

# GAS RANGE

## use & care

Introduction. . . . .	2
Important Safety Instructions. . . . .	3
Cooking Recommendation . . . . .	10
Before Setting Surface Controls . . . . .	14
Setting Surface Controls. . . . .	17

Before Setting Oven Controls. . . . .	20
Setting Oven Controls . . . . .	26
Care and Cleaning . . . . .	48
Before You Call . . . . .	54
Warranty . . . . .	58

# 2

## INTRODUCTION

Welcome to our **family**

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

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

FAQs, helpful tips and videos, cleaning products, and kitchen and home accessories are available at [www.frigidaire.com](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.

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

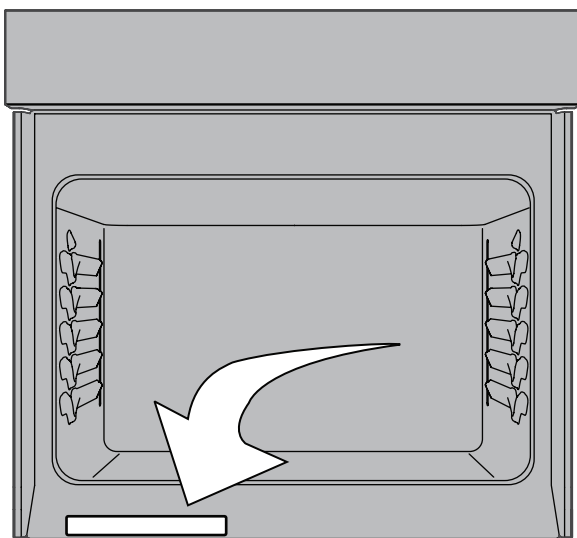
Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_\_

### ✓ Installation Checklist

- Read all the safety instructions in the front of your Use & Care Manual.
- Remove all packaging materials from your appliance before cooking.
- Confirm that the electrical power to the appliance is turned on.
- 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. See (page 21) for instructions.
- Test all surface elements/burners to make sure they are working properly (page 17).
- Before cooking, set the oven to bake at 350°F (177°C) for 30 minutes (page 28). Some noise and odors are normal on the first cooking cycle.
- Remember to complete your product registration!



Serial Plate 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.

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

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

## DEFINITIONS

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

### WARNING

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

### CAUTION

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

### IMPORTANT

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

### NOTE

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

**⚠ WARNING** 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, servicer 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.**

# 4

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

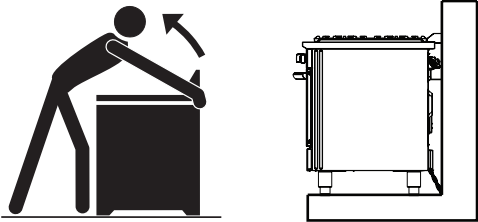
### **⚠ WARNING**

### **Tip Over Hazard**



- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.

- Ensure the anti-tip device is re-engaged to floor or wall when the range is moved.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



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

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

### IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION

#### **➔ IMPORTANT**

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

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

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

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

Never modify or alter the construction of the appliance by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip device, 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.

**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 or use an extension cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

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

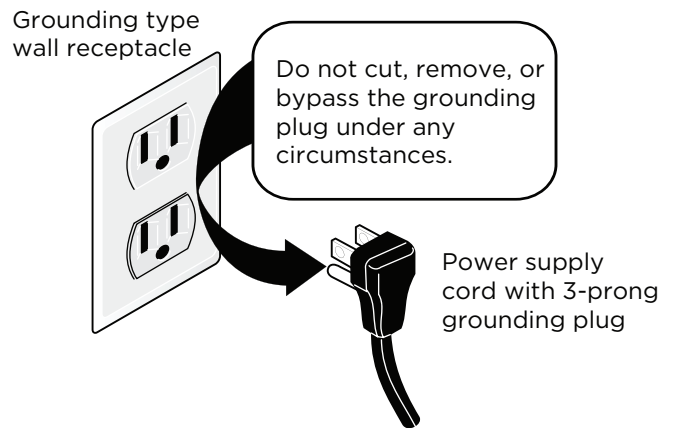
For personal safety, this appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be securely connected to an electrical outlet or junction box that is the correct voltage, is correctly polarized and properly grounded, and protected by a circuit breaker in accordance with local codes.

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

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.

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



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.

# 6

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### 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.

### IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE

#### **WARNING**

- Storage In or On Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warmer drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.

#### **WARNING**

- 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 and entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Do not use oven or warmer drawer (if equipped) for storage.
- Never use your appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

**! CAUTION**

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

**! CAUTION**

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

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR GAS COOKTOP**

**! 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.

# 8

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

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 burners unattended at high heat settings — Boil overs cause smoking and greasy spill overs that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.

Glazed cooking utensils — Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

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

### IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

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

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

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

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

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

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

### IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE

#### CAUTION

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

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

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

---

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

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SELF CLEANING OVENS****CAUTION**

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

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

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

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

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

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE**

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

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

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

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

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

**WARNING**

California Residents: for cancer and reproductive harm information, visit [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

---

# 10 COOKING RECOMMENDATION

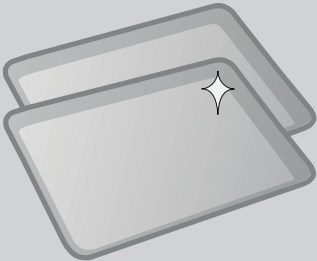

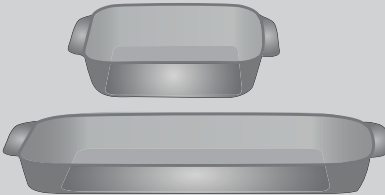
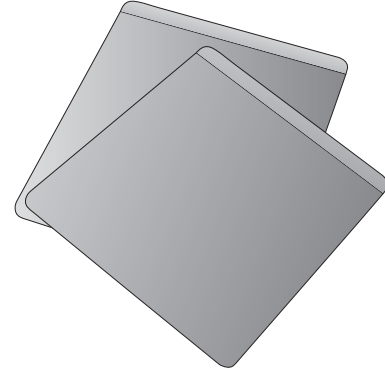
## Special Features

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

Goal	Feature
<ul style="list-style-type: none"><li>Breads and pastries that rise higher with a crispy, golden crust and a light, flaky interior</li></ul>	<b>Steam Bake</b> Steam baking slows the formation of the crust, allowing your dough to grow longer before the crust forms.
<ul style="list-style-type: none"><li>Moist and tender meats with a golden, crispy skin on the outside.</li></ul>	<b>Steam Roast</b> The humidity of steam roasting prevents meats from drying out during the cooking process.
<ul style="list-style-type: none"><li>Golden, crispy chicken wings</li><li>Crunchy vegetable chips</li><li>Juicy chicken parmesan</li><li>Perfectly crisp tempura shrimp, samosas, and more</li></ul>	<b>Air Fry</b> The hot air convection makes crisp, golden fried foods without the splatter. For even heating on all sides and large capacity, use the Air Fry Tray .
<ul style="list-style-type: none"><li>Healthy, flavorful fruit snacks</li><li>Lean meat jerky</li><li>Dried herbs</li></ul>	<b>Dehydrate</b> The dehydrate feature keeps the oven on low humidity and low heat to dry foods without cooking them.
<ul style="list-style-type: none"><li>Airy breads and balanced pizza dough</li></ul>	<b>Bread Proof</b> Bread proofing keeps your oven at the best temperature and humidity for yeast to cause your dough to rise.
<ul style="list-style-type: none"><li>Perfectly browned baked goods</li><li>Evenly cooked roasts and braises</li></ul>	<b>Convection Cooking</b> Even your most challenging recipes turn out delicious with the precisely-controlled heat and air circulation of Advanced Convection
<ul style="list-style-type: none"><li>Prevent build-up of burned, spilled food in the bottom of the oven</li></ul>	<b>Steam Clean</b> Keep your oven looking its best with the Steam Clean cycle that's chemical- and odor-free
<ul style="list-style-type: none"><li>Roast turkey that's crispy on the outside and juicy on the inside.</li></ul>	<b>Turkey Option</b> Precisely times your convection roast for turkey that is perfectly done.

**Bakeware**

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

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

# 12 COOKING RECOMMENDATION

## Cooking Conditions

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

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

## Cooking Results

Small adjustments may help you achieve the best results.

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

## Cooking Tips

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

Situation	Recommendation
<b>Baking</b>	
Rack placement	Follow the instructions in particular oven mode starting in "Setting Oven Controls" on page 26.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits, and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Bake or Convection Bake	Convection bake is the best function to use for baking on multiple racks. For best performance, see "Convection Bake" on page 30.
Steam Bake	For directions, tips, and benefits of Steam Bake see "Steam Bake" on page 38.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

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

# 14

## BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

### 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 that 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.

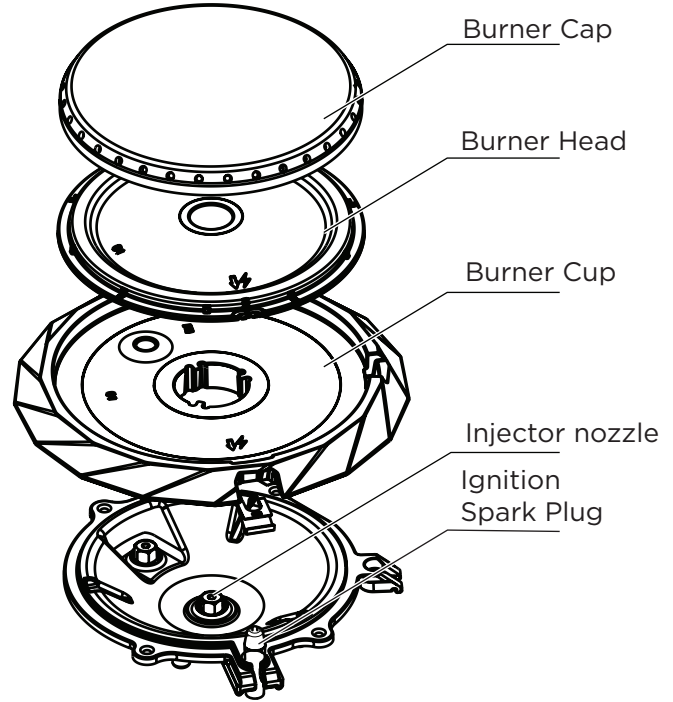
### Assembly of the Burner

Remove all packing material from the cooktop area.

Make sure the burner cup (or the burner head, for single burner) fits correctly over the burner base. The mark on the burner cup should point towards the ignitor.

**Note:** Duel burner operates with two nozzles. While assembling the burner cup, make sure the nozzles on the burner base are aligned with holes in the burner cup.

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



**Figure 1: Duel Burner Assembly**

**Important:** The burner cup has a hole which fits over the ignitor. Make sure the burner cup fits snugly before placing the burner head and cap.

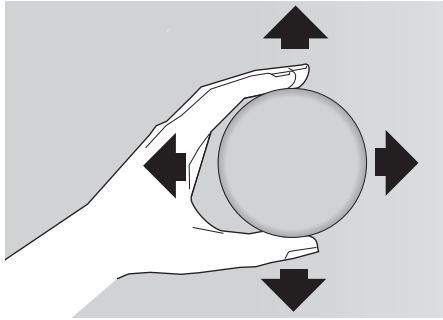
**Note:** Unpack the burner grates and position them on the cooktop after the burner heads and caps are properly installed.

### NOTE

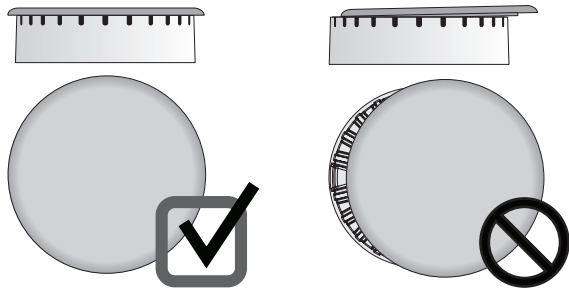
This product comes with two types of burners.

- Duel burner: Located at front right and front left of the cooktop, it comes with a 3 piece assembly (burner cup, burner head and burner cap).
- Single burner: All other burners on the cooktop are single burners, and come with 2 piece assembly (burner head and burner cap).

