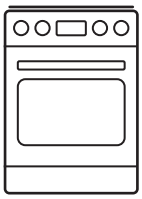
FRIGIDAIRE

frigidaire.com/register



EN User Manual | **Gas Range** **2**

FR Manuel d’utilisation | **Cuisinière à gaz** **24**

Welcome to our family

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

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

FAQ, helpful tips and videos, cleaning products, and kitchen and home accessories are available at **http://www.frigidaire.com**.

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

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

CONTENTS

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

1. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

1.1 Keep a record for quick reference

Model number

.....

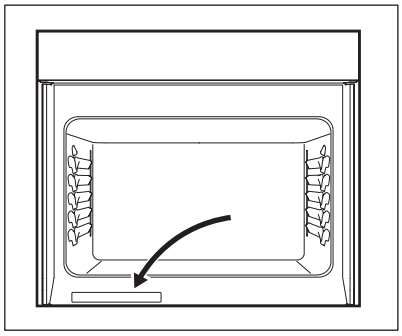
Serial number

.....

Purchase date

.....

Serial Number Location



Read all instructions before using this appliance.

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

Read safety precautions in this manual before installing or using your appliance. Safety items throughout this manual are labeled with a WARNING or CAUTION statement based on the risk type.

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

1.2 ✓ Installation checklist

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

❒ Remove all packaging materials from your appliance before cooking.

❒ Confirm that the electrical power to the appliance is turned on.

❒ Confirm that the gas regular is turned on. Check your installation instructions if you need help.

❒ Wipe out the inside of the oven cavity with a damp cloth.

❒ Apply a thin layer of cooking oil to the sides of the oven racks to keep them gliding smoothly.

❒ Set the clock. Refer to the Setting Oven Controls chapter.

❒ Test all surface elements/burners to make sure they are working properly.

❒ Before using the appliance for the first time, set it to broil on high for 15 minutes, then switch to bake at 350°F (177°C) for an additional 45 minutes. Some noises and odors may occur during this initial cooking cycle.

❒ Remember to complete your product registration.

1.3 Safety definitions

⚠

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

⚠ WARNING!

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

⚠ CAUTION!

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

IMPORTANT

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

NOTE

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

⚠ WARNING!

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

For your safety:

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- What to do if you smell gas:
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch.
  - Do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service or the gas supplier.

⚠ WARNING!

Never operate the top surface cooking section of this appliance unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Do not attempt to extinguish an oil / grease fire with water.

⚠ WARNING!

Tip over hazard



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

1.4 Important instructions for unpacking and installation

➔ IMPORTANT

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

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

Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32ºF (0ºC) 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.

⚠ WARNING!

Air curtain or other overhead range hoods that operate by blowing a downward air flow onto a range or cooktop shall not be used in conjunction with gas ranges or cooktops other than when the range or cooktop and hood have been designed, tested, and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

1.5 Grounding instructions

⚠ WARNING!

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

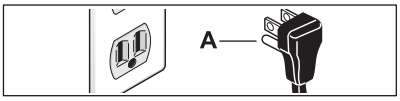
Proper Installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical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

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

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

This appliance is equipped with a 3-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.

Do not, under any circumstances, cut, remove, or bypass the grounding prong (A). Always use the power cord with a three-prong grounded plug and grounding type wall receptacle.



If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle, installed by a qualified technician.
See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

1.6 Conversion to (L.P.) gas

This appliance allows for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

⚠ WARNING!

Personal injury or death from electrical shock may occur if the conversion to L.P. gas is not made by a qualified installer or electrician. Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.

If L.P. conversion is needed, contact your local L.P. Gas provider for assistance.
See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

1.7 Important instructions for using the appliance

⚠ WARNING!

- Do not store flammable materials in ovens, microwaves, near surface burners or elements, or in the storage or warming drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.
- Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.
- Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the backguards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.
- Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns.
- Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.
- Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Do not use oven or warmer drawer (if equipped) for storage.
- Never use your appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

⚠ CAUTION!

- When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot.
- Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.
- Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.
- Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- Do not touch surface burners or elements, or areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.
- Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, electric surface elements may resume operation when power is restored. Once the power resumes, reset the clock and the oven function.

1.8 Important instructions for using gas cooktops

⚠ CAUTION!

Use Proper Flame Size — Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

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.
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 heating element. The use of undersized cookware may expose a portion of the flame to direct contact and may result in the ignition of clothing or other items. Using the proper cookware on the cooking areas will improve efficiency.
Always turn knob to the full lite position when igniting top burners. Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
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.
Glazed cooking utensils - Only certain types of cookware are suitable for cooktops service and must be magnetic to work properly on the induction zones. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use to ensure that the cookware is compatible with induction cooking.

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

1.9 Important instructions for using your oven

Protective liners: Do not use aluminum foil, aftermarket oven liners, or any other materials or devices to line oven bottom, oven racks, or any other part of the appliance. Only use aluminum as recommended for baking, such as lining cookware or as a cover placed on food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or a short circuit.
Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
Keep oven vent ducts unobstructed. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.
Placement of oven racks: Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot burner or element in oven. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Remove all cookware and utensils before moving the rack.
Do not use a broiler pan without its insert. Broiler pans and inserts allow dripping fat to drain away from the high heat of the broiler. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.
Do not cook food on the oven bottom. Always cook in proper cookware and always use the oven racks.

1.10 Important instructions for cleaning the appliance

⚠ CAUTION!

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

Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire.
Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.
Clean ventilating hoods frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning vent hoods.

1.11 Important instructions for service and maintenance

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.
Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.
Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.
Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

⚠ WARNING!

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

2. COOKING RECOMMENDATIONS

2.1 Special Features

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

Goal	Feature
• 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.
• 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.
• Golden, crispy chicken wings • Crunchy vegetable chips • Juicy chicken Parmesan • Perfectly crisp tempura shrimp, samosas, and more	Air Fry The hot air convection makes crisp, golden fried foods without the splatter. For even heating on all sides and large capacity, use the Air Fry tray.

Goal	Feature
• Prepare convenience foods without delay	No Preheat Get your culinary delights on the table faster.
• Perfectly browned baked goods • Evenly cooked roasts and braises	Convection Cooking Even your most challenging recipes turn out delicious with the precisely-controlled heat and air circulation of Advanced Convection.
• Prevent build-up of burned, spilled food in the bottom of the oven	One hour Steam Clean Keep youe oven looking its best with the one hour Steam Clean cycle that is chemical and odor free.

2.2 Bakeware

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

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

2.3 Cooking Conditions

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

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

2.4 Cooking Results

Small adjustments may help you achieve the best results.

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

2.5 Cooking Tips

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

Situation	Recommendation
Baking	
Rack placement	Refer to Setting Oven Controls.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits, and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when you check the food. Opening the door may reduce baking performance.
Bake or Convection Bake	Convection bake is the best function to use for baking on multiple racks. For best performance, refer to Setting Oven Controls.
Steam Bake	For directions, tips, and benefits, refer to Setting Oven Controls.
Food placement	Allow at least 2 inches / 5 cm of space between bakeware for proper air circulation.
Broiling / Roasting	

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

3. BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Gas Surface Burner Types

The cooktop is equipped with gas surface burners with different BTU ratings.

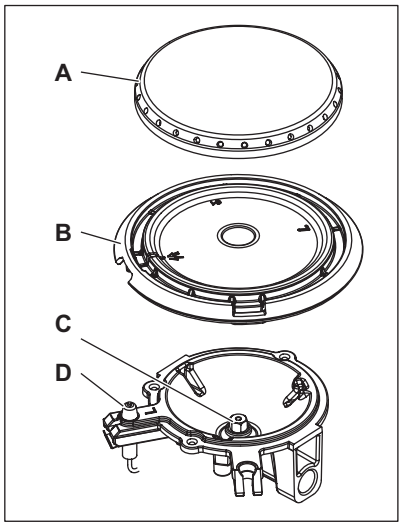
The ability to heat food quickly and in large amounts increases as the burner size increases:

- Small burners are best used for low-flame heating of small amounts of food.
- Standard burners can be used for most surface cooking needs.
- The largest burner is best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food. The large burner is located at the right front position on the cooktop.

Regardless of size, always select cookware what is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and set the flame size appropriately for the pan.

Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

Burner Overview



A. Burner Cap
B. Burner Head
C. Orifice Holder
D. Ignitor

3.2 Assembly of the Burner Caps

Make sure that all of the surface burner caps and surface burner grates are installed correctly and at the correct locations.

1. Remove all packing material from cooktop area.
2. Make sure burner head and caps are properly placed on the surface burners.

IMPORTANT

The burner head has a whole which fits over the ignitor. Make sure the head fits snugly before placing the burner caps.

NOTE

Unpack the burner grates and position them on the cooktop after the burner heads and caps are properly installed.

⚠ CAUTION!

- Do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas orifice holder opening.
- Always keep the burner caps and burner heads in place whenever the surface burners are in use.
- Never place flammable items on the cooktop.

3.3 Using Proper Cookware

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

Correct cookware:

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

Incorrect cookware:

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

Cookware material types:

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

IMPORTANT

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

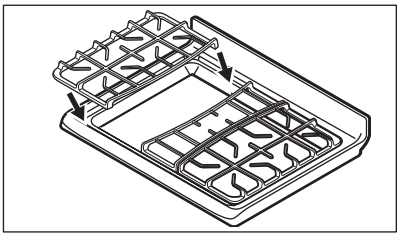
IMPORTANT

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

3.4 Install Burner Grates

To install burner grates, place the grates flat-side down and align them into the cooktop recess.

Grate Installation



IMPORTANT

- Make sure that the burner grates are properly placed on the cooktop before using the surface burners. The grates are designed to rest inside the recess on the cooctop.
- Grates should rest flush against each other and against the sides of the recess.
- Do not line the area underneath the grates or any part of the cooktop with aluminum foil or with any other lining.

3.5 Home Canning

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

Canning recommendations:

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

⚠ CAUTION!

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

4. SETTING SURFACE CONTROLS

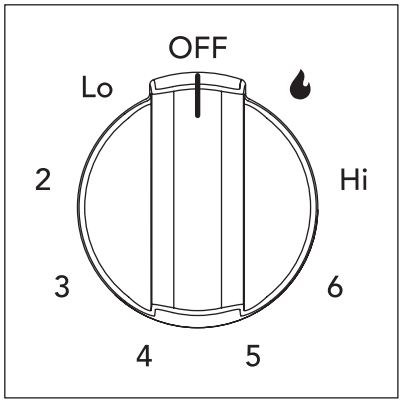
⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

4.1 Setting a Surface Burner

1. Place cooking utensil on the center of surface burner grate. Make sure the cooking utensil rests stable on the burner grate.
2. Push the burner's surface control knob in and turn counterclockwise out of the OFF position.
3. Release the surface control knob and rotate to position. Visually check that the burner has a steady gas flame,
4. Once the surface burner has a flame, turn counterclockwise to the desired flame size setting. Adjust the flame as needed using the knob markings.

Surface control knob



⚠ CAUTION!

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

NOTE

- When setting a surface control knob to position, all of the electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the surface burner you are setting will ignite.
- In the event of an electrical power outage, the surface burners may be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob .
  Once the burners ignites, push in and turn knob out of then to the desired flame setting. Use caution when lightning surface burners manually.

4.2 Set Proper Burner Flame Size

The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cine of flame should be steady and sharp. Adjust or clean the burner if flame is yellow-orange.

For most cooking: start on the highest setting and then turn to a lower setting to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. See the table below.

For deep fat frying: use a thermometer and adjust the surface knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be under-cooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

Recommended flame settings for cooking

Flame size	Type of cooking
High flame	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
Medium flame	Maintain a low boil, thicken sauces, gravies, steaming
Low flame	Kepp foods cooking, poaching, stewing

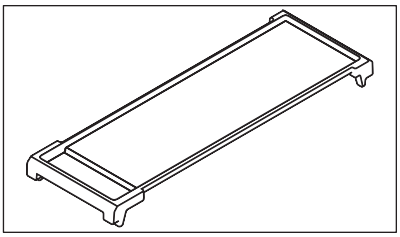
These settings are based on medium-weight metal or aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

⚠ CAUTION!

Never extend the flame beyond the outer edge of the cooking utensil. A higher flame wastes energy, and increases your risk of being burned by the flame.

4.3 Cooking with a Griddle (some models)

Griddle



The griddle is a versatile accessory that is perfect for cooking foods that require large flat surfaces such as pancakes, French toast, grilled sandwiches, bacon, and also for cooking different foods at the same time.

After use, let the griddle cool before washing. Hand wash with hot soapy water. Do not soak. Dry thoroughly. Do not put griddle in a dishwasher.

If you would like to purchase a griddle, you can order it from Frigidaire.com.

Using the griddle:

1. Put the griddle securely in place of the middle burner grate.
2. Preheat the griddle for 5 minutes on medium low setting.

Slow preheat ensures even heat distribution during the cooking process.

Do not preheat the griddle on HI setting. Preheating on HI may warp the griddle and prevent even heat distribution.

5. BEFORE USING THE OVEN

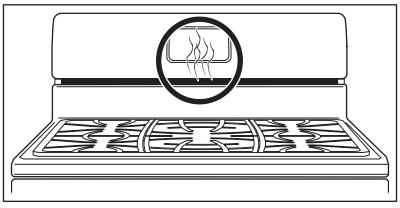
⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Oven Vent Location

The oven air vents are located in the rear side of the cooktop. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.

