- Single rack baking use 3 (glide rack).
- Two rack baking use 2 (flat) and 5 (glide).
- For baking cakes use the following rack positions and place bakeware as shown in Figure 16. In upper rack use position 5 (glide) or 6 (flat).
- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low side to allow heated air to circulate around the food. Food items baked on pans with a dark finish will cook faster.
- Leave oven lights off while baking.

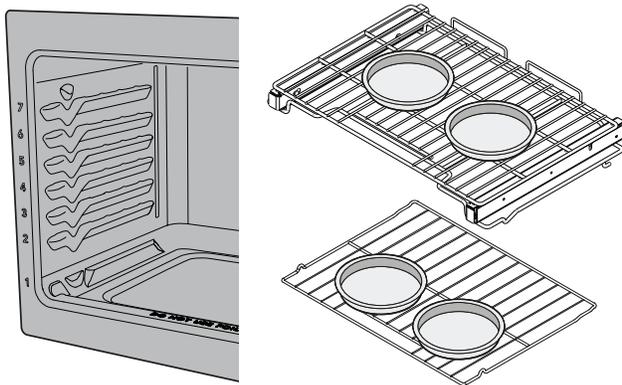


Figure 16: Pan positions for best results when baking cakes on two racks.

To set convection bake:

1. Push in and turn the Oven Mode knob to **CONV BAKE**. The temperature display will show ---.
2. Turn the Oven Temperature knob to the desired cooking temperature. The display will show **PREHEATING** and the current temperature inside the oven.
3. When the oven reaches the chosen temperature, the **PREHEATING** indicator will turn off. For optimum results, allow the oven to fully preheat before adding food.
4. When finished cooking, turn the Mode knob to **OFF**.

34 SETTING OVEN CONTROLS

Convection Roast

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

WARNING

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

CAUTION

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

To set convection roast:

1. Arrange the oven racks when cool.
2. Push in and turn the Oven Mode knob to **CONV ROAST**. The temperature display will show ---.
3. Turn the Oven Temperature knob to the desired cooking temperature. Display will show the target temperature. For optimum browning results, allow the oven to reach the target temperature before adding food.
4. A solid indicator will appear when the oven reaches the target temperature.
5. When finished cooking, turn the Mode knob to **OFF**.

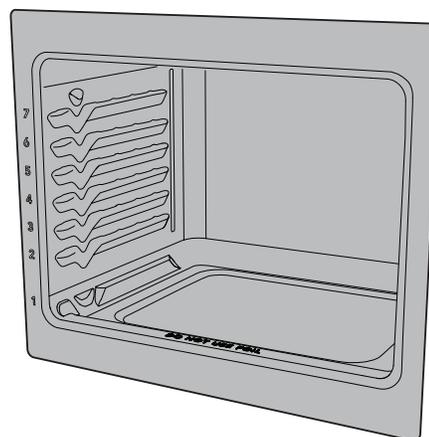


Figure 17: Convection roasting on lower oven racks

Convection Roasting tips:

- Preheating for convection roast is not necessary for most meats and poultry.
- Arrange oven racks so meat and poultry are on the lowest rack of the oven.
- Since convection roast cooks faster, may be able to reduce cook times as much as 25% from the recommended time of your recipe (check the food at this time). Then if needed, increase cook time until the desired doneness is obtained.
- Do not cover foods when dry roasting - covering will prevent the meat from browning properly.
- When cooking meats use the broiler pan and insert. The broiler pan will catch grease spills and the insert helps prevent grease splatters.

Table 5: Convection Roasting recommendations

Meat		Weight	Oven Temp	Internal Temp	Mins per lb
Beef	Standing rib roast*	4 to 6 lb.	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Rib eye roast*	4 to 6 lb.	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Tenderloin roast	2 to 3 lb.	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15-25
Poultry	Turkey whole**	12 to 16 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8-10
	Turkey whole**	16 to 20 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10-15
	Turkey whole**	20 to 24 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12-16
	Chicken	3 to 4 lb.	350°F-375°F (177°C-191°C)*	180°F (82°C)	12-16
Pork	Ham roast, fresh	4 to 6 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40
	Shoulder blade roast	4 to 6 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-30
	Loin	3 to 4 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-25
	Pre-cooked ham	5 to 7 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40

* The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C)** Stuffed turkey requires additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent over browning and drying of the skin.

36 SETTING OVEN CONTROLS

Cooking with Steam

Note: More moisture will be present than during conventional baking or roasting. Moisture could condense on handle or in the door, and depending on the conditions in your kitchen possibly drip onto the floor.

Steam Cooking Tips:

Oven Positioning

- Use glide rack in position 3 in the oven for most steam cooking.
- Lowest position for poultry.

Preparing

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

While in Use

- When using Steam, follow recipe for preheating, cook time and cook temperature.
- Always start with a cold oven.
- Preheating is not necessary when using steam roast.

Cleaning

- With a paper towel lightly soaked in distilled white vinegar, wipe out bottom of oven cavity after the oven is cooled or before each use.
- Use the self clean function to clean heavily soiled areas.
- If residue remains after self clean, pour a thin layer of distilled white vinegar onto the bottom of the oven cavity. Allow to sit for 30 minutes. Wipe out vinegar.

Steam Bake

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

Use glide rack in position 3 for best results for Steam Bake. pans should be pulled to the front of the rack.

To set steam bake:

1. Arrange the oven racks when cool.
2. Push in and turn the Oven Mode knob to **STEAM BAKE**.
3. Turn the Oven Temperature knob to the desired cooking temperature. The display will show **Add H2o**. The **DOOR** indicator will come on.
4. Open the oven and add 2.5 cups of water to the bottom of the oven. The **CLOSE DOOR** indicator will come on.
5. The display will show **PREHEATING** and the current temperature inside the oven. For optimum browning results, allow the oven to fully preheat before adding food.
6. When the oven reaches the chosen temperature, the **PREHEATING** indicator will turn off.
7. When finished cooking, turn the Mode knob to **OFF**.

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

Steam Roast

Steam creates the best conditions for roasting proteins. Meats will be crisp outside and juicy inside.

Steam Roast is recommended for meat or poultry.

To set steam roast:

1. Arrange the oven racks when cool.
2. Push in and turn the Oven Mode knob to **STEAM ROAST**.
3. Turn the Oven Temperature knob to the desired cooking temperature. The display will show **Add H2o**. The **DOOR** indicator will come on.
4. Open the oven and add 2.5 cups of water to the bottom of the oven. The **CLOSE DOOR** indicator will come on.
5. A solid indicator will appear when the oven reaches the chosen temperature. For optimum browning results, allow the oven to reach chosen temperature before adding food.
6. When finished cooking, turn the Mode knob to **OFF**.

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

No Preheat

No Preheat is available for single rack baking with packaged and convenience foods and can be used with regular recipes also. No Preheat may be used with temperatures between 175°F (79°C) and 550°F (288°C). Follow the recipe or package directions for food preparation time and temperature.

During No Preheat function, the oven elements will cycle on and off. The convection fan will turn on and stay on until No Preheat is canceled. Depending on your preference for doneness cooking times may vary. Watch food closely.

CAUTION

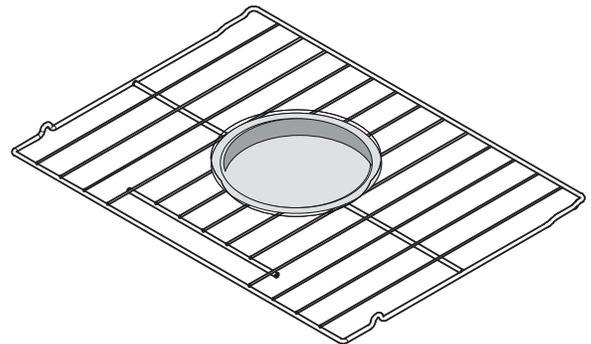
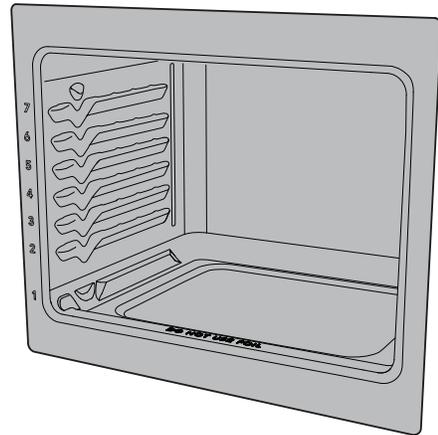
Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Important:

- Always place food on rack position 3.
- Place the food with the pan or bakeware to the center of the oven rack.
- When using No Preheat, use bakeware with low or no sides. This allows the air to circulate around the food evenly.
- Leave oven light off when baking.
- Food that comes in strips, such as fish sticks and chicken tenders, should be placed on the pan with the ends pointing to the sides of the oven. Follow the package directions for food preparation time and temperature.
- Food may need to be removed early and should be checked at minimum recommended cook time.
- No Preheat works best when cooking foods longer than 10 minutes. If directions call for a shorter cooking time, a few extra minutes may be required for optimal cooking results.
- Do not open the oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- Leave oven lights off while cooking.

To set the no preheat temperature:

1. Push in and turn the Oven Mode knob to **NO PREHEAT**. The temperature display will show ---.
2. Turn the Oven Temperature knob to the desired cooking temperature.
3. When finished cooking, turn the Mode knob to **OFF**.



38 SETTING OVEN CONTROLS

Cooking with Food Probe

Use the probe feature for best results when cooking foods such as roasts, hams, or poultry.

The Food Probe works with the following oven modes: Bake, Convection Bake, Air Fry, Convection Roast, and Steam Roast.

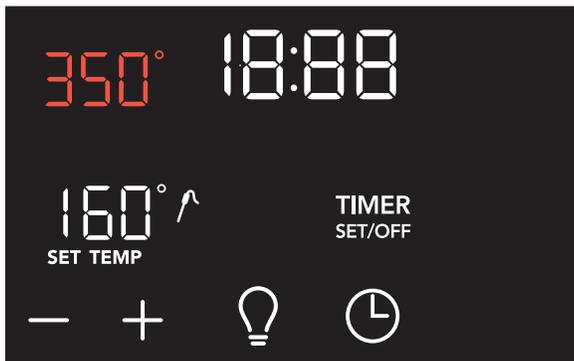
The probe feature, when set correctly, will signal an alert when the internal food temperature reaches the desired set target temperature. The probe settings for how the oven behaves should be set first in the oven menu.

When active, the probe displays the internal food temperature which is visible in the display during the cooking process. This eliminates any guesswork or the need to open the oven door to check the thermometer.

For meats like poultry and roasts, using a probe to check internal temperature is the safest method to ensure properly cooked food.

To set Food Probe:

1. Plug the food probe into the oven receptacle, the Food Probe indicator will come on. 
2. Select a cooking mode on the Mode dial.
3. Select a temperature on the Temp dial.
4. The **SET TEMP** indicator turns on with a default value of 160°F, and the + and - keys come on.
5. Use the + and - keys to set the target internal temperature.



6. After a moment, the display will show the current internal temperature.
7. When the target temperature of the turkey (internal temperature) is reached, the oven will turn off, and the **CHECK FOOD** indicator will come on.

CAUTION

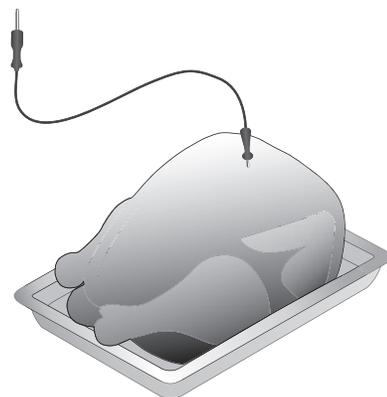
Do not use kitchen utensils to pull on the probe cable or handles. Always insert and remove the probe using the provided handles, as shown in and always use a pot holder to protect hands from possible burns.

Proper placement of probe in food.

Insert the probe so that the probe tip rests inside the center of the thickest part of meat or food. For best results, do not allow the probe temperature sensor to contact bone, fat, gristle, or the cookware.



- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of lowest large muscle or joint.
- For meat loaf or casseroles, insert the probe into center of food.
- When cooking fish, insert meat probe just above the gill.
- For whole poultry or turkey, fully insert the probe sensor into the thickest part of the breast.



NOTE

During cooking, the internal food temperature will display in the screen. The oven temperature will be displayed at the top of the screen. To assure accuracy, do not remove the probe from the food or receptacle until the desired internal temperature is reached.

If the probe is removed from the receptacle only, the probe feature will cancel and the oven will turn off. If the probe is removed from the food only, the probe feature will remain active and may eventually generate a probe too hot message.

To change the target (internal food) temperature or the set oven temperature, use the **+** or **-** to adjust the temperature.

IMPORTANT

Do not store the probe inside the oven. Use only the original probe provided. Connecting any other probe or device could result in damage to the oven control, electronics, and the receptacle.

Before starting self clean, double check that the probe is removed from the oven interior. Defrost frozen foods completely before inserting the probe.

Table 6: USDA recommended minimum internal cooking temperatures

Food Type	Internal Temp.
Ground meat and meat mixtures	
Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F (71°C)
Turkey, Chicken	165°F (74°C)
Fresh beef, veal, lamb	
Medium rare +	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well Done	170°F (77°C)
Chicken and Turkey, whole	165°F (74°C)
Poultry Breasts, Roasts	165°F (74°C)
Poultry Thighs, Wings	165°F (74°C)
Stuffing (cooked alone or in bird)	165°F (74°C)
Ham Fresh (raw)	160°F (71°C)
Ham Pre-cooked (to reheat)	140°F (60°C)
Eggs dishes	160°F (71°C)
Leftovers and Casseroles	165°F (74°C)
<p>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) Visit the USDA Food Safety and Inspection website at www.fsis.usda.gov</p>	

To set a self clean cycle:

1. Push in and turn the Oven Mode knob to **CLEAN MODES**. **CLn** will show in the temperature display, and the **SELECT MODE** indicator will come on.
2. Turn the Oven Temperature knob to **SELF CLEAN**. The timer will become active, and the **-** and **+** keys will become active.
3. Use the **+** and **-** keys to choose a 2, 3, or 4 hour cleaning cycle.
4. The **REMOVE RACKS** indicator will come on. Open the oven and remove the oven racks, and make sure the oven cavity is completely empty. The **CLOSE DOOR** indicator will come on when the door is open.
5. Close the oven door. The lock icon will display, and the oven door will lock closed.
6. The Self Clean cycle will begin, and the timer will count down.
7. The temperature display will show **CLn** during the Self Clean cycle. When the cycle ends, the display will continue to show **Hot**, and the oven will remain locked until the oven cools.

To end the Self Clean cycle at any time, turn the Mode knob to **OFF**. The display will continue to show **Hot**, and the oven will remain locked until the oven cools.

When the self clean cycle has completed:

1. **CLn** message will turn off, and **Hot** will appear in display window. The oven door will remain locked while the oven cools.
2. Once the oven has cooled down (about 1 hour) and **Hot** is no longer displayed, the oven door may be opened.
3. When the oven interior has completely cooled, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

42 SETTING OVEN CONTROLS

Steam Clean

The Steam Clean feature offers a chemical free and time saving method to assist in the routine cleaning of small and light soils. For heavier baked on soils use the Self Clean feature.

CAUTION

Do not add bleach, ammonia, oven cleaner, or any other abrasive household cleaners to the water used for Steam Clean.

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

To set a steam clean cycle:

1. Remove all racks and oven accessories.
2. Scrape or wipe loose debris and grease from the oven bottom.
3. Push in and turn the Oven Mode knob to **CLEAN MODES**. **CLn** will show in the temperature display, and the **SELECT MODE** indicator will come on.
4. Turn the Oven Temperature knob to **STEAM CLEAN**. The display will show **Add H2o**. The **DOOR** indicator will come on.
5. Open the oven door and add 1 cup of water to the bottom of the oven. The **CLOSE DOOR** indicator will come on.



Figure 19: Add 1 cup of water

6. Close the oven door. The Steam Clean cycle will begin, and the timer will count down.
7. When the cycle ends, the display will continue to show **OFF**.

To end the Self Clean cycle at any time, turn the Mode knob to **OFF**.

Delay Start

You can set a delayed start time for the following functions: bake, convection bake, convection roast, no preheat, air fry, steam bake, steam roast, steam clean, and self clean.

The maximum delay time for self clean or steam clean is one hour.

To set a delayed start:

1. Press and hold the light key for 3 seconds to access the Settings menu.
2. Use the **+** and **-** keys on the left to select the delay start function (**dLY**).
3. Use the **+** and **-** keys on the right to specify the delay time.
4. Press and hold the light key for 3 seconds to confirm the delay time.
5. Use the Mode and Temp dials to select the function to start and temperature.
6. The display will show the countdown time until cooking starts.

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



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

This appliance provides special settings for use when observing the Jewish Sabbath/Holidays. Sabbath mode disables all audible tones or visual display changes on the oven control. Bake is the only cooking feature available while in the Sabbath mode. Most oven controls are locked during Sabbath mode.

To start Sabbath Mode, first select Sabbath from the settings menu. Next, select Delay (if desired), and Bake temperature and set. Cooking will begin after any specified delay.

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

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

It is recommended that any oven temperature modification made within an active Sabbath mode press the + or - key.

The temperature will increase or decrease with each press by 5°F or 1°C and the change will be accepted automatically.

WARNING

Food poisoning hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

Important:

- Do not attempt to activate any other oven function except Bake while the Sabbath feature is active. When the Sabbath feature is active, only the + and - keys and OFF will function. ALL OTHER KEYS should not be used once the Sabbath feature is active.
- You may change the oven temperature once baking has started. Use the + and - keys to raise or lower the oven temperature. Each press of an arrow key will raise or lower the temperature by 5°F (1°C).
- Remember that the oven control will no longer provide audible tones or display any further changes when the Sabbath feature is active.
- The oven will shut-off automatically after completing a bake time and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays.