Once in place, you may check the fit by gently sliding the burner cap from side to side (Figure 2) to be sure it is centered and firmly seated. When the burner cap lip makes contact inside the center of the burner head you will be able to hear the burner cap click.



**Figure 2: Gently move cap for proper placement**



**Figure 3: Proper burner cap placement**

### **!** CAUTION

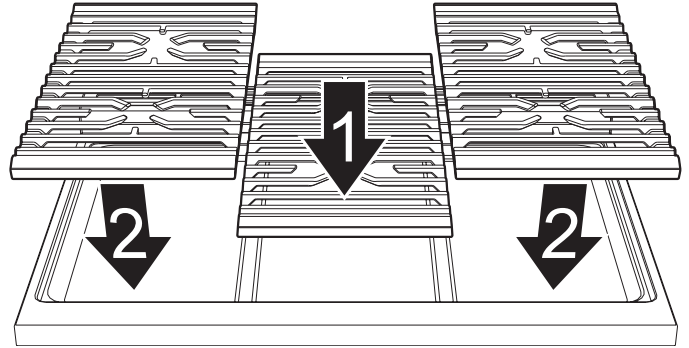
- Do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas orifice holder opening.
- Always keep the burner caps and burner heads in place whenever the surface burners are in use.
- Never place flammable items on the cooktop.

### Install Burner Grates

Install the middle grate first by aligning the grate with the burner and gently placing the grate on hob.

The rubber feet on the trivets locate into the contours of the hob.

The middle grate is designed to guide the location of the side grates. Gently place the side grates in the orientation shown.



**Figure 4: Grate installation**

### **➔** IMPORTANT

- Make sure the burner grates are properly placed on the cooktop before using the surface burners (Figure 4). The grates are designed to rest inside the recess on the cooktop.
- 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.

# 16 BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

## Using Proper Cookware

The size and type of cookware used will influence the heat setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in “Figure 5: Testing cookware” and “Figure 6: Proper cookware”.

Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (see “Figure 5: Testing cookware”). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the heating element.

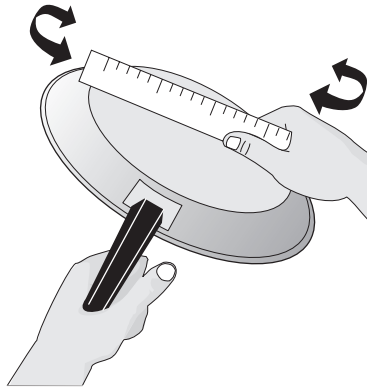


Figure 5: Testing cookware

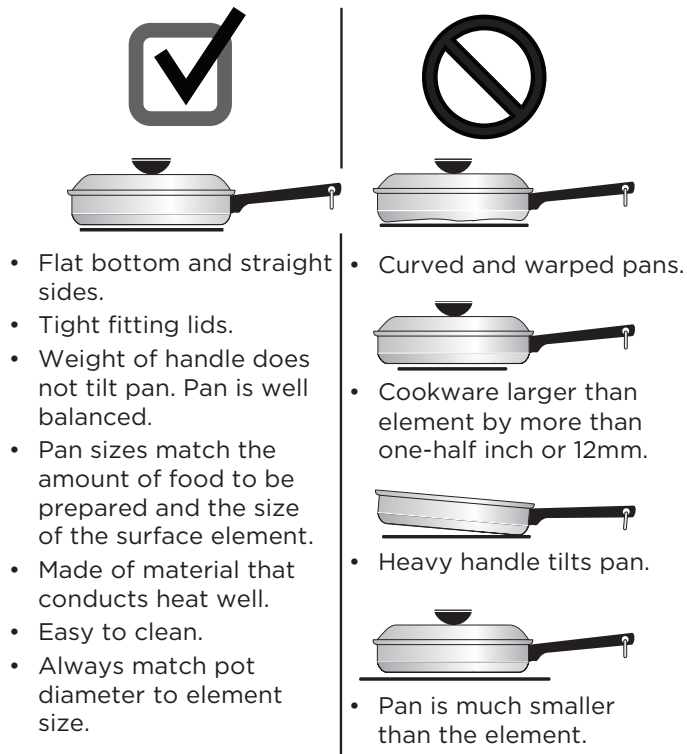


Figure 6: Proper cookware

## Cookware Material Types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

- **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 will 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.

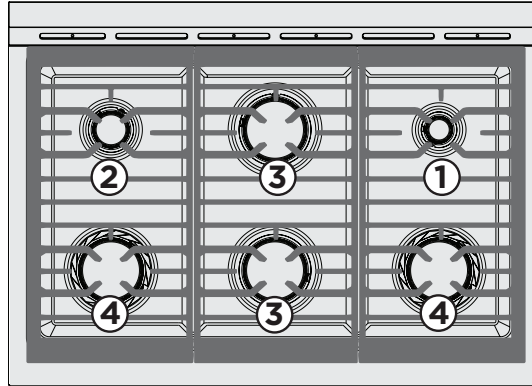
### IMPORTANT

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

## Location of the Surface Burners

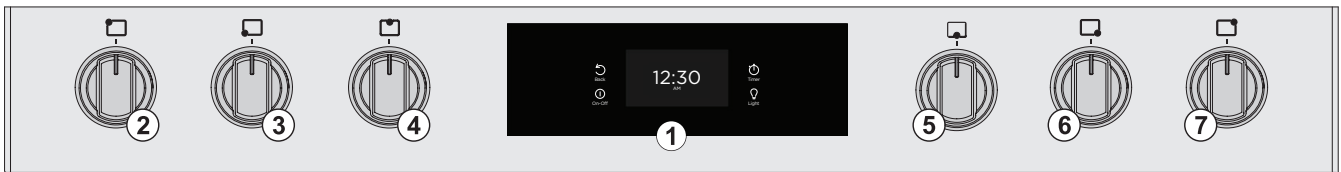
The ability to heat food quickly and in large volumes increases as the burner size increases. Your gas appliance may be equipped with many different sized surface burners.

It is important to select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate for the cookware size.



1. Small burner is best used for low-flame heating of small amounts of food.
2. Medium size burner may be used for most surface cooking needs with mid size cookware items.
3. Large burners are best for bringing large quantities of liquid to temperature or heating larger quantities of food.
4. Largest burners can be used for very fast heating and large size cookware items.

## Control Panel



1. Oven Display
2. Cooktop Burner Knob (Rear Left)
3. Cooktop Burner Knob (Front Left)
4. Cooktop Burner Knob (Rear Center)
5. Cooktop Burner Knob (Front Center)
6. Cooktop Burner Knob (Front Right)
7. Cooktop Burner Knob (Rear Right)

# 18 SETTING SURFACE CONTROLS

## Setting a surface burner:

1. Place cooking utensil on center of surface burner grate. Be sure the cooking utensil rests stable on the burner grate.
2. Push the burner's surface control knob in and turn counter clockwise to the "🔥" lite position (Figure 7).
3. Release the surface control knob once the flame is established. Visually check that the burner has a steady gas flame.
4. Once the surface burner has a flame, turn the surface control knob counter clockwise to the desired flame size setting. Adjust the flame as needed using the knob markings.

**NOTE:** If the flame goes out when knob is released, simply depress the knob and hold it down for approximately 5 seconds.

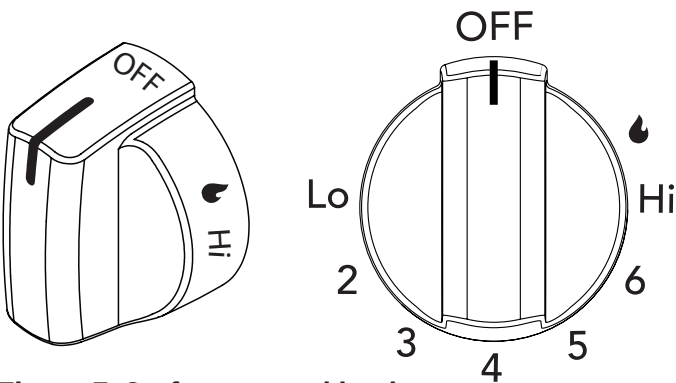


Figure 7: Surface control knob

### ⚠ 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

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 to lite. Once the burner ignites, push in and turn knob out of lite then to the desired flame setting. Use caution when lighting surface burners manually.

## 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 cone 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 (Table 1).

**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.

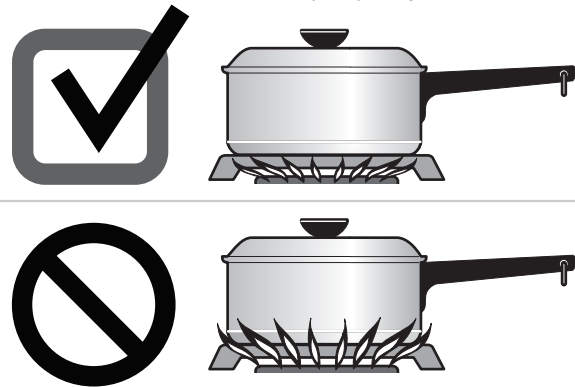


Figure 8: Proper burner flame

Flame size	Type of cooking
High flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling
Medium flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming
Low flame	Keep 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.

**Table 1: Recommended flame settings for cooking**

### ⚠ 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 (Figure 8).

---

## 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) website and be sure to read all the information they have available as well as follow their recommendations for home canning procedures.

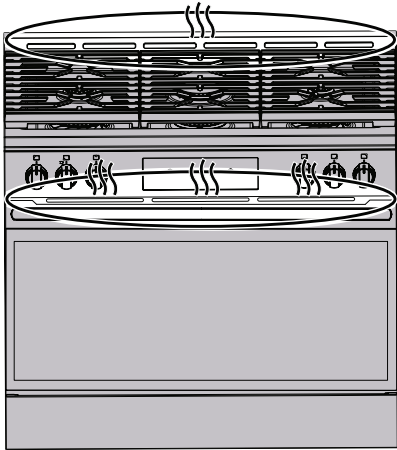
- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat. Use a straight-edge to check canner bottom.
  - Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch (25mm) beyond the surface element markings or burner.
  - It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops and to center canners on the burner grates.
  - Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
  - Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.
  - Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
  - It is best to can small amounts and light loads.
  - Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.
-

# 20 BEFORE SETTING OVEN CONTROLS

## Oven Vent Location

The oven vent is located under the control panel and at the back of the cooktop as shown below. When the oven is on, warm air is released through the vent; this venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.

Do not block oven vent. Never close off the openings with aluminum foil or any other material. Steam or moisture may appear near the oven vent; this is normal.



### WARNING

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

### CAUTION

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

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

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

## Easy Access Side Rack

Easy Access side racks attach to each side of the oven wall. It has 5 rack positions and supports the horizontal racks.

### Installing the Side Racks:

1. Insert the rear peg into the rear access hole provided, ensuring peg is fully inserted.
2. Then locate the front peg into the front access hole and push in firmly.



Figure 9: Pegs on Side Rack

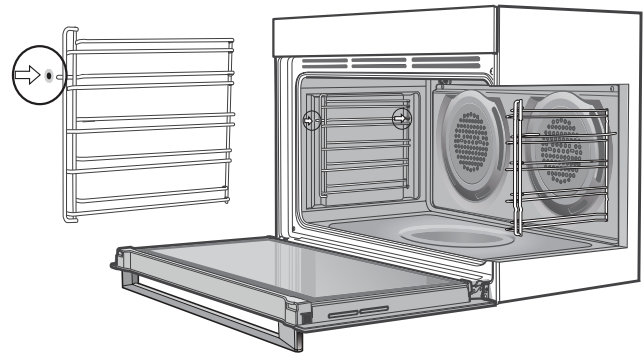
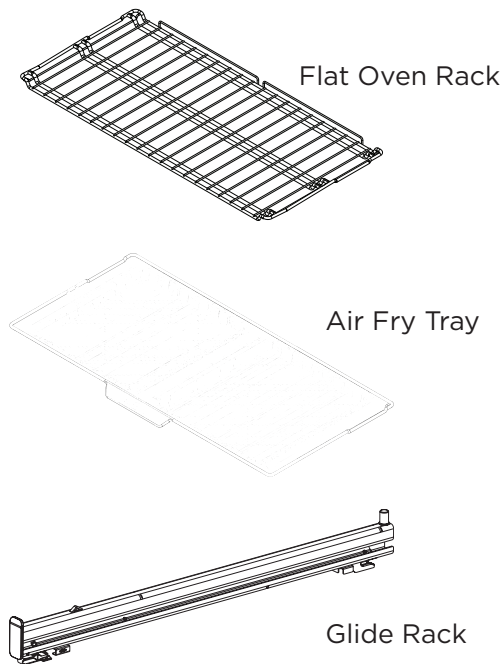


Figure 10: Easy Access Side Rack Installation

### IMPORTANT

Always install the oven racks when the oven is cool.