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



IMPORTANT

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

⚠ WARNING!

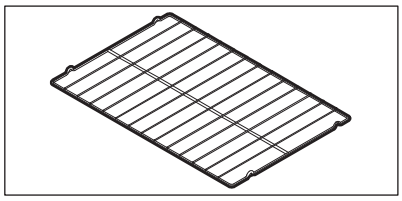
Protective Liners — Do not use aluminum foil (or any other material) or liners to line the oven bottom, walls, racks or any other part of the range. Doing so will alter the heat distribution, produce poor baking results, and possibly cause permanent damage to the oven interior. Improper installation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

⚠ CAUTION!

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven exterior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.
To prevent possible damage to the oven, do not attempt to close the oven door until all the oven racks are fully positioned back inside the oven cavity.

5.2 Types of Oven Rack

Flat Oven Rack



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

5.3 Removing and Arranging Oven Racks

➲ IMPORTANT

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

To remove oven racks

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

To replace oven racks

1. Place oven rack on the rack guides on both sides of oven walls.
2. Lift the front of the oven rack slightly upward and slide it back into place.

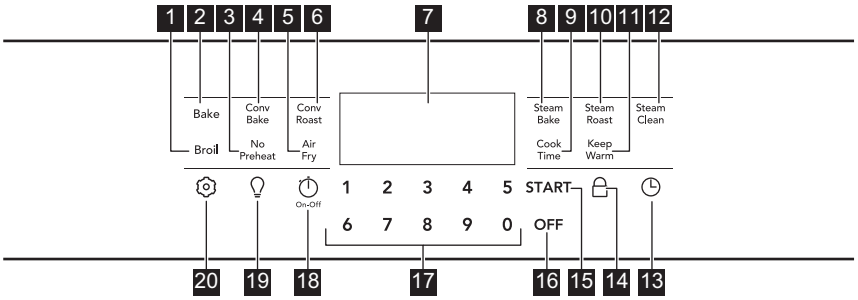
Ensure that oven rack is level before using it.

6. SETTING OVEN CONTROLS

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Oven Controls



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

Minimum and maximum control settings

Feature	Mode	Min.Temp/Time	Max.Temp/Time
No Preheat		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)

Feature	Mode	Min.Temp/Time	Max.Temp/Time
Broil		LO	HI
Air Fry		170°F (77°C)	550°F (288°C)
SousVide		100°F (38°C)	205°F (94°C)
Steam Bake		215°F (102°C)	550°F (288°C)
Steam Roast		215°F (102°C)	550°F (288°C)
Conv Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Roast		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Keep Warm		140°F (60°C)	200°F (93°C)
Cook Time	12 h	0:01 min	11:59 h/min
	24 h	0:01 min	11:59 h/min
Clock	12 h	1:00 h./min	11:59 Hr./Min.
	24 h	0:00 min	23:59 h/min
Timer On/Off		0:01 min	11:59 h/min
Delay Start		0:01 min	1 h/min
Steam Clean		30 min	30 min

6.2 Setting the Clock

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

NOTE

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

To set the clock:

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

NOTE

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

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

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

To set display mode:

1. Press ⚙ until **"Hour"** appears on the display.
2. Press **START**.
3. Press ⚙ to switch between 12 hr and 24 hr setting.
4. Press **START** to confirm the desired clock setting.

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

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

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

To set the controls for silent mode:

1. Press ⚙ until **"Audio"** appears on the display.
2. Press **START**.
3. Press ⚙ to switch between **"oFF"** and **"on"**.
4. Press **START** to confirm the desired setting.

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

6.5 Setting Temperature Display ("F-C")

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

To change the temperature unit:

1. Press ⚙ until **"F-C"** appears on the display.
2. Press **START**.
3. Press ⚙ to switch between **"F"** and **"C"**.
4. Press **START** to confirm the desired setting.

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

6.6 Restore Factory Settings ("rESEt")

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

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

To restore oven control to factory default settings:

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

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

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

To change the continuous bake setting:

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

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

6.8 Setting the Minute Timer

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

NOTE

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

Example: Setting timer for 15 minutes.

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

To turn the timer off at any time, press ⏱ On-Off.

The timer will beep three times and will continue to beep three times every minute until ⏱ On-Off is pressed.

6.9 Operating Oven Light

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

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

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

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

6.10 Oven Lock

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

To activate the lockout feature:

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

To cancel the oven lockout feature:

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

NOTE

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

6.11 Setting Bake

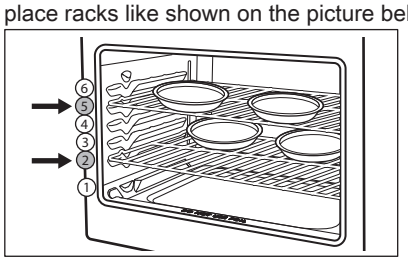
Bake cooks with heat that rises from the oven bottom. The heat and air circulate naturally in the oven. A tone will sound indicating when the set bake temperature is reached and to place the food in the oven. The convection fan will turn on in preheat and then cycle on and off as needed during baking.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

⚠ CAUTION!

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

Baking tips:

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



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

IMPORTANT

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

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

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

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

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

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

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

6.12 Setting Conv Bake

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

⚠ CAUTION!

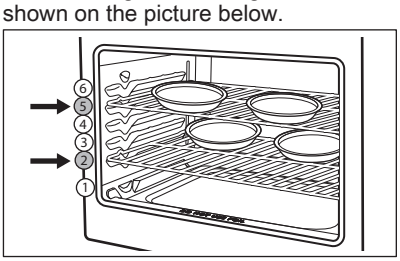
Always use pot holders or oven gloves when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot. There is a risk of burns!

Benefits of convection cooking include:

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

Baking tips:

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



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

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

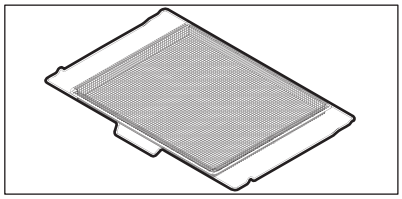
1. Press **Conv Bake**.
2. **"Conv Bake"** and **325°** will appear on the display.
3. Press **START**. The convection fan will turn on and stay on during the cooking process.

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

6.13 Setting Air Fry

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

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



Some benefits of the optional Air Fry tray:

- Tray optimized for oven space.
- Fits in the dishwasher for easy clean-up.
- Higher yield than countertop models.
- Frees up countertop space.
- Compatible with convection ovens.
- The optional Air Fry tray may be purchased from www.frigidaire.com.

Air Fry tips:

- Food should be arranged in single layers on the Air Fry tray and placed on rack position 4 for best results.
- When using the Air Fry tray, place a large cookie sheet on rack position 2 to catch any crumbs or drippings.
- Leave oven light off when baking.
- Food may need to be removed early and should be checked at the minimum recommended bake time. However, frozen dense foods and items with cook times less than 15 minutes may require additional time.

To set the Air Fry function:

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

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

6.14 Setting Broil

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

This function has two settings: HI and Lo.

⚠ WARNING!

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

⚠ CAUTION!

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

IMPORTANT

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

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

To set broil with the default broil setting of HI:

1. Move the racks in the oven while they are still cold.
2. Press **Broil** once for **HI** setting, twice for **Lo** setting.
3. Press **START**.
4. For optimum browning results, preheat oven for 5 min before adding food.
5. Place the bakeware in the oven. Broil with oven door closed.
6. Broil on one side until food is browned; turn and broil other side until done to your satisfaction.
7. When finished broiling, press **OFF**.

To cancel the function at any time, press **OFF**.

6.15 Notes for Broiling

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

NOTE

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

6.16 No Preheat

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

During the function:

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

⚠ CAUTION!

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

Important:

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

To set the function temperature for 350°F:

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

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

8. When cooking ends, **"End"** appears on the display.
9. Press **OFF** to return display to show the time of the day.

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

6.17 SousVide Tips

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

How Sous Vide Works:

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

Benefits of Sous Vide:

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

Food Safety:

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

- Always keep raw food in safe conditions before you start cooking.
- Clean the raw food before you start cooking.
- Use Sous Vide Table below to find the recommended cooking time and temperature for the food.
- Food should be between 34°F and 37°F (normal refrigerator temperatures) when preparing to place food in Sous Vide vacuum pouch.
- Sous Vide dishes are best served immediately after cooking. If food is not served immediately, use an ice bath to chill it quickly and then keep it refrigerated for up to 3 days.
- Do not use Sous Vide to reheat leftovers.
- Do not allow raw food to contact cooked food during preparation. Do not use the same tools on different food items without washing them.
- If the recipe includes raw eggs, keep the whites and yolks from touching the outsides of the shells.
- Blanching in boiling water or searing in a pan before Sous Vide cooking can destroy surface bacteria to improve food safety.
- Do not use Delay Start with the Sous Vide function.
- Do not use a meat probe with the Sous Vide function. Food needs to be sealed air-tight in a pouch for Sous Vide cooking.

Sous Vide Table:

Food	Doneness	Temperature	Cooking Time		
			Minimum	Target	Maximum
Beef					
Steak	Rare	130°F / 54°C-55°C	2 h	3 h	4h
Steak	Medium Rare	135°F / 57°C-58°C	2 h	3 h	4 h
Steak	Medium	145°F / 62°C-63°C	2 h	3h	4h
Steak	Medium Well	150°F / 65°C-66°C	2 h	3 h	4 h
Steak	Well	160°F / 71°C-72°C	2 h	3h	4 h
Roast	Rare	135°F / 57°C-58°C	6 h	7h	16 h
Roast	Medium Rare	140°F / 60°C	6 h	7h	16 h
Roast	Medium	150°F / 65°C-66°C	6 h	7h	16 h
Roast	Medium Well	155°F/ 68°C-69°C	6 h	7h	16 h
Roast	Well	160°F / 71°C-72°C	6 h	7 h	16 h
Chuck/Brisket	Rare	140°F / 60°C	20 h	24h	48 h
Chuck/Brisket	Medium Rare	150°F / 65°C-66°C	20 h	24h	48 h
Chuck/Brisket	Well	180°F / 82°C-83°C	20 h	24 h	48 h
Pork					
Chop	Medium	150°F / 65°C-66°C	2 h	3h	4 h
Chop	Well	160°F / 71°C-72°C	2 h	3 h	4 h
Roast	Medium	150°F / 65°C-66°C	2 h	3h	4 h
Roast	Well	180°F / 82°C-83°C	2 h	3h	4 h
Shoulder/Belly	Medium	150°F / 65°C-66°C	10 h	24h	48 h
Shoulder/Belly	Well	180°F / 82°C-83°C	10 h	24h	48h
Chicken					
Parts	Tender	170°F / 76°C-77°C	2 h	2-1/2 h	4h
Fish					

Food	Doneness	Temperature	Cooking Time		
			Minimum	Target	Maximum
Steak	Tender	105°F / 40°C-41°C	1 h	1-1 1/2h	2h
Steak	Flaky	125°F / 51°C-52°C	1 h	1-1 1/2h	2 h
Steak	Well	145°F / 62°C-63°C	1 h	2 h	2 h
Fillet	Tender	105°F / 40°C-41°C	45 min	1h	1-1 1/2h
Fillet	Flaky	125°F / 51°C-52°C	45 min	1 h	1-1 1/2 h
Fillet	Well	145°F / 62°C-63°C	45 min	1h	1-1 1/2 h
Vegetables					
Squash	Cubes	180°F / 82°C-83°C	1 h	1-1 1/2h	4 h
Roots	Sliced/Cubes	180°F / 82°C-83°C	1 h	1-1 1/2 h	4 h
Potatoes	Sliced/Cubes	200°F / 93°C-94°C	1 h	1-1 1/2 h	4 h
Fruits					
Warm/Ripe	Sliced/Cubes	155°F / 68°C-69°C	45 h	105min	2 1/2 h
Soft	Purees	180°F / 82°C-83°C	15 min	30 min	90 min

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

6.18 Vacuum Sealing for Sous Vide

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

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

6.19 Sous Vide Cooking

NOTE

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

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

Setting Sous Vide

IMPORTANT

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

NOTE

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

⚠ CAUTION!

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

IMPORTANT

The U.S. Department of Agriculture states, “Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive.” (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For beef medium 160°F, well done 170°F (77°C). Visit the USDA Food Safety and Inspection website at www.fsis.usda.gov.

To set Sous Vide:

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

6.20 Slow Cook

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

For best results when using Slow Cook:

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

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

To set Slow Cook:

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

6.21 Setting Conv Roast

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

⚠ WARNING!

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

⚠ CAUTION!

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

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

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

Convection Roasting Tips:

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

Convenction roasting recommendations:

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

1) The U.S. Department of Agriculture states, “Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive.” (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77ºC).

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

6.22 Cooking with Steam Tips

NOTE

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

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

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

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

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

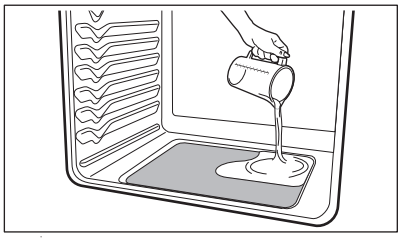
Setting Steam Bake

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

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

To set the function:

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



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

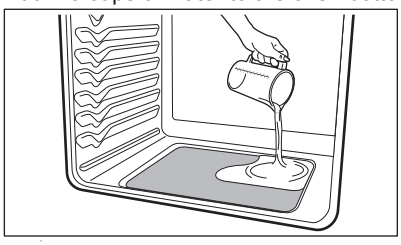
Setting Steam Roast

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

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

To set the function:

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



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

⚠ CAUTION!