To activate Sabbath Mode:

1. Use the Mode and Temp dials to set the oven for the bake function.
2. Press and hold the Light key for 3 seconds to activate Sabbath Mode. **SAb** shows in the display.

To exit Sabbath Mode, press and hold the Light key for 3 seconds.

44 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.

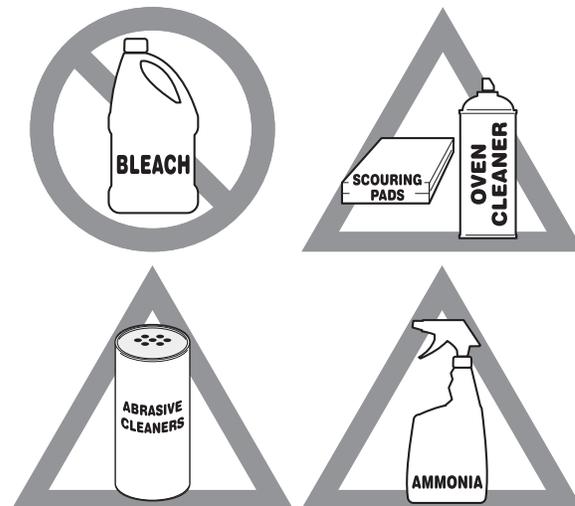


Figure 20: Use cleaners with caution

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Aluminum and vinyl	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth.
Painted and plastic control knobs Painted body parts Painted decorative trims	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth. Glass cleaners may be used, but do not apply directly to surface; spray onto cloth and wipe.
Control panel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they will damage the finish.
Control knobs	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove control knobs: turn to the OFF position, grasp firmly, and pull off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the OFF markings and push the knobs into place.
Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use cleaners containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia.
Smudge Proof™ Stainless Steel Black Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaner, stainless steel cleaner, or cleaner containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. These cleaners may damage the finish.

Surface or Area	Cleaning Recommendation
<p>Porcelain-enameled broiler pan and insert</p> <p>Porcelain door liner</p> <p>Porcelain body parts</p>	<p>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.</p>
<p>Manual clean oven interior</p>	<p>The oven interior is porcelain coated and safe to clean using oven cleaners. Always follow manufacturer's instructions for cleaners. After cleaning, remove any oven cleaner or the porcelain may become damaged during future heating. Do not spray oven cleaner on any electrical controls or switches. Do not spray or allow oven cleaner to build up on the oven temperature sensing probe. Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the appliance.</p>
<p>Self-cleaning oven interior</p>	<p>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 40.</p>
<p>Oven door</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Ceramic cooktop</p>	<p>See "Cooktop Cleaning" on page 46.</p>

46 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.
- Cook foods directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop; they may cause it to crack.

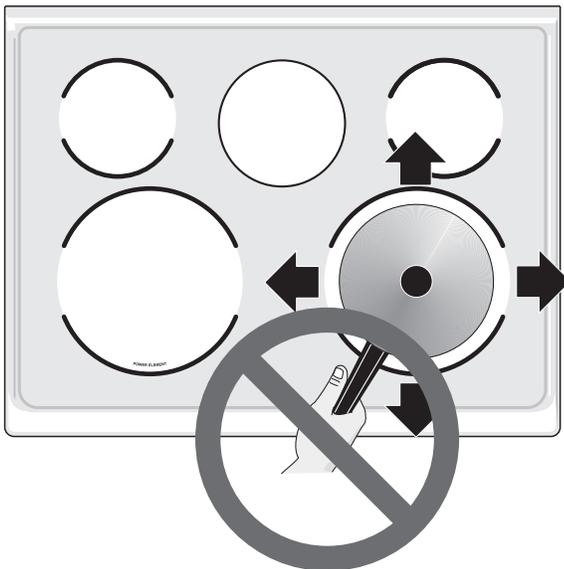


Figure 21: Cooktop care

Cooktop Cleaning



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.



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.

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 held at a 30 degree angle to the surface. Finish cleaning with cooktop cleaning cream.

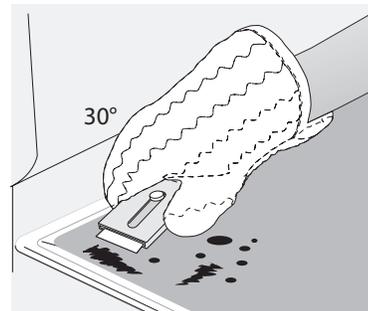


Figure 22: Cooktop cleaning



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.

General Cleaning

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

Follow these cleaning precautions:

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

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



CAUTION

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

Remove all racks and accessories from the oven before cleaning.

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

Cleaning Porcelain Enamel Oven

The oven interior is porcelain on steel, it is safe to clean using oven cleaners.

To remove heavy soil:

1. Allow a dish of ammonia to sit in the oven overnight or for several hours with the oven door closed. Clean softened dirt spots using hot, soapy water. Rinse well with water and a clean cloth.
2. If soil remains, use a nonabrasive scouring pad or a nonabrasive cleaner. If necessary, use an oven cleaner following manufacturer's instructions. Do not mix ammonia with other cleaners.
3. If soil remains, use a nonabrasive scouring pad or a nonabrasive cleaner. If necessary, use an oven cleaner following manufacturer's instructions. Do not mix ammonia with other cleaners.

48 CARE AND CLEANING

Aluminum Foil, Aluminum Utensils, and Oven Liners

! WARNING

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

- Protective liners—Do not use aluminum foil to line the oven bottom. The high heat of the oven can melt these materials to the oven cavity and ruin the oven. These types of materials can also reduce the effectiveness of the air circulation in the oven and produce poor baking results. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.
- Aluminum utensils - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used.
- Oven racks - Do not use aluminum foil to cover the oven racks. Using a liner in the oven restricts the heat and air flow needed to obtain the best possible cooking results for any oven.

Replacing the Oven Light

! CAUTION

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

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

To replace the oven interior light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Remove interior oven light shield by turning a quarter turn counter-clockwise.
3. Replace bulb with a new T-4 type Halogen 40 watt appliance bulb.

📌 NOTE

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

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

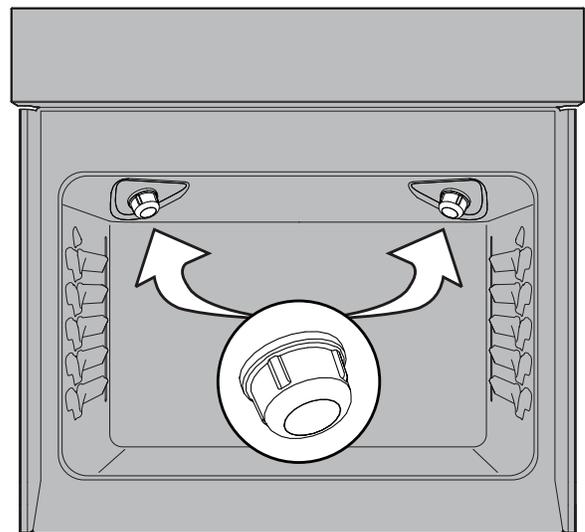


Figure 23: Oven Halogen light

Caring for Your Glide Racks

! CAUTION

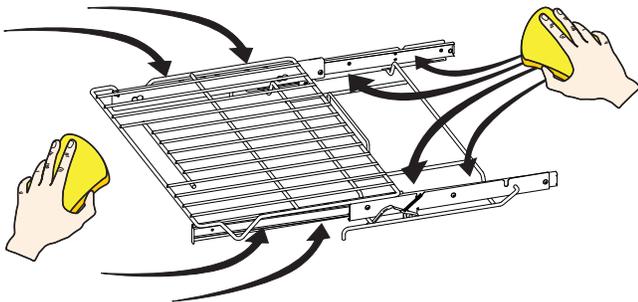
Handle oven racks only when they are cool. After cooking or after the fresh-clean cycle, racks will be very hot and can cause burns.

Important Notes:

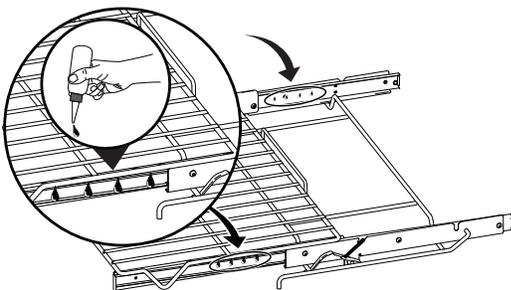
- Remove all oven racks, including ladder racks, before starting a clean cycle.
- Do not use cooking oil, cooking spray, or other oil-based lubrication products on the glide rack extension tracks. Use only the graphite lubrication in this area. To order graphite lubrication, contact your installer, servicer or dealer.
- It is important that the parts of the rack that contact the oven sides always have a light coating of vegetable oil. Apply a thin layer of vegetable oil to the sides of the rack after every fresh-clean cycle and when the rack becomes difficult to reposition in the oven.

To lubricate the glide rack:

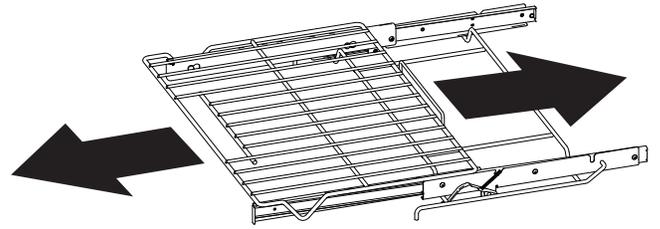
1. Remove the rack from the oven and place the rack on a large flat surface covered with newspaper or scrap cloth. Fully extend the rack.
2. Wipe away debris and crumbs from the glide track using a cloth or sponge.



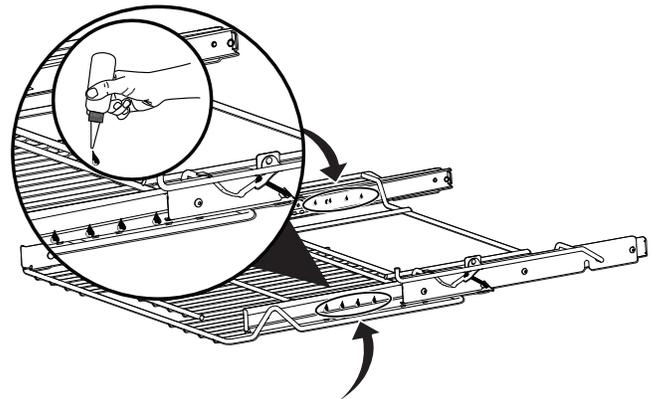
3. Shake graphite lubrication very well before applying. Apply to loading guides, and rotation pin. Repeat on both sides of the glide rack.



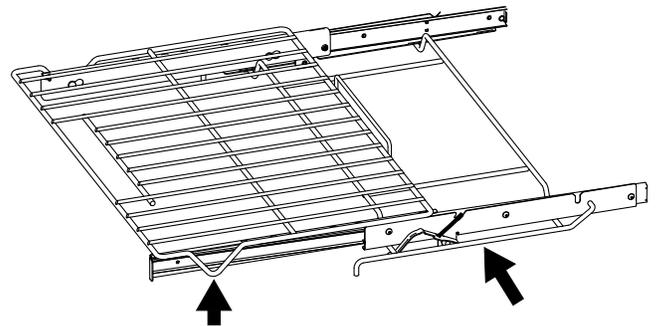
4. Extend and return the glide rack several times along the tracks to distribute the lubrication.



5. Turn the rack upside down and apply graphite lubrication to the insides of the loading guides.



6. Extend and return the glide rack several times along the tracks to distribute the lubrication.
7. Apply a thin layer of cooking oil to the bottom of the "V" and the glide channels. Keeping the frame sides lightly lubricated allows the entire rack to slide easily when changing rack positions.
8. Replace rack in oven right-side up.



50 CARE AND CLEANING

Removing and Replacing the Oven Door

CAUTION

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

IMPORTANT

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

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

To remove the oven door:

1. Open oven door completely, horizontal with floor (Figure 24).
2. Pull up the lock located on each hinge support toward front of the oven until the lock stops. You may have to apply a little upward pressure on the lock to pull it up (Figure 25).
3. Grasp the door by the sides, and close the door until the door frame makes contact with the unlocked hinges (Figure 26).
4. Pull the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the appliance to completely disengage the hinge levers (Figure 27).

To replace the oven door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure 27).
2. Hold the oven door at the same angle as the removal position (Figure 26) Carefully insert the hinge levers into the oven frame until you feel the hinge levers are seated into the hinge notches. The hinge arms must be fully seated into the hinge notches before the oven door can be fully opened.
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (Figure 24).
4. Push the door hinge locks up toward and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (Figure 25).
5. Close the oven door.

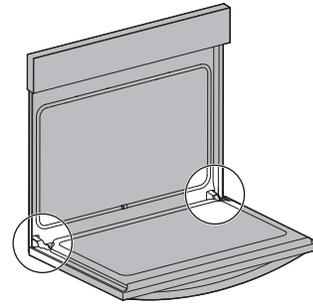


Figure 24: Door hinge location

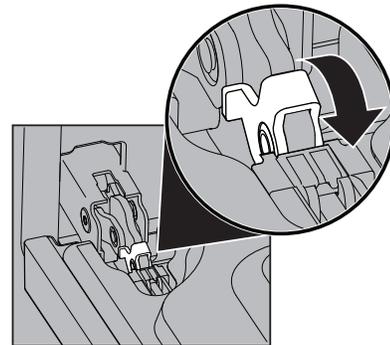


Figure 25: Door hinge lock

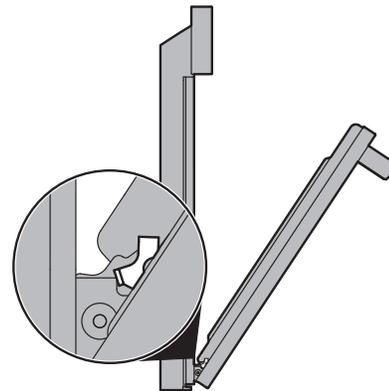


Figure 26: Removal position

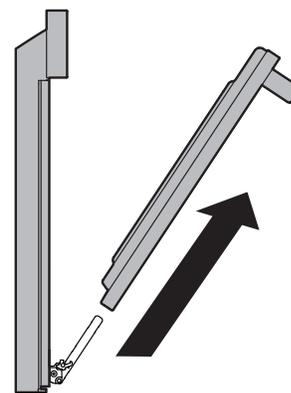


Figure 27: Remove door

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
<p>Cookies and biscuits burn on the bottom.</p> 	<p>Cookies and biscuits put into oven before oven is preheated.</p>	<p>Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven.</p> <p>Choose pan sizes that will permit at least 2" of air space</p>
<p>Cakes too dark on top or bottom</p> 	<p>Cakes put in oven before oven is preheated.</p> <p>Rack position too high or too low.</p> <p>Oven too hot.</p>	<p>Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven.</p> <p>Use proper rack position for baking needs.</p> <p>Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.</p>
<p>Cakes not done in center</p> 	<p>Oven too hot.</p> <p>Incorrect pan size.</p> <p>Pan not centered in oven.</p> <p>Glass cookware slow heat conductor.</p>	<p>Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.</p> <p>Use pan size suggested in recipe.</p> <p>Use proper rack position and place pan so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan.</p> <p>Reduce temperature and increase cook time or use shiny bakeware.</p>
<p>Cakes not level.</p> 	<p>Oven not level.</p> <p>Pan too close to oven wall or rack overcrowded.</p> <p>Pan warped.</p> <p>Oven light left on while baking.</p>	<p>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.</p> <p>Use proper rack position and place pan so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan.</p> <p>Do not use pans that are dented or warped.</p> <p>Do not leave the oven light on while baking.</p>
<p>Foods not done when cooking time is over.</p> 	<p>Oven too cool.</p> <p>Oven overcrowded.</p> <p>Oven door opened too frequently.</p>	<p>Set oven temperature 25°F (13°C) higher than suggested and bake for the recommended time.</p> <p>Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking.</p> <p>Open oven door only after the shortest recommended baking time.</p>

52 BEFORE YOU CALL

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

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

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	
Problem	Cause / Solution
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. Adjust the oven temperature if you feel the oven is too hot or too cool.
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 "Broil" Feature on page 31.
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the instructions on page 32. Meat too close to the broil element. 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 or E code error.	Oven control has detected a fault or error condition. To clear the error, turn oven mode and oven temperature knob to OFF. Once the error code is cleared, try the bake or broil function. If the F or E 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, Turn oven mode and oven temperature knob to OFF.
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 "Set Clock" on page 25. Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See "Oven Control Features" starting on page 25 and review instructions for the desired cooking function in this manual or see "Entire appliance does not operate." in this checklist.
Convection fan does not rotate.	Oven door is open. The convection fan will turn off if the oven door is opened when convection is active. Close the oven door. Convection fans may turn off and on, even in non-convection cooking functions, to preheat and circulate air.

Cooktop Problems	
Problem	Cause / Solution
Surface element is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Surface element does not heat or does not heat evenly.	Be sure the correct surface control knob is turned on for the element needed. Cookware is light weight or warped. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Control for the cooking zone does not work.	Incorrect cookware used. See "Pan Sensing" on page 16. Cookware is the wrong size or incorrectly positioned in the cooking zone. See "Pan Sensing" on page 16. More than one control was pressed at a time. Make sure that when you try to configure the control, nothing is touching another control.
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 46.
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs are cooked onto the surface. When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop Maintenance" on page 46.

54 BEFORE YOU CALL

Self-Clean Problems	
Problem	Cause / Solution
Self clean does not work.	Oven control not set properly. See "Setting Self Clean" on page 41.
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.
Soil not completely removed after self clean.	<p>Self clean was interrupted. Review instructions on "Self Cleaning" on page 40.</p> <p>Excessive spills on oven bottom. Remove excessive spills before starting self clean.</p> <p>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.</p>
The oven control display shows "SPr" and self-clean is not working.	The cooktop should not be used during a self-clean cycle. On some models, turning on any cooktop surface element or burner will cause the clean cycle to cancel. If the clean cycle is canceled, the oven control display will show "SPr" for 5 seconds. The oven door will remain locked until the oven has cooled down below cleaning temperature. If the oven is below cleaning temperature, the user can start another clean cycle immediately. If the oven is in cleaning temperature range, another self-clean cycle can be set once the door unlocks (up to 4 hours).