## Types of Oven Rack




**Figure 11: Oven rack types**

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

### **IMPORTANT**

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

## Using Menu Options to Customize Your Cooking Experience

When you first install your appliance, the screen will prompt you to set your preferences. You can always change them later using the menu .

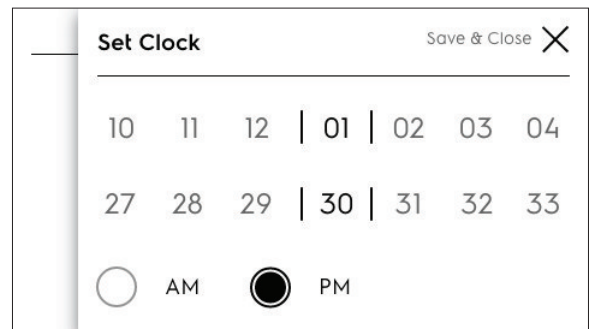
1. Touch the **Menu Options** bars and scroll to find the desired option.
2. Select option and set your preference.
3. Save and go back or **Save & Close**.

You can press the **X** to close without saving changes.

## Clock

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

1. Touch **Menu Options** bars and scroll to **Clock**. You will see options to turn off the clock display when the oven is off, to change from 12-hour to 24-hour time, and to set the clock.
2. Touch **Set Clock** and set time using graph.
3. Set **AM** or **PM**.
4. **Save & Close**.

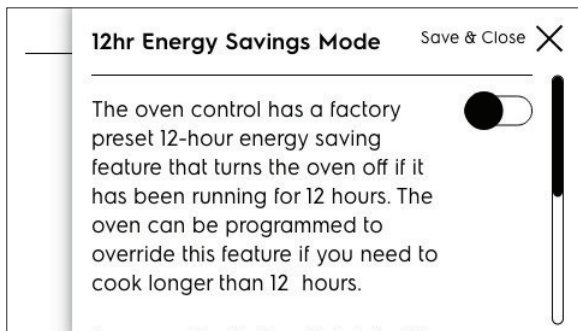


# 22 BEFORE SETTING OVEN CONTROLS

## Energy Saving Mode

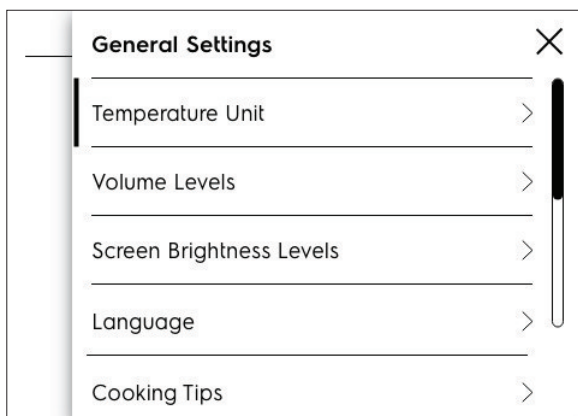
The oven control has a factory preset built-in 12-Hour Energy Saving feature that will turn off the oven if the oven is left on for more than 12 hours. The control may be programmed to override this feature to bake continuously.

1. Scroll to **Energy Saving Mode** and touch.
2. Follow the information to override the Energy Saving feature if necessary.
3. **Save & Close.**



## General Settings

1. Scroll to **General Settings** and touch.
2. Different options will appear.
3. Select an option to see how it is set and change if desired.



## Temperature Unit

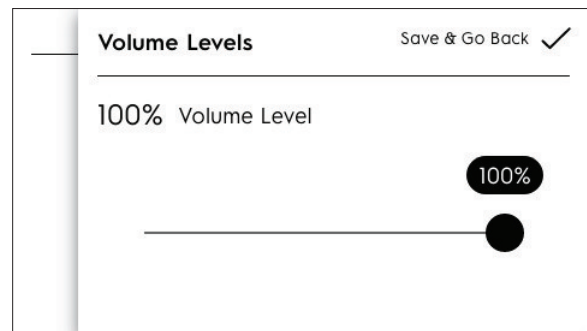
The electronic oven control is set to display °F when shipped from the factory. The display may be changed to show either °F or °C oven temperatures.

Temperature Unit > o Fahrenheit  
o Celsius

1. Select **Fahrenheit** or **Celsius**.
2. **Save & Close.**

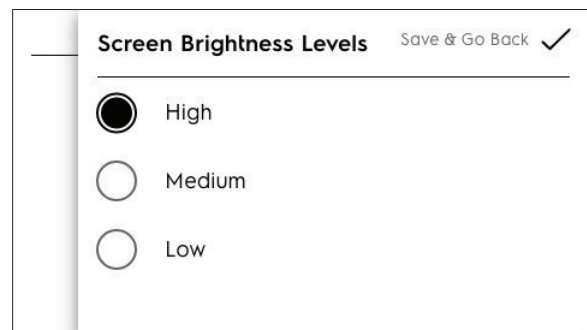
## Volume

Volume allows the oven control to operate with strong tones, quiet tones, or no tones.



1. Use the slider to set the volume.
2. **Save & Go Back.**

## Screen Brightness



1. Choose brightness and **Save & Close.**

## Language



1. Select desired language.
2. **Save & Close.**

## Cooking Tips

You can switch whether cooking tips are displayed or not by choosing On or Off.

## Favorites

Scroll to Favorites and touch.

- **Quick Start Options** > Oven 350°F (can change the default when Quick Start is selected).
  1. Change temperature if desired.
  2. **Save.**
- **Temperature Options** > Adjust Custom Preheat default.
  1. 325°F / 163°C
  2. 375°F / 191°C
  3. 400°F / 204°C

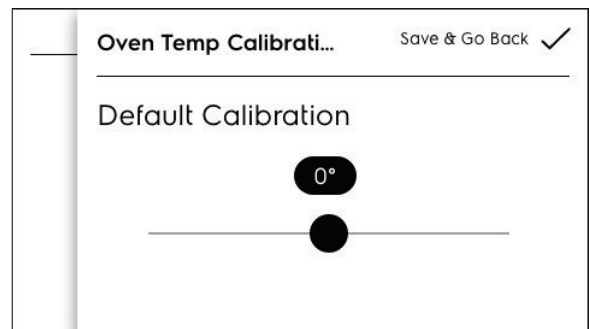
## Oven Temperature Calibration

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

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

1. Scroll to **Oven Temperature Calibration** and touch.
2. Option to adjust is shown.
3. Use slider to increase or decrease default oven temperature.
4. Save and go back or Save & Close.

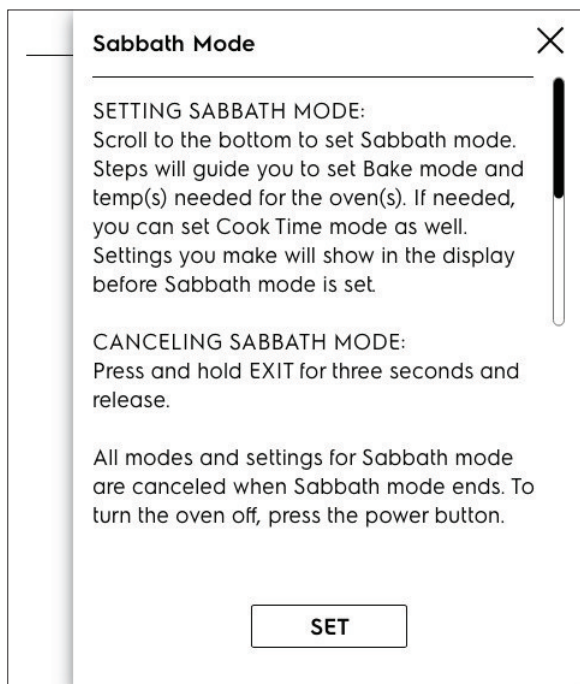
The oven temperature may be increased as much as +35°F (+19°C) or decreased -35°F (-19°C) from the factory calibrated settings.



# 24 BEFORE SETTING OVEN CONTROLS

## Sabbath Mode

1. Scroll to **Sabbath Mode**.
2. Read and follow all instructions to set and when finished cancel. See “Setting the Sabbath Feature for the Jewish Sabbath and Holidays” on page 46 for complete details on how Sabbath mode works with your oven controls.



## Factory Reset

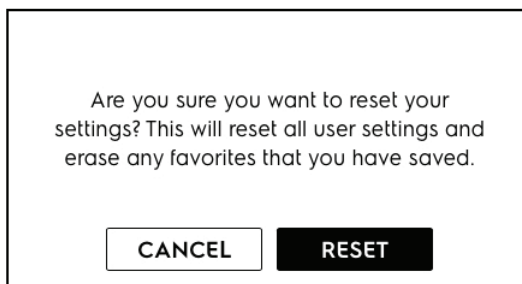
1. Scroll to **Factory Reset** and touch.
2. Follow screen prompts.

**Note:** Your appliance was set with predetermined (default) oven control settings. Over time, users may have made changes to these settings. The following options may have been modified since the appliance was new:

- 12 or 24 hr display mode
- Screen Brightness
- Language
- Favorites
- Show Clock
- Continuous bake or 12 hour Energy Savings Mode
- Silent or audible control
- Oven temperature display (Fahrenheit or Celsius)
- Oven temperature adjustments (UPO)

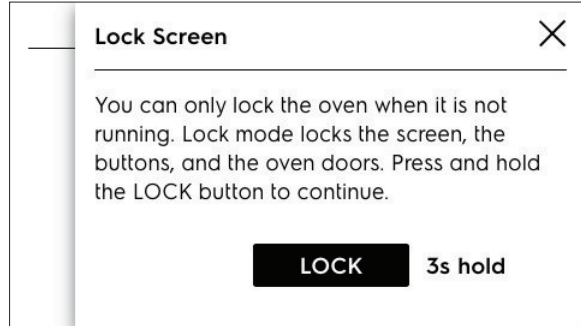
If Reset is touched all the settings will return to default.

3. **Are you sure?**
4. **Reset.**
5. **OKAY.**



## Lock Screen

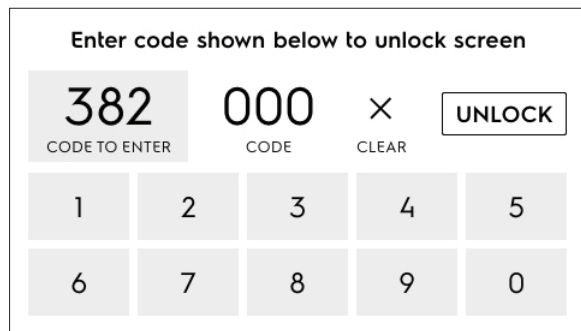
As a safety measure, the oven doors and controls can be locked. Follow screen directions to lock and unlock.



From the Settings Menu, Select **Lock Screen**, then touch and hold **LOCK** for 3 seconds.

When the doors and controls are locked the screen will show the time of day, a note that the oven is locked, and an **UNLOCK** key.

To unlock the oven door and control, press **UNLOCK** and follow directions on the screen. You will be shown a code to use for unlocking the doors and controls.