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

➲ IMPORTANT

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

6.23 Delay Start

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

To set Delay Start:

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

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

6.24 Cook Time

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

To set Cook Time:

1. Select a cooking function and set the temperature.
2. Press **Cook Time**. The display will show 0:00 (0 hours and 00 minutes).
3. Use the **Number Keys** to enter the desired time for cooking
4. Press **START**.

The timer will start counting down.

5. When the time runs out, the display will show "End" and the oven will turn off .

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

6.25 Keep Warm

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

To set Keep Warm:

1. Press **Keep Warm**.

If no other keys are touched within 25 seconds, the request for Warm will clear.

2. Use **Number Keys** to set the desired temperature.
3. Press **START**.

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

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

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



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

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

To set Sabbath Mode:

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

➲ IMPORTANT

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

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

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

⚠ WARNING!

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

Important:

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

6.27 Steam Clean

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

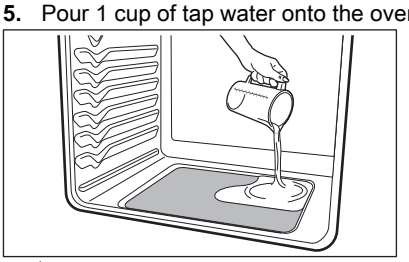
Be sure the oven is level and cool before starting Steam Clean. If the oven temperature is above room temperature, a triple beep will be heard, and the function will not start. Steam Clean produces best results when started with a cool oven.

⚠ CAUTION!

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

To set a Steam Clean cycle:

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



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

Notes:

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

7. CARE AND CLEANING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 General Information

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

⚠ CAUTION!

Before cleaning any part of the appliance, make sure all controls are turned off and the appliance is cool.
If you use ammonia or appliance cleaners, remove them and thoroughly rinse the appliance before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

⚠ WARNING!

Do not use bleach to clean the appliance.

⚠ CAUTION!

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

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Aluminum and vinyl	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth.
Painted and plastic control knobs Painted body parts Painted decorative trims	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth. Do not apply glass cleaners directly to the surface, spray onto cloth and wipe.

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Control panel	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel. Excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels, they damage the finish.
Control knobs	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove control knobs, turn the knob to the **OFF** position, grasp firmly, and pull off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the **OFF** markings and push the knobs into place.
Stainless Steel	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, and dry with a soft clean cloth. Do not use abrasive cleaners such as chlorides, chlorines, or ammonia.
Smudge Proof™ Stainless Steel Black Stainless Steel	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, and dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaners, stainless steel cleaners, or abrasive cleaners such as chlorides, chlorines, or ammonia. These cleaners may damage the finish.
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners to avoid damage to the porcelain caused by heating. Do not allow food spills with a high sugar or acid content such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices, or pie filling to remain on porcelain surfaces. They may cause a dull spot even after cleaning.
Manual clean oven interior	The interior of the oven is porcelain coated and safe to clean with oven cleaner. Always follow manufacturer's instructions for cleaners. After cleaning, remove all cleaners to avoid damage to the porcelain caused by heating. Do not spray oven cleaner on any electrical controls or switches. Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the appliance.
Oven door	Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door and rinse well. You can use a glass cleaner on the outside glass of the door. You can use ceramic smoothtop cleaner or polish on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove oven door gasket.
Gas cooktop surface burners	Clean the sealed burners, refer to Care and Cleaning.
Gas cooktop surface grates Gas cooktop surface caps	Use a non-abrasive plastic scrubbing pad and mild abrasive cleanser. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the burner grates or burner caps. These spills may cause a dull spot even after cleaning. Clean these spills as soon as surfaces are cool. Thoroughly dry immediately following cleaning.

7.2 Cleaning the Sealed Burners

To avoid possible burns, do not attempt cleaning before turning off all surface burners and allowing them to cool.

Any additions, changes, or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by authorized qualified Agency.

Routinely clean the cooktop. Wipe with a clean, damp cloth and wipe dry to avoid scratches. Keeping the surface burner head ports and slots clean will prevent improper ignition and an uneven flame.

Cleaning recessed and contoured areas of cooktop:

1. If a spill occurs on or in the recessed or contoured areas, blot up spill with an absorbent cloth.
2. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.

⚠ CAUTION!

To avoid possible burns, do not attempt to operate the surface burners without the burner caps.
Do not use spray oven cleaner on the cooktop.

Cleaning burner heads

1. Remove the burner cap and burner head. Clean the cap and head with hot soapy water and dry thoroughly.
2. For burned-on and dried spills, apply hot soapy water to the burner cap and head to allow time for the soils to soften.
3. Use a toothbrush to clean all over the burner head.
4. Wipe the burner cap and head clean with a soft, clean cloth, sponge, or scratch-free cleaning pad. Wipe out burner orifice with a cloth before placing burner head and cap back on. The burner assembly must be completely dry before use.
5. Make sure the burner caps and heads are placed and seated properly over the ignitor. The three mounting legs on burner will align with slots on the orifice holder. When placed correctly, the burner cap should not move off the burner head, refer to Before Setting Surface Controls.
6. If burner fails to light, recheck placement of burner head to the orifice holder and cap.

NOTE

- Always keep the surface burner caps in place whenever a surface burner is in use.
- When replacing the burner caps, make sure the burner caps are seated firmly on top of the burner heads.
- For proper flow of gas and ignition of burners, do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas orifice port opening.

7.3 General Cleaning

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

Follow these cleaning precautions:

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

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

as possible. Regular cleaning will reduce the effort required for major cleaning later.

⚠ CAUTION!

Before manually cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned off and the oven is cool. The oven may be hot and can cause burns. Remove all racks and accessories from the oven before cleaning. Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

Cleaning Porcelain Enamel Oven
The oven interior is porcelain on steel.

To clean the interior use oven cleaners.

To remove heavy soil:

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

Aluminum Foil, Aluminum Utensils, and Oven Liners

⚠ WARNING!

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

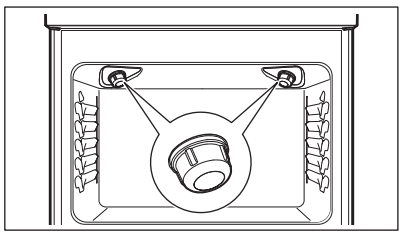
- Protective liners- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. High heat can melt it, damaging the oven and reducing air circulation, leading to poor baking results. Only use aluminum foil as recommended in the manual to avoid electric shock or fire risks
- Aluminum utensils- Aluminum utensils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

7.4 Replacing the Oven Light

⚠ CAUTION!

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

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



NOTE

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

To replace the oven interior light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Remove interior oven light shield by turning a quarter turn counter-clockwise.
3. Replace bulb with a new T-4 type Halogen 25 watt appliance bulb.
4. Replace glass oven light shield by rotating clockwise.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).

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

7.5 Caring for Your Glide Racks

⚠ CAUTION!

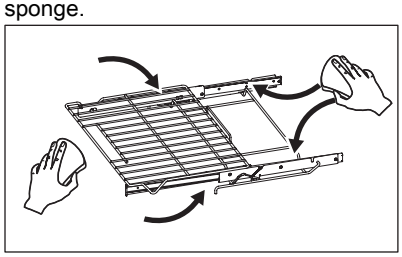
Handle oven racks only when they are cool. After cooking or after the fresh-clean cycle, racks will be very hot and cause burns.

IMPORTANT

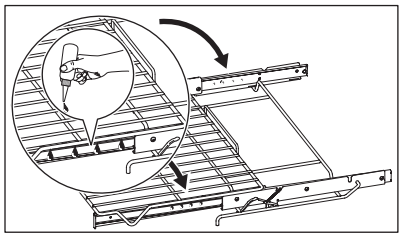
- Remove all oven racks, including ladder racks, before starting a clean cycle.
- Do not use cooking oil, cooking spray, or other oil-based lubrication products on the glide rack extension tracks. Use only the graphite lubrication in this area. To order graphite lubrication. contact your installer, servicer 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:

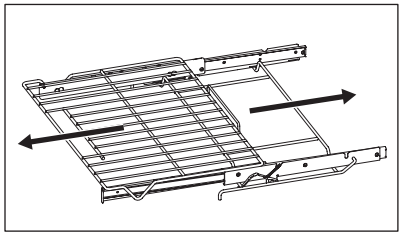
1. Remove the rack from the oven and place the rack on a large flat surface covered with newspaper or scrap cloth. Fully extend the rack.
2. Wipe away debris and crumbs from the glide track using a cloth or sponge.



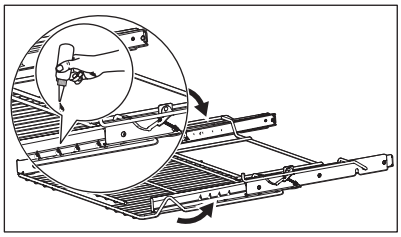
3. Shake graphite lubrication very well before applying. Apply to loading guides, and rotation pin. Repeat on both sides of the glide rack.



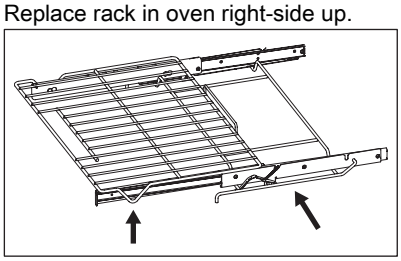
4. Extend and return the glide rack several times along the tracks to distribute the lubrication.



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.



7.6 Removing and Replacing the Oven Door

⚠ CAUTION!

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

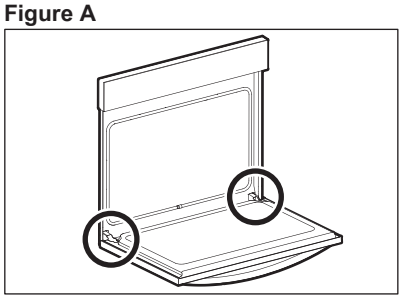
➔ IMPORTANT

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

To remove the oven door

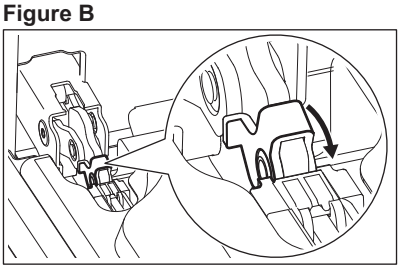
1. Open oven door completely, horizontal with floor.

Figure A



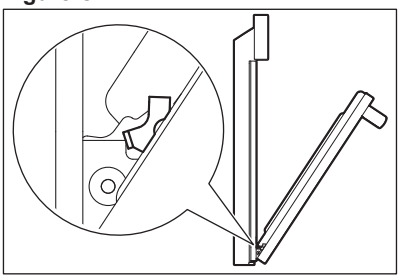
2. Pull up the lock located on each hinge support toward front of the oven until the lock stops. You may have to apply a little upward pressure on the lock to pull it up.

Figure B



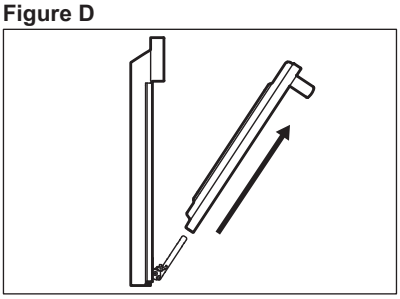
3. Grasp the door by the sides, and close the door until the door frame makes contact with the unlocked hinges.

Figure C



4. Pull the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the appliance to completely disengage the hinge levers.

Figure D



To replace the oven door

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

8. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Oven Baking

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

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

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

Baking Problems	Possible Cause	Solution
Cookies and biscuits burn on the bottom.	Cookies and biscuits put into oven before oven is preheated.	Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven. Choose pan size that permits at least 2" of air space.

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

8.2 Before you Call (Solutions to Common Problems)

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

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

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

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

Oven Problems

Occurrence	Possible cause	Solution
Poor baking results.	Many factors affect baking results.	Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Adjust the temperature and baking time recommended in the recipe.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease of food spilled onto the oven bottom or oven cavity.	Wipe up excessive spills before turning on the oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, refer to Setting Oven Controls.
Oven smokes excessively when boiling.	Incorrect setting.	Refer to Setting Oven Controls.
	Meat to close to the broil element or burner.	Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element or burner. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, do not cut into lean.
	Grease build up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when you broil frequently. Grease or food splatters cause excessive smoking.
Convection fan does not rotate.	Oven door is open.	The convection fan turns off if the oven door is open when convection is active. Close the oven door. On gas models, the convection fan begins to rotate about 6 minutes into the preheating process.

Cooktop Problems

Occurrence	Possible cause	Solution
Surface burners do not ignite.	Surface control know was not completely turned to .	Push in and turn the surface control knob to until the burner ignites and then turn the control knob to the desired flame size.
	Burners ports are clogged.	With the burner **OFF** and cool, use a small-gauge wire or needle to clean the burner head slots and ignition ports. Refer to Care and Cleaning.
	Range power cord is disconnected from outlet (electric ignition models only).	Make sure the power cord is securely plugged into the power outlet.
	Circuit is broken.	Check breaker box or fuse box.
	Electrical power outage.	Burners may be lit manually. Refer to Setting Surface Controls.