Other Problems	
Problem	Cause / Solution
Appliance is not level.	<p>Be sure the floor is level, strong, and stable enough to adequately support the range.</p> <p>If the floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.</p> <p>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.</p> <p>Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.</p>
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<p>Cabinets not square or are built in too tightly. Contact the builder or installer to make the appliance accessible.</p> <p>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.</p>
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See "Replacing the Oven Light" on page 48.

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

Exclusions

This warranty does not cover the following:

1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA 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
1-800-374-4432
Electrolux
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

FRIGIDAIRE

Canada
1-800-265-8352
Electrolux Canada Corp
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

FRIGIDAIRE®

welcome home

Our home is your home. Visit us if you need help with any of these things:



owner support



accessories



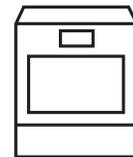
service



registration

(See your registration card for more information.)

Frigidaire.ca
1-800-265-8352



CUISINIÈRE À INDUCTION

utilisation et entretien

Introduction	2	Avant l'utilisation du four	26
Importantes mesures de sécurité.	3	Réglage des commandes du four	30
Recommandations pour la cuisson.	12	Entretien et nettoyage.	50
Avant de régler les commandes de la surface.	16	Avant de faire appel au service après-vente.	57
Réglage des commandes de la surface	22	Garantie	61

2

INTRODUCTION

Bienvenue dans notre famille

Merci d'avoir amené Frigidaire chez vous! Nous considérons que votre achat marque le début d'une longue relation avec nous autres.

Ce manuel est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour une référence rapide. Si quelque chose ne vous semble pas correct, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Des FAQ, des conseils utiles et des vidéos, des produits de nettoyage ainsi que des accessoires de cuisine et domestiques sont disponibles sur www.frigidaire.com.

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

Faisons-le officiel! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Conservez les informations de votre produit ici pour qu'il soit facile à trouver.

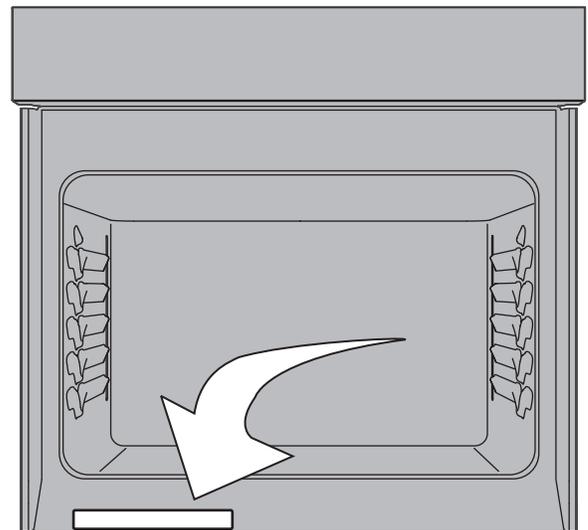
Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

✓ Liste de contrôle d'installation

- Lisez toutes les consignes de sécurité au début de votre manuel d'utilisation et d'entretien.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de votre appareil avant de faire cuire des aliments.
- Vérifiez que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- Essayez l'intérieur de la cavité du four avec un chiffon humide.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- Réglez l'horloge. Voir (page 28) pour les instructions.
- Testez tous les éléments de surface/ brûleurs pour vous assurer ils fonctionnent correctement (Réglage de l'induction zones de cuisson à la page 23).
- Avant de faire cuire des aliments, allumez le four à 177 °C (350 °F) pendant 30 minutes (page 32). Certains bruits et odeurs seront générés lors du premier cycle de cuisson; cela est normal.
- N'oubliez pas d'effectuer l'enregistrement de votre produit!



Emplacement du numéro de série

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

! Ce symbole signale un avertissement concernant la 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 risques de blessures ou de mort.

! AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut 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.

➔ IMPORTANTE

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

📌 REMARQUE

Indique une note brève et informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou à titre de référence.

! AVERTISSEMENT

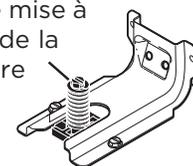


Risque de basculement

- **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.

4

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANTE

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.

Tous les matériaux utilisés dans la construction des armoires, des enceintes et des supports entourant le produit doivent avoir une température supérieure à 200 °F (94 °C).

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

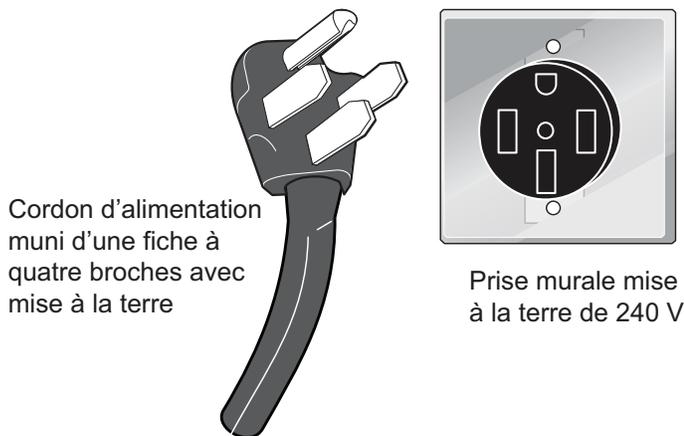
- Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise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

Cet appareil est muni d'une fiche à quatre broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.



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

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.

6

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

- Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayant d'attraper ces objets.
- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.
- Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.
- 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 bloquerez la circulation d'air autour du four et vous vous exposerez 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.
- 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.

 ATTENTION

- 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.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

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.

8

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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.

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 essayez 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 graisseurs présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

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

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

10 IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

ATTENTION

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.

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.

N'utilisez pas de revêtement protecteur pour tapisser le four et n'utilisez pas de nettoyeur pour four commercial à moins qu'il ne soit certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

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

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

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

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

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

Importante: 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."

**AVERTISSEMENT**

Résidents de Californie: pour obtenir des renseignements sur le cancer et les problèmes de reproduction, visitez www.P65Warnings.ca.gov

12 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

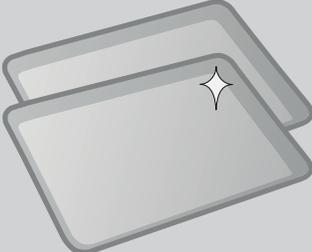
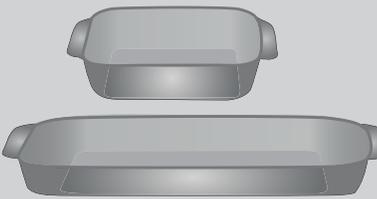
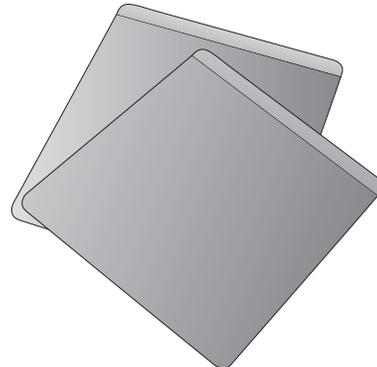
Caractéristiques spéciales

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

Objectif	Fonction
<ul style="list-style-type: none">Des pains et pâtisseries qui montent plus haut avec une croûte croustillante et dorée et un intérieur léger et feuilleté.	<p>Cuisson à la vapeur</p> <p>La cuisson à la vapeur ralentit la formation de la croûte, permettant à votre pâte de se développer plus longtemps avant la formation de la croûte.</p>
<ul style="list-style-type: none">Des viandes moelleuses et tendres avec une peau dorée et croustillante à l'extérieur.	<p>Rôtissage à la vapeur</p> <p>L'humidité du rôtissage à la vapeur empêche les viandes de sécher pendant la cuisson.</p>
<ul style="list-style-type: none">Des ailes de poulet dorées et croustillantes.Des croustilles de légumes croquantes.Un poulet parmesan juteux.Des crevettes tempura parfaitement croustillantes, des samoussas et plus.	<p>Friture à air chaud</p> <p>La convection à air chaud produit des aliments frits croustillants et dorés sans éclaboussures. Pour un chauffage uniforme de tous les côtés et une grande capacité, utilisez le plateau de friture à air chaud (disponible sur Frigidaire.ca).</p>
<ul style="list-style-type: none">Préparez des plats cuisinés sans délai.	<p>Sans préchauffage</p> <p>Préparez vos délices culinaires plus rapidement.</p>
<ul style="list-style-type: none">Produits de boulangerie parfaitement dorésRôtis et braisés cuits uniformément	<p>Cuisson à convection</p> <p>Même vos recettes les plus difficiles se révèlent délicieuses grâce à la chaleur et à la circulation d'air contrôlées avec précision de la Convection avancée.</p>
<ul style="list-style-type: none">Plus besoin de deviner comment obtenir la température parfaite.	<p>Sonde de température</p> <p>Faites cuire vos protéines à la température interne exacte que vous désirez, évitant ainsi une cuisson insuffisante ou excessive.</p>
<ul style="list-style-type: none">Empêchez l'accumulation d'aliments brûlés et renversés dans le fond du four.	<p>Nettoyage à la vapeur d'une heure</p> <p>Gardez votre four à son meilleur, sans produits chimiques ni odeurs, grâce au cycle de nettoyage à la vapeur d'une heure.</p>

Ustensile de cuisson

Le matériel des ustensiles de cuisson affecte la façon dont il transfère la chaleur uniformément et rapidement de la casserole aux aliments.

Matériel	Attributs	Recommandation
<p>Ustensile de cuisson en métal brillant</p> 	<p>Les ustensiles de cuisson brillants, en aluminium et non revêtus offrent le chauffage le plus uniforme. Ils conviennent à tous les produits de boulangerie.</p>	<p>Les températures et durées de cuisson recommandées sont basées sur des ustensiles de cuisson en métal brillant.</p>
<p>Ustensiles de cuisson en métal foncé</p> 	<p>Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson foncés deviennent plus chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants.</p>	<p>Réduisez la température de cuisson de 13-14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés.</p>
<p>Ustensile de cuisson en verre</p> 	<p>Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson en verre deviennent plus chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants.</p> <p>Le verre est pratique, car le même plat de cuisson peut être utilisé pour la cuisson, le service et la conservation des aliments.</p>	<p>Réduisez la température de cuisson de 13-14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre.</p>
<p>Ustensile de cuisson isolé</p> 	<p>Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson en verre deviennent moins chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants.</p> <p>Les ustensiles de cuisson isolés sont conçus pour la cuisson dans des fours à gaz.</p>	<p>Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson isolés, le temps de cuisson de la recette peut être plus long que d'habitude.</p>

14 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

Conditions de cuisson

Les conditions dans votre cuisine peuvent affecter les performances de votre appareil lors de la cuisson des aliments.

Condition	Attributs	Recommandation
Vieux ustensiles de cuisson	À mesure que les ustensiles de cuisson vieillissent et se décolorent, les temps de cuisson peuvent devoir être légèrement réduits.	Si les aliments sont trop foncés ou trop cuits, utilisez le temps de cuisson minimum indiqué dans la recette ou sur l'emballage. Si les aliments sont trop pâles ou insuffisamment cuits, utilisez le temps de cuisson moyen ou maximum indiqué dans la recette ou sur l'emballage.
Haute altitude	L'air est plus sec et la pression d'air est plus faible. L'eau bout à une température plus basse et les liquides s'évaporent plus rapidement. Les aliments peuvent nécessiter plus de temps pour cuire. Les pâtes peuvent fermenter plus rapidement.	Ajustez la température de cuisson, le temps de cuisson ou les recettes au besoin. Augmentez la quantité de liquide dans les recettes de pâtisserie. Augmentez le temps de cuisson sur la table de cuisson. Couvrez les plats pour réduire l'évaporation. Augmentez le temps de cuisson ou la température du four. Réduisez la quantité de bicarbonate de soude ou de levure chimique dans la recette. Réduisez le temps de levée ou pétrissez la pâte et laissez-la lever deux fois.

Résultats de la cuisson

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

Résultat	Recommandation
Les aliments sont trop pâles	Utilisez le temps de cuisson moyen ou maximum recommandé sur l'emballage ou la recette.
Les aliments sont trop foncés	Utilisez le temps de cuisson minimum recommandé sur l'emballage ou la recette.

Conseils de cuisson

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

Situation	Recommandation
Cuisson	
Positionnement de la grille	Suivez les instructions du mode de four particulier en commençant avec « Réglage des commandes du four » à la page 30.
Préchauffage	Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Insérez les aliments immédiatement après le signal sonore.
Vérifiez les aliments	Utilisez la fenêtre et la lampe du four pour vérifier les aliments. Ouvrir la porte peut réduire les performances de cuisson.
Cuisson ou cuisson à convection	La cuisson à convection est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, consultez « Cuisson à convection » à la page 37.
Cuisson à la vapeur	Pour obtenir des instructions ou des conseils sur la Cuisson à la vapeur ou pour voir ses avantages, consultez « Cuisson à la vapeur » à la page 40.
Emplacement des aliments	Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.

Matériel	Recommandation
Cuisson au grill/Rôtissage	
Lèche-frite	Pour des résultats de cuisson au grill optimaux, utilisez une lèche-frite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée. La lèche-frite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.
Cuisson à convection	
Attributs de la cuisson par convection	<p>La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four et autour des aliments. Elle fait dorer les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four.</p> <p>La convection permet de gagner du temps lors de l'utilisation de plusieurs grilles ou de la cuisson de plusieurs aliments à la fois.</p>
Cuisson à convection	<p>Réduisez la température de cuisson dans la recette de 13-14 °C (25 °F), sauf si la recette est conçue pour la cuisson à convection.</p> <p>Préchauffez le four pour obtenir de meilleurs résultats.</p>
Rôtissage à convection	<p>Le rôtissage à convection est optimal pour les viandes et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et des volailles.</p> <p>Il n'est pas recommandé de réduire la température de cuisson pour le rôtissage à convection. Suivez attentivement les recommandations de température et de durée de votre recette. Ajustez le temps de cuisson si la recette ne spécifie pas de temps de rôtissage à convection.</p> <p>Puisque le rôtissage à convection cuit plus rapidement, le temps de cuisson peut être réduit de 25 % à 40 % selon le type d'aliment. Vous pouvez réduire le temps de cuisson de la recette de 25 % et vérifier les aliments. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.</p> <p>Utilisez la sonde thermique de votre appareil. Des sondes thermiques sont également disponibles dans la plupart des épiceries et des boutiques d'articles ménagers.</p> <p>Disposez les grilles du four de manière à ce que les grandes pièces de viande et de volaille soient sur la grille la plus basse du four.</p> <p>Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.</p> <p>Lorsque vous cuisez de la viande, utilisez la lèche-frite et la grille ou une grille de rôtissage. La lèche-frite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.</p>

Comment fonctionne l'induction?

La plupart des appareils de cuisson utilisent une chaleur radiante qui doit traverser l'ustensile de cuisson pour chauffer les aliments. L'induction est un processus qui induit de la chaleur par une réaction énergétique. Lorsque chaque zone de cuisson est activée, le courant passe à travers une bobine sous la table de cuisson. La bobine alimentée crée un champ électromagnétique. Le champ électromagnétique réagit avec les ustensiles de cuisson compatibles, créant de la chaleur dans les ustensiles eux-mêmes. Le niveau de puissance contrôle le niveau de chauffage, fournissant ainsi des résultats précis.

Avantages de l'induction

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

Une cuisine plus propre : Parce que l'induction fonctionne en chauffant l'ustensile de cuisson et non la table de cuisson, les liquides ne cuisent pas et ne collent pas à la surface.

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 classique. La seule chaleur radiante produite par induction provient de l'ustensile de cuisson lui-même. La cuisine reste également plus froide.

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.

Efficacité énergétique : Parce que l'induction crée de la chaleur directement dans la casserole, elle utilise moins d'électricité qu'une table de cuisson conventionnelle.

Avant d'utiliser votre table de cuisson

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.

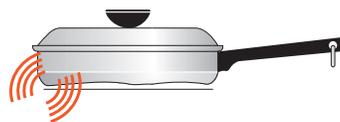
ATTENTION

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.

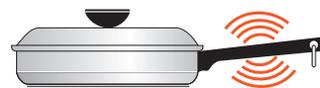
Sons

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.



Figure 1: Sons émis lors de la cuisson par induction

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. Il est également possible que vous entendiez le son du ventilateur qui refroidit les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur de la table de cuisson.

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 la section « Avant de faire appel au service après-vente » de ce guide d'utilisation et d'entretien.

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, comme il est illustré à la Figure 2.

Vérifiez que le fond des ustensiles de cuisson est bien plat en y faisant tourner une règle (voir la Figure 2). Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (voir la Figure 2).



Figure 2: Vérification de l'ustensile

Types de matériau des ustensiles

Le matériel 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. 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 (consultez « Figure 4 : Test de l'aimant ») 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 pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en émail vitrifié.

Pour vérifier qu'un ustensile de cuisson fonctionnera sur votre table de cuisson à induction, essayez d'y faire coller un aimant. Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, l'ustensile de cuisson peut être utilisé 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.

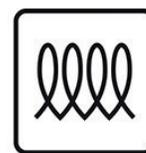


Figure 3: Symbole de la compatibilité à la cuisson à induction

18 AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE LA SURFACE

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 la Figure 4).

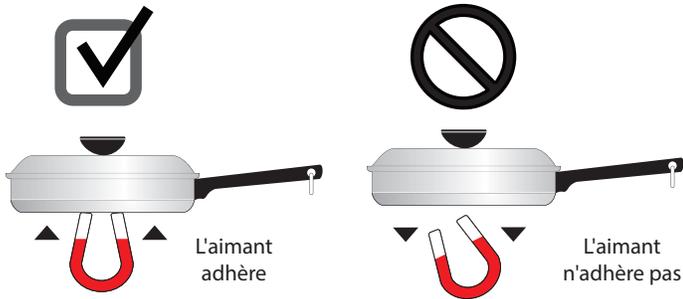


Figure 4: Test de l'aimant

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.