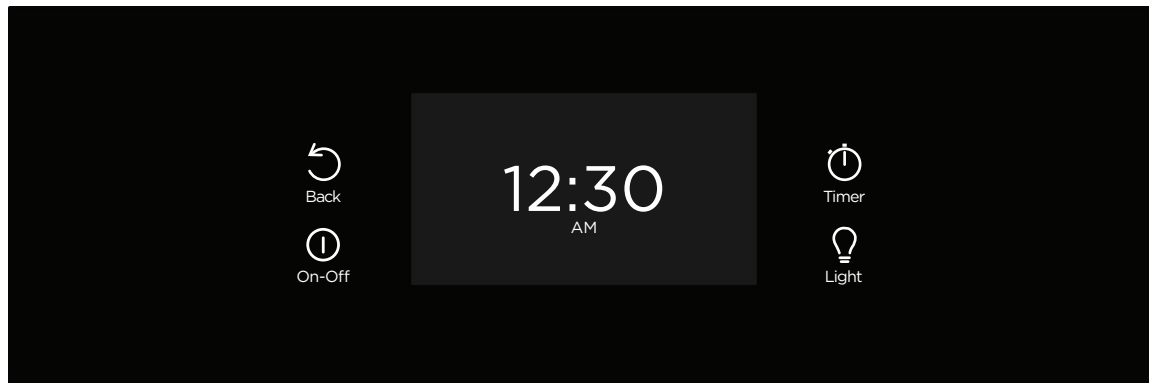


## About the Appliance

1. Scroll to **About the Appliance** and touch.
2. Touch headings to see information.

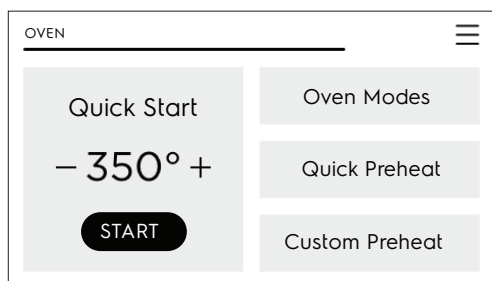
Important information about the appliance such as the the software version number and contact information for support is listed here.

# 26 SETTING OVEN CONTROLS



## ON / OFF

When **ON/OFF** is pressed, the display opens to the Quick Start screen.



## NOTE

In addition to **ON/OFF**, touching the screen will also activate the display.

If the oven is on when **ON/OFF** is pressed, it will turn off completely, canceling any functions that are running at the time.

## BACK

Pressing the **Back** key will return to the previous screen without implementing any changes you may have selected.

## TIMER

Pressing **Timer** will access the timer function. The timer will count down the amount of time you specify, and a tone will sound when the timer reaches zero. You can set a timer from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

Enter the desired time and press **START**. While the timer is running, you can pause or cancel the countdown. You can also add or subtract time by pressing (+) or (-).

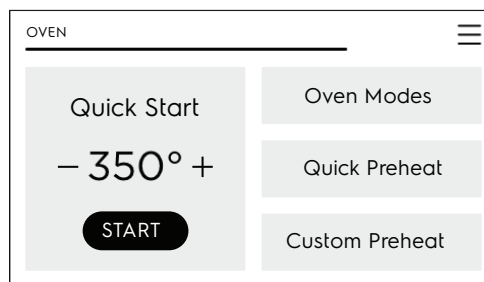
## LIGHT

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

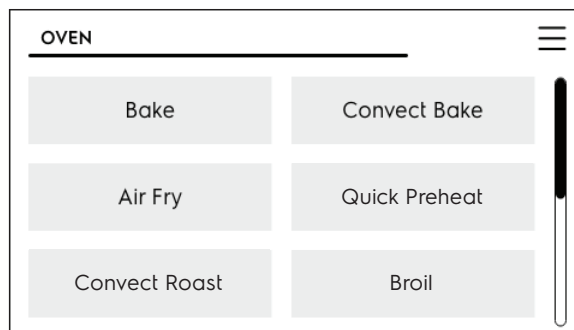
## Quick Start

When **ON/OFF** is pressed the display opens to the Quick Start screen.

From the Quick Start screen, you can immediately start the Bake function by pressing **START**. You can adjust the temperature by pressing (+) or (-).



To select other cooking options, touch **Oven Modes** and scroll to the desired feature.



Use the scroll bar to find your oven mode as shown in the oven mode screen. When you select a cooking mode simply follow the tips for setting the particular mode.

**Important:** Valuable tips to help you get the best results are included in the display and also can be found in this User Manual.

**Table 2: Minimum and maximum control settings**

Feature	Mode	Min Temp/ Time	Max Temp/ Time
Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Broil		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Air Fry		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Steam Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Steam Roast		170°F (77°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)
Food Probe		140°F (60°C)	210°F (99°C)
Multi Rack		170°F (77°C)	550°F(288°C)
Quick Preheat		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Keep Warm		140°F (60°C)	200°F (93°C)
Bread Proof		100°F (38°C)	11:59 Hr./Min.
Dehydrate		95°F (35°C)	170°F (77°C)
Slow Cooker	Low Med High	200°F (93°C)	250°F (121°C)
Timer		0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Clock Time	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min.	11:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Delay Start		0:01 Min.	1:00 Hr./Min.
Cook Time	12 Hr. 24 Hr.	0:01 Min. 0:01 Min.	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Self Clean		2 hours	4 hours
Steam Clean		NA	NA

## Modes

- Bake (page 28)
- Quick Preheat (page 29)
- Convection Bake (page 30)
- Air Fry (page 31)
- Slow Cook
  - Dehydrate (page 32)
  - Bread Proof (page 32)
  - Slow Cooker (page 33)
- Convection Roast (page 33)
- Broil (page 35)
- Multi Rack (page 37)
- Steam Bake (page 38)
- Steam Roast (page 38)
- Keep Warm (page 39)
- Delay Start (page 39)
- Self Clean (page 40)
- Steam Clean (page 43)
- Food Probe (page 44)

# 28 SETTING OVEN CONTROLS

## Bake

Bake uses heat that rises from the oven bottom and a convection element for best baking results.

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

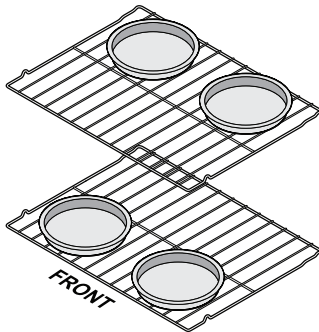
Bake may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

### CAUTION

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

### Baking tips

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- For all baking except layer cakes, pans should be centered in oven cavity.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies or cakes on multiple racks.
- For best results when baking layer cakes using two oven racks, place racks in positions 3 and 5. Place top rack cakes in the back and bottom rack cakes in the front as shown in figure.



- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits, or muffins use rack 4.
- All two rack baking in radiant bake should use rack 3 and 5. For baking cookies using two racks, use rack 4 and 5.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Leave oven lights off while baking.

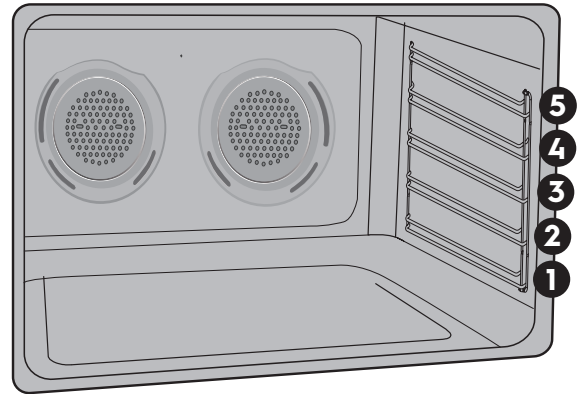
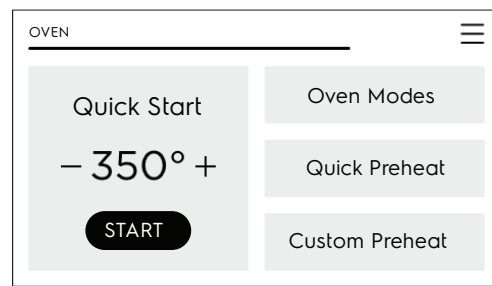


Figure 12: Rack Positions

### To set Bake:

1. Press **ON/OFF** key.



2. Touch **Oven Modes** and touch **Bake**. The default temperature 350°F (177°C) will show in the display. You can also use the controls on the Quick Start screen.
3. To set the temperature to 375°F (190°C), use the numbered keys to program the new temperature of 375°F (190°C) and touch **START**.
4. The screen shows the current temperature and a **Cook Time** button.
5. Touch **Cook Time** to set a cooking time if needed.

**NOTE:** If a cook time is set the oven will turn off automatically when the time expires.

6. Touch **START**.
7. When cooking has ended, **Off** will be in display.
8. Press **ON/OFF** to return display to show time of day in the display.

To cancel cooking at anytime, touch **CANCEL**.

Press **ON/OFF** to turn off the oven and show time of day in the display.

## Setting Cook Time

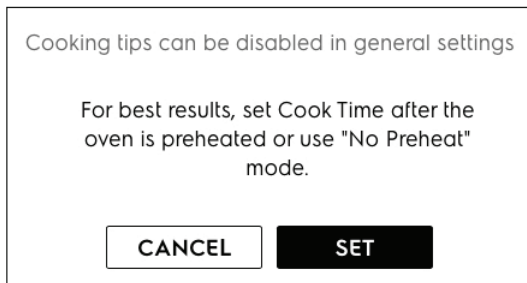
Use Cook Time to set the amount of time needed for most oven functions. The oven will turn on immediately (or after a specified delay) and stop automatically after the set cook time ends.

In most cases you will see a cooking tip suggesting to set Cook Time after the oven is preheated.

### When the programmed cook time ends:

- **Off** will appear in the display window.
- An alert tone will sound.
- The oven will turn off automatically.

The **Off** message and an **OKAY** button will display until **OKAY** is touched.



**NOTE:** The maximum cook time setting is 11 hours and 59 minutes unless the oven is set for continuous cooking.

### To change the oven temperature or cook time after baking has started:

- Touch **(+)** or **(-)** on either side of the set temperature.
- Touch **TEMP** to access the keypad.

## Quick Preheat

Quick Preheat is available with single rack baking with packaged and convenience foods. Quick Preheat may be used with temperatures between 170°F (77°C) and 550°F (288°C). Follow the recipe or package direction for food preparation time and temperature.

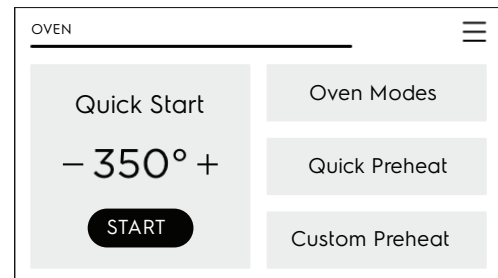
During Quick Preheat function, the oven elements will cycle on and off. The convection fan will turn on and stay on until Quick Preheat is cancelled. Depending on your preference for doneness cooking times may vary. Watch food closely.

### Important:

- Always place food in center of the oven rack 4.
- For best results when baking batter and dough-based items such as cookies and pastries, use convection bake function and place food in oven when the reminder tone sounds signaling the oven is fully preheated.
- Food may need to be removed early and should be checked at minimum recommended bake time.

### To Set Preheat:

1. Press **ON/OFF** key.



2. Touch **Quick Preheat** from **Quick Start** display or alternatively, touch **Oven Modes** and touch **Quick Preheat**.
  3. Default temperature of 350°F (177°C) will be displayed on screen. Select desired temperature between 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
  4. Touch **START**.
  5. Set **Cook Time** if needed.
  6. Touch **START**.
  7. Alert tone will sound once the oven has reached set temperature.
  8. When cooking has ended, **Off** will be in display.
  9. Touch **OKAY** to return to Quick Start screen.
- To cancel cooking at anytime, touch **CANCEL**.

# 30 SETTING OVEN CONTROLS

## Convection Bake

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

Convection bake may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C).

### Benefits of convection cooking include:

- Multiple rack baking.

### Convection baking tips:

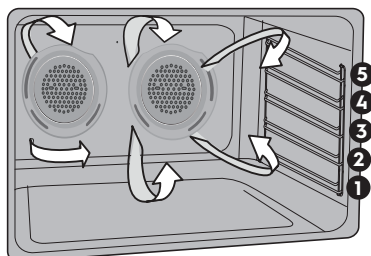
- Use Convection Bake for best results when baking cookies and cakes on 2 racks.
- For best results it is recommended to preheat the oven before baking items like cookies, biscuits and breads and keep pans centered to the oven cavity.
- If your recipe is not written for convection baking, reduce the oven temperature by 25° or use Convection Convert option.
- No special pans or bakeware required.

### For cookies use the following racks:

- Single rack baking use 4 (flat rack).
- Two rack baking use rack 3 and 5. For Cookies, use rack 4 and 5.
- For baking cakes use the following rack positions and place bakeware as shown in Figure 13. In upper rack use position 5.
- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low side to allow heated air to circulate around the food. Food items baked on pans with a dark finish will cook faster.
- Leave oven lights off while baking.