Occurrence	Possible cause	Solution
Surface burner flame uneven or only part way around burner cap.	Burners slots or ports are clogged.	With the surface burner **OFF** and cool, clean ports with a small-gauge wire or neddle. If moisture is present after cleaning, lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full.
	Burners caps are not seated properly.	Check that all burner caps are level and seated correctly on the burner heads. Refer to Care and Cleaning.
Surface burner flame is too high.	Surface control knob is set to high.	Adjust to lower flame setting.
	Burners caps are not seated properly.	Check that all surface burner caps are level and seated correctly on the surface burner heads. Refer to Care and Cleaning.
	Incorrect L.P. conversion.	Refer to L.P. conversion kit instructions to correct.
Surface burner flame is orange.	Dust particles in main gas line.	Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue. In coastal areas, slightly orange flame is unavoidable due to salt content in the air.
	Incorrect L.P. conversion.	Refer to L.P. conversion kit instructions to correct.

9. LIMITED WARRANTY

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

Exclusions

This warranty does not cover the following:

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

Disclaimer of implied warranties; Limitation of remedies

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

If You Need Service

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

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

USA

1-800-374-4432

Frigidaire

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262

Canada

1-800-265-8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

Bienvenue au sein de notre famille

Merci d'accueillir Frigidaire chez vous! Nous considérons votre achat comme le début d'une longue relation.
Ce manuel vous aidera à utiliser et à entretenir votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour le consulter rapidement. En cas de problème, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants.
La FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires pour la cuisine et la maison sont disponibles sur **http://www.frigidaire.com**.
Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite du service après-vente. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons le mettre en place pour vous.
Officialisons les choses! N'oubliez pas d'enregistrer votre produit.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ....24
2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON....28
3. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE....30
4. RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE....32
5. AVANT D'UTILISER LE FOUR....33
6. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR....33
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....43
8. DÉPANNAGE....46
9. GARANTIE LIMITÉE....48

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

1.1 Conservez ces renseignements pour référence rapide

Numéro de modèle

.....

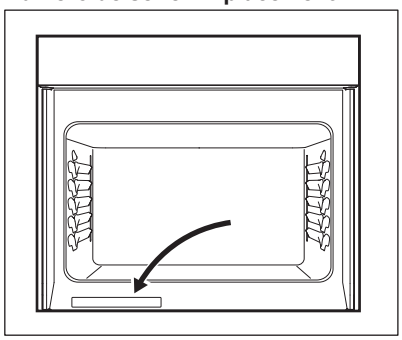
Numéro de série

.....

Date d'achat

.....

Numéro de série Emplacement



Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
Ce manuel contient des symboles de sécurité et des instructions importants. Veuillez porter attention à ces symboles et suivre toutes les instructions données.
Lire les consignes de sécurité de ce guide avant d'installer ou d'utiliser votre appareil ménager. Les articles de sécurité figurant dans ce manuel sont étiquetés AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE selon le type de risque.
Les avertissements et les instructions importantes apparaissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

1.2 ✓ Liste de contrôle à l'installation

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

1.3 Définitions sur la sécurité

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ ATTENTION!

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

IMPORTANT

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

REMARQUE

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire et causer des dommages matériels, des dommages corporels ou la mort.
Pour votre sécurité :

- N'entreposez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ménager ou de tout autre appareil.
- Que faire si vous sentez du gaz :
  - N'essayez pas d'allumer un appareil ménager.
  - Ne touchez pas un interrupteur électrique.
  - N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
  - Si votre fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appelez le service d'incendie.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un fournisseur de services ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT!

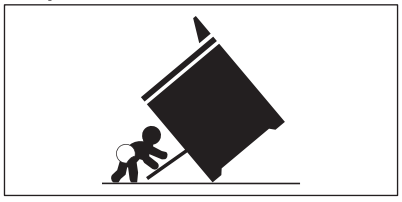
Ne faites jamais fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil ménager sans surveillance.

- Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des dommages corporels ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil ménager et appelez immédiatement les pompiers.

N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou un feu de friture avec de l'eau.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de basculement



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

1.4 Instructions importantes pour le déballage et l'installation

IMPORTANT

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

Retirer tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire le carton et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne pas retirer l'étiquette de câblage et les autres documents fixés sur l'appareil. Ne pas retirer la plaque du numéro de modèle/série.
Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Pour utiliser cet appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps, s'assurer que l'appareil a été exposé à des températures supérieures à 32 °F (0 °C) pendant au moins 3 heures avant d'allumer l'appareil.
Tous les matériaux utilisés dans la construction d'armoires, de boîtiers et de supports autour du produit doivent avoir une cote de température nominale supérieure à 200°F (94°C).
Ne pas modifier ni altérer jamais la construction de l'appareil ménager en retirant les pieds de nivellement, les panneaux, les couvercles de fils, les supports/vis antibasculement ou toute autre pièce de l'appareil.
S'assurer d'avoir un extincteur de type mousse approprié à portée de main, visible et facilement accessible près de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Les rideaux d'air ou autres hottes de cuisinière qui fonctionnent en soufflant un débit d'air vers le bas sur une cuisinière ou une table de cuisson ne doivent pas être utilisées conjointement avec des cuisinières à gaz ou des plaques de cuisson autres que lorsque la cuisinière ou la table de cuisson et la hotte ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation en combinaison.

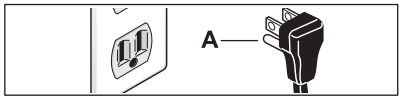
1.5 Instructions de mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT!

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

Installation adéquate : s'assurer que votre appareil ménager est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installer conformément au Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NPFA nº 54, la dernière édition et le Code national de l'électricité NFPA nº 70, la dernière édition, et aux exigences du Code local de l'électricité. Au Canada, installer conformément aux normes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1 – dernières éditions et exigences du Code local de l'électricité. Installer uniquement selon les instructions d'installation figurant dans la documentation de cet appareil.
Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil ménager doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à une boîte de jonction à la bonne tension, dûment polarisée et mise à la terre et qui est protégée par un disjoncteur conformément à la réglementation locale.
Il incombe au consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale appropriée

et convenablement mise à la terre par un électricien qualifié. Contactez un installateur qualifié pour vous assurer de l'adéquation de l'installation électrique et de sa conformité à tous les codes et règlements locaux.
Cet appareil ménager est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution et elle doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne coupez ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.
Ne coupez, retirez ou contournez en aucune circonstance la broche de mise à la terre (A). Utilisez toujours le cordon d'alimentation avec une prise à trois broches de mise à la terre et une prise murale de type mise à la terre.



Si une prise murale à deux broches est la seule prise disponible, il incombe au consommateur de la remplacer par une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre, installée par un technicien qualifié.
Consulter les instructions d'installation communiquées avec cet appareil pour obtenir les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

1.6 Conversion en gaz (PL)

Cet appareil ménager permet la conversion en gaz de pétrole liquéfié (PL).

⚠ AVERTISSEMENT!

Des dommages corporels ou la mort par choc électrique peuvent se produire si la conversion au gaz de PL n'est pas effectuée par un installateur ou un électricien qualifié. Tout ajout, changement ou conversion requis pour que cet appareil ménager réponde de manière satisfaisante aux besoins de l'application doit être effectué par un technicien qualifié.

Si une conversion PL est nécessaire, communiquez avec votre fournisseur local de gaz de PL pour obtenir de l'aide.
Consulter les instructions d'installation communiquées avec cet appareil pour obtenir les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

1.7 Instructions importantes pour l'utilisation de l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ ATTENTION!

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

1.8 Instructions importantes pour l'utilisation des tables de cuisson à gaz

⚠ ATTENTION!

Utilisez une flamme de taille appropriée — Ajustez la taille de la flamme pour qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile. L'utilisation d'ustensiles de taille insuffisante exposera une partie de la flamme du brûleur à un contact direct et pourrait provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et la flamme améliorera également l'efficacité.

Savoir quelle molette ou quelle clé contrôle chaque zone de chauffage de surface. Placer la batterie de cuisine avec les aliments sur la zone de cuisson avant de l'allumer. Éteindre la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.
Utilisez la bonne taille de casserole. Cet appareil ménager est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Sélectionnez des batteries de cuisine à fond plat qui correspondent à l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation de batteries de cuisine de taille insuffisante peut exposer une partie de la flamme à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements ou d'autres articles. L'utilisation d'une batterie de cuisine appropriée sur les zones de cuisson améliorera l'efficacité.
Tournez toujours le bouton à la position LITE lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs. Vérifiez visuellement que le brûleur est allumé. Ajustez ensuite la flamme de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile.
Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversements dus à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée de façon à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne dépasse pas les brûleurs de surface adjacents.
Ne jamais laisser les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer. Une casserole qui a bouilli à sec pourrait être endommagée et endommager la table de cuisson.
Ustensiles de cuisson émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson conviennent aux tables de cuisson et doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones d'induction. Consulter les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de la surface de cuisson pour s'assurer que les batteries de cuisine sont compatibles avec la cuisson par induction.
Pour flamber des aliments sous une hotte de ventilation, allumer le ventilateur.

1.9 Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

Doublures protectrices : N'utilisez pas de papier d'aluminium, de doublures de four de rechange ou tout autre matériau ou dispositif pour recouvrir le fond du four, les grilles du four ou toute autre partie de l'appareil ménager. N'utilisez l'aluminium que selon les recommandations pour la cuisson, comme la doublure des ustensiles de cuisson ou comme couvercle placé sur les aliments. Toute autre utilisation de doublures protectrices ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie ou de court-circuit.
Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte inférieure du four ou le tiroir chauffant (certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments dans le four.
Gardez les conduits d'aération du four dégagés. Toucher les surfaces de cette zone lorsque le four est allumé peut causer de graves brûlures. Ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.
Positionnement des grilles de four : Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec le brûleur ou l'élément chaud du four. Utilisez des poignées et saisissez la grille avec les deux mains pour la repositionner. Retirez tous les batteries de cuisine et les ustensiles avant de déplacer la grille.
N'utilisez pas de lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles permettent à la graisse qui s'égoutte de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. Ne recouvrez pas la grille du gril avec du papier d'aluminium, car le gras et la graisse exposés pourraient s'enflammer.
Ne faites pas cuire d'aliments sur la sole du four. Faites toujours cuire dans des batteries de cuisine appropriées et utilisez toujours les grilles du four.

1.10 Instructions importantes pour le nettoyage de l'appareil

⚠ ATTENTION!

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

Nettoyer l'appareil régulièrement pour que toutes les pièces restent exemptes de graisses susceptibles de s'enflammer. Ne pas laisser la graisse s'accumuler. Des dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.
Toujours suivre les directives du fabricant pour l'utilisation des nettoyants et des aérosols pour la cuisine. Sachez que l'excès de résidus des nettoyants et des aérosols pourra s'enflammer et provoquer des dommages et des blessures.
Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivre les instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes à évacuation.

1.11 Instructions importantes pour l'entretien et la réparation

Ne pas réparer ni remplacer la moindre pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tous les autres entretiens doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.
Toujours communiquer avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.
Demander à votre concessionnaire de recommander un technicien qualifié et un service de réparation autorisé. Se renseigner sur comment couper l'alimentation de l'appareil au disjoncteur ou à la boîte à fusibles en cas d'urgence.
Retirer la porte du four de tout four inutilisé s'il doit être conservé ou jeté.
Ne pas toucher une ampoule chaude du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela pourrait briser l'ampoule. Manipuler les lampes halogènes (le cas échéant) à l'aide d'essuie-tout ou de gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation de l'appareil avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

2.1 Caractéristiques spéciales

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

Objectif	Caractéristique
• Des pains et pâtisseries qui montent plus haut avec une croûte croustillante et dorée et un intérieur léger et feuilleté	Cuisson à la vapeur (Steam Bake) La cuisson à la vapeur ralentit la formation de la croûte, permettant à votre pâte de lever plus longtemps avant la formation de la croûte.
• Des viandes moelleuses et tendres avec une peau dorée et croustillante à l'extérieur.	Rôtissage à la vapeur (Steam Roast) L'humidité du rôtissage à la vapeur empêche les viandes de sécher pendant la cuisson.
• Des ailes de poulet dorées et croustillantes • Des croustilles de légumes croquantes • Un poulet parmesan juteux • Des crevettes tempura, des samosas et plus encore, tous parfaitement croustillants	Friture d'air (Air Fry) La convection à air chaud produit des aliments frits croustillants et dorés sans éclaboussures. Pour un chauffage uniforme de tous les côtés et une grande capacité, utilisez le plateau de Friture d'air (Air Fry).
• Préparez des aliments prêts à l'emploi sans délai	Sans préchauff age (No Preheat) Mettez plus rapidement vos délices culinaires sur la table.
• Produits de boulangerie parfaitement dorés • Rôtis et rôtissage uniformes	Cuisson à convection Même vos recettes les plus complexes sont délicieuses grâce à la chaleur et à la circulation de l'air contrôlées avec précision grâce à la fonction de Convection avancée.
• Empêchez l'accumulation d'aliments brûlés et renversés dans le fond du four	Nettoyage à la vapeur (Steam Clean) d'une heure Conservez l'aspect impeccable de votre four grâce au Nettoyage à la vapeur (Steam Clean) d'une heure, sans produits chimiques et sans odeur.