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.

NE PLACEZ PAS d'ustensiles de cuisson chauds sur le panneau de commande. La chaleur peut endommager les composants électroniques.

Détecteur d'ustensile

Lorsque la table de cuisson est allumée, les zones de cuisson détectent automatiquement si des ustensiles de cuisine sont placés sur la zone. La commande de cette zone s'allumera, ce qui permettra de savoir facilement quelle section de la commande utiliser pour cette zone de cuisson.

La Figure 5 indique les conditions qui peuvent empêcher la détection de l'ustensile.

Si vous retirez un ustensile d'une zone de cuisson active, la zone s'éteindra après 30 secondes.

Si la table de cuisson ne détecte pas d'ustensiles de cuisson dans aucune zone pendant 30 secondes, la table de cuisson s'éteindra.

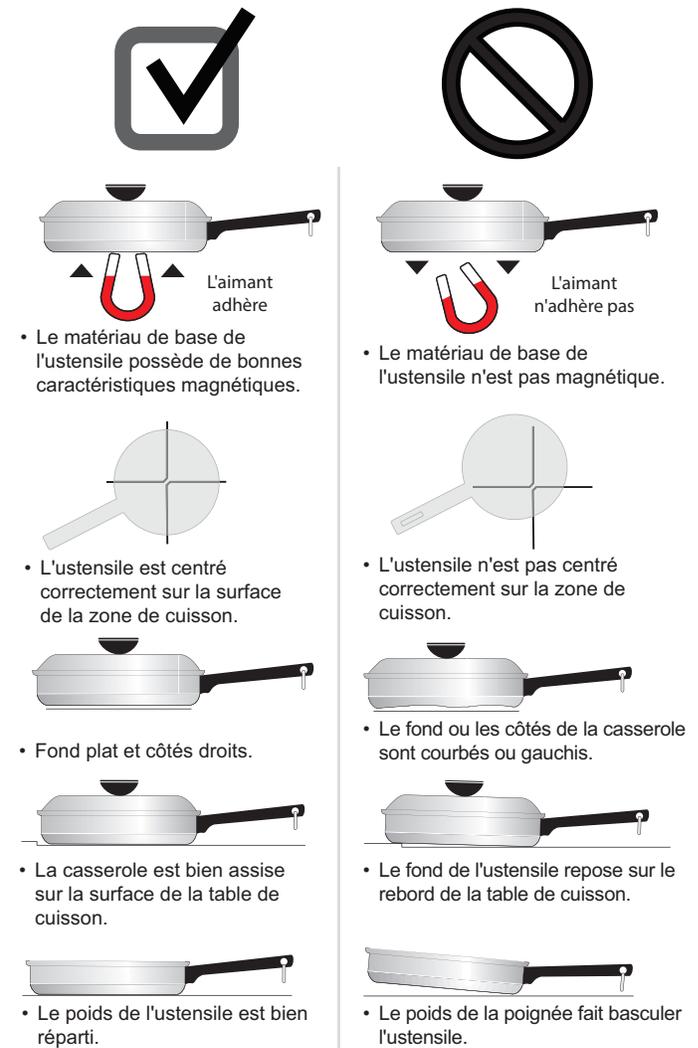


Figure 5: Détection de l'état de l'ustensile

Dimensions minimales et maximales de l'ustensile

Les cercles incrustés dans la surface de la table de cuisson vous indiquent les dimensions minimales et maximales de l'ustensile à utiliser dans chacune des zones de cuisson. Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.

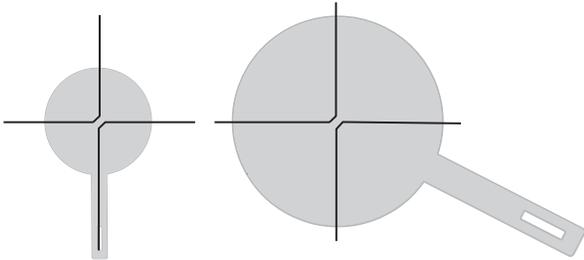


Figure 6: Taille min/max de l'ustensile

Les ustensiles de cuisson trop petits pour une zone peuvent ne pas activer le capteur de détection des ustensiles de cuisine. Les ustensiles de cuisson beaucoup plus grands qu'une zone continueront de cuire, mais peuvent être plus lents et la chaleur peut être inégale. Si votre ustensile de cuisson ne correspond pas parfaitement, il est préférable d'utiliser une zone un peu plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson.

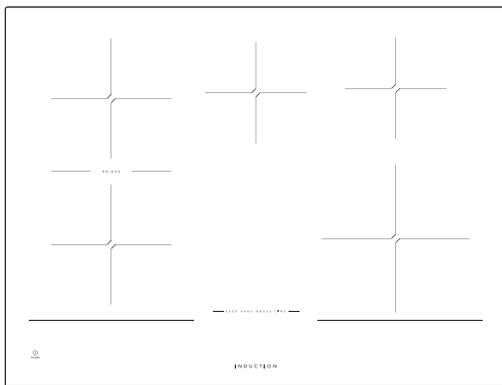


Figure 7: Tailles de zone de cuisson

Message de surface chaude

Une fois la zone de cuisson éteinte, la table de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Le message H reste affiché jusqu'à ce que la table de cuisson se soit refroidie.

HOT SURFACE

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 rayonnante 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.

Déplacer des ustensiles de cuisine sur une table de cuisson lisse

Il est préférable de soulever les ustensiles de cuisine avant de les déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique. Les ustensiles de cuisine dont le fond est rugueux ou sale peuvent marquer et rayer la surface en vitrocéramique. Commencez toujours avec des ustensiles de cuisine propres.

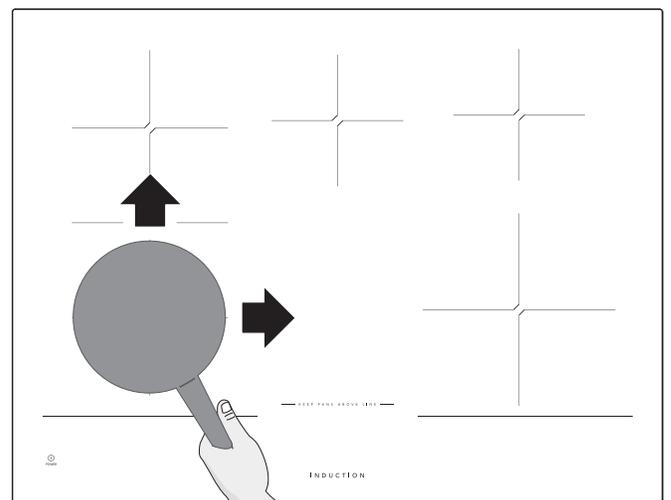


Figure 9: Déplacez les ustensiles de cuisine avec précaution sur la table de cuisson

20 AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE LA SURFACE

Gestion de l'alimentation

Votre table de cuisson à induction est munie de 2 ou 3 générateurs et de 5 zones de cuisson, selon le modèle. Un générateur peut alimenter 1 ou 2 zones de cuisson. Si vous utilisez simultanément deux zones de cuisson au niveau de puissance le plus élevé à partir du même générateur, la table de cuisson devra partager sa puissance pour alimenter les deux zones de cuisson.

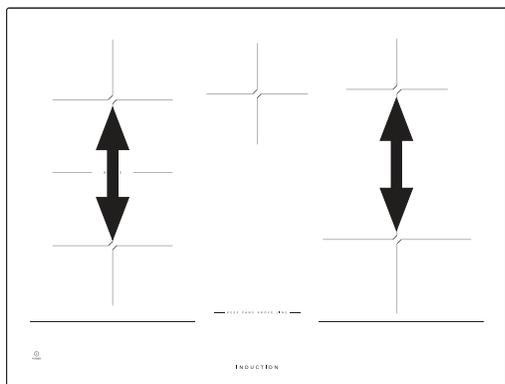


Figure 10: Gestion de l'alimentation

Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, commencez la cuisson sur une seule zone de cuisson. Une fois que le premier ustensile a atteint la température de cuisson, démarrez la cuisson sur la deuxième zone de cuisson..

Verrouillage et déverrouillage de la table de cuisson

La fonction de verrouillage désactive la plupart des commandes de la table de cuisson pour éviter que les zones de cuisson ne soient modifiées par accident.



Figure 11: Touche de verrouillage

Pour activer les fonctions de verrouillage de la table de cuisson:

1. Appuyez sur la touche **Lock** (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Une fois les commandes verrouillées, l'icône **LOCK** apparaîtra.

Pour annuler la fonction de verrouillage de la table de cuisson:

1. Appuyez sur la touche **Lock** (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Une fois les commandes déverrouillées, l'icône **LOCK** disparaîtra.

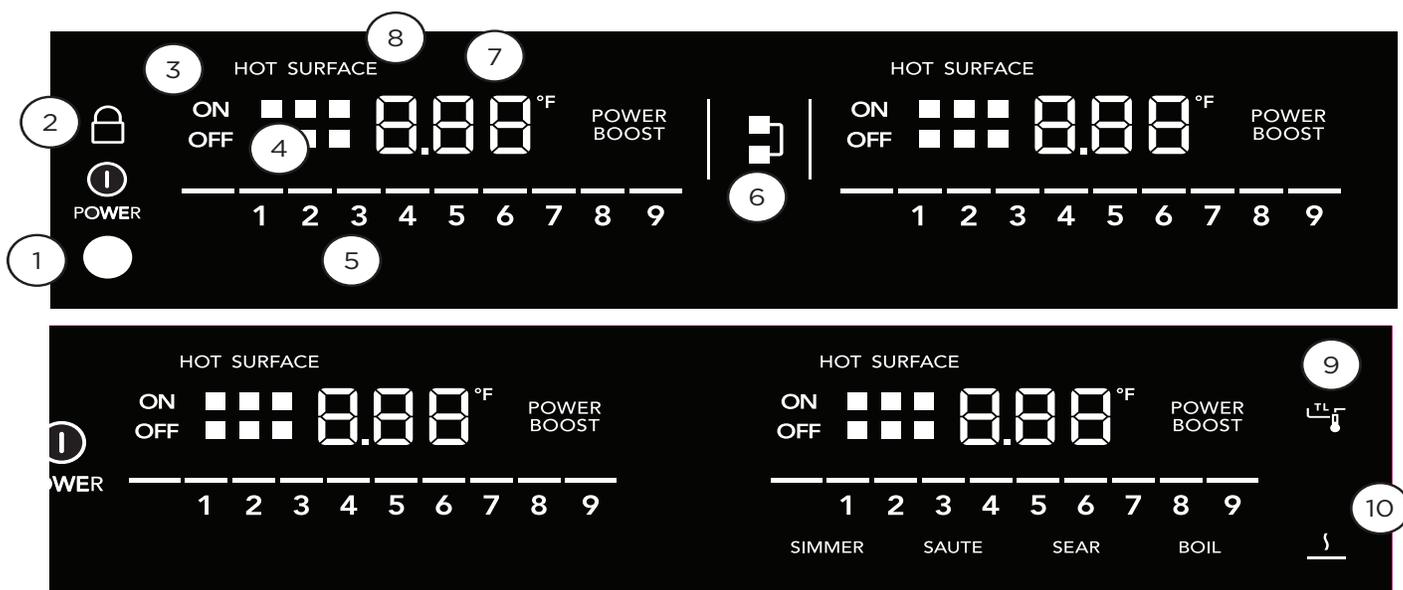
Mise en conserve à la maison

S'assurer de lire et de respecter l'ensemble des points suivants lors de la mise en conserve domestique avec votre appareil ménager. Vérifier auprès du site Web du ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) et s'assurer de lire toutes les informations dont ils disposent et suivre leurs recommandations pour la mise en conserve à la maison.

- Utiliser uniquement une marmite de mise en conserve à fond complètement plat et sans crêtes qui rayonnent à partir du centre. Un fond plat répartit la chaleur de façon plus uniforme. Vérifier le fond de la marmite avec une équerre.
 - Veiller à ce que le diamètre de la marmite de mise en conserve ne dépasse pas la largeur de la grille de plus de 25 mm (1 po).
 - Il est conseillé d'utiliser une marmite de mise en conserve de plus petit diamètre sur un serpentin électrique et sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique; veiller à bien centrer la marmite sur la grille du brûleur.
 - Commencer par de l'eau chaude du robinet pour porter rapidement l'eau à ébullition.
 - Utiliser d'abord le réglage le plus élevé pour porter l'eau à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, baisser le feu à son réglage le plus bas possible pour maintenir l'ébullition.
 - Cuisiner uniquement des recettes éprouvées et suivre soigneusement les instructions. Les dernières informations sur la mise en conserve sont disponibles auprès du Cooperative Agricultural Extension Service américain ou chez le fabricant des pots de conserve.
 - Il est préférable de mettre de petites quantités en conserve et de garder la charge réduite.
 - Éviter de laisser le bac à eau ou l'autoclave de mise en conserve sur une chaleur intense pendant une période prolongée.
-

22 RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE

Cooktop Controls



- 1. Power (puissance) :** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
- 2. Lock (verrouillage) :** Permet de verrouiller les commandes de la table de cuisson pour éviter une activation accidentelle des zones de cuisson. (see page 20).
- 3. Bouton d'alimentation des zones de cuisson :** Les commandes rectangulaires (4 ou 5 selon le modèle) indiquent les zones de cuisson. Le cercle indique quelle zone de cuisson la commande active.
- 4. Indicateur de zone :** la case correspondant à la zone de cuisson s'allume lorsque la zone de cuisson est allumée et qu'un ustensile de cuisson est présent.
- 5. Réglage/Indicateur de niveau de puissance :** Affiche 1-9 ou P pour indiquer le niveau de puissance sélectionné de la zone de cuisson.
- 6. Cuisson en pont :** Les deux zones de cuisson de gauche ont la fonction de Bridge (cuisson en pont). L'indicateur de pont est disponible sur la zone avant gauche si les deux zones de cuisson de gauche détectent des ustensiles de cuisson. La fonction de pont permet aux deux zones de cuisson de gauche de fonctionner ensemble pour chauffer une longue casserole et être utilisées comme une plaque chauffante.
- 7. Voyant de minuterie :** Affiche le temps restant de la minuterie.
- 8. Indicateur de surface chaude :** S'affiche lorsque l'une des zones de cuisson du même côté est chaude.
- 9. Temp Lock :** La zone de cuisson avant gauche a la fonction Temp Lock. Le verrouillage de la température ajuste la puissance de la zone de cuisson pour maintenir la température lorsque des aliments froids sont ajoutés à la casserole.
- 10. Maintien au chaud :** Règle toutes les zones de cuisson actives sur le réglage le plus bas pour garder les aliments au chaud.

Réglage des zones de cuisson à induction

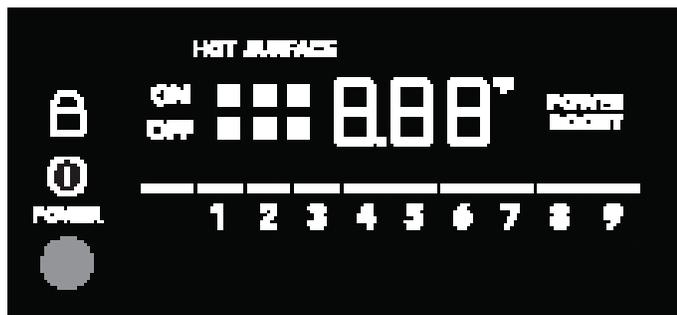


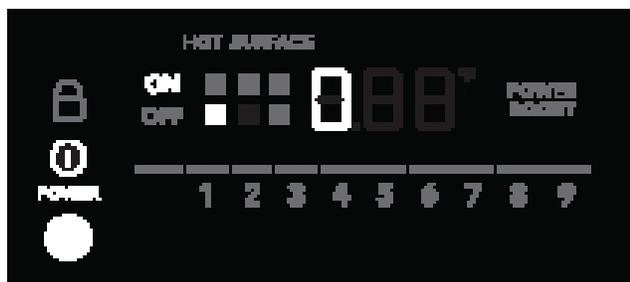
Figure 12: Commande d'une zone de cuisson à induction

Pour faire fonctionner une zone de cuisson à induction : Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche **Puissance**.

1. Placez des ustensiles de cuisine de taille correcte sur la zone de cuisson avant gauche. La zone deviendra active et l'indicateur OFF s'allumera.



2. Appuyez sur la touche ON-OFF pour la zone de cuisson avant gauche. L'indicateur de niveau de puissance pour la zone de cuisson montrera «0».



3. Appuyez sur 4 sur la barre de sélection du niveau de puissance. L'indicateur de niveau de puissance affichera 4.



4. Une fois la cuisson terminée, éteignez la zone de cuisson à induction en appuyant sur sa touche ON-OFF ou la touche d'alimentation avant de retirer les ustensiles de cuisine. Si toutes les zones sont éteintes, la table de cuisson s'éteint automatiquement en 30 secondes.

À tout moment, vous pouvez modifier le paramètre d'une zone de cuisson active en définissant le numéro sur le nouveau paramètre.

Pour activer le boost de puissance, appuyez sur l'indicateur de boost de puissance.



➔ IMPORTANT

Ne laissez pas d'ustensiles de cuisson vides sur une zone de cuisson en fonctionnement. Les ustensiles de cuisson chauffent très rapidement et peuvent être endommagés ou déformés s'ils sont laissés vides sur la zone de cuisson.

📌 REMARQUE

Une zone de cuisson ne s'activera pas si les ustensiles de cuisson appropriés ne sont pas en place.

Si la table de cuisson ne détecte pas les ustensiles de cuisson dans les 30 secondes, elle s'éteindra.

24 RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE

Réglages recommandés des zones de cuisson à induction

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.