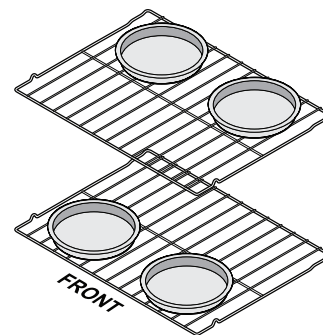
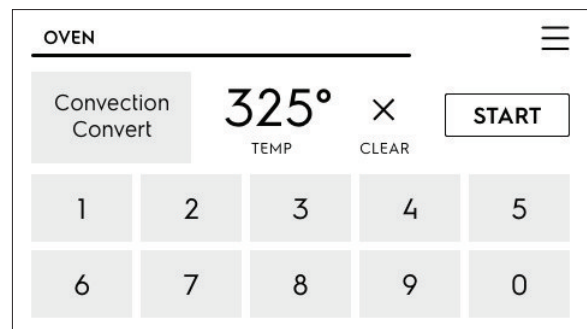
## Convection Convert

Convection Convert automatically reduces the oven temperature from what is specified in most baking recipes to compensate for the increased cooking efficiency of convection baking.



### To set convection bake with a default oven set temperature of 325°F (163°C):

1. Select **Oven Mode** and scroll to **Convection Bake**.
2. Touch **Convection Bake**: Default oven temp of 325°F (163°F) appears.
3. An option for **Convection Convert** is visible on the screen. Using it will lower the oven temperature 25° to account for the increased efficiency of convection. If used, Convection Convert must be selected before pressing start.
4. Touch **START**.
5. Touch **Cook Time** to set a cooking time if needed.
6. Touch **START**.
7. Oven will turn off when **Cook Time** is complete.
8. Cooking has ended and **Off** will be in display.
9. Press **ON/OFF** to return display to show the time of day.



**Figure 13: Pan positions for best results when baking cakes on two racks.**

## Air Fry

The Air Fry feature works best for single rack baking with packaged and convenience foods. It works well with most recipes and can be programmed for temperatures between 170°F (77°C) and 550°F (288°C). Follow the recipe or package directions for food preparation, quantity, time, and temperature.

### Important:

- Air Fry is designed for cooking on a single oven rack. Food should be arranged in single layers on a tray.
- When using Air Fry, place food on rack position 4 for best results. Place drip tray on rack position 3 to catch any crumbs or drippings. See figure 14 for Air Fry tray and Drip tray.
- Food may need to be removed early and should be checked at minimum recommended bake time. However, frozen dense foods and items with cook times less than 15 minutes may require additional time.
- Preheat the oven for 4.5 minutes.
- High fat foods, such as chicken wings should be cooked at 400°F (205°C).

### To set the Air Fry function:

1. Arrange food on rack as suggested.
2. Select **Air Fry** from Oven Modes.
3. Enter the suggested temperature for particular food. Touch **START**.
4. When preheat tone sounds, place the tray on rack position 4 and to prevent smoke, place a drip tray under on rack position 3 below the air fry tray.

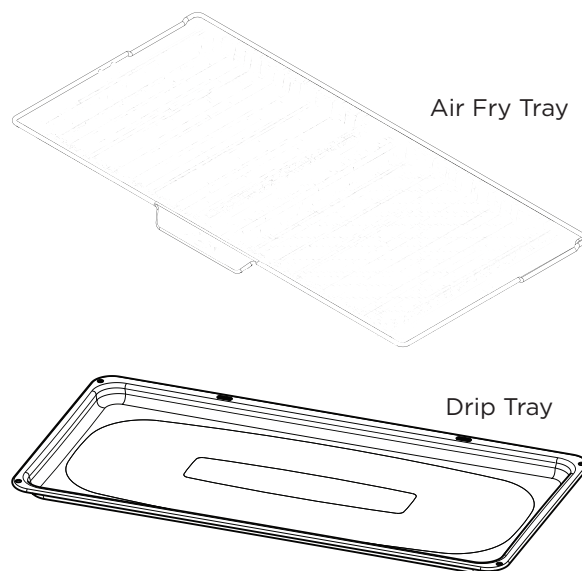
**Table 3: Air Fry Table**

Food Type	Quantity (oz.)	Temperature	Cook Time (mins)
Frozen Tater Tots	64 (32 oz per basket)	450°F (232°C)	29-33
Frozen Golden Fries	48 (24 oz per basket)	425°F (218°C)	25-35
Frozen Chicken Nuggets	48 (24 oz per basket)	400°F (205°C)	13-15
Frozen Crispy Chicken Strips	48 (24 oz per basket)	400°F (205°C)	20-22
Frozen Hot Wings Bone-In	48 (24 oz per basket)	400°F (205°C)	25-28
Frozen Chicken Wings	64 (32 oz per basket)	375°F (190°C)	60-65
Fresh Chicken Wings	64 (32 oz per basket)	400°F (205°C)	30-40

5. If setting a Cook Time, set after the oven is preheated. Cook time turns off Air Fry when time is finished.

**NOTE:** Setting the timer for the minimum suggested time after preheat is a good option and checking food for doneness.

6. When cook time ends **Off** will be in display.
7. Press **ON/OFF** to return display to show the time of day.



**Figure 14: Air Fry Tray and Drip Tray**

# 32 SETTING OVEN CONTROLS

## Dehydrate

For best results when dehydrating food use the Air Fry tray which allows air to circulate all around the food for faster preservation.

### Tips

- Always use clean equipment and utensils.
- Keep meat and poultry refrigerated -- 40°F (4°C) or slightly below -- before dehydrating.
- Cut food in evenly sized pieces. Slices should be even and ¼ to ½ inch thick; this will ensure all pieces are dehydrated at same rate.
- Use good quality fruits, vegetables, and meats. Overripe or bruised fruits and vegetables may turn black while dehydrating.
- Use lean cuts of meat or trim off excess fat.
- Use a paper towel to dry meat before dehydrating.
- Store dehydrated foods in airtight containers. If moisture appears in containers, the food was not dehydrated properly.
- Follow USDA recommendation when dehydrating.

### To set Dehydrate:

1. Arrange food in a single layer on the Air Fry tray.
2. Touch **Oven Modes** and scroll to **Slow Cook**, then choose **Dehydrate** from the sub-menu.
3. Set dehydrate temperature (between 95°F -170°F).
4. Touch **START**.
5. Press **ON/OFF** to end cooking and return display to show the time of day.

**Table 4: Dehydration Temp and Time Suggestions**

Food	Temperature	Hours	Food	Temperature	Hours	
Herbs, flowers	95°F (35°C)	6-10	Citrus Peel	135°F (57°C)	8-15	
Vegetables	125°F (52°C)	8-20	Fruit	145°F (63°C)	5-7	
Tomatoes			Apples			8-20
Peppers			Bananas			8-20
Mushrooms			Strawberries			12-18
			Peaches			
Meat	165°F (74°C)	6-18	Fish	145°F (63°C)	8-12	
Root Vegetables	165°F (74°C)	6-10 10-15	Fruit Rolls/Leather	165°F (74°C)	8-18	
Carrots			Nuts and Seeds			150°F (66°C)
Potatoes						

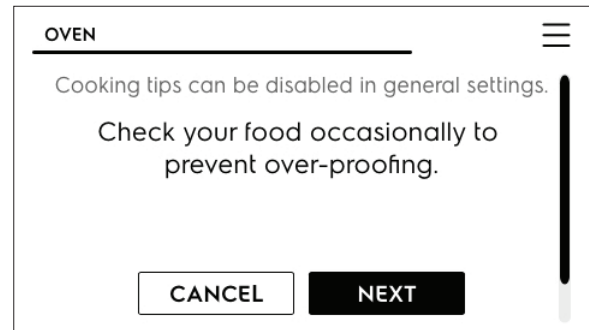
## NOTE

Check food for doneness. If any moisture is present, allow food to dehydrate longer.

## Bread Proof

Bread proofing creates the best conditions for yeast to multiply and cause your dough to rise.

1. Touch **Oven Modes** and scroll to **Slow Cook**, then choose **Bread Proof** from the sub-menu.
2. Touch **Bread Proof**: Shows **Bread Proof 100°F (38°C)**.
3. Touch **START**.



## NOTE

Check often to prevent over-proofing.

## Slow Cooker

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

### For best results when using Slow Cooker:

- 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 Cooker time may need to be extended.
- Cover to keep foods moist or use a loose or vented type cover to allow foods to turn crisp or brown.
- Roasts may be left uncovered so browning can occur. Cook times will vary depending on the weight, fat content, bone, and the shape of the roast. Preheating the oven will not be necessary when using the Slow Cooker 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 Cooker:

1. Touch **Oven Modes** and scroll to **Slow Cook**, then choose **Slow Cooker** from the sub-menu.
2. The display shows **LOW** (200°F), **MEDIUM** (225°F) or **HIGH** (250°F). Select desired temperature and touch **START**.
3. The screen shows the current temperature and a **Cook Time** button.
4. Touch **Cook Time** to set a cooking time if needed.

**NOTE:** If a cook time is set, the oven will turn off automatically when the time expires.

5. Touch **START**.
6. When cooking has ended, **Off** will be in display. Press **OK** to return to the start screen.

Press **ON/OFF** to turn off the oven and show time of day in the display.

To cancel cooking at any time, touch **CANCEL**.

## Convection Roast

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

### ! WARNING

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

### ! CAUTION

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

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

1. Touch **Oven Mode** and scroll to **Convection Roast**.
2. Touch **Convection Roast**.
3. Set desired temperature or use default of **350°F**.
4. Touch **START**.
5. Touch **Cook Time** to set a cooking time if needed.
6. Touch **START**. Preheating the oven is not necessary.
7. When cooking is completed or to cancel Convection Roast press **ON/OFF**.

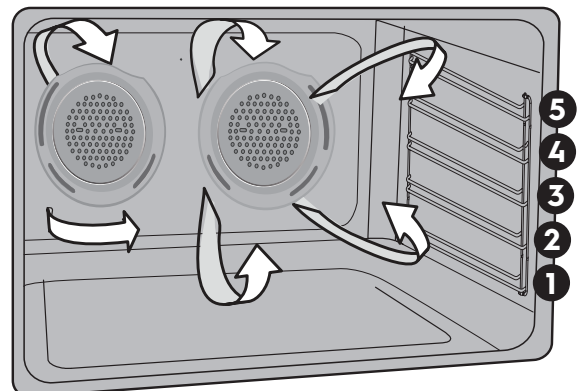


Figure 15: Convection roasting on lower oven racks

# 34 SETTING OVEN CONTROLS

## 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, you may be able to reduce cook times as much as 25% from the recommended time of your recipe (check the food at this time). Then if needed, increase cook time until the desired doneness is obtained.
- Do not cover foods when dry roasting - covering will prevent the meat from browning properly.
- When cooking meats use the broiler pan and insert. The broiler pan will catch grease spills and the insert helps prevent grease splatters.

**Table 5: Convection Roasting recommendations**

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

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

For well done 170°F (77°C)\*\* Stuffed turkey requires additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent over browning and drying of the skin.

## 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.

The broil feature preset to 550°F. Broil may be set at any temperature between 400°F (205°C) and 550°F (288°C).



### WARNING

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



### CAUTION

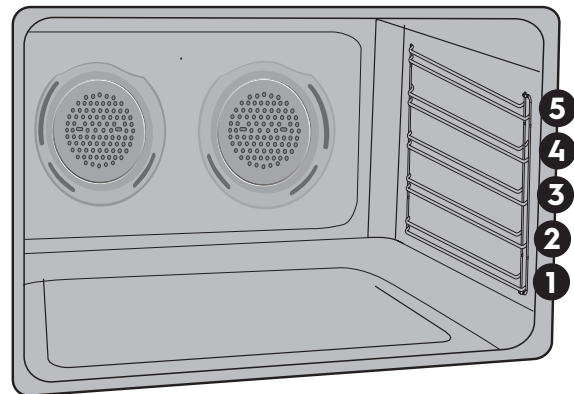
Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

### To set broil with the default broil oven temperature of 550°F (288°C):

1. Arrange the oven racks when cool. For optimum browning results, preheat oven for 5 minutes before adding food.
2. Select **Oven Mode** and scroll to **Broil**.
3. Default **550°** appears.
4. If lower broil temperature is needed use keypad to select between 400° and 550°.