2.2 Batteries de cuisine

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

Matériau	Attributs	Recommandation
Batterie de cuisine en métal lustré	Les batteries de cuisine brillantes, en aluminium et sans revêtement sont les meilleures pour un chauffage uniforme. Elles conviennent à tous les produits de boulangerie.	Les températures et les durées de cuisson recommandées sont basées sur des batteries de cuisine en métal brillant.

Matériau	Attributs	Recommandation
Batterie de cuisine en métal foncé	Les batteries de cuisine foncées sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes.	Réduisez la température de cuisson de 25°F / 13-14°C lorsque vous utilisez des batteries de cuisine foncé.
Batterie de cuisine en verre	Les batteries de cuisine en verre sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes. Le verre est pratique, puisque la même batterie de cuisine peut être utilisée pour cuisiner, servir et ranger la nourriture.	Réduisez la température de cuisson de 25°F / 13-14°C lorsque vous utilisez des batteries de cuisine en verre.
Batterie de cuisine isolée	Les batteries de cuisine isolées sont plus froides que les batteries de cuisine brillantes. Les batteries de cuisine isolées sont conçues pour la cuisson au four à gaz.	Lorsque vous utilisez des batteries de cuisine isolées, le temps de cuisson d'une recette peut être plus long que d'ordinaire.

2.3 Conditions de cuisson

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

État	Attributs	Recommandation
Batterie de cuisine vieillissante	Au fur et à mesure du vieillissement et de la décoloration des casseroles, il pourrait s'avérer nécessaire de réduire légèrement les temps de cuisson.	Si les aliments sont trop foncés ou trop cuits, utilisez le temps de cuisson minimum de la recette ou de l'emballage. Si les aliments sont trop peu cuits ou pas assez cuits, suivez le temps de cuisson moyen à maximum recommandé dans la recette ou sur l'emballage.
Haute altitude	L'air est plus sec et la pression d'air est plus basse. L'eau bout à une température plus basse et les liquides s'évaporent plus rapidement. Les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire. Les pâtes peuvent lever plus vite.	Ajustez la température de cuisson, le temps de cuisson ou les recettes au besoin. Augmentez la quantité de liquide dans les recettes de cuisson. Augmentez le temps de cuisson sur la table de cuisson. Couvrez la vaisselle pour réduire l'évaporation. Augmentez le temps de cuisson ou la température du four. Réduisez la quantité de bicarbonate de sodium ou de poudre à pâte dans la recette. Réduisez le temps de levée ou enfoncez la pâte et laissez-la lever deux fois.

2.4 Résultats de cuisson

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

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

2.5 Conseils de cuisson

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

Situation	Recommandation
Cuisson	
Emplacement des grilles	Se reporter à Réglage des commandes du four.
Préchauffage	Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et du pain. Insérez les aliments immédiatement après le bip.
Vérification des aliments	Utilisez la fenêtre et l'éclairage du four pour vérifier l'état de la nourriture. L'ouverture de la porte peut réduire la performance de cuisson.
Cuisson au four ou par convection	Utilisez la fonction de cuisson par convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, reportez-vous à Réglage des commandes du four.
Cuisson à la vapeur	Pour obtenir des instructions, des conseils et des avantages, consultez la page suivante Réglage des commandes du four.
Placement des aliments	Laissez un espace d'au moins 2pouces / 5cm entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
Griller/Rôtir	
Lèchefrite	Pour des résultats optimaux de cuisson au gril, utilisez une lèchefrite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée. La lèchefrite attrape les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse.
Cuisson par convection	
Attributs de convection	La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four. La convection permet de gagner du temps en utilisant plusieurs grilles ou en cuisinant plusieurs aliments à la fois.

Situation	Recommandation
Cuisson par convection	Réduisez la température de cuisson de la recette de 25°F / 13-14°C à moins que la recette ne soit écrite pour la cuisson par convection. Préchauffez le four pour de meilleurs résultats.
Rôtissage à convection	Le rôtissage à convection est idéal pour les viandes et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et des volailles. Il n'est pas recommandé de réduire la température de cuisson pour le rôtissage à convection. Suivez attentivement les recommandations de température et de durée de votre recette, en ajustant le temps de cuisson si la recette ne spécifie pas de temps de rôtissage à convection. Puisque le rôtissage à convection cuit plus rapidement, le temps de cuisson peut être réduit de 25 % à 40 % selon le type d'aliment. Vous pouvez réduire les temps de cuisson de 25 % par rapport au temps recommandé pour votre recette et vérifier les aliments à ce moment. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée. Si la sonde alimentaire est fournie avec votre appareil ménager, utilisez-la. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez l'acheter dans la plupart des épiceries et des magasins d'articles ménagers. Disposez les grilles du four de façon à ce que les grosses pièces de viande et la volaille soient sur la grille la plus basse du four. Ne couvrez pas les aliments lorsque vous les rôtissez à sec; le fait de les couvrir empêchera la viande de brunir correctement. Lorsque vous faites cuire des viandes, utilisez la lèchefrite ou la grille de rôtissage. La lèchefrite attrapera les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse.

3. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

3.1 Types de brûleurs de surface à gaz

La table de cuisson est équipée de brûleurs de surface à gaz avec des valeurs nominales de BTU différentes.

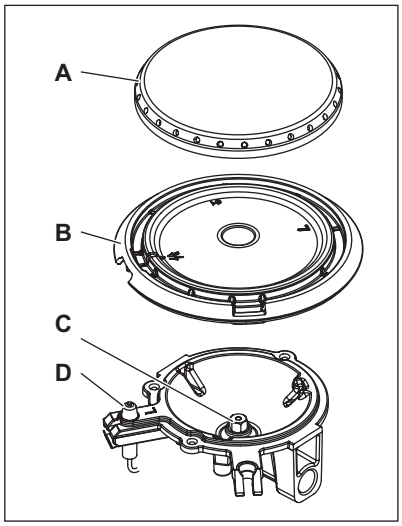
La capacité de chauffer les aliments rapidement et en grande quantité augmente à mesure que la taille du brûleur augmente :

- Les petits brûleurs sont mieux utilisés pour chauffer à faible flamme de petites quantités d'aliments.
- Les brûleurs standard peuvent être utilisés pour la plupart des besoins de cuisson en surface.
- Le plus grand brûleur est mieux utilisé pour amener rapidement de grandes quantités de liquide à la température souhaitée ou pour préparer de plus grandes quantités d'aliments. Le grand brûleur est situé à la position avant droite sur la table de cuisson.

Quelle que soit la taille, choisissez toujours des ustensiles qui conviennent à la quantité et au type d'aliments préparés. Sélectionnez un brûleur et réglez la taille de la flamme de manière appropriée pour la poêle.

Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà du bord extérieur de la poêle.

Vue d'ensemble du brûleur



A. Capuchon de brûleur
B. Tête de brûleur
C. Support d'orifice
D. Allumeur

3.2 Assemblage des capuchons du brûleur

Assurez-vous que tous les capuchons de brûleur de surface et les grilles de brûleur de surface sont installés correctement et aux bons endroits.

1. Retirez tout le matériel d'emballage de la surface de cuisson.

2. Assurez-vous que la tête du brûleur et les capuchons sont correctement placés sur les brûleurs de surface.

IMPORTANT

La tête du brûleur est dotée d'un trou qui s'ajuste sur l'allumeur. Assurez-vous que la tête est bien ajustée avant de placer les capuchons de brûleur.

REMARQUE

Déballez les grilles du brûleur et placez-les sur la table de cuisson une fois que les têtes et les capuchons du brûleur sont correctement installés.

⚠ ATTENTION!

- Ne laissez pas les déversements, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre matériau pénétrer dans l'ouverture du porte-orifice de gaz.
- Gardez toujours les capuchons et les têtes de brûleur en place chaque fois que les brûleurs de surface sont utilisés.
- Ne placez jamais d'articles inflammables sur la table de cuisson.

3.3 Utiliser les bons ustensiles de cuisine

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

Ustensiles de cuisine appropriés :

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

Batterie de cuisine inappropriée :

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

Types de matériau de batterie de cuisine :

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

IMPORTANT

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

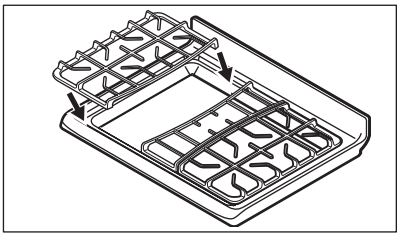
IMPORTANT

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

3.4 Installation des grilles du brûleur

Pour installer les grilles du brûleur, placez les grilles à plat vers le bas et alignez-les dans la cavité de la table de cuisson.

Installation de la grille



IMPORTANT

- Assurez-vous que les grilles des brûleurs sont correctement placées sur la table de cuisson avant d'utiliser les brûleurs de surface. Les grilles sont conçues pour reposer à l'intérieur de la cavité de la table de cuisson.
- Les grilles doivent reposer l'une contre l'autre et contre les côtés de la cavité.
- Ne recouvrez pas la zone sous les grilles ou toute partie de la table de cuisson avec du papier d'aluminium ou tout autre revêtement.

3.5 Mise en conserve

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

Recommandation de nettoyage :

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

⚠ ATTENTION!

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

4. RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

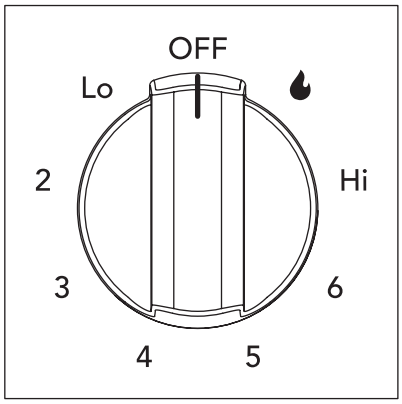
⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

4.1 Réglage d'un brûleur de surface

1. Placez l'ustensile de cuisson au centre de la grille du brûleur de surface. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson repose stable sur la grille du brûleur.
2. Enfoncez le bouton de commande de surface du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le sortir de la Arrêt (OFF)position.
3. Relâchez le bouton de commande de surface et tournez-le à la position . Vérifiez visuellement que le brûleur a une flamme de gaz stable.
4. Une fois que le brûleur de surface a une flamme, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de la taille de flamme souhaitée. Ajustez la flamme au besoin à l'aide des boutons.

Bouton de commande de surface



⚠ ATTENTION!

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

REMARQUE

- Lors du réglage d'un bouton de commande de surface à la position , tous les allumeurs de surface électroniques émettent des étincelles en même temps. Cependant, seul le brûleur de surface que vous réglez s'allumera.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Pour allumer un brûleur de surface, tenez une allumette allumée sur la tête du brûleur, puis tournez lentement le bouton de commande de surface . Une fois que le brûleur s'allume, enfoncez et tournez le bouton hors de la position puis jusqu'au réglage de flamme désiré. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs de surface.

4.2 Régler la taille de flamme appropriée du brûleur

La couleur de la flamme est la clé d'un réglage approprié du brûleur. Une bonne flamme est claire, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de flamme doit être stable et tranchant. Ajustez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange.

Pour la plupart des cuissons : commencez par le réglage le plus élevé, puis réglez-le à un réglage plus bas pour terminer le processus.

Utilisez les recommandations ci-dessous comme guide pour déterminer la taille de flamme appropriée pour différents types de cuisson. Voir le tableau ci-dessous.

Pour la friture : utilisez un thermomètre et ajustez le bouton de surface en conséquence. Si le gras est trop froid, les aliments absorberont le gras et seront gras. Si le gras est trop chaud, les aliments bruniront si rapidement que le centre sera insuffisamment cuit. Ne tentez pas de faire frire trop d'aliments à la fois car les aliments ne bruniront pas et ne cuiront pas correctement.

Réglages de flamme recommandés pour la cuisson

Taille de la flamme	Type de cuisson
Flamme élevée	Commencer la plupart des aliments; porter l'eau à ébullition; griller à la poêle
Flamme moyenne	Maintenir une ébullition lente; épaissir les sauces; cuire à la vapeur
Flamme basse	Maintenir la cuisson des aliments; pocher; mijoter

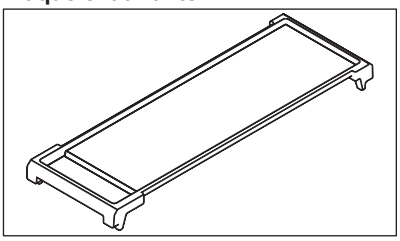
Ces réglages sont basés sur des casseroles en métal ou en aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres types de casseroles.

⚠ ATTENTION!

N'étendez jamais la flamme au-delà du bord extérieur de l'ustensile de cuisson. Une flamme plus élevée gaspille de l'énergie et augmente votre risque d'être brûlé par la flamme.

4.3 Cuisiner avec une plaque chauffante (certains modèles)

Plaque chauffante



La plaque chauffante est un accessoire polyvalent qui est parfait pour cuire des aliments qui nécessitent de grandes surfaces planes comme des crêpes, du pain doré, des sandwichs grillés, du bacon et aussi pour cuire différents aliments en même temps.

ⓘ

Après utilisation, laissez la plaque refroidir avant de la laver. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Ne trempez pas. Séchez complètement. Ne mettez pas la plaque chauffante au lave-vaisselle.