Les réglages suggérés dans le Tableau 1 ci-dessous correspondent aux réglages pour une cuisson effectuée à l'aide de casseroles en acier inoxydable de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier selon le type de casserole.

Recommandations de cuisson pour les appareils à induction Electrolux

	Plage de température	Niveau de puissance	Description
Maintien au chaud - 63 à 71 °C (145 à 160 °F) Mijotage - 85 à 93 °C (185 à 200 °F)	Bas	1	Maintient les aliments au chaud
	Moyen-bas	2 à 4	Permet de poursuivre la cuisson, de pocher, de cuire en ragoût
	Moyen	5 à 6	Sert à maintenir une ébullition lente, à épaissir les sauces, à cuire à la vapeur et à cuire
	Moyen-élevé	7 à 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 cuire à la poêle et de rôtir
	Ébullition rapide	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

Table 1: Réglages recommandés des zones de cuisson à induction

REMARQUE :

- La dimension et le type d'ustensiles de cuisson utilisés ainsi que la quantité et le type des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.
- La table de cuisson reste en mode de réglage ébullition rapide jusqu'à 10 minutes. Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, la zone de cuisson passe automatiquement au réglage élevé (9).
- Le message de surface chaude (Hot [chaud]) s'affichera dans le voyant de réglage lorsque de la chaleur est détectée dans une zone de cuisson désactivée. Ce message demeurera affiché jusqu'à ce que la surface de la zone de cuisson ait suffisamment refroidi.

Fonction de pont (Bridge)

La fonction de pont vous permet d'utiliser un ustensile de cuisson extra long tel qu'une plaque chauffante sur le côté gauche de votre table de cuisson.

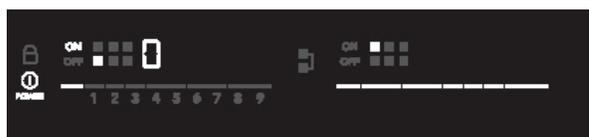


Si l'une des zones de cuisson de gauche est active et que des ustensiles de cuisson sont détectés dans les deux zones de gauche, la fonction de pont devient disponible.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche d'alimentation.



2. Placer les ustensiles de cuisine de taille correcte à l'avant à gauche et à l'arrière gauche des zones de cuisson. La zone deviendra active.



3. Appuyez sur la touche **ON-OFF** pour la zone de cuisson avant gauche. L'indicateur de niveau de puissance pour la zone de cuisson montrera «0».
4. Touchez le contrôle du pont pour activer la fonction de pont. Les indicateurs LED à côté de la commande deviendront rouge, et le réglage de la zone de cuisinier pour les deux zones pontées deviendra liée.
5. Appuyez sur **4** sur la barre de sélection du niveau de



puissance. Le niveau de puissance des deux zones sera fixé à 4.

À tout moment, vous pouvez modifier le paramètre



des zones de cuisson pontées en appuyant sur le numéro du nouveau paramètre sur le contrôle actif. Pour désactiver la fonction de pont, appuyez sur la commande du pont ou désactivez l'une des zones de cuisson pontées en appuyant sur sa touche de marche.

Fonction de verrouillage de température (TempLock)

Le verrouillage de la température utilise un capteur de température pour maintenir une température cohérente lors de la cuisson.

Lorsque la pâte fraîche, le liquide ou la nourriture est ajoutée à une casserole chaude, la casserole se refroidit un peu.

Le verrouillage de la température détecte ce changement et utilisera une puissance supplémentaire pour maintenir le réglage de la température souhaité. La fonctionnalité vous permet également de savoir quand vos ustensiles de cuisine sont préchauffés, donc faire des crêpes ou faire sauter des aliments frais a de meilleurs résultats.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche d'alimentation.



2. Placer les ustensiles de cuisine de taille correcte sur la zone de cuisson à droit avant. La zone deviendra active et l'indicateur OFF s'allumera.



3. Appuyez sur la touche **ON-OFF** pour la zone de cuisson avant gauche. L'indicateur de niveau de puissance pour la zone de cuisson montrera «0».



4. Appuyez sur la touche de **TempLock** (verrouillage de la température).
5. Appuyez sur **4** sur la barre de sélection du niveau de puissance. L'indicateur de niveau de puissance affichera 4 et clignotera jusqu'à ce que la température cible soit atteinte, puis tiendra stable.

Remarque: Si vous modifiez le niveau de puissance de la zone de cuisson, l'indicateur de niveau de puissance clignote jusqu'à ce que la nouvelle température cible soit atteinte.

Vous pouvez définir les boutons prédéfinis pour définir le verrouillage de température à certaines fins.

- **Simmer** définit la zone sur 1
- **Sauté** définit la zone à 4
- **Sear** définit la zone à 6
- **Boil** (Faire bouillir) définit la zone sur 9



26 AVANT L'UTILISATION DU FOUR

➔ IMPORTANT

Votre four encastré Frigidaire possède de nombreuses fonctionnalités vous permettant de personnaliser le fonctionnement de votre four.

Prenez le temps de lire cette section pour obtenir des informations de sécurité importantes et vous familiariser avec les nombreux réglages d'options de menu à partir de la page 28.

Emplacement de l'évent du four

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

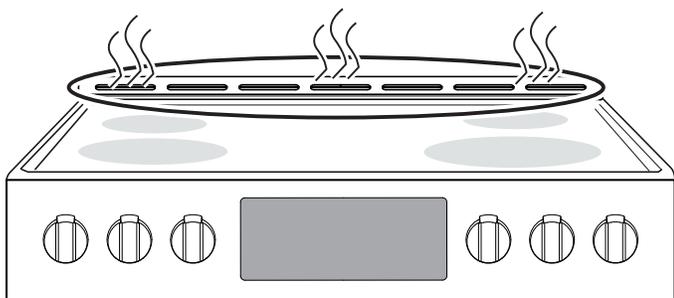


Figure 13: Événement du four

! AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Les températures d'autonettoyage sont assez élevées pour faire fondre du papier d'aluminium.

! ATTENTION

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

Enlevez toutes les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles de four demeurent à l'intérieur pendant un cycle d'autonettoyage, la capacité de glissement des grilles peut être affectée et toutes les grilles perdront leur fini lustré.

Pour éviter d'éventuels dommages au four, ne tentez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement dans la cavité du four.

Types de grilles de four

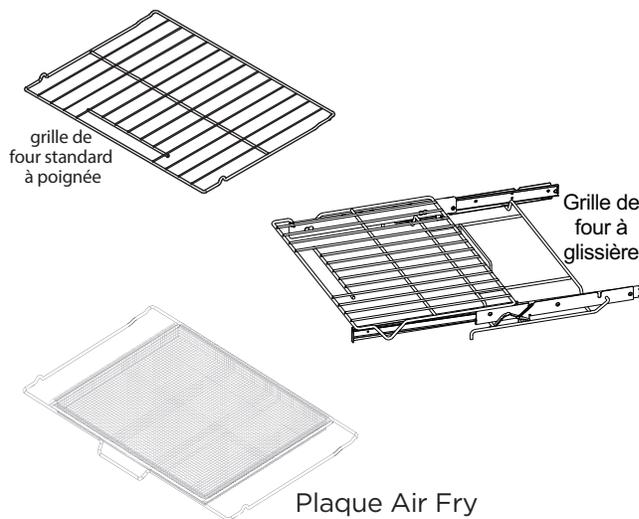


Figure 14: Types de grille de four

- **Les grilles de four plates** peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four et être utilisées pour la majorité de vos cuissons.
- La **grille à glissière** entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille dispose de glissières qui permettent de la sortir du four sans avoir à la glisser sur les parois du four. Consultez les instructions de la grille à glissière à la page suivante.
- La **plaque Air Fry** permet de chauffer uniformément tous les côtés sans avoir à retourner les aliments.

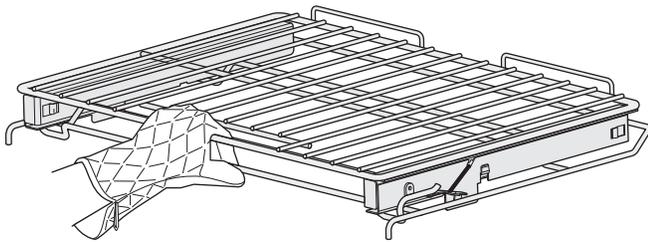
➔ IMPORTANT

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole ni aucune autre partie du four. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Les températures d'autonettoyage sont assez élevées pour faire fondre du papier d'aluminium.

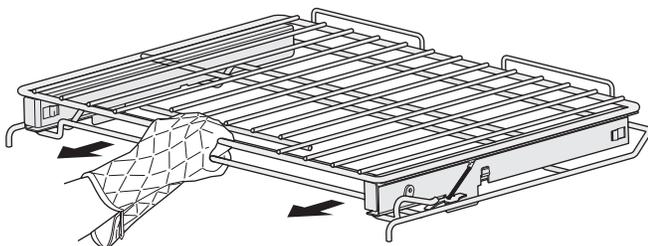
Retrait et remise en place de la grille à glissière

La grille à glissière entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille dispose de glissières qui permettent de la sortir du four sans avoir à la glisser sur les parois du four.

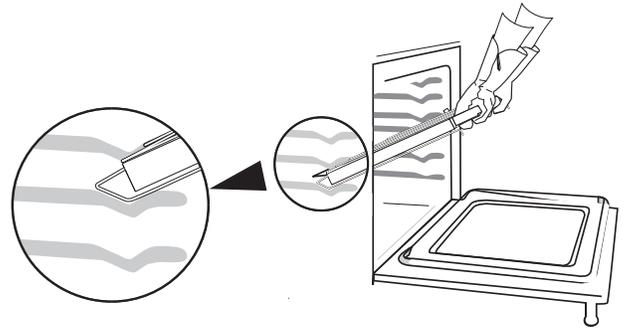
Pour la retirer - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Avec une main, passez à travers l'ouverture de la poignée et saisissez les barres supérieures et inférieures de la grille à glissière.



Tout en tenant les deux sections, tirez la grille à glissière hors du four jusqu'à la position d'arrêt.



Avec les deux mains, soulevez légèrement l'avant de la grille et continuez de tirer cette dernière vers l'extérieur du four. Assurez-vous de saisir les parties supérieures et inférieures de la grille lorsque vous la sortez du four ou que vous la manipulez.



Ces parties de la grille se déplacent indépendamment l'une de l'autre et sont difficiles à manipuler, à moins qu'elles ne soient tenues ensemble.

Pour la remettre en place - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Saisissez les parties supérieures et inférieures de la grille à glissière. Soulevez la grille et placez-la de niveau entre les parois de la cavité du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement vers le haut et faites-la glisser complètement en place.

Pour éviter d'éventuels dommages au four, ne tentez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement dans la cavité du four.

➔ IMPORTANT

Enlevez toutes les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section « Entretien et nettoyage » du présent guide. Ne prenez jamais de grille ou de pièce chaude dans vos mains.

28 AVANT L'UTILISATION DU FOUR

Lampe du four

Appuyez sur la touche de l'ampoule pour allumer ou éteindre les lampes du four.



Réglage de l'horloge

Lors de la première installation ou après une panne de courant, 12:00 s'affichera en clignotant.



Pour régler l'horloge :

1. Appuyez sur la touche de l'horloge.
2. Utilisez sur les touches + et - pour régler l'horloge à la bonne heure.
3. Appuyez sur la touche de l'horloge pour enregistrer les modifications.

Verrouillage du four

Vous pouvez verrouiller la porte et les commandes du four pour la sécurité des enfants.



Pour verrouiller le four :

1. Maintenez enfoncées les touches de l'ampoule et de l'horloge pendant 3 secondes.
2. L'icône de verrouillage s'allume et toutes les commandes, à l'exception de la touche de l'ampoule et la touche de l'horloge, sont désactivées.

Pour désactiver la fonction de verrouillage du four :

1. Maintenez enfoncées les touches de l'ampoule et de l'horloge pendant 3 secondes.
2. L'icône de verrouillage s'éteint et toutes les commandes reviennent à la normale.

Paramètres

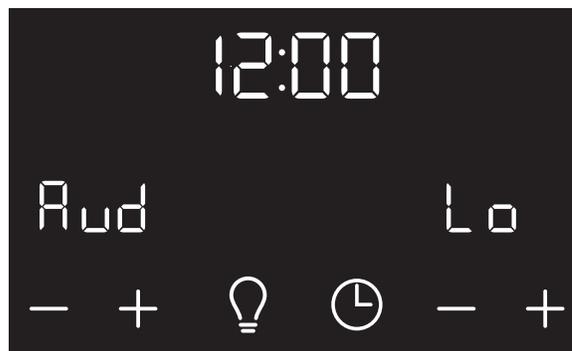
Pour ouvrir le menu des paramètres, maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes. Utilisez ensuite les touches + et - pour sélectionner le paramètre à régler.

- delay start (mise en marche différée) (voir la page 48)
- audio
- temperature units (unités de température)
- energy savings mode (mode d'économie d'énergie)
- UPO
- factory reset (rétab. les réglages d'usine)

Audio

Pour activer ou désactiver le son des commandes :

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction audio (Aud).



3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner HI (élevé) ou Lo (bas).
4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

Fahrenheit / Celcius

Pour changer les unités de température:

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction Temperature Units (unités de température) (unt).
3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner **F** ou **C**.
4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

Mode d'économie d'énergie

Pour définir si le four s'éteint automatiquement après douze heures:

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction Energy Savings (économie d'énergie) (**ES**).
3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner **on** (marche) ou **off** (arrêt).
4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

Étalonnage de la température du four - Décalage programmé par l'utilisateur (UPO)

Le four est calibré en usine pour des températures précises, mais si vous estimez que ces températures ne sont pas les bonnes pour votre cuisine, vous pouvez les ajuster:

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction User Programmed Offset (décalage programmé par l'utilisateur) (**uPo**).
3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner le nombre de degrés de décalage de la température (les valeurs négatives sont valides).
4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

Activer/désactiver la sonde thermique

Vous pouvez activer ou désactiver la sonde thermique et décider si le four s'éteindra lorsque la sonde détecte une température particulière.

Pour modifier les réglages de la sonde thermique :

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction Food Probe (sonde thermique) (**FP**).
3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner **on** (marche) ou **off** (arrêt).
4. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction **End of Cycle** (fin du cycle) (EoC).
5. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner **on** (marche) ou **off** (arrêt).
6. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

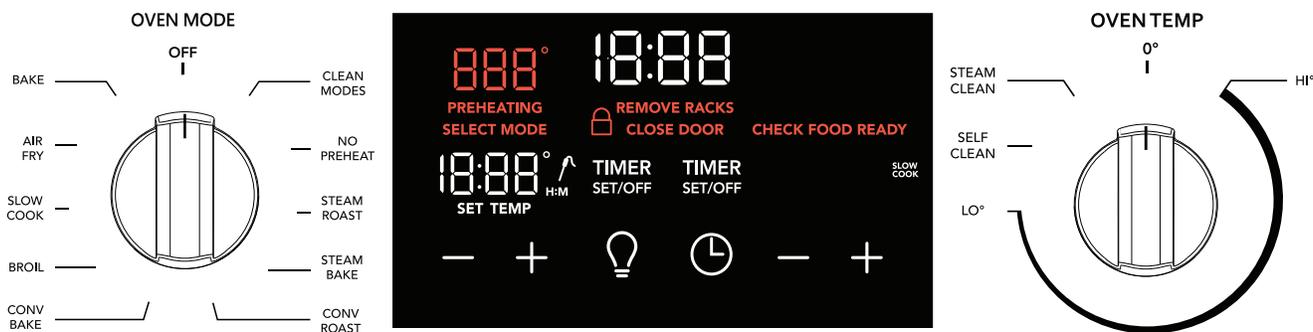
Rétablir les réglages par défaut

Vous pouvez rétablir tous les paramètres modifiés à leurs paramètres par défaut.

Pour rétablir les réglages par défaut:

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour ouvrir le menu des paramètres.
2. Utilisez les touches + et - à gauche pour sélectionner la fonction Reset (réinitialiser) (**rSt**).
3. Utilisez les touches + et - à droite pour sélectionner **YES** (oui) ou **off** (arrêt).
4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer les modifications.

30 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR



Commande de mode

1. **Off (arrêt):** Permet de fermer l'alimentation de tous les modes.
2. **Bake (cuisson au four):** mode de cuisson conçu pour les aliments délicats qui ont besoin d'une chaleur qui monte et qui se déplace doucement dans le four.
3. **Air Fry (friture à air chaud):** fonctionne mieux pour la cuisson sur une seule grille d'aliments emballés et prêts à servir.
4. **Slow Cook (cuisson lente):** pour les aliments qui doivent cuire ou braiser à basse température pendant une longue période.
5. **Broil (gril):** sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
6. **Conv Bake (cuisson à convection):** permet de cuire les aliments en faisant circuler sans interruption la chaleur dans le four.
7. **Conv Roast (rôtissage à convection):** associe un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille.
8. **Steam Bake (cuisson à la vapeur):** la vapeur crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille.
9. **Steam Roast (rôtissage à la vapeur):** idéal pour la cuisson des aliments à base de protéines.
10. **No Preheat (sans préchauffage):** convient pour la cuisson sur une seule grille d'aliments emballés prêts à servir. Peut également être utilisé pour des recettes ordinaires.
11. **Clean Modes (modes de nettoyage):** Active l'autonettoyage et le nettoyage à la vapeur sur la commande de la température.

Temp Control

1. **Hi-Lo (commande de la température élevée-basse):** Permet de régler la température pour le mode de cuisson sélectionné.
2. **Self Clean (autonettoyage):** Lorsque les modes de nettoyage sont sélectionnés, démarre un cycle d'autonettoyage.
3. **Steam Clean (nettoyage à la vapeur):** Lorsque les modes de nettoyage sont sélectionnés, démarre un cycle de nettoyage à la vapeur.