5. Press **START**. 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 **ON/OFF**.



# 36 SETTING OVEN CONTROLS

## Important notes:

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

**Table 6: Broil recommendations**

Food item	Rack Position	Temperature	Cook time in minutes		Internal Temperature	Doneness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	5	550°F (288°C)	5:00	5:00	140°F (60°C)	Rare**
Steak 1" thick	5	550°F (288°C)	6:00	4:00	145°F (63°C)	Medium
Steak 1" thick	5	550°F (288°C)	7:00	5:00	160°F (71°C)	Medium-well
Steak 1" thick	5	550°F (288°C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Pork Chops 3/4" thick	5	550°F (288°C)	12:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken - Bone In	5	450°F (232°C)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken Boneless	5	450°F (232°C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Fish	5	550°F (288°C)	as directed		170°F (77°C)	Well
Shrimp	5	550°F (288°C)	as directed		170°F (77°C)	Well
Hamburger 1" thick	5	550°F (288°C)	9:00	7:00	145°F (63°C)	Medium
Hamburger 1" thick	5	550°F (288°C)	10:00	8:00	170°F (77°C)	Well

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

## Multi Racks

Multi Racks is for baking on up to two racks while following recommended time and temperature. The oven will make adjustments for best results.

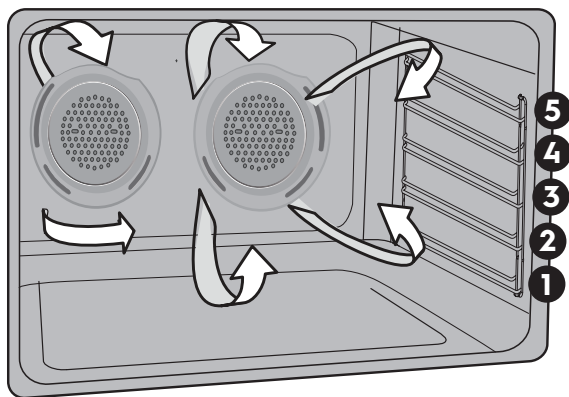
**IMPORTANT:** Be sure to use suggested rack positions before setting oven.

Follow recipe for time and temp and the oven will make needed adjustments for best performance.

- Fully preheat the oven for best results.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Leave oven lights off while baking.
- Use flat rack in position 3 and 5. For cookies, use rack 4 and 5.

### To use Multi Racks:

1. Arrange the oven racks when cool.
2. Select **Oven Mode** and scroll to **Multi Racks**.
3. Touch **Multi Racks**.
4. Default **350°** appears. Set another temperature if desired.
5. Touch **START**.
6. Set **Cook Time** if needed.
7. Press **START**.
8. When Cook Time ends the oven turns off automatically.
9. Cooking has ended and Off will be in display.
10. Press **ON/OFF** to return display to show the time of day.



## Cooking with Steam

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

### Steam Cooking Tips:

#### Rack Positioning

- Use a flat rack in position 4 for most foods for Steam Roast and Steam Bake.
- Lowest oven rack position for poultry.

#### Preparing

- Use 2 ½ cups of water for steam bake and steam roast. If steam functions are frequently used, use distilled water.
- Pour water slowly onto the bottom of oven cavity while still cool.
- Never add water if the oven is warm.
- Never add water during a Steam Bake or Steam Roast cycle.

#### While in Use

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

#### Cleaning

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

# 38 SETTING OVEN CONTROLS

## Steam Bake

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

Use flat rack in position 4 for best results for Steam Bake. Pans should be centered in the oven cavity.

### To set Steam Bake:

1. Select **Oven Modes** and scroll to **Steam Bake**.
2. Add 2 ½ cups of water to oven bottom as directed.
3. Touch **NEXT** and follow Steam Bake instruction for setting temperature.
4. Touch **START**.
5. Set **Cook Time**. (Suggests waiting to set Cook Time until oven preheats.)
6. When **Cook Time** ends oven turns off automatically.
7. **Cooking has ended** and **Off** will be in display.
8. Press **ON/OFF** to return to show the time of day.

### CAUTION

Do not use Steam Bake for cooking at temperatures below 225°F (107°C).

### IMPORTANT

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

### NOTE

The cooling fan will run on high during steam cooking.

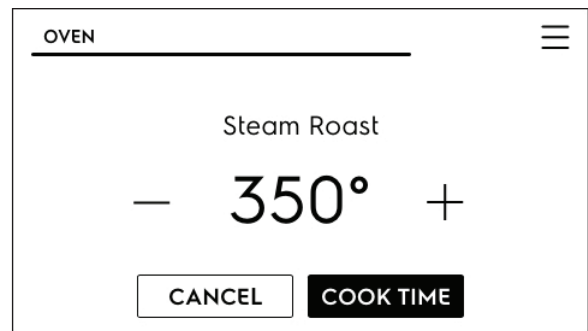
## Steam Roast

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

Steam Roast is recommended for meat or poultry. Use flat rack in position 2 for best results for Steam Roast.

### To set Steam Roast:

1. Select **Oven Modes** and scroll to **Steam Roast**.
2. Add 2 ½ cups of water to the bottom of the oven as directed.
3. Touch **NEXT** and follow Steam Roast instruction for setting temperature.
4. Touch **START**.
5. When **Cook Time** ends oven turns off automatically.
6. **Cooking has ended** and **Off** will be in display.
7. Press **ON/OFF** to return display to show the time of day.



### CAUTION

Do not use Steam Roast for cooking at temperatures below 325°F (163°C).

### IMPORTANT

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

### NOTE

The cooling fan will run on high during steam cooking.

## Keep Warm

Keep Warm should only be used with foods that are already at serving temperatures. Keep warm will keep cooked foods warm and ready for serving after cooking has finished.

Keep warm will keep the oven temperature at 140°F - 200° F (60°C - 93°C).

### To set Keep Warm:

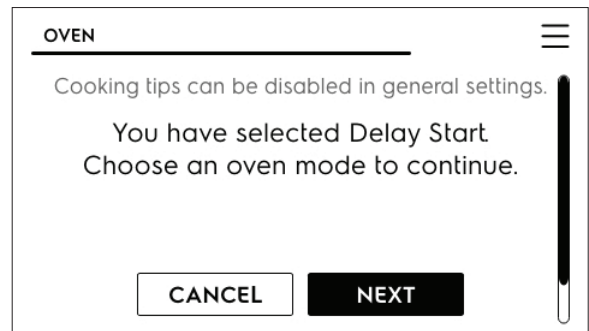
1. If needed, arrange oven racks and place cooked food in oven.
2. Press **Oven Modes** and scroll to **Keep Warm**.
3. Touch **Keep Warm**.
4. Set desired temperature.
5. Press **START**.
6. **Keep Warm** will turn off when cancelled.



## Delay Start

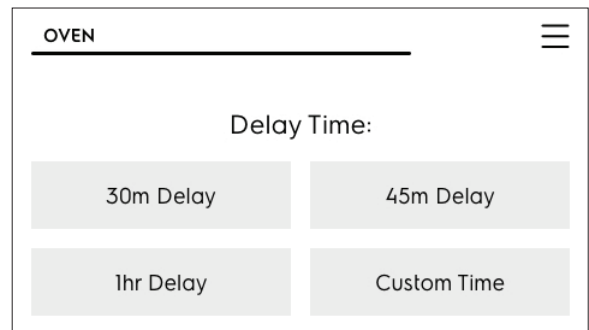
Delay Start allows a delayed starting time only for Bake, Convection Bake, Convection Roast, Steam Roast, Steam Clean, and Self Clean.

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 (12 hours for Self Clean and Steam Clean).



### To set Delay Start:

1. Press **ON/OFF** key and touch **Oven Modes**.
2. Scroll to **Delay Start** and touch.
3. Follow the information on the screen to set delay time, temperature, and cook time.



When the Delay Start time is reached, the oven will turn on and begin cooking. The screen will show the oven temperature.

When Cook Time (if used) ends, **Cooking is over** and **Off** and **OKAY** will appear in the display window, and the oven will shut off automatically.

The oven control will sound tones as a reminder until the OKAY is pressed.

## 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.

# 40 SETTING OVEN CONTROLS

## Self Clean

A self cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above normal cooking temperatures), which vaporizes soils or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away afterwards with a damp cloth. This function can be programmed for clean times between 2 and 4 hours.

**IMPORTANT:** Before starting self clean read all following caution and important statements before starting a self clean cycle.

### CAUTION

- Do not leave small children unattended near appliance. During self clean cycle, the outside of the oven can become very hot and cause burns if touched.
- Do not line the oven walls, racks, oven bottom, or any part of the range with aluminum foil. This will cause permanent damage to the oven interior and destroy heat distribution, and will melt to the oven interior.
- Do not force the oven door open. This will damage the automatic door locking system. Use caution when opening the oven door after the self clean cycle ends. The oven may still be very hot and cause burns. To avoid possible burns, stand to side of oven when opening door to allow steam or hot air to escape.
- The health of some birds is extremely sensitive to fumes given off during the self clean cycle of any range. Move birds to a well ventilated room.

### Important notes:

- Completely remove all oven racks and any accessories from oven cavity to avoid damage to oven racks. If the oven racks are not removed they may discolor.
- Remove all items from the oven and cooktop including cookware, utensils, and any aluminum foil. Aluminum foil will not withstand high temperatures from a self clean cycle and will melt.

- Do not spray oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the oven interior. Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean using soap and water prior to starting Self Clean.
- Remove any excessive spills. Any spills on the oven bottom should be wiped up and removed before starting a self clean cycle. To clean use hot, soapy water and a cloth. Large spills can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures.
- Do not allow food spills with high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices, or pie fillings) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Do not clean the oven door gasket. The woven material in the gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove the oven door gasket. Doing so could cause damage to the door gasket and compromise the performance of the oven.

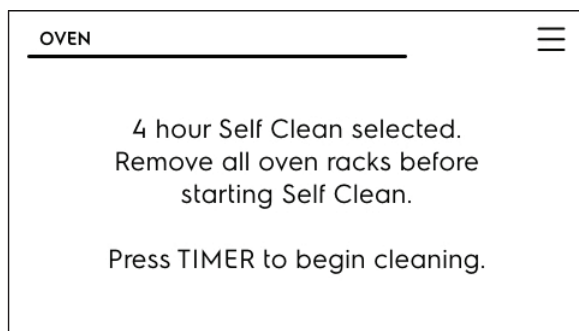
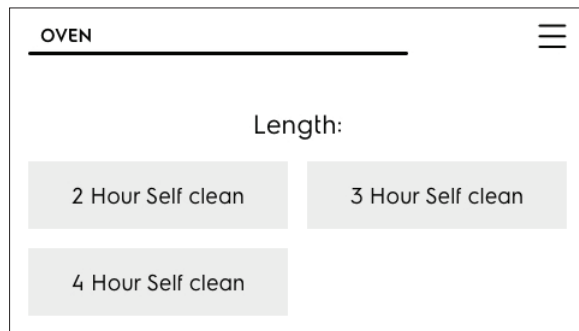


**Figure 16: Clean around the oven door gasket**

- The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan, or exhaust hood during the first self clean cycle. This will help eliminate the normal odors.
- Do not attempt to open the oven door when the OVEN LOCK indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the motorized door latch mechanism to completely lock or unlock the oven door.
- When the clean time finishes, the oven door will remain locked until the range has cooled sufficiently. In addition to the clean time that was programmed, you must allow about 1 additional hour for the oven to cool before you will be able to open the oven door.

### To set a self clean cycle:

1. Be sure the oven is empty and all oven racks are removed. Remove all items from the oven. Be sure oven door is completely closed.
2. Touch **Oven Modes** and scroll to **Self Clean**.
3. Touch **Self Clean** and select 2 hour, 3 hour, or 4 hour clean time.
4. Press **TIMER** to start the self clean cycle.



When the oven is set to run a self clean cycle, the motor door lock will begin locking the oven door. Do not open the oven door while the lock motor is running or when any locking indicators or displays are showing. The oven door is completely locked in about 15 seconds. Once the oven door has locked, **CLEAN** will appear in the display indicating self clean has started.