Si vous souhaitez acheter une plaque, vous pouvez la commander auprès de Frigidaire.com.

Utilisation de la plaque chauffante :

1. Placez la plaque chauffante bien en place sur la grille du brûleur central.
2. Préchauffez la plaque chauffante pendant 5 minutes à réglage moyen-bas.

Le préchauffage lent assure une distribution uniforme de la chaleur pendant la cuisson.

ⓘ

Ne préchauffez pas la plaque chauffante au réglage HI. Le préchauffage sur HI peut déformer la plaque chauffante et empêcher une distribution uniforme de la chaleur.

5. AVANT D'UTILISER LE FOUR

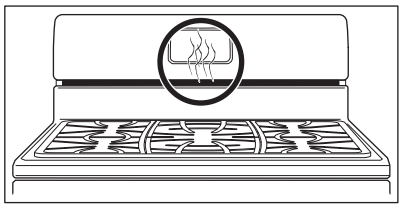
⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

5.1 Emplacement de l'évent du four

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

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



➲ IMPORTANT

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

⚠ AVERTISSEMENT!

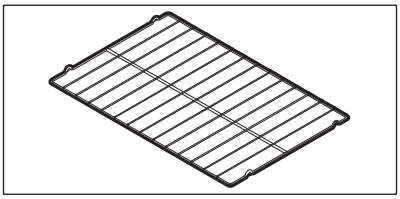
Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela modifiera la distribution de la chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et pourrait endommager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

⚠ ATTENTION!

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

5.2 Type de grille de four

Grille de four plate



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

5.3 Retrait et disposition des grilles de four

➲ IMPORTANT

Toujours placer les grilles lorsque le four est froid.

Pour retirer les grilles du four

1. Tirer la grille du four vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt.
2. Soulever l'avant de la grille du four et la faire glisser.

Pour remplacer les grilles du four

1. Placer la grille sur les guides de grille des deux côtés des parois du four.
2. Soulever légèrement l'avant de la grille du four, puis la remettre en place en la faisant glisser.

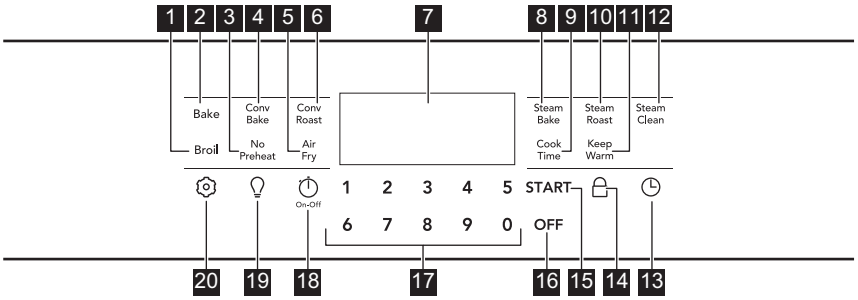
S'assurer que la grille du four est à niveau avant de l'utiliser.

6. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

6.1 Commandes du four



1. **Gril (Broil)** : pour faire griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
2. **Cuisson au four (Bake)** : pour les aliments délicats nécessitant une certaine chaleur pour lever et cuire lentement au four.
3. **Sans préchauff age (No Preheat)** - fonctionne pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et précuisinés.
4. **Cuisson à convection (Conv Bake)** : pour faire circuler la chaleur du four en continu pour la cuisson.
5. **Friture d'air (Air Fry)** : pour préparer des aliments emballés et prêts à l'emploi avec peu ou pas d'huile.

6 **Rôtissage à convection (Conv Roast)** - combine un cycle de cuisson avec le ventilateur et les éléments de cuisson pour rôtir rapidement les viandes et les volailles.

7 **Affichage** : affiche le compte à rebours.

8 **Cuisson à la vapeur (Steam Bake)** - crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille.

9 **Temps de cuisson (Cook Time)** : pour régler le four pour qu'il fonctionne pendant un certain temps, puis s'éteigne.

10 **Rôtissage à la vapeur (Steam Roast)** - crée les meilleures conditions pour le rôtissage des protéines.

11 **Maintenir au chaud (Keep Warm)** : pour maintenir les aliments cuits dans le four à la température de service.

12 **Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)** : pour démarrer un cycle de nettoyage à la vapeur pour désincruster les saletés légères.

13 **Horloge (Clock)** - pour régler l'heure.

14 **Verrouillage (Lock)** : pour désactiver le panneau de commande pour éviter tout fonctionnement accidentel de l'appareil ménager.

15 **Démarrer (START)** : commence les fonctions de cuisson et règle l'horloge.

16 **Arrêt (OFF)** : désactive toutes les fonctions de cuisson.

17 **Touches numériques** - pour régler la température et la durée.

18 **Minuterie marche/arrêt (Timer On/Off)** : pour régler ou annuler la minuterie.

19 **Eclairage du four (Oven Light)** : pour allumer et éteindre la lumière intérieure. La lumière du four s'allume également automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.

20 **Réglages (Settings)** : pour définir les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de commande, notamment :
- **CLoC:** pour régler l'horloge en mode 12 ou 24 heures.
- **Heure :** pour basculer entre la fonction d'économie d'énergie de 12 heures ou la cuisson continue.
- **Aud:** pour régler le volume des touches de commande ou pour basculer en mode silencieux.
- **F-C:** afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius
- **rSEt:** pour réinitialiser toutes les préférences de l'utilisateur aux réglages d'usine d'origine.
- **uPo:** pour régler les paramètres de température du four.
- **E-SA:** pour activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie de 12 heures.

Réglages de contrôle minimum et maximum

Caractéristique	Mode	Température/ durée minimum	Température/durée maximale
Sans préchauff age (No Preheat)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson au four (Bake)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Gril (Broil)		LO	HI
Friture d'air (Air Fry)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson sous vide (SousVide)		100 °F (38 °C)	205 °F (94 °C)
Cuisson à la vapeur (Steam Bake)		215 °F (102 °C)	550 °F (288 °C)
Rôtissage à la vapeur (Steam Roast)		215 °F (102 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson à convection (Conv Bake)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Rôtissage à convection (Conv Roast)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Maintenir au chaud (Keep Warm)		140 °F (60 °C)	200 °F (93 °C)
Temps de cuisson (Cook Time)	12 h	0:01 min.	11:59 h/min.
	24 h	0:01 min.	11:59 h/min.
Horloge (Clock)	12 h	1:00 h./min.	11 h 59 Min.
	24 h	00:00 min.	23:59 h/min.
Minuterie marche/ arrêt (Timer On/ Off)		0:01 min.	11:59 h/min.
Départ différé (Delay start)		0:01 min.	1 h/min.
Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)		30 min.	30 min.

6.2 Réglage de l'horloge

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

REMARQUE

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

Pour régler l'horloge :

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

REMARQUE

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

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

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

Pour définir le mode d'affichage :

1. Appuyez sur ⚙ jusqu'à ce que **«Hour» («Heure»)** apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
3. Appuyez sur ⚙ pour passer du réglage 12 heures à celui 24 heures.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage de l'horloge souhaité.

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

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

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

Pour régler les commandes pour un fonctionnement silencieux :

1. Appuyez sur ⚙ jusqu'à ce que **"Audio"** apparaisse à l'écran.
2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
3. Appuyez sur ⚙ pour basculer entre **«oFF» («Arrêt»)** et **«on» («Marche»)**.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)** pour confirmer le réglage souhaité.

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

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

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

Pour changer l'unité de température :

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

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

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

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

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

Pour rétablir les réglages par défaut du four :

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

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

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

Pour modifier le réglage de cuisson continue :

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

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

6.8 Réglage de la minuterie

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

REMARQUE

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

Exemple : Réglage de la minuterie pour 15 minutes.

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

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

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

6.9 Utilisation de la lumière du four

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

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

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

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

6.10 Verrouillage du four

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

Pour activer la fonction de verrouillage :

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

Pour annuler la fonction de verrouillage du four :

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

REMARQUE

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

6.11 Réglage Cuisson au four (Bake)

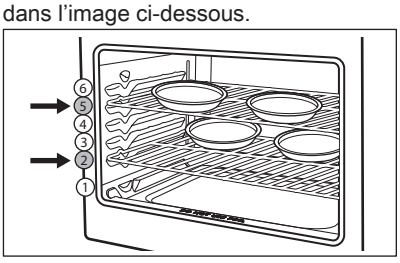
Le four cuit avec la chaleur qui monte du fond du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Une tonalité retentit pour indiquer que la température de cuisson définie est atteinte et qu'il faut placer les aliments dans le four. Le ventilateur du four à convection se met en marche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

⚠ ATTENTION!

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

Conseils de cuisson :

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



- Lorsque vous utilisez une seule grille pour cuire des biscuits, des gâteaux ou des muffins, utilisez la position 3 de la grille.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Les plats de cuisson foncés ou émoussés absorbent plus de chaleur que les plats de cuisson brillants, ce qui donne des aliments

foncés ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter de trop brunir certains aliments.
- Les moules foncés sont recommandés pour les tartes. Les moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.

➔ IMPORTANT

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

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

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

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

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

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

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

6.12 Réglage Cuisson à convection (Conv Bake)

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

⚠ ATTENTION!

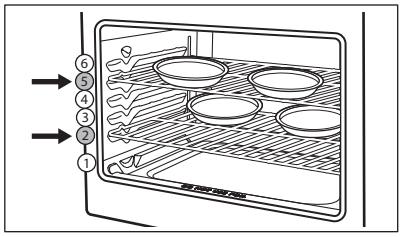
Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds. Il y a un risque de brûlure!

Les avantages de la cuisson par convection comprennent :

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

Conseils de cuisson :

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



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

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

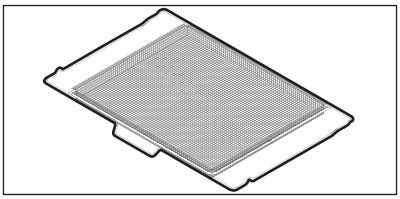
1. Appuyez sur **Cuisson à convection (Conv Bake)**.
2. **«Conv Bake» («Cuisson à convection»)** et **325°** s'afficheront à l'écran.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Le ventilateur du four à convection s'allume et reste allumé pendant la cuisson.

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

6.13 Réglage Friture d'air (Air Fry)

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

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



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

- Plateau optimisé pour l'espace four.
- Se place dans le lave-vaisselle pour un nettoyage facile.
- Rendement plus élevé que les modèles de comptoir.
- Libère de l'espace de comptoir.
- Compatible avec les fours à convection.
- Le plateau de friture à air chaud en option peut s'acheter sur www.frigidaire.com.

Conseils pour la friture à air chaud :

- Les aliments doivent être disposés en une seule couche sur le plateau de friture à air chaud et placés sur la grille de four à la position 4 pour de meilleurs résultats.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque à biscuits sur la grille de four, position 2 pour recueillir les miettes ou les jus de cuisson.
- Éteignez les lumières du four pendant la cuisson.
- Les aliments peuvent devoir être retirés plus tôt et doivent être vérifiés au moment de la durée de cuisson minimale recommandée. Cependant, les aliments denses congelés et les aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps.

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

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

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

6.14 Réglage Gril (Broil)

Utilisez la fonction de grillage pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante pour obtenir un brunissement optimal. La cuisson au gril peut produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloignez les aliments de l'élément chauffant.

Cette fonction dispose de deux réglages : HI et Lo.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ ATTENTION!

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

IMPORTANT

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

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

Pour régler le gril au réglage par défaut de HI :

1. Placez les grilles au four pendant qu'elles sont encore froides.
2. Appuyez une fois sur **Gril (Broil)** pour le réglage **HI**, appuyez deux fois pour le réglage **Lo**.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
4. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 5 min. avant d'ajouter les aliments.
5. Placez le plat de cuisson au four. Fermez la porte du four pour griller.
6. Faire griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés; retourner et faire griller l'autre côté jusqu'à ce que vous soyez satisfait.
7. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

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

6.15 Remarques sur la cuisson au gril

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

REMARQUE

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

6.16 Sans préchauff age (No Preheat)

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

Pendant la fonction :

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

⚠ ATTENTION!

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

Important :

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

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

1. Disposer les grilles intérieures du four.
2. Placez le plat de cuisson dans le four.
3. Appuyez sur **Sans préchauff age (No Preheat)**.
4. Régler la température ou utiliser le réglage par défaut : 350 °F.
5. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
6. Régler sur **Temps de cuisson (Cook Time)** si nécessaire.
7. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

REMARQUE

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

8. En fin de cuisson, **«End» («Fin»)** s'affiche à l'écran.
9. Appuyer sur **Arrêt (OFF)** pour basculer de nouveau sur l'affichage de l'heure du jour.