Table 2: Réglages minimal et maximal des fonctions

Fonction	Mode	Temp./ temps min.	Temp./ temps max.
Sans préchauffage		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson au four		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Gril		205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Friture à air chaud		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à la vapeur		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à la vapeur		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à convection		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à convection		79 °C (175 °F)	288 °C (550 °F)
Minuterie		0:01 min	11:59 h/min
Horloge	12 h	1:00 h/min	11:59 h/min
	24 h	0:00 min	23:59 h/min
Mise en marche différée		0:01 min	1:00 h/min
Autonettoyage		2 heures	4 heures
Nettoyage à la vapeur		2 heures	4 heures

Modes de four

- Bake (cuisson au four) - page 32
- Air Fry (friture à air chaud) - page 33
- Slow Cook (cuisson lente) - page 34
- Broil (gril) - page 35
- Conv Bake (cuisson à convection) - page 37
- Conv Roast (rôtissage à convection) - page 38
- Steam Bake (cuisson à la vapeur) - page 40
- Steam Roast (rôtissage à la vapeur) - page 41
- No Preheat (sans préchauffage) - page 42
- Clean Modes (modes de nettoyage) - page 45



IMPORTANT

Lorsque vous souhaitez passer d'un mode à un autre, tournez toujours le sélecteur de mode sur **OFF** (arrêt) entre les deux.

32 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Bake (Cuisson au four)

La cuisson au four utilise la chaleur qui monte du bas du four pour de meilleurs résultats de cuisson.

Un bip de rappel est émis pour indiquer le moment où la température de cuisson est atteinte et où il faut placer la nourriture dans le four.

La cuisson au four peut être réglée pour toute température comprise entre 79 °C (175 °F) et 288 °C (550 °F).

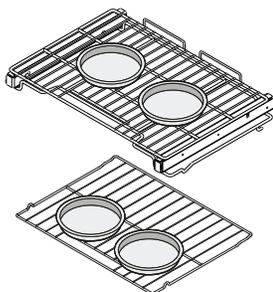


ATTENTION

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

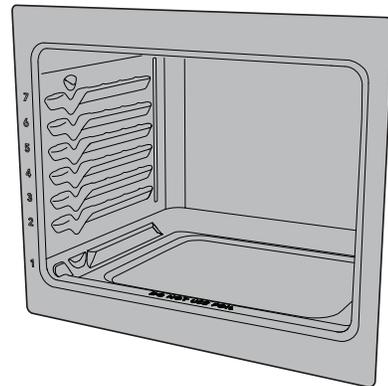
Conseils pour la cuisson au four

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Pour toutes les cuissons, à l'exception des gâteaux étagés, les moules doivent être placés au milieu de la grille. Disposez les moules à gâteaux étagés comme indiqué.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour de meilleurs résultats lorsque vous cuisez des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des gâteaux étagés à l'aide de deux grilles de four, placez les grilles aux positions 2 et 5 et centrez les ustensiles comme indiqué.
- Lorsque vous utilisez une seule grille pour faire cuire des biscuits, des gâteaux, des petits pains ou des muffins, utilisez la position de grille 3.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.



Pour régler le mode de cuisson au four:

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **BAKE** (cuisson au four). L'afficheur de la température indiquera ---.
2. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson.. L'écran affichera **PREHEATING** (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four.
3. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson pré-réglée, le voyant de préchauffage s'éteint.
4. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).



Air Fry (Friture à air chaud)

La fonction Friture à air chaud est optimale pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir. Elle fonctionne bien avec la plupart des recettes et peut être programmée pour des températures comprises entre 79 °C (175 °F) et 288 °C (550 °F). Suivez la recette ou les instructions sur l'emballage pour connaître les quantités liées à la préparation des aliments, la durée et la température.

Important:

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être disposés en une seule couche sur un ustensile de cuisson et placés vers l'avant d'une seule grille à la position 3.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque à biscuits à rebord à la position de grille 1 pour récupérer les miettes ou les jus de cuisson.
- Laissez la lampe du four éteinte pendant la cuisson.
- Les aliments pourraient avoir besoin d'être retirés plus tôt et devraient être vérifiés à la durée de cuisson minimale recommandée. Toutefois, les aliments denses surgelés et ceux dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps de cuisson.

Pour régler le mode de cuisson à Air Fry (friture à air chaud):

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **AIR FRY** (friture à air chaud). L'afficheur de la température indiquera ---.
2. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson.. L'écran affichera **PREHEATING** (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four.

3. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson pré-réglée, le voyant de préchauffage s'éteint. Pour des résultats optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y placer des aliments.
4. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

Le plateau de friture à air chaud est spécialement conçu pour fournir des performances supérieures.

Quelques avantages du plateau de friture à air chaud:

- Le plateau est optimisé pour l'espace du four ainsi que pour la friture à air chaud de grande capacité.
- Loge dans le lave-vaisselle, ce qui facilite le nettoyage.
- Rendement supérieur aux modèles de comptoir.
- Permet d'avoir plus d'espace sur le comptoir.

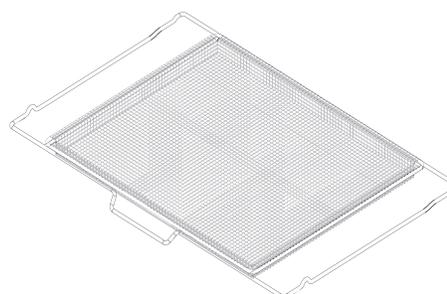


Figure 15: Plateau de friture à air chaud

Table 3: Tableau de friture à air chaud

Type d'aliments	Quantité (g/oz)	Température	Cuisson minutée (min)
Bouchées de pomme de terre surgelées	1 361 g / 48 oz	232 °C / 450 °F	29 à 33
Frites dorées surgelées	1 361 g / 48 oz	218 °C / 425 °F	25 à 35
Pépites de poulet surgelées	1 361 g / 48 oz	205 °C / 400 °F	13 à 15
Lanières de poulet croustillantes surgelées	1 361 g / 48 oz	205 °C / 400 °F	20 à 22
Ailes de poulet épicées non désossées surgelées	1 361 g / 48 oz	232 °C / 450 °F	25 à 28
Ailes de poulet surgelées	1 361 g / 48 oz	190 °C / 375 °F	60 à 65
Ailes de poulet fraîches	1 361 g / 48 oz	232 °C / 450 °F	30 à 40

34 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Slow Cook (Cuisson lente)

Utilisez la cuisson lente pour les aliments qui doivent cuire ou braiser à basse température pendant une longue période.

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

- Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire.
- Si vous utilisez une seule grille de four, placez-la à la position 2 ou 3. Lorsque vous faites la cuisson de plusieurs plats, placez les grilles selon la taille des divers ustensiles de cuisson utilisés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent ou de la laisser ouverte pour vérifier la cuisson des aliments. Si la chaleur du four s'échappe trop souvent, il se peut que le temps de cuisson en mode de cuisson lente s'allonge.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle non hermétique ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants.
- Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en graisse, les os et la forme du rôti. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez la cuisson lente.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.

La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Ceci est normal.

Pour régler le mode de cuisson lente:

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **SLOW COOK** (cuisson lente). L'afficheur de la température s'allumera et **130** s'affichera dans l'écran **SET TEMP** (réglage de la température). Les touches - et + deviendront actives.
2. Utilisez les touches - et + pour régler la température. Le bouton **Temp** (température) n'est pas actif en mode **Slow Cook** (cuisson lente).
3. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).



AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, les aliments ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Broil (Réglage du gril)

Utilisez la fonction de gril pour cuire des aliments qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. Le gril peut produire de la fumée. Si l'émission de fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément chauffant.

La fonction de gril est préréglée à 288 °C (550 °F). La cuisson au gril peut être réglée pour toute température comprise entre 205 °C (400 °F) et 288 °C (550 °F).



AVERTISSEMENT

Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.



ATTENTION

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

Important: La lèchefrite et sa grille permettent de recueillir la graisse et de la tenir à l'écart de la chaleur très élevée du gril. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Remarque: Pour acheter la lèchefrite, veuillez visiter www.frigidaire.com.

Pour régler le gril:

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides. Pour des résultats de brunissage optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y mettre des aliments.
2. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **Broil** (gril). L'afficheur de la température s'allumera et le voyant **SET TEMP** (réglage de la température) affichera le réglage de température **HI** (élevé).
3. Pour basculer entre les réglages **HI** (élevé) et **Lo** (bas), utilisez les touches **-** et **+** qui deviennent actives.
4. Après le démarrage du four, le voyant **SET TEMP** (réglage de la température) s'éteint. Le voyant **PREHEATING** (préchauffage) s'allumera.
5. Lorsque le four est entièrement préchauffé, le voyant **PREHEATING** (préchauffage) s'éteindra. Pour des résultats optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y placer des aliments.
6. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

36 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Remarques importantes:

- Placez toujours les grilles lorsque le four est froid.
- Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez une lèchefrite et une grille de lèchefrite afin d'évacuer la graisse de la nourriture et d'éviter les éclaboussures et la formation de fumée.
- Lors de la cuisson au gril, tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.

Table 4: Recommandations pour la cuisson au gril

Aliments	Position de la grille	Température	Temps de cuisson en minutes		Température interne	Cuisson
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	HI	4:00	4:00	60 °C (140 °F)	Saignant**
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	HI	6:00	4:00	63 °C (145 °F)	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	HI	7:00	5:00	71 °C (160 °F)	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	HI	8:00	6:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	6	HI	12:00	10:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet - avec os	6	LO	20:00	10:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet désossé	6	LO	8:00	6:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	6	HI	selon les instructions		77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	6	HI	selon les instructions		77 °C (170 °F)	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	HI	9:00	7:00	63 °C (145 °F)	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	HI	10:00	8:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : ** « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. en juin 1985.) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. 77 °C (170 °F) pour une cuisson « bien cuit ». Tous les temps de cuisson indiqués sont pour un four qui aura préchauffé pendant 2 minutes avant d'ajouter l'aliment dans le four.

Conv Bake (Cuisson à convection)

La cuisson à convection permet de faire circuler uniformément l'air chaud à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus uniformément. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés.

La cuisson à convection peut être réglée pour toute température comprise entre 79 °C (175 °F) et 288 °C (550 °F).

Parmi les avantages de la cuisson à convection:

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.

Conseils pour la cuisson à convection:

- Utilisez la cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de biscuits et de gâteaux sur 2 grilles.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain et de déplacer les moules au centre des grilles.
- Si votre recette n'a pas été élaborée pour la cuisson par convection, réduisez la température du four de 25 degrés ou utilisez l'option de Conversion à la convection.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.
- Pour la cuisson des biscuits, utilisez les positions de grilles suivantes :
- Cuisson sur une seule grille, utilisez 3 (grille à glissière).
- Cuisson sur deux grilles, utilisez 2 (grille plate) et 5 (grille à glissière).
- Pour la cuisson des gâteaux, utilisez les positions de grilles suivantes et placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la Figure 16. Pour la grille supérieure, utilisez la position de grille 5 (grille à glissière) ou 6 (grille plate).
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments placés dans des ustensiles de cuisson foncés cuiront plus rapidement.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

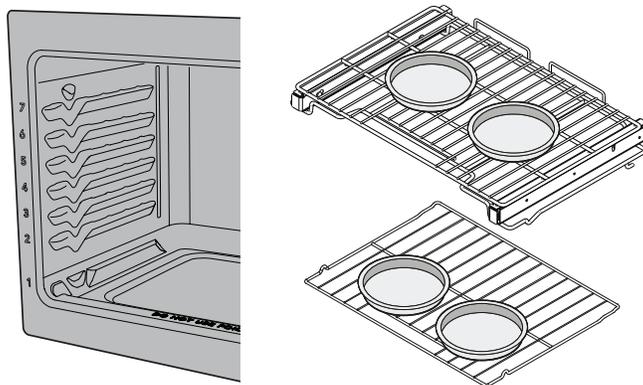


Figure 16: Position des casseroles pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux sur deux grilles.

Pour régler la cuisson à convection:

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **CONV BAKE** (cuisson à convection). L'afficheur de la température indiquera ---.
2. Tournez le bouton de température jusqu'à ce que l'écran affiche 325 °F (164 °C). L'écran affichera **PREHEATING** (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four.
3. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson pré-réglée, le voyant de préchauffage s'éteint. Pour des résultats optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y placer des aliments.
4. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

38 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Conv Roast (Rôtissage à convection)

Le rôtissage à convection combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.



AVERTISSEMENT

Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.



ATTENTION

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

Pour régler le rôtissage à convection:

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides.
2. Poussez et tournez le bouton Mode sur **CONV ROAST** (rôtissage à convection). L'afficheur de la température indiquera ---.
3. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson. L'écran affichera la température cible.

Remarque: Pour un brunissement optimal résultats, permettent au four d'atteindre la température cible avant d'ajouter de la nourriture.

4. Un indicateur fixe s'allume lorsque le four atteint la température cible.
5. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

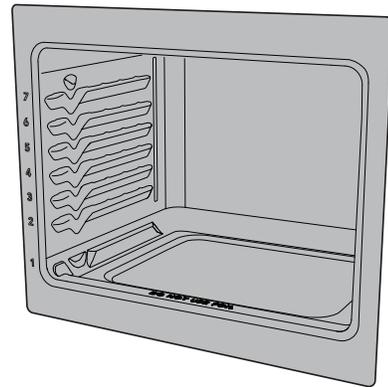


Figure 17: Rôtissage à convection sur les grilles du four inférieur

Conseils pour le rôtissage à convection:

- Pour le rôtissage à convection, le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et pour la volaille.
- Disposez les grilles du four de manière à ce que la viande et la volaille soient sur la grille la plus basse du four.
- Étant donné que le rôtissage à convection cuit les aliments plus rapidement, vous pouvez réduire le temps de cuisson dans la recette jusqu'à un maximum de 25 % (vérifiez l'état de cuisson de l'aliment à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.
- Lorsque vous cuisez de la viande, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.

Table 5: Recommandations pour le rôtissage à convection

Viande		Poids	Température du four	Température interne	Minutes par 0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité*	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25 à 30
	Rôti de faux-filet*	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25 à 30
	Rôti de filet	0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	204 °C (400 °F)	*71 °C (160 °F)	15 à 25
Volaille	Dinde entière**	5,4 à 7,3 kg (12 à 16 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8 à 10
	Dinde entière**	7,3 à 9,1 kg (16 à 20 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10 à 15
	Dinde entière**	9,1 à 10,9 kg (20 à 24 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12 à 16
	Poulet	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	177 °C à 191 °C (350 °F à 375 °F)*	82 °C (180 °F)	12 à 16
Porc	Rôti de jambon frais	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30 à 40
	Rôti de palette	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20 à 30
	Longe	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20 à 25
	Jambon précuit	2,3 à 3,2 kg (5 à 7 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30 à 40

* Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide). La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. 77 °C (170 °F) pour une cuisson « bien cuit ». ** La dinde farcie nécessite du temps de rôtissage additionnel. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

Steam Bake (Cuisson à la vapeur)

Remarque: Il y aura plus d'humidité que pendant la cuisson ou le rôtissage conventionnels. L'humidité pourrait se condenser sur la poignée ou dans la porte et, selon les conditions de votre cuisine, des gouttes pourraient tomber sur le sol.

Conseils de cuisson à la vapeur :

Positionnement du four

- Utilisez une grille à glissière dans la position de four pour la plupart des aliments cuits par rôtissage à la vapeur.
- Position la plus basse pour la volaille.

Préparation

- Utilisez 2.5 tasses d'eau pour la cuisson à la vapeur et le rôtissage à la vapeur. Si les fonctions vapeur sont fréquemment utilisées, utilisez de l'eau distillée.
- À l'aide d'un récipient d'eau, versez lentement de l'eau au fond de la cavité du four pendant qu'elle est encore froide.
- N'ajoutez jamais d'eau si le four est chaud.
- N'ajoutez jamais d'eau pendant un cycle de cuisson à la vapeur ou de rôtissage à la vapeur.

Pendant l'utilisation

- Lorsque vous utilisez la vapeur, suivez les instructions de la recette pour le préchauffage, le temps de cuisson et la température de cuisson.
- Commencez toujours avec un four froid.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire lors de l'utilisation du rôtissage à la vapeur.

Nettoyage

- Avec une serviette en papier légèrement imbibée de vinaigre blanc distillé, essuyez le fond de la cavité du four une fois le four refroidi ou avant chaque utilisation.
- Utilisez la fonction d'autonettoyage pour nettoyer les zones très sales.
- Si des résidus sont toujours présents après l'autonettoyage, versez une fine couche de vinaigre blanc distillé dans le fond de la cavité du four. Laissez reposer 30 minutes. Essuyez le vinaigre.

Cuisson à la vapeur

La vapeur crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille. L'option Produits de boulangerie produira un brunissement et une texture améliorés et est recommandée pour la cuisson de pains et pâtisseries humides et savoureux comme les baguettes et les croissants.

Utilisez une grille à glissière à la position 3 pour de meilleurs résultats de cuisson à la vapeur. Les casseroles doivent être placées vers l'avant de la grille.

Pour régler la cuisson à la vapeur:

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides.
2. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **STEAM BAKE** (cuisson à la vapeur).
3. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson. L'afficheur indiquera **Add H2o** (ajouter l'eau). Le voyant **DOOR** (porte) s'allumera.
4. Ouvrez le four et ajoutez 2.5 tasses d'eau au fond du four. Le voyant **CLOSE DOOR** (fermer la porte) s'allumera.
5. L'écran affichera **PREHEATING** (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four. Pour des résultats de brunissage optimaux, laissez le four préchauffer complètement avant d'y mettre des aliments.
6. Lorsque la température du four atteint la température de cuisson pré-réglée, le voyant de préchauffage s'éteint.
7. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

Important: Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)

La vapeur crée les meilleures conditions pour le rôtissage des protéines. Les viandes seront croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur.

Le Rôtissage à la vapeur est recommandé pour la viande ou la volaille.