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

### When the self clean cycle has completed:

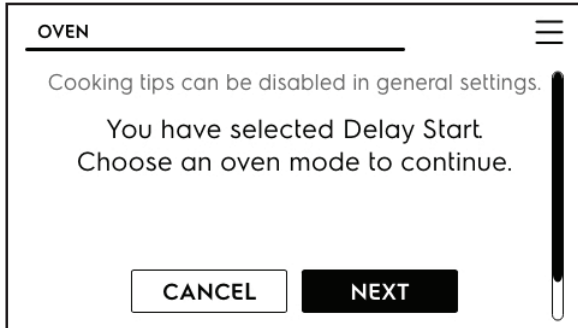
- **CLEAN** message will turn off, and **Hot** will appear in display window. The oven door will remain locked while the oven cools.
- Once the oven has cooled down (about 1 hour) and **Hot** is no longer displayed, the oven door may be opened.
- When the oven interior has completely cooled, wipe away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

# 42 SETTING OVEN CONTROLS

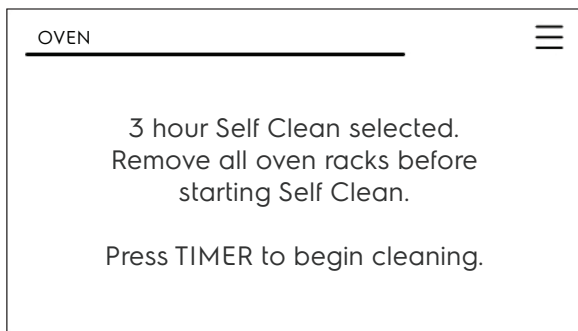
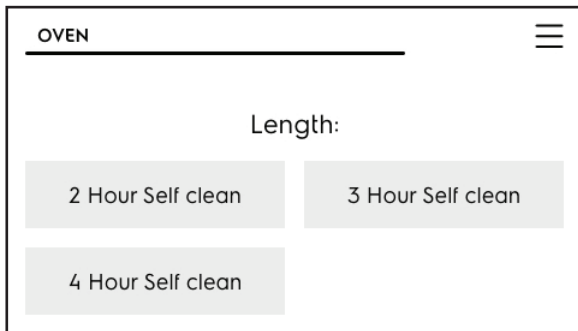
## Setting Delay Start Self Clean

To start a delay self clean with default clean time of 3 hours.

1. Press **ON/OFF** key and touch **Oven Modes**.
2. Scroll and touch **Delay Start**.



3. Touch **NEXT** and scroll Oven Modes to **Self Clean**. Follow the information on the screen to set delay time and self clean time.



If it becomes necessary to stop self clean when active:

Press **OFF**.

- If self clean has heated the oven to a high temperature, allow enough time for the oven to cool.
- Before restarting self clean, be sure to read important notes below.

### Important notes

- If self clean was active and then interrupted by a power failure or cancelled before the oven was thoroughly cleaned, it may be necessary to run another self clean cycle.
- If the oven temperature was high enough when self clean was interrupted, the oven control may not allow another self clean cycle to be set for up to 4 hours.

## Steam Clean

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

### CAUTION

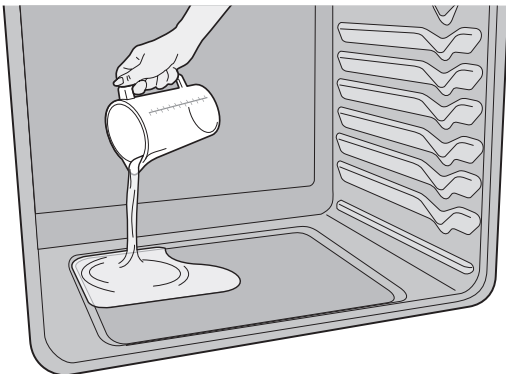
Do not add bleach, ammonia, oven cleaner, or any other abrasive household cleaners to the water used for Steam Clean.

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

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.

### 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. Pour 1 cup of tap water onto the oven bottom. Close oven door.



**Figure 17: Add 1 cup of tap water**

4. Touch **Oven Modes**, scroll to and touch **Steam Clean**.
5. Touch **START**.
6. The time Steam Clean cycle will end is shown in the display. Do not open the door during this time.
7. When the steam clean cycle is complete an alert will sound and the Off message will show in the display. Press off to return to the clock.

8. Take care opening the door when the steam clean is finished. Stand to the side of the oven out of the way of escaping vapor.
9. Wipe oven cavity and bottom. Do not clean oven door gasket. Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning cavity.



**Figure 18: Clean around the oven door gasket**

### 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 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 lemon juice and water.
- If Steam Clean results are not satisfactory, run a Self Clean. See "Self Clean" on page 40.

# 44 SETTING OVEN CONTROLS

## Cooking with Food Probe

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

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

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

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

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

### To set Food Probe:

- Touch **Oven Modes**, scroll to **Food Probe** and follow directions on the display.

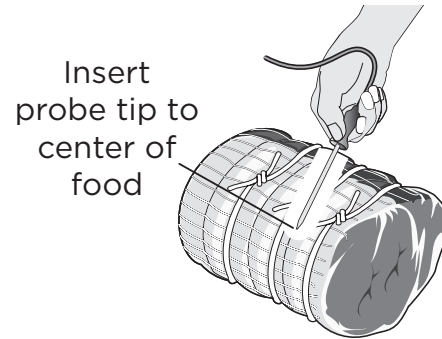


## CAUTION

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

## Proper placement of probe in food.

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

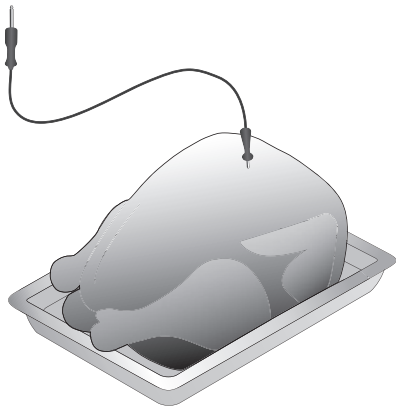


- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of lowest large muscle or joint.
- For meat loaf or casseroles, insert the probe into center of food.
- When cooking fish, insert meat probe just above the gill.
- For whole poultry or turkey, fully insert the probe sensor into the thickest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

## Using the Food Probe for Turkey

1. Select **Oven Modes** and scroll to **Food Probe**.
  - The display will remind you to insert the probe into the turkey and place in oven on rack position 1.
  - Display reminds you to connect the food probe to the receptacle before setting oven mode:
2. Touch **NEXT**.
3. Touch **Turkey** in Oven Modes.
4. Set target food temperature after pressing **NEXT**.
5. Set oven temperature and press **START**.

When the target temperature of the turkey (internal temperature) is reached, the oven will turn off if set for cooking to stop in the Oven Menu settings.



### **NOTE**

During cooking, the internal food temperature will display in the center of the screen. The oven temperature will be displayed at the bottom of the screen beside the cancel key. To ensure accuracy, do not remove the probe from the food or receptacle until the desired internal temperature is reached.

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

To change the target (internal food) temperature or the set oven temperature touch the one you want to change and use the (+) or (-) to adjust the temperature.

**Table 7: USDA recommended minimum internal cooking temperatures**

Food Type	Internal Temp.
Ground meat and meat mixtures	
Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F (71°C)
Turkey, Chicken	165°F (74°C)
Fresh beef, veal, lamb	
Medium rare	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well Done	170°F (77°C)
Chicken and Turkey, whole	165°F (74°C)
Poultry Breasts, Roasts	165°F (74°C)
Poultry Thighs, Wings	165°F (74°C)
Stuffing (cooked alone or in bird)	165°F (74°C)
Ham Fresh (raw)	160°F (71°C)
Ham Pre-cooked (to reheat)	140°F (60°C)
Eggs dishes	160°F (71°C)
Leftovers and Casseroles	165°F (74°C)

The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Visit the USDA Food Safety and Inspection website at [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov).

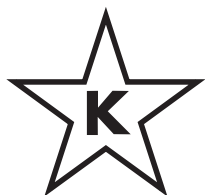
### **IMPORTANT**

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

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

# 46 SETTING OVEN CONTROLS

## Setting the Sabbath Feature for the Jewish Sabbath and Holidays



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](http://www.star-k.org).

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

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

If cook time was set, once the time has elapsed, the cooking will end and the display will show **Idle** to indicate that the cook time has ended.

**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 cancelled. If cooking is cancelled when the appliance is in the Sabbath mode, no audible or visual indicators will be available to verify the cancellation.

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

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

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

## WARNING

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

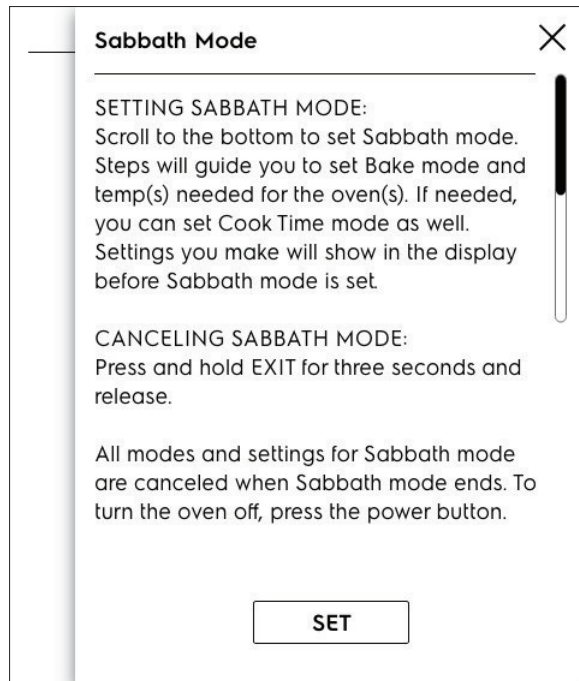
### Important:

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

## Setting Sabbath Mode:

Sabbath Mode is set using the **Menu Options**.

1. Touch the **Menu Options** bars.
2. Scroll to **Sabbath Mode**.
3. Touch **Sabbath Mode** and follow all instructions on screen.



To exit Sabbath Mode, press and hold **EXIT** for three seconds.

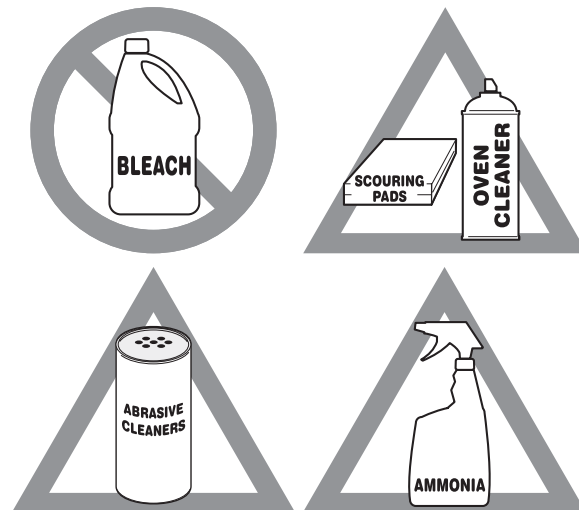
# 48 CARE AND CLEANING

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

## **!** CAUTION

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

If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.