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

6.17 Cuisson sous vide (SousVide) Conseils

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

Fonctionnement du sous vide :

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

Les avantages du sous vide :

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

Sécurité alimentaire :

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

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

Table de sous vide :

Nourriture	Degré de cuisson	Température	Temps de cuisson		
			Minimum	Cible	Maximum
Bœuf					
Bifteck	Rare	130°F / 54°C-55°C	2 h	3 h	4h
Bifteck	À point saignant	135°F / 57°C-58°C	2 h	3 h	4 h
Bifteck	À point	145°F / 62°C-63°C	2 h	3h	4h
Bifteck	À point bien cuit	150°F / 65°C-66°C	2 h	3 h	4 h
Bifteck	Bien cuit	160°F / 71°C-72°C	2 h	3h	4 h
Rôti	Rare	135°F / 57°C-58°C	6 h	7h	16 h
Rôti	À point saignant	140°F / 60°C	6 h	7h	16 h
Rôti	À point	150°F / 65°C-66°C	6 h	7h	16 h
Rôti	À point bien cuit	155°F/ 68°C-69°C	6 h	7h	16 h
Rôti	Bien cuit	160 °F / 71°C-72°C	6 h	7 h	16 h
Bloc d'épaule/pointe de poitrine	Rare	140°F / 60°C	20 h	24h	48 h
Bloc d'épaule/pointe de poitrine	À point saignant	150°F / 65°C-66°C	20 h	24h	48 h
Bloc d'épaule/pointe de poitrine	Bien cuit	180°F / 82°C-83°C	20 h	24 h	48 h
Porc					
Côtelette	À point	150°F / 65°C-66°C	2 h	3h	4 h
Côtelette	Bien cuit	160°F / 71°C-72°C	2 h	3 h	4 h
Rôti	À point	150°F / 65°C-66°C	2 h	3h	4 h
Rôti	Bien cuit	180°F / 82°C-83°C	2 h	3h	4 h
Épaule/ventre	À point	150°F / 65°C-66°C	10 h	24h	48 h
Épaule/ventre	Bien cuit	180°F / 82°C-83°C	10 h	24h	48h
Poulet					
Parties	Tendre	170°F / 76°C-77°C	2 h	2-1/2 h	4h

Nourriture	Degré de cuisson	Température	Temps de cuisson		
			Minimum	Cible	Maximum
Poisson					
Bifteck	Tendre	105°F / 40°C-41°C	1 h	1-1 1/2h	2h
Bifteck	Floconneux	125°F / 51°C-52°C	1 h	1-1 1/2h	2 h
Bifteck	Bien cuit	145°F / 62°C-63°C	1 h	2 h	2 h
Filet	Tendre	105 °F / 40°C-41°C	45 min.	1h	1-1 1/2h
Filet	Floconneux	125°F / 51°C-52°C	45 min.	1 h	1-1 1/2 h
Filet	Bien cuit	145°F / 62°C-63°C	45 min.	1h	1-1 1/2 h
Légumes					
Courge	Cubes	180°F / 82°C-83°C	1 h	1-1 1/2h	4 h
Racines	Tranches/Cubes	180°F / 82°C-83°C	1 h	1-1 1/2 h	4 h
Pommes de terre	Tranches/Cubes	200°F / 93°C-94°C	1 h	1-1 1/2 h	4 h
Fruits					
Tiède/mûr	Tranches/Cubes	155°F / 68°C-69°C	45 h	105min.	2 1/2 h
Doux	Purées	180°F / 82°C-83°C	15 min.	30 min.	90 min.

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

6.18 Scellage sous vide pour la cuisson sous-vide

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

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

6.19 Cuisson sous vide

REMARQUE

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

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

Réglage du sous vide

IMPORTANT

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

REMARQUE

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

⚠ ATTENTION!

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

IMPORTANT

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

Pour régler le mode sous vide :

1. Appuyez sur ⚙ jusqu'à ce que **«SouS» («Sous Vide»)** apparaisse à l'écran.
2. Appuyer sur **Démarrer (START)**. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Appuyer à nouveau sur **Démarrer (START)**.
3. Ouvrir le sachet en plastique, retirer les aliments, terminer par saisir ou griller les aliments pour obtenir une belle croûte et un bon

goût de rôti, ajouter les derniers assaisonnements ou sauces si nécessaire, puis servir.

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

6.20 Cuisson lente

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

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

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

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

Pour régler la cuisson lente :

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

6.21 Réglage Rôtissage à convection (Conv Roast)

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ ATTENTION!

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

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

1. Appuyez sur Rôtissage à convection (Conv Roast).
2. Régler la température souhaitée à l'aide des **touches numériques** ou utiliser la valeur par défaut de 350 °F.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
4. Régler Temps de cuisson (Cook Time), si vous le souhaitez.
5. Appuyer sur **Démarrer (START)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
6. Lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler le rôtissage à convection à tout moment, appuyer sur **Arrêt (OFF)**.

Conseils pour rôtir à convection :

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

Recommandations pour le rôtissage à convection :

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

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

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

6.22 Conseils sur la cuisson à la vapeur

REMARQUE

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

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

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

Pendant l'utilisation
- Lorsque vous utilisez la vapeur, suivre la recette pour le préchauffage, le temps de cuisson et la température de cuisson. Si la recette originale n'utilisait pas de vapeur, réduire la température de 25 °F (14 °C), mais pas en dessous de 215 °F (101 °C).
- Toujours commencer avec un four froid.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire lors d'un rôtissage à la vapeur.

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

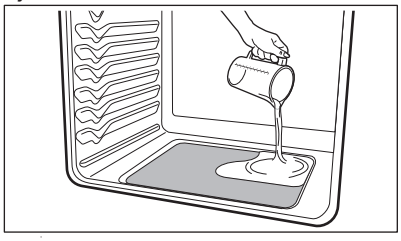
Réglage Cuisson à la vapeur (Steam Bake)

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

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

Régler la fonction :

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



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

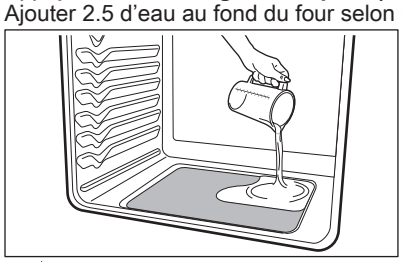
Réglage Rôtissage à la vapeur (Steam Roast)

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

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

Régler la fonction :

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



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

⚠ ATTENTION!

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

IMPORTANT

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

6.23 Départ différé (Delay Start)

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

Pour définir le démarrage différé :

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

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

6.24 Temps de cuisson (Cook Time)

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

Pour régler le temps de cuisson :

1. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur **Temps de cuisson (Cook Time)**. L'affichage indiquera une durée de 0:00 (0 heure et 00 minute).
3. Utilisez les **touches numériques** pour entrer le temps de cuisson souhaité
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

Le compte à rebours commencera.

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

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

6.25 Maintenir au chaud (Keep Warm)

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

Pour régler le maintien au chaud :

1. Appuyez sur **Maintenir au chaud (Keep Warm)**.

Si aucune autre touche n'est touchée dans les 25 secondes, la demande de maintien au chaud disparaîtra.

2. Utilisez les **touches numériques** pour régler la température souhaitée.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**.

La fonction Maintien au chaud (Keep Warm) s'allume automatiquement et reste allumé pendant 3 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit annulée. Pour désactiver le maintien au chaud à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

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

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

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

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

➔ IMPORTANT

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

Important :

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

6.27 Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)

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

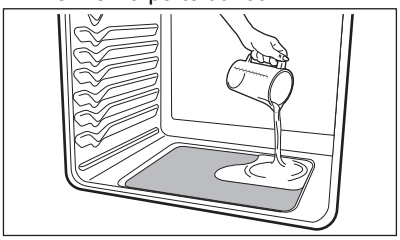
Assurez-vous que le four est de niveau et froid avant de commencer un nettoyage à la vapeur. Si la température du four est supérieure à la température ambiante, trois bips se feront entendre et le nettoyage à la vapeur ne démarrera pas. Le nettoyage à la vapeur produit les meilleurs résultats lorsqu'il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

⚠ ATTENTION!

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

Pour régler un cycle de nettoyage à la vapeur :

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



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

9. Essuyez la cavité et la sole du four. Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité.

Remarques :

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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

7.1 Renseignements généraux

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

⚠ ATTENTION!

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ ATTENTION!

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

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre.
Molettes de commande peintes et en plastique Pièces de corps peintes Garnitures décoratives peintes	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas appliquer les nettoyants pour vitres directement sur la surface, mais les vaporiser sur un chiffon, puis les essuyer.
Panneau de commande	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquides directement sur la zone de commande et d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande. Un excès d'eau sur la zone de commande peut endommager l'appareil ménager. Ne pas utiliser d'autres nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou essuie-tout, car ils endommageraient le fini.
Molettes de commande	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Pour retirer les molettes de commande, tourner la molette en position **OFF**, la saisir fermement et la retirer de l'arbre. Pour remplacer les molettes après le nettoyage, aligner les **OFF** repères, puis pousser les molettes en position.
Acier inoxydable	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque.
Smudge Proof™ Acier inoxydable Acier inoxydable noir	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas utiliser de nettoyants pour appareils ménagers, de nettoyants pour acier inoxydable ou de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque. Ces nettoyants peuvent endommager le fini.
Lèchefrite et grille en porcelaine Doublure de porte en porcelaine Parties du corps en porcelaine	Rincer à l'aide d'eau propre et d'un chiffon humide. Frotter délicatement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux et non abrasif pour enlever la plupart des taches. Rincer à l'aide d'une 50/50 solution d'eau propre et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrir les endroits difficiles avec un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon propre. Retirer tous les produits de nettoyage afin d'éviter d'endommager la porcelaine sous l'effet de la chaleur. Ne pas laisser les déversements d'aliments à haute teneur en sucre ou en acide tels que le lait les tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte sur les surfaces en porcelaine. Ils peuvent laisser des taches ternes même après le nettoyage.

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Nettoyage manuel de l'intérieur du four	L'intérieur du four est revêtu de porcelaine et peut être nettoyé en toute sécurité à l'aide d'un produit de nettoyage pour four. Toujours suivre les instructions du fabricant pour les nettoyants. Après le nettoyage, retirer tous les produits de nettoyage pour éviter d'endommager la porcelaine en la chauffant. Ne pas vaporiser de nettoyant pour four sur les commandes ou les interrupteurs électriques. Ne pas vaporiser de nettoyant sur la doublure de porte du four, le joint de porte, les glissières de tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'appareil.
Porte du four	Utiliser un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une 50/50 solution de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage ou de polissage pour céramiques sur les vitres des portes intérieures. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas vaporiser ni laisser l'eau ou les nettoyants pénétrer dans les évents de la porte. Ne pas utiliser de nettoyants pour four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs à l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne pas frotter ni endommager ni retirer le joint d'étanchéité de la porte du four.
Brûleurs de surface de table de cuisson au gaz	Nettoyez les brûleurs scellés, voir Entretien et nettoyage.
Grilles de surface de cuisson au gaz Capuchons de surface de cuisson au gaz	Utilisez un tampon à récurer en plastique non abrasif et un nettoyant abrasif doux. Ne laissez pas les déversements d'aliments à haute teneur en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur les grilles du brûleur ou les capuchons de brûleur. Ces déversements peuvent causer une tache terne même après le nettoyage. Nettoyez ces déversements dès que les surfaces sont froides. Séchez soigneusement immédiatement après le nettoyage.

7.2 Nettoyage des brûleurs scellés

Pour éviter les brûlures, ne tentez pas de nettoyer avant d'éteindre tous les brûleurs de surface et de les laisser refroidir.

Tout ajout, changement ou conversion requis pour que cet appareil ménager réponde de manière satisfaisante aux besoins de l'application doit être effectué par une agence qualifiée autorisée.

Nettoyez régulièrement la table de cuisson. Essuyez avec un chiffon propre et humide et séchez pour éviter les égratignures. Garder les orifices et les fentes de la tête du brûleur de surface propres empêchera un allumage inadéquat et une flamme inégale.

Nettoyage des zones encastrées et profilées de la table de cuisson :

1. Si un déversement se produit sur ou dans les zones encastrées ou profilées, épongez le déversement avec un chiffon absorbant.
2. Rincez avec un chiffon propre et humide et essuyez.

⚠ ATTENTION!

Pour éviter les brûlures, n'essayez pas de faire fonctionner les brûleurs de surface sans les capuchons de brûleur.
N'utilisez pas de nettoyant pour four en aérosol sur la table de cuisson.

Nettoyage des têtes de brûleur

1. Retirez le capuchon du brûleur et la tête du brûleur. Nettoyez le bouchon et la tête avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les complètement.
2. Pour les déversements brûlés et séchés, appliquez de l'eau chaude savonneuse sur le capuchon et la tête du brûleur pour laisser le temps aux salissures de se ramollir.
3. Utilisez une brosse à dents pour nettoyer toute la tête du brûleur.
4. Essuyez le capuchon du brûleur et la tête avec un chiffon doux et propre, une éponge ou un tampon de nettoyage sans rayure. Essuyez l'orifice du brûleur avec un chiffon avant de remettre la tête du brûleur et le capuchon dessus. L'assemblage du brûleur doit être complètement sec avant l'utilisation.
5. Assurez-vous que les capuchons et les têtes du brûleur sont correctement placés sur l'allumeur. Les trois pieds de montage du brûleur s'aligneront avec les fentes du support d'orifice. Lorsqu'il est placé correctement, le capuchon de brûleur ne doit pas se détacher de la tête du brûleur, voir Avant de régler les commandes de surface.
6. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifiez de nouveau l'emplacement de la tête du brûleur sur le support d'orifice et le capuchon.