Pour régler la fonction de Rôtissage à la vapeur:

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides.
2. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **STEAM ROAST** (rôtissage à la vapeur).
3. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson. L'afficheur indiquera **Add H2o** (ajouter l'eau). Le voyant **DOOR** (porte) s'allumera.
4. Ouvrez le four et ajoutez 2.5 tasses d'eau au fond du four. Le voyant **CLOSE DOOR** (fermer la porte) s'allumera.

Remarque: Pour un brunissement optimal résultats, permettent au four d'atteindre la température cible avant d'ajouter de la nourriture.

5. Un indicateur fixe s'allume lorsque le four atteint la température cible.
6. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).

Important: Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur de s'échapper.

42 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

No Preheat (Sans préchauffage)

Sans préchauffage est disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et préparés et peut également être utilisé avec des recettes régulières. Sans préchauffage peut être utilisé pour des températures entre 175°F (79°C) et 550°F (288°C). Suivez la recette ou les instructions contenues sur l'emballage pour connaître le temps et la température de la préparation des aliments.

Lorsque la fonction Sans préchauffage est activée, les éléments chauffants du four fonctionnent par intermittence. Le ventilateur de convection s'allumera et restera en marche jusqu'à ce que la fonction Sans préchauffage soit arrêtée. Selon votre préférence du niveau de cuisson, les temps de cuisson peuvent varier. Surveillez les aliments de près.

ATTENTION

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

Important:

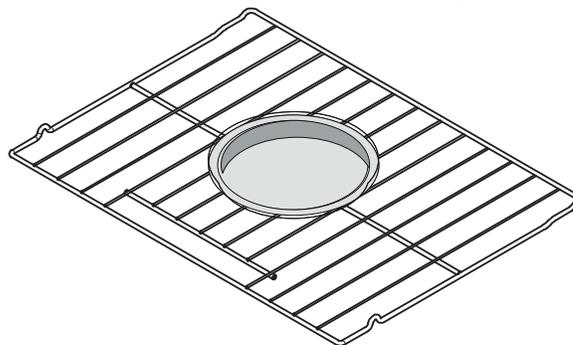
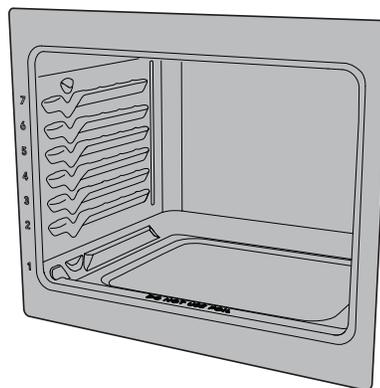
- Placez toujours les aliments sur la position de grille 3.
- Placez les aliments dans la lèchefrite ou l'ustensile et cuisson au centre de la grille du four.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, utilisez un ustensile de cuisson à côtés bas ou sans côtés. Cela permet à l'air de circuler autour des aliments plus uniformément.
- Laissez la lampe du four éteinte pendant la cuisson.
- Les aliments qui se présentent sous formes allongées, comme les bâtonnets de poisson et les filets de poulet, doivent être placés sur une lèchefrite en faisant pointer les extrémités vers les côtés du four. Suivez les instructions contenues sur l'emballage pour connaître le temps et la température de la préparation des aliments.
- Les aliments pourraient avoir besoin d'être retirés plus tôt et devraient être vérifiés à la durée de cuisson minimale recommandée.
- Le mode de cuisson sans préchauffage fonctionne mieux lorsque vous cuisinez des aliments pendant plus de 10 minutes. Si les instructions demandent un temps de cuisson

plus court, quelques minutes supplémentaires peuvent être nécessaires pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte et cela peut augmenter le temps de cuisson.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

Pour régler le sans préchauffage:

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **NO PREHEAT** (sans préchauffage). L'afficheur de la température indiquera ---.
2. Tournez le bouton de température du four sur le bouton souhaité température de cuisson.
3. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton Mode sur **OFF** (arrêt).



Cuire à l'aide d'une sonde thermique

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou une volaille.

La sonde thermique fonctionne avec les modes de four suivants : Cuisson au four, Cuisson à convection, Friture à air chaud, Rôtissage à convection, et Rôtissage à la vapeur.

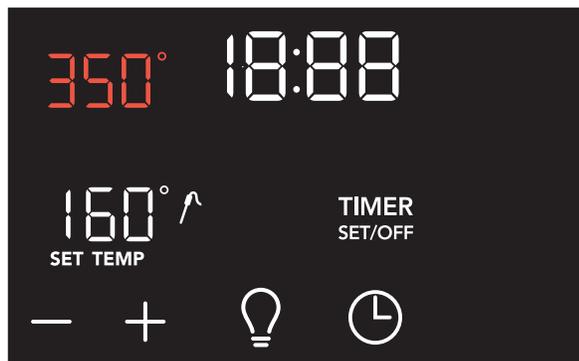
Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction de sonde vous avertira lorsque l'intérieur d'un aliment aura atteint la température cible désirée. Les réglages de la sonde basés sur le comportement du four doivent être d'abord définis dans le menu du four.

Lorsqu'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

Pour certains types d'aliments, en particulier la volaille et les rôtis, l'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits.

Pour régler la sonde thermique:

1. Branchez la sonde thermique dans la prise du four; le voyant **Food Probe** (sonde thermique) s'allumera.
2. Sélectionnez un mode de cuisson sur le sélecteur de mode.
3. Sélectionnez une température sur le sélecteur de température.



4. Le voyant **SET TEMP** (température réglée) s'allume avec une valeur par défaut de 160 °F et les touches + et - s'allument.
5. Utilisez les touches + et - pour régler la température cible.
6. Après un moment, l'écran affichera la température interne actuelle.

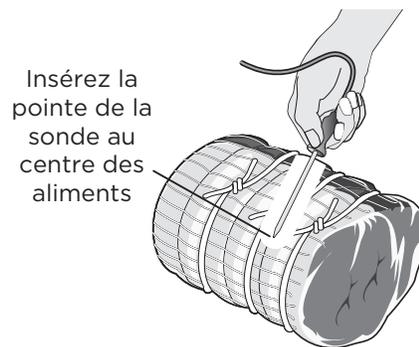
7. Lorsque la température cible de la dinde (température interne) est atteinte, le four s'éteindra et le voyant **CHECK FOOD** (vérifier les aliments) s'allumera.

ATTENTION

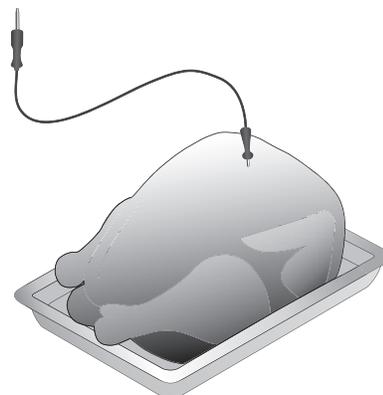
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. En tout temps, insérez et retirez la sonde à l'aide de ses poignées et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.

Insertion correcte de la sonde.

Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment. Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage, ni à l'ustensile.



- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas.
- Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour de la volaille ou de la dinde entière, insérez la sonde complètement dans la partie la plus épaisse de la poitrine.



44 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Table 6: Températures internes de cuisson recommandées par l'USDA

Type d'aliments	Temp. interne
Viande hachée et mélanges de viande	
Bœuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet	74 °C (165 °F)
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant +	63 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Dinde et poulet entiers	74 °C (165 °F)
Poitrines et rôtis de volaille	74 °C (165 °F)
Cuisses et ailes de volaille	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Jambon frais (non cuit)	71 °C (160 °F)
Jambon précuit (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
Plats contenant des œufs	71 °C (160 °F)
Restes de repas et plats mijotés	74 °C (165 °F)
Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Pour en savoir plus, consultez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à www.fsis.usda.gov .	



REMARQUE

Pendant la cuisson, la température interne des aliments est affichée au centre de l'écran. La température du four sera affichée au bas de l'écran à côté de la touche d'annulation. Pour vous assurer de la précision de la température interne de l'aliment, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise avant que la température cible n'ait été atteinte.

Si la sonde est retirée de la prise uniquement, la fonction de la sonde est automatiquement annulée et le four s'éteindra. Si la sonde est retirée de l'aliment uniquement, la fonction de la sonde reste active et pourrait générer un message de sonde trop chaude.

Pour modifier la température cible (température interne des aliments) ou la température réglée du four, appuyez sur celle que vous souhaitez modifier et utilisez la touche + ou - pour régler la température.



IMPORTANT

Ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four. N'utilisez que la sonde d'origine fournie avec votre four. Brancher une autre sonde ou un autre dispositif dans la prise de la sonde peut endommager le régulateur du four, le système électronique de l'appareil et la prise de la sonde.

Avant de démarrer un cycle d'autonettoyage, assurez-vous que la sonde a été enlevée de l'intérieur du four. Faites dégeler complètement les produits surgelés avant d'y insérer la sonde.

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer les saletés ou de les réduire en une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever après avec un chiffon humide. Cette fonction peut être programmée pour des temps de nettoyage entre 2 et 4 heures.

Important : Assurez-vous de lire toutes les remarques importantes et les mises en garde suivantes avant de commencer un cycle d'autonettoyage.

! ATTENTION

- Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil. Pendant l'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher et provoquer des brûlures.
- Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole, ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. En fondant à l'intérieur du four, le papier d'aluminium endommagerait de façon permanente l'intérieur du four et empêcherait une bonne répartition de la chaleur.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Remarques importantes :

- Retirez toutes les grilles du four et tout article se trouvant dans le four pour éviter de les endommager. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer.
- Retirez tous les articles du four et de la table de cuisson, dont les ustensiles et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage et fondra.

- Ne vaporisez pas de nettoyants pour four ou de revêtement de protection pour four dans ou autour d'une partie quelconque de la cavité du four. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage.
- Nettoyez tout renversement excessif. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager, ni retirer le joint de la porte. Vous risqueriez d'endommager le joint de la porte et de diminuer ainsi l'efficacité du four.



Figure 18: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four

46 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

- Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le cycle d'autonettoyage. Cela aidera à éliminer les odeurs normales.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le voyant VERROUILLAGE DU FOUR clignote. Il faut environ 15 secondes au mécanisme de verrouillage motorisé de la porte pour se verrouiller ou se déverrouiller complètement.
- Lorsque le temps de nettoyage est terminé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez laisser 1 heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir ouvrir la porte du four.

Pour régler un cycle d'autonettoyage:

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **CLEAN MODES** (modes de nettoyage). **CLn** s'affichera sur l'afficheur de la température et le voyant **SELECT MODE** (sélectionner un mode) s'allumera.
2. Tournez le bouton de température à **SELF CLEAN** (autonettoyage). La minuterie deviendra active ainsi que les touches - et + .
3. Utilisez les touches + et - pour choisir un cycle de nettoyage de 2, 3 ou 4 heures.
4. Le voyant **REMOVE RACKS** (enlever les grilles) s'allumera. Ouvrez le four et retirez les grilles. Assurez-vous que la cavité du four est complètement vide. Le voyant **CLOSE DOOR** (fermer la porte) s'allumera lorsque la porte est ouverte.
5. Fermez la porte du four. L'icône de verrouillage s'allumera et la porte du four se verrouillera.
6. Le cycle d'autonettoyage se mettra en marche et le compte à rebours de la minuterie commencera.
7. L'afficheur de la température indiquera **CLn** pendant le cycle d'autonettoyage. À la fin du cycle, l'écran continuera d'afficher **Hot** (chaud) et le four restera verrouillé jusqu'à ce qu'il refroidisse.

Vous pouvez terminer le cycle d'autonettoyage à tout moment en tournant le bouton Mode à la position **OFF** (arrêt). L'afficheur continuera d'afficher **Hot** (chaud) et le four restera verrouillé jusqu'à ce qu'il refroidisse.

Une fois le cycle d'autonettoyage terminé :

1. Le message **CLn** disparaît de l'afficheur et est remplacé par la mention **Hot** (chaud). La porte du four restera verrouillée pendant que le four refroidit.
2. Dès que le four s'est refroidi (au bout d'environ 1 heure) et que **Hot** (chaud) n'est plus affiché, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Lorsque l'intérieur du four est complètement froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

Nettoyage à la vapeur

La fonction Nettoyage à la vapeur est une méthode rapide et sans agent chimique qui vous facilite la tâche lors des nettoyages réguliers de votre four. Pour les saletés cuites plus tenaces, utilisez la fonction Autonettoyage.

! ATTENTION

N'ajoutez pas de javellisant, d'ammoniaque, de nettoyeurs à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour la fonction Nettoyage à la vapeur.

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Pour régler un cycle d'autonettoyage:

1. Poussez et tournez le bouton Mode à la position **CLEAN MODES** (modes de nettoyage). **CLn** s'affichera sur l'afficheur de la température et le voyant **SELECT MODE** (sélectionner un mode) s'allumera.
2. Tournez le bouton de température sur **STEAM CLEAN** (nettoyage à la vapeur). L'afficheur indiquera **Add H2o** (ajouter l'eau). Le voyant **DOOR** (porte) s'allumera.
3. Ouvrez le four et ajoutez 1 tasse d'eau au fond du four. Le voyant **CLOSE DOOR** (fermer la porte) s'allumera.

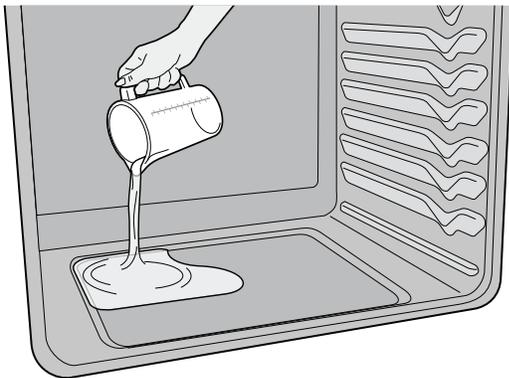


Figure 19: : Ajouter 1 tasse d'eau du robinet

4. Fermez la porte du four. Le cycle de nettoyage à la vapeur se mettra en marche et le compte à rebours de la minuterie commencera.
5. À la fin du cycle, l'afficheur continuera d'afficher **OFF** (arrêt).

Vous pouvez terminer le cycle d'autonettoyage à tout moment en tournant le bouton Mode à la position **OFF** (arrêt).

48 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Mise en marche différée

Vous pouvez régler une heure de démarrage différé pour les fonctions suivantes : cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection, pas de préchauffage, friture à air chaud, cuisson à la vapeur, rôtissage à la vapeur, nettoyage à la vapeur et autonettoyage.

Le délai maximal pour l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur est d'une heure.

Pour programmer une mise en marche différée:

1. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour accéder au menu des paramètres.
 2. Utilisez les touches **+** et **-** à gauche pour sélectionner la fonction **Delay Start** (mise en marche différée) (**dLY**).
 3. Utilisez les touches **+** et **-** à droite pour spécifier la durée du délai.
 4. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour confirmer la durée du délai.
 5. Utilisez les boutons de mode et de température pour sélectionner la fonction à mettre en marche et la température.
 6. L'écran affichera le compte à rebours jusqu'au début de la cuisson.
-

Réglage du mode sabbat à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives (certains modèles)



Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, rendez-vous au www.star-k.org.

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Le mode sabbat désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four. Le mode de cuisson au four est la seule fonction accessible lorsque l'appareil est en mode sabbat. La plupart des commandes du four sont verrouillées durant le mode sabbat.

Pour démarrer le mode sabbat, sélectionnez d'abord Sabbath dans le menu des paramètres. Ensuite, sélectionnez Mise en marche différée (si désiré), Température de cuisson et réglez. La cuisson commencera après tout délai spécifié.

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

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

Il est recommandé que toute modification de la température du four effectuée dans un mode sabbat actif soit faite avec la touche + ou -.

La température augmentera ou diminuera de 1 °C ou 5 °F avec chaque pression et le changement sera automatiquement accepté.



AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, les aliments ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Important:

- N'utilisez aucune autre fonction du four, à l'exception de la cuisson au four lorsque la fonction de sabbat est activée. Lorsque le Mode sabbat est activé, seules les touches + et - et ARRÊT fonctionneront. AUCUNE DES AUTRES TOUCHES ne devrait être utilisée lorsque la fonction de sabbat est activée.
- Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Utilisez les touches + et - pour augmenter ou diminuer la température du four. Chaque pression sur une touche fléchée augmentera ou réduira la température de 1 °C (5 °F).
- N'oubliez pas que les commandes du four n'émettent pas de signaux sonores et n'affichent plus les modifications une fois la fonction de sabbat activée.
- Le four s'éteindra automatiquement à la fin d'une cuisson minutée et ces fonctions ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives.

Pour activer le mode sabbat :

1. Utilisez les boutons de mode et de température pour régler le four pour la fonction bake (cuisson au four).
2. Maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes pour activer le mode sabbat. **SAb** s'affichera.

Pour quitter le mode sabbat, maintenez enfoncée la touche de l'ampoule pendant 3 secondes.

50 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.

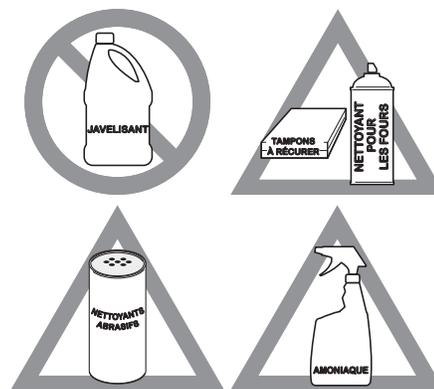


Figure 20: Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints ou en plastique Composants peints Garnitures décoratives peintes	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés, mais ne pas appliquer directement sur la surface; vaporiser sur un chiffon humide et essuyer.
Tableau de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande - l'excès d'eau sur la zone de contrôle peut endommager l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier; ils risquent d'endommager le fini.
Boutons 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. Pour retirer les boutons de commande, tourner en position < OFF > (arrêt); saisir fermement et tirer tout droit hors de l'arbre. Pour replacer les boutons après nettoyage, aligner les marques OFF et pousser le bouton en place.
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 Acier inoxydable noir	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.