**Figure 19: Use cleaners with caution**

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

Surface or Area	Cleaning Recommendation
<p>Porcelain-enameled broiler pan and insert</p> <p>Porcelain door liner</p> <p>Porcelain body parts</p>	<p>Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy, non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or future heating could damage the porcelain.</p> <p>Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on porcelain surfaces. These spills may cause a dull spot even after cleaning.</p>
<p>Manual clean oven interior</p>	<p>The oven interior is porcelain coated and safe to clean using oven cleaners. Always follow manufacturer's instructions for cleaners. After cleaning, remove any oven cleaner or the porcelain may become damaged during future heating.</p> <p>Do not spray oven cleaner on any electrical controls or switches. Do not spray or allow oven cleaner to build up on the oven temperature sensing probe. Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the appliance.</p>
<p>Self-cleaning oven interior</p>	<p>Before setting a self-clean cycle, clean soils from the oven frame, areas outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. See "Self Clean" on page 40.</p>
<p>Oven door</p>	<p>Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well.</p> <p>Glass cleaner may be used on the outside glass of the door. Ceramic smoothtop cleaner or polish may be used on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.</p> <p>Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove this gasket.</p>
<p>Gas cooktop surface burners</p>	<p>See "Cleaning the sealed burners" on page 50.</p>
<p>Gas cooktop surface grates</p> <p>Gas cooktop burner caps</p>	<p>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.</p>

# 50 CARE AND CLEANING

## 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 an 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.

To clean recessed and contoured areas of cooktop:

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

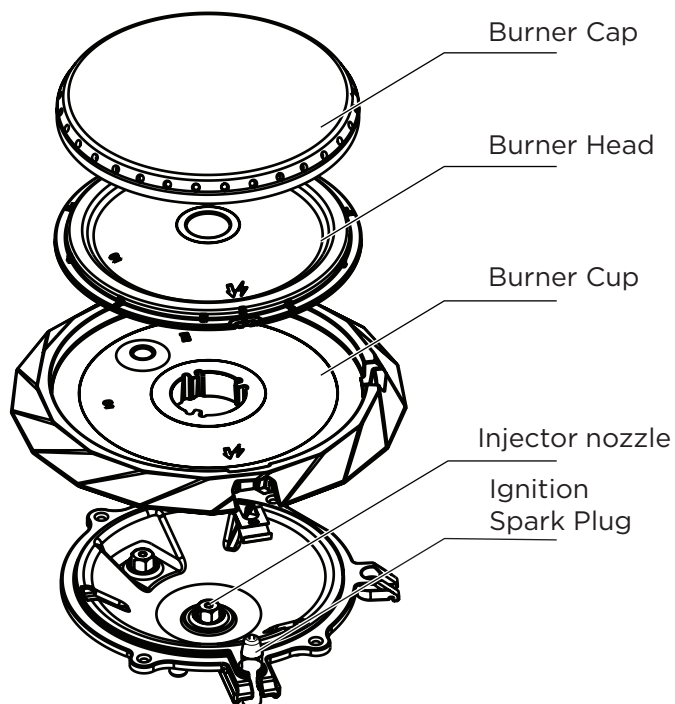


### CAUTION

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.

### To clean burner heads:

1. Remove the burner cap, burner head and burner cup (see Figure 20). Clean the cap, head and cup 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 and cap.
4. Wipe the burner cap and head clean with a soft, clean cloth, sponge, or scratch-free cleaning pad. Wipe out injector nozzles 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 into the burner cup. When placed correctly, the burner cap should not move off the burner head (see "Assembly of the Burner" on page 14).
6. If burner fails to light, recheck placement of burner head to the orifice holder and cap.



**Figure 20: Removeable burner components**

### Important notes:

- Always keep the surface burner caps in place whenever a surface burner is in use.
- When replacing the burner caps, be 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.

## General Cleaning

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

### Follow these cleaning precautions:

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



### CAUTION

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

Remove all racks and accessories from the oven before cleaning.

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

## Cleaning Porcelain Enamel Oven

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

### To remove heavy soil:

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

# 52 CARE AND CLEANING

## Aluminum Foil, Aluminum Utensils, and Oven Liners

### **!** WARNING

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

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

## Replacing the Oven Light

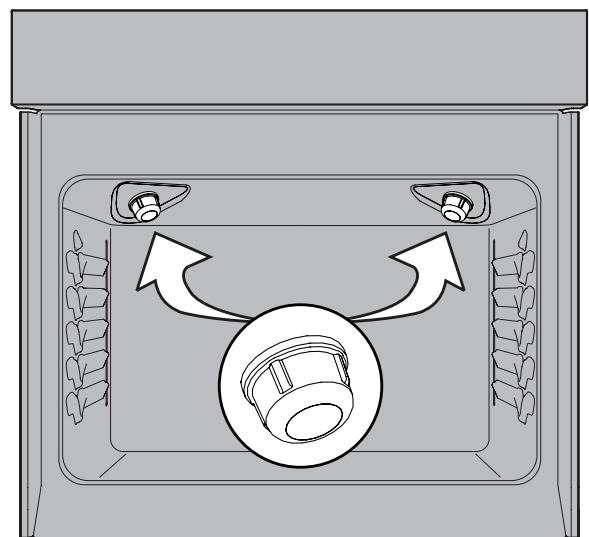
### **!** CAUTION

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

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

### To replace the oven interior light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
  2. Remove interior oven light shield by turning counter-clockwise.
  3. Replace bulb with a new halogen 40 watt appliance bulb.
- ### **!** NOTE
- Wear a cotton glove or use a paper towel when installing a new bulb. Do not touch the new bulb with your fingers when replacing. This will shorten the life of the bulb.
4. Replace glass oven light shield by rotating clockwise.
  5. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).
  6. Be sure to reset the time of day on the clock.



**Figure 21: Oven Halogen light**

**Removing and Replacing the Oven Door**

**! IMPORTANT**

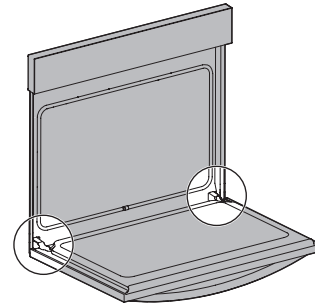
Special door care instructions - Most oven doors contain glass that can break. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object. Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time. Do not close the oven door until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

**To remove the oven door:**

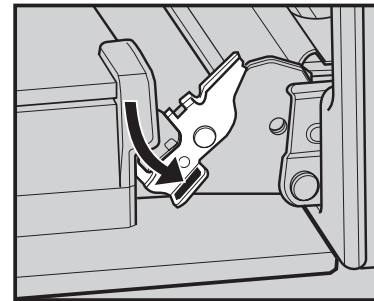
1. Open oven door completely, horizontal with floor (Figure 22).
2. Push down the hinge locking tab on both sides of door (figure 23).
3. Grasp the door by the sides, and close the door until it stops in partially open position on the locking tab (Figure 24).
4. Pull the door toward you while rotating the top of the door toward the appliance to completely disengage the hinge levers (Figure 25).

**To replace the oven door:**

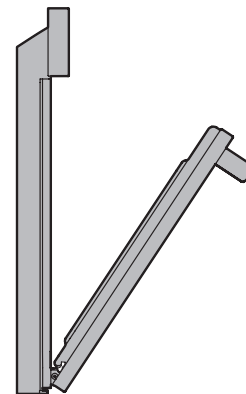
1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure 25).
2. Hold the oven door at the same angle as the removal position (Figure 24). Carefully insert the hinge levers into the oven frame until you feel the hinge levers are seated into the hinge notches. 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 22).
4. Push the door hinge locks up, to their normal position on both left and right sides of door (Figure 23).
5. Close the oven door.



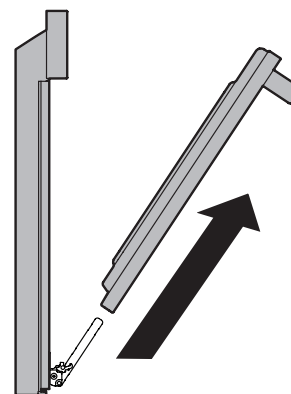
**Figure 22: Door hinge location**



**Figure 23: Door hinge lock**



**Figure 24: Removal position**








**Figure 25: Remove the door**

# 54 BEFORE YOU CALL

## Oven Baking

For best cooking results, preheat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies, pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles. The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

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

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



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

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

<b>Problem</b>	<b>Cause / Solution</b>
Entire appliance does not operate	Appliance not connected. Make sure power cord is plugged properly into outlet. Check your fuse box or breaker box to make sure the circuit is active.  Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.

<b>Oven Problems</b>	
<b>Problem</b>	<b>Cause / Solution</b>
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. Adjust the oven temperature if you feel the oven is too hot or too cool. See "Oven Temperature Calibration" on page 23.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto the oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting the oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see "Broil" feature on page 35.
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the "Broil" instructions on page 35.  Meat too close to the broil element. Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.  Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven portion of appliance does not operate.	The time of day is not set. The clock must be set in order to operate the oven. See "Set Clock" on page 21.  Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See "Oven Control Features" starting on page 22 and review instructions for the desired cooking function in this manual or see "Entire appliance does not operate." in this checklist.
Convection fan does not rotate.	Oven door is open. The convection fan will turn off if the oven door is opened when convection is active. Close the oven door.  On gas models, the convection fan will begin to rotate about 6 minutes into the preheating process.

# 56 BEFORE YOU CALL

Cooktop Problems	
Problem	Cause / Solution
Surface burners do not ignite.	<p>Surface control knob was not completely turned to “” (lite). Push in and turn the surface control knob to “” (lite) until the burner ignites and then turn the control knob to the desired flame size.</p> <p>Burner 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. See “Cleaning the sealed burners” in the Care &amp; Cleaning section on page 50 for additional cleaning instructions.</p> <p>Range power cord is disconnected from outlet (electric ignition models only). Be sure the power cord is securely plugged into the power outlet.</p> <p>Circuit is broken. Check breaker box or fuse box.</p> <p>Electrical power outage. Burners may be lit manually. See “Setting Surface Burners” on page 18.</p>
Surface burner flame uneven or only part way around burner cap.	<p>Burner slots or ports are clogged. With the surface burner OFF and cool, clean ports with a small-gauge wire or needle. If moisture is present after cleaning, lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full.</p> <p>Burner caps are not seated properly. Check that all burner caps are level and seated correctly on the burner heads. See “Cleaning the sealed burners” in the Care &amp; Cleaning section on page 50 for additional cleaning instructions.</p>
Surface burner flame is too high.	<p>Surface control knob is set too high. Adjust to a lower flame setting.</p> <p>Burner caps are not seated properly. Check that all surface burner caps are level and seated correctly on the surface burner heads. See “Cleaning the sealed burners” in the Care &amp; Cleaning section on page 50 for additional cleaning instructions.</p> <p>Incorrect L.P. conversion. Refer to L.P. conversion kit instructions to correct.</p>
Surface burner flame is orange.	<p>Dust particles in main gas line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue. In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt content in the air.</p> <p>Incorrect L.P. conversion. Refer to L.P. conversion kit instructions to correct.</p>

<b>Self-Clean Problems</b>	
<b>Problem</b>	<b>Cause / Solution</b>
Self clean does not work.	Oven control not set properly. See “Setting Self Clean” on page 41.
Oven racks discolored or do not slide easily.	Oven racks left in oven cavity during self clean. Remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean by using a mild abrasive cleaner following manufacturer’s instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.
Soil not completely removed after self clean.	<p>Self clean was interrupted. Review instructions on “Self Cleaning” on page 40.</p> <p>Excessive spills on oven bottom. Remove excessive spills before starting self clean.</p> <p>Failure to clean soil from the oven frame, the door liner, outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before starting the self-cleaning cycle. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.</p>

<b>Other Problems</b>	
<b>Problem</b>	<b>Cause / Solution</b>
Appliance is not level.	<p>Be sure the floor is level, strong, and stable enough to adequately support the range. If the floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.</p> <p>Poor installation. Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the appliance until the rack is level.</p> <p>Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.</p>
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<p>Cabinets not square or are built in too tightly. Contact the builder or installer to make the appliance accessible.</p> <p>Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so the appliance can be lifted over carpet. Installation over carpet is not advised. See the installation instructions for guidelines specific to your appliance.</p>
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See “Replacing the Oven Light” on page 52.

# 58 WARRANTY

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

## Exclusions

This warranty does not cover the following:

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

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

## If You Need Service

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

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

**USA**  
**1-800-374-4432**  
Frigidaire  
10200 David Taylor Drive  
Charlotte, NC 28262

**FRIGIDAIRE**

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

# FRIGIDAIRE®

## welcome home

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



owner support



accessories



service



registration

(See your registration card for more information.)

Frigidaire.com  
1-800-374-4432



# CUISINIÈRE À GAZ

## utilisation et entretien

Introduction . . . . .	2
Consignes De Sécurité Importantes . . . . .	3
Recommandations Pour La Cuisson . . . . .	11
Avant De Régler Les Commandes De La Surface . . . . .	15
Réglage Des Commandes De La Surface De Cuisson . . . . .	18

Avant L'utilisation Du Four . . . . .	21
Réglage Des Commandes Du Four . . . . .	27
Entretien Et Nettoyage . . . . .	51
Avant De Faire Appel Au Service Après-Vente. . . . .	57
Garantie . . . . .	61

# 2

## INTRODUCTION

### Bienvenue dans notre famille

Merci de laisser entrer Frigidaire chez vous ! Nous