REMARQUE

- Gardez toujours les capuchons de brûleur de surface en place chaque fois qu'un brûleur de surface est utilisé.
- Lors du remplacement des capuchons de brûleur, assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont bien en place sur le dessus des têtes de brûleur.
- Pour un débit adéquat de gaz et l'allumage des brûleurs, ne laissez pas les déversements, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre matériau pénétrer dans l'ouverture de l'orifice de gaz.

7.3 Nettoyage général

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

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

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

⚠ ATTENTION!

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

Nettoyage du four émaillé en porcelaine
L'intérieur du four est en porcelaine sur acier.

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

Pour enlever la saleté tenace :

1. Placez le plat d'ammoniaque au four.
   Laissez reposer toute la nuit ou plusieurs heures en laissant la porte du four close.
   Nettoyez les taches de saleté ramollies à l'eau chaude savonneuse.
   Rincez abondamment à l'eau et à l'aide d'un chiffon propre.
2. S'il reste de la saleté, utilisez un tampon à récurer non abrasif ou un nettoyant non abrasif.

Au besoin, utilisez un nettoyant pour four en suivant les instructions du fabricant.
Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres nettoyants.

3. Nettoyez les saletés sur le cadre du four, le revêtement de la porte à l'extérieur du joint et la petite zone située au centre avant du fond du four.
Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage.
Rincez à l'eau propre et à l'aide d'un chiffon.

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

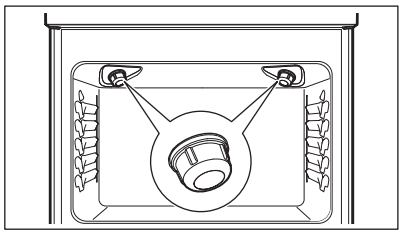
- Revêtements protecteurs — N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Une chaleur élevée pourrait faire fondre, endommager le four et réduire la circulation de l'air, ce qui donnerait de mauvais résultats de cuisson. Utilisez uniquement du papier aluminium comme recommandé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

7.4 Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION!

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

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



REMARQUE

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

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

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

Assurez-vous de réinitialiser l'horloge.

7.5 Entretien des grilles de four coulissantes

⚠ ATTENTION!

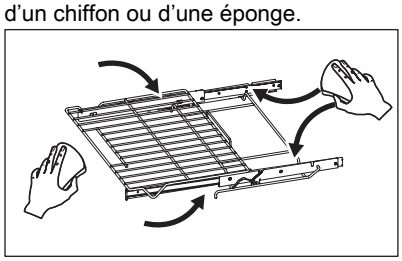
Ne manipulez les grilles du four que lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après le cycle de nettoyage, les grilles sont très chaudes et peuvent provoquer des brûlures.

IMPORTANT

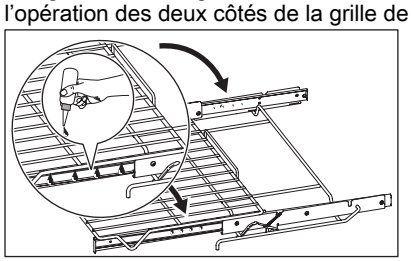
- Retirez toutes les grilles du four, y compris les grilles pour échelles, avant de lancer un cycle de nettoyage.
- Ne pas utiliser d'huile de cuisine, de spray de cuisine ou d'autres produits lubrifiants à base d'huile sur les rails d'extension des grilles de four coulissantes. N'utilisez que du lubrifiant au graphite dans cette zone. Pour commander du lubrifiant au graphite, contactez votre installateur, votre réparateur ou votre revendeur.
- Il est important que les parties de la grille de four qui sont en contact avec les parois du four soient toujours légèrement enduites d'huile végétale. Appliquez une fine couche d'huile végétale sur les côtés de la grille de four après chaque cycle de nettoyage et lorsque la grille de four devient difficile à repositionner dans le four.

Pour lubrifier la grille de four coulissante :

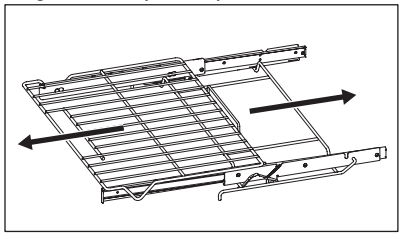
1. Retirez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou de tissu. Déployez complètement la grille de four.
2. Essuyez les débris et les miettes sur la piste de glissement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.



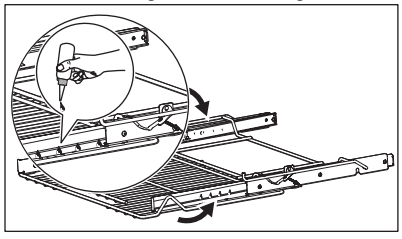
3. Bien agiter le lubrifiant au graphite avant de l'appliquer. Appliquez aux guides de chargement et à l'axe de rotation. Répétez l'opération des deux côtés de la grille de four coulissante.



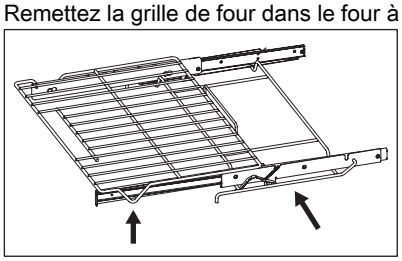
4. Déployer et reployer la grille de four coulissante plusieurs fois le long des rails pour répartir la lubrification.



5. Retournez la grille de four et appliquez du lubrifiant au graphite sur l'intérieur des guides de chargement.



6. Déployer et reployer la grille coulissante plusieurs fois le long des rails pour répartir la lubrification.
7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le fond du "V" et des canaux de glissement. Le fait de maintenir les côtés du cadre légèrement lubrifiés permet à toute la grille de four de glisser facilement lors du changement de position de la grille de four.
8. Remettez la grille de four dans le four à l'endroit.



7.6 Retrait et remise en place de la porte du four

⚠ ATTENTION!

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

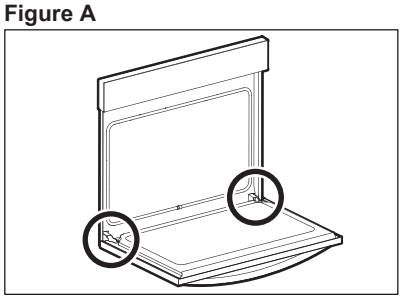
➔ IMPORTANT

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

Pour retirer la porte du four

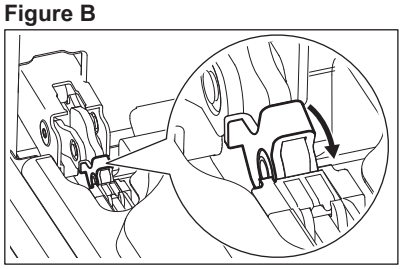
1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher.

Figure A



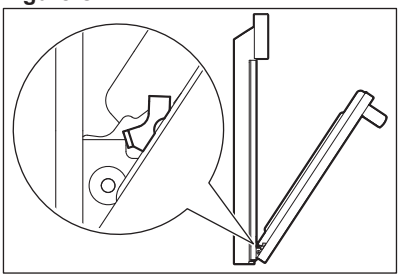
2. Tirez le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce qu'il s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une légère pression vers le haut sur le verrou pour le tirer.

Figure B



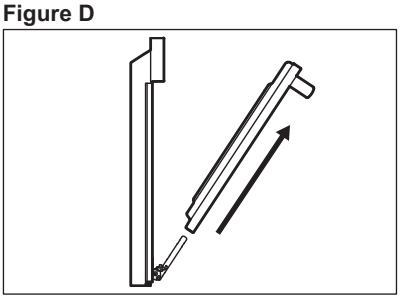
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre de la porte entre en contact avec les charnières déverrouillée.

Figure C



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

Figure D



Pour remplacer la porte du four

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

8. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

8.1 Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir la viande ou cuire des plats mijotés.

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

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

8.2 Avant d'appeler (solutions aux problèmes courants)

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

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

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

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

Problèmes de four

Occurrence	Cause possible	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson.	Utilisez la position de grille de four appropriée. Centrez les aliments dans le four et espacez les casseroles pour permettre à l'air de circuler. Préchauffez le four à la température réglée avant de placer les aliments dans le four. Réglez la température ou le temps de cuisson recommandé pour la recette.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée provenant de l'évent du four.	Déversements excessifs dans le four. Graisse d'aliments renversée sur le fond ou la cavité du four.	Essuyez les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une quantité excessive de fumée se dégagent lors de l'utilisation du gril, veuillez vous reporter à Réglage des commandes du four.
Le four dégage une fumée excessivement lors de la cuisson au gril.	Réglage incorrect.	Se reporter à Réglage des commandes du four.
	Viande trop près de l'élément du gril ou du brûleur.	Repositionnez la lèchefrite pour obtenir un dégagement approprié entre la viande et l'élément de gril ou le brûleur. Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras restants pour éviter qu'ils ne se recourbent, sans entailler la partie maigre.
	Accumulation de graisse sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier s'impose en cas de cuisson au gril fréquente. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture produisent une fumée excessive.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte.	Le ventilateur de convection s'éteint si la porte du four est ouverte en cas de convection active. Fermez la porte du four. Sur les modèles à gaz, le ventilateur de convection commence à tourner autour de 6 minutes après le début du processus de préchauffage.

Problèmes liés à la table de cuisson

Occurrence	Cause possible	Solution
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande de surface n'a pas été complètement tourné à la position 🔥.	Enfoncez et tournez le bouton de commande de surface à la position 🔥 jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton de commande à la taille de flamme désirée.
	Les ports du brûleur sont obstrués.	Avec le brûleur **OFF** et refroidi, utilisez un fil de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les fentes de la tête du brûleur et les orifices d'allumage. Se reporter à Entretien et nettoyage.
	Le cordon d'alimentation de la cuisinière est débranché de la prise (modèles à allumage électrique seulement).	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise de courant.
	Le circuit est rompu.	Vérifiez la boîte du disjoncteur ou la boîte à fusibles.
	Panne de courant.	Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Se reporter à Réglage des commandes de surface.
La flamme du brûleur de surface est inégale ou seulement à mi-chemin autour du capuchon du brûleur.	Les fentes ou les ports du brûleur sont obstrués.	Avec le brûleur de surface **OFF** et refroidi, nettoyez les orifices avec un fil ou une aiguille de petit calibre. S'il y a de l'humidité après le nettoyage, attisez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit pleine.
	Les capuchons du brûleur ne sont pas correctement installés.	Vérifiez que tous les capuchons de brûleur sont à niveau et bien placés sur les têtes de brûleur. Se reporter à Entretien et nettoyage.
La flamme du brûleur de surface est trop élevée.	Le bouton de commande de surface est réglé trop élevé.	Réglez la flamme à un réglage de flamme inférieur.
	Les capuchons du brûleur ne sont pas correctement installés.	Vérifiez que tous les capuchons de brûleur de surface sont à niveau et bien placés sur les têtes de brûleur de surface. Se reporter à Entretien et nettoyage.
	Conversion L.P. incorrecte.	Consultez les instructions de la trousse de conversion L.P. pour corriger.
La flamme du brûleur de surface est orange.	Particules de poussière dans la conduite de gaz principale.	Laissez le brûleur fonctionner pendant quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue. Dans les zones côtières, une flamme légèrement orange est inévitable en raison de la teneur en sel dans l'air.
	Conversion L.P. incorrecte.	Consultez les instructions de la trousse de conversion L.P. pour corriger.

9. GARANTIE LIMITÉE

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

Exceptions

La présente garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou ne peut être déterminé facilement.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire d'origine à une autre partie ou qui sont sortis des États-Unis ou du Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « tels quels » ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. Perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Les appels de service qui ne concernent pas de mauvais fonctionnement ou de défauts de matériaux ou de fabrication, ou pour les appareils qui ne sont pas utilisés dans un usage domestique ordinaire ou utilisés de façons différentes que celles décrites dans les instructions fournies.
8. Les appels de service visant à corriger l'installation de votre appareil ménager ou à vous apprendre à l'utiliser.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil ménager accessible à des fins d'entretien, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, de tablettes, etc. qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, les filtres à air, les filtres à eau, les autres consommables, les boutons, les poignées ou les autres pièces esthétiques de l'appareil ménager.
11. Les suppléments, y compris les appels de service après l'heure, la fin de semaine ou les jours fériés, les péages, les frais de voyage en traversier ou les frais de kilométrage pour les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés à la finition de l'appareil ménager ou de la maison lors de l'installation, y compris les planchers, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages causés par : des services effectués par des sociétés de service non autorisées; l'utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux d'origine ou des pièces obtenues par des personnes autres que des sociétés de service après-vente agréés; ou des causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, des incendies ou des cas de force majeure.

Exclusion des garanties implicites : limitation des recours

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

Si vous avez besoin d'un service après-vente

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié afin d'établir la période de garantie en cas d'intervention. Si une intervention est effectuée, il est dans votre intérêt

d’obtenir et de conserver tous les reçus. Les services prévus par cette garantie doivent être obtenus en contactant Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie ne s’applique qu’aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil ménager est garanti par Principaux appareils électroménagers Electrolux Amérique du Nord, une division d’Electrolux Consumer Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n’autorise personne à modifier ou à compléter les obligations de cette garantie. Les obligations de service et de pièces au titre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une société de service agréée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis

1-800-374-4432

Frigidaire

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262, États-Unis

Canada

1-800-265-8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

frigidaire.com

A30923109/A (10/2025)