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
<p>Lèche-frites et grilles en porcelaine émaillée</p> <p>Revêtement de porte en porcelaine</p> <p>Composants en porcelaine</p>	<p>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.</p>
<p>Nettoyage à la main de l'intérieur du four</p>	<p>La cavité du four est revêtue de porcelaine; elle peut être nettoyée avec un nettoyant pour les fours. Respecter toutes les directives du fabricant. Éliminer tout résidu de produits nettoyants une fois le four nettoyé; la porcelaine peut être endommagée pendant les cuissons ultérieures. Ne pas pulvériser de nettoyant pour les fours sur les commandes électriques ou les interrupteurs. Éviter de pulvériser du nettoyant pour les fours sur la sonde et ne pas les laisser s'y accumuler. Ne pas pulvériser de produit nettoyant sur la garniture de porte, le joint de porte, les glissières pour tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'électroménager.</p>
<p>Four autonettoyant</p>	<p>Avant de programmer un cycle d'autonettoyage, nettoyer toute la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Voir « Autonettoyage (Self Clean) » à la page 45.</p>
<p>Porte du four</p>	<p>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.</p> <p>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. Ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four.</p>
<p>Surface de cuisson en vitrocéramique</p>	<p>Voir « Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique » à la page 52</p>

52 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.

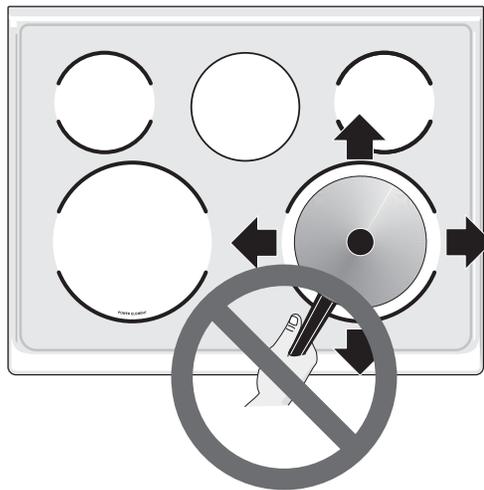


Figure 21: Entretien de la surface de cuisson

Nettoyage de 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.



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.

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.

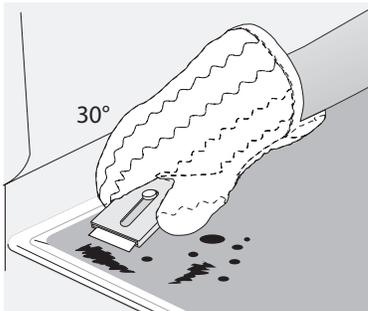


Figure 22: Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

➔ 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

Nettoyage général

Consultez le tableau au début de ce chapitre pour plus d'informations sur le nettoyage de certaines parties du four.

Suivez les précautions de nettoyage suivantes :

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

Nettoyage du four en émail vitrifié

L'intérieur du four est constitué d'acier revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four.

Nettoyage de la saleté excessive:

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant la nuit ou pendant plusieurs heures, porte de four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. S'il reste encore de la saleté, enlevez-la à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, imbibé de savon ou d'un produit de nettoyage. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage du commerce, en suivant les instructions du fabricant. Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.
3. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Nettoyez à l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.

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

! AVERTISSEMENT

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

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

Remplacement de l'ampoule du four

! ATTENTION

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

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et est recouverte par un écran de protection en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

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

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 40 W de type T4 pour électroménagers.

📌 REMARQUE

Portez un gant de coton ou utilisez une serviette en papier lorsque vous installez une nouvelle ampoule. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie.

4. Remplacez le dispositif de protection de l'ampoule en le faisant tourner vers la droite.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

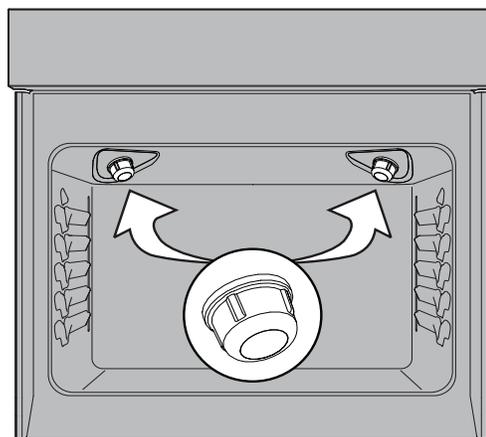


Figure 23: Lumière halogène du four

L'entretien de vos grilles à glissière

! ATTENTION

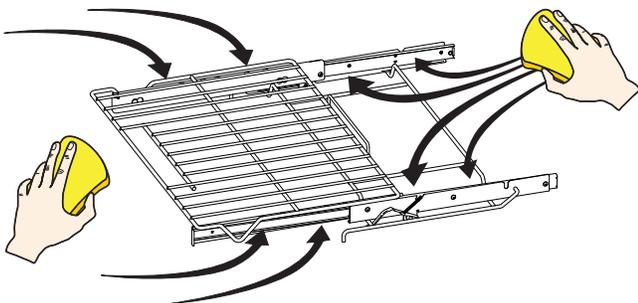
Ne manipulez les grilles du four que lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après le cycle de nettoyage, les grilles sont très chaudes et peuvent causer des brûlures.

Remarques importantes :

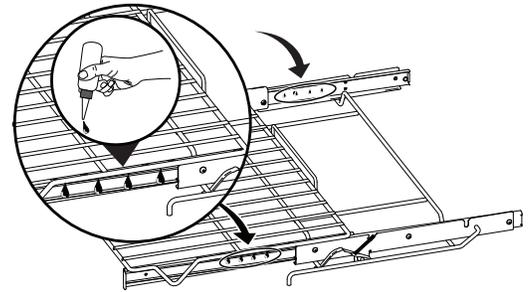
- Retirez toutes les grilles du four, y compris les grilles en échelle, avant de commencer un cycle de nettoyage.
- N'utilisez pas d'huile de cuisson, d'aérosol de cuisson ou d'autres produits de lubrification à base d'huile sur les pistes d'extension des grilles à glissière. N'utilisez qu'un lubrifiant au graphite dans cette zone. Pour commander un lubrifiant au graphite, communiquez avec votre installateur, réparateur ou revendeur.
- Il est important que les pièces de la grille qui touchent les côtés du four soient toujours légèrement recouvertes d'huile végétale. Appliquez une fine couche d'huile végétale sur les côtés de la grille après chaque cycle de nettoyage et lorsqu'il devient difficile de repositionner le support dans le four.

Pour lubrifier la grille à glissière :

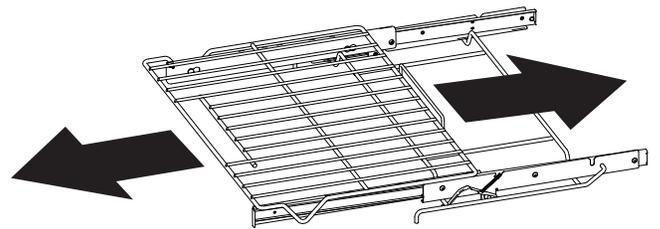
1. Retirez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un chiffon. Ouvrez complètement la grille.
2. Essuyez les débris et les miettes de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.



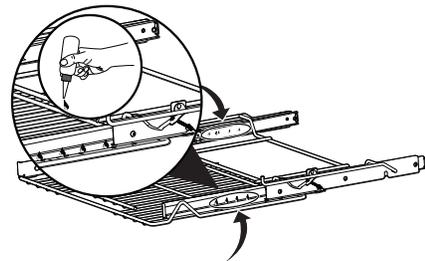
3. Agitez la lubrification au graphite avant l'application. Appliquez sur les guides de chargement et l'axe de rotation. Répétez sur les deux côtés de la grille à glissière.



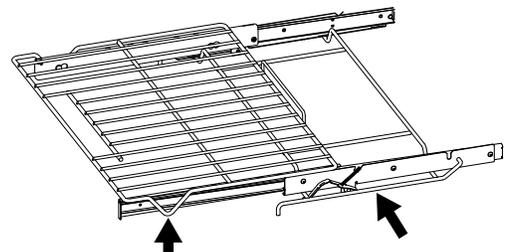
4. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.



5. Retournez la grille et appliquez une lubrification au graphite à l'intérieur des guides de chargement.



6. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.
7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le fond du « V » et dans les pistes de glissement. Garder les côtés du cadre légèrement lubrifiés permet à l'ensemble de la grille de glisser facilement lors du changement de position.



8. Remplacez la grille dans le four avec le côté droit vers le haut.

56 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Retrait et remise en place de la porte du four:

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

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

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 24).
2. Tirez vers l'avant le verrou situé sur chaque support de charnière du four jusqu'à ce que le verrou s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une petite pression vers le haut sur le verrou pour le tirer vers le haut (Figure 25).
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre entre en contact avec les charnières déverrouillées (Figure 26).
4. Tirez le bas de la porte vers vous tout en faisant tourner le haut de la porte vers l'appareil pour dégager complètement les leviers de charnière (Figure 27).

Pour remplacer la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (Figure 27).
2. Tenez la porte du four au même angle que pour le retrait. Insérez avec précaution les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers de charnière sont logés dans les encoches de charnière. Les bras de charnière doivent être entièrement insérés dans les encoches de charnière avant que la porte du four ne puisse être complètement ouverte. (Figure 26).
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol (Figure 24).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 25).
5. Fermez la porte du four.

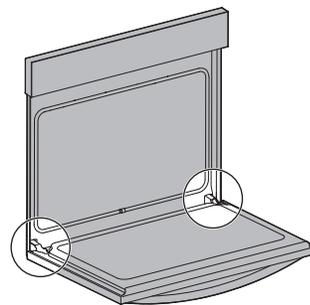


Figure 24: Emplacement de la charnière de la porte

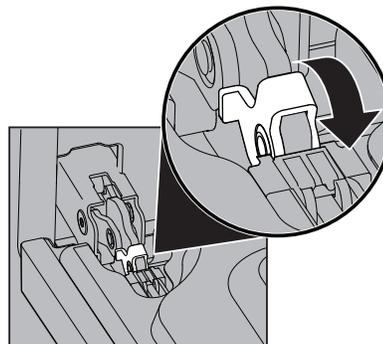


Figure 25: Serrure de charnière de porte

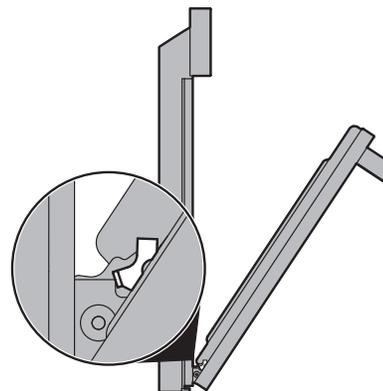


Figure 26: Position de retrait

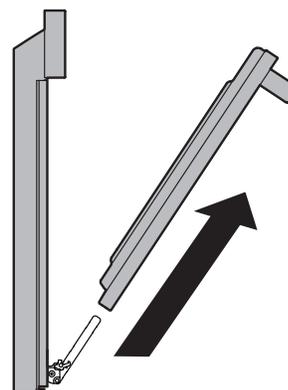
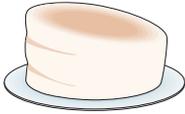


Figure 27: Enlever la porte

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
<p>Dessous des biscuits et des galettes brûlés</p> 	<p>Biscuits et galettes mis au four avant la fin du préchauffage.</p> <p>La grille du four est surchargée.</p> <p>Les ustensiles foncés absorbent la chaleur trop rapidement.</p>	<p>Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments.</p> <p>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.</p> <p>Utiliser une plaque de cuisson brillante de calibre moyen</p>
<p>Gâteaux trop foncés sur le dessus ou en dessous</p> 	<p>Les gâteaux ont été enfournés avant la fin du préchauffage.</p> <p>La grille est soit trop haute ou trop basse.</p> <p>Four trop chaud.</p>	<p>Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments.</p> <p>S'assurer que la grille est en bonne position pour la cuisson.</p> <p>Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée par la recette.</p>
<p>Le centre des gâteaux n'est pas cuit</p> 	<p>Four trop chaud.</p> <p>Moule à gâteau de mauvaise taille.</p> <p>Le moule n'est pas au centre du four.</p> <p>Le verre est un mauvais conducteur de chaleur.</p>	<p>Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée.</p> <p>Utiliser un moule de la taille suggérée dans la recette.</p> <p>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.</p> <p>Réduire la température du four et allonger le temps de cuisson ou utiliser un ustensile brillant.</p>
<p>Les gâteaux sont déséquilibrés</p> 	<p>Le four n'est pas de niveau.</p> <p>Le moule est trop près des parois du four ou la grille est surchargée.</p> <p>Le moule est déformé.</p> <p>La lumière de four est demeurée allumée pendant la cuisson.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Ne pas utiliser un moule bosselé ou déformé.</p> <p>Ne pas laisser la lampe de four allumée pendant la cuisson.</p>
<p>Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson</p> 	<p>Le four n'est pas assez chaud.</p> <p>Le four est surchargé.</p> <p>La porte du four s'ouvre trop fréquemment.</p>	<p>Régler la température du four 13 °C (25 °F) supérieurs à celle indiquée et faire cuire pendant la période recommandée.</p> <p>Veiller à retirer tous les plats du four sauf ceux utilisés pour la cuisson.</p> <p>Ne pas ouvrir la porte du four avant la fin du plus court temps de cuisson recommandé.</p>

58 AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Laissez-nous vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera avec les problèmes communs. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous. Nous pouvons peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin de service, nous pouvons le faire pour vous!

1-800-265-8352 (Canada)

Frigidaire.ca

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	
Problème	Cause et solution
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. Régler la température du four si vous sentez que le four est trop chaud ou trop froid.
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 du gril" on page 35.
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivez les instructions à la page 36. 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 (panne) ou E (erreur).	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour effacer l'erreur, tournez mode four et bouton de température du four sur OFF. 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, tournez le bouton du mode four et de la température du four sur OFF..
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 "Réglage de l'horloge" sur page 28. S'assurer que les commandes du four sont réglées pour la fonction souhaitée. Voir "Fonctions de contrôle du four" en commençant à page 28 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 ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint si la porte du four est ouverte en mode convection. Fermer la porte du four. Veillez noter que les ventilateurs de convection peuvent s'éteindre et sur, même dans les fonctions de cuisson sans convection, pour préchauffer et faire circuler l'air.

Problèmes de surface de cuisson	
Problème	Cause et solution
L'élément est trop chaud ou pas assez.	Réglage incorrect. Ajuster le niveau d'intensité..
L'élément ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	S'assurer d'avoir utilisé le bon bouton pour l'élément en question. L'ustensile de cuisine est déformé ou trop léger. N'utiliser que des ustensiles de cuisine équilibrés de calibre moyen ou épais. Les casseroles à fond plat cuisent mieux que les ustensiles déformés. Le matériau de fabrication des ustensiles et leur calibre affectent la répartition de la chaleur. Les plats de calibre moyen et épais chauffent uniformément. Les aliments auront tendance à brûler dans des ustensiles de calibre léger parce qu'ils ne chauffent pas uniformément
Contrôle de la zone de cuisson ne marche pas.	Ustensiles de cuisine incorrects. Voir "Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés" on page 17. Les ustensiles de cuisine sont de mauvaise taille ou mal positionnés dans la zone de cuisson. Voir "Détecteur d'ustensile" on page 18. Plus d'un contrôle a été pressé à la fois. Assurez-vous que lorsque vous essayez de régler le contrôle, rien n'affecte un autre contrôle. Eau ou terre sur le panneau de commande. Nettoyez le panneau de commande.
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.
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 la surface de cuisson en vitrocéramique" on page 52.
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 "Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique" on page 52.

Problèmes d'autonettoyage	
Problème	Cause et solution
La fonction Self Clean (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. Voir "Réglage de l'auto-nettoyage" sur page 47.
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 replacer dans le four.
La saleté persiste après l'autonettoyage.	L'autonettoyage a été interrompu. Revoir les instructions données "Autonettoyage" on page 45. 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.
Le contrôleur de four affiche SPr et l'autonettoyage ne fonctionne pas.	Ne pas utiliser la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage. Chez certains modèles, allumer l'un ou l'autre des brûleurs occasionne l'annulation du cycle d'autonettoyage. Si le cycle d'autonettoyage est annulé, l'écran du contrôleur de four affiche le message < SPr > pendant 5 secondes. La porte de four demeure verrouillée jusqu'au refroidissement du four en dessous de la température de nettoyage. Une fois le four en dessous de la température de nettoyage, il est possible de lancer immédiatement un autre cycle d'autonettoyage. Si le four est toujours à sa température d'autonettoyage, il faut attendre que la porte soit déverrouillée avant de régler un autre cycle d'autonettoyage (jusqu'à 4 heures).

Autres problèmes	
Problème	Cause et solution
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.
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 "Remplacement de l'ampoule du four" on page 54.

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de votre date de livraison, Electrolux paiera tous les coûts relatifs à la réparation ou au remplacement de toute pièce de cet appareil qui s'avère défectueuse pour ce qui est du matériel ou de la fabrication lorsque cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine 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 présence de 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. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un malfonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou pendant 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 armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme une utilisation abusive ou inappropriée, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous avez besoin de service

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux 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. Personne n'est autorisé à modifier ni à apporter des ajouts aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA
1-800-374-4432
 Electrolux.
 10200 David Taylor Drive
 Charlotte, NC 28262

FRIGIDAIRE

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

FRIGIDAIRE®

bienvenue **chez nous**

Notre maison est votre maison. Visitez-nous si vous avez besoin d'aide pour l'une de ces choses :



soutien aux propriétaires



accessoires



service



enregistrement

(Voir votre carte d'enregistrement pour plus d'informations.)

Frigidaire.ca
1-800-265-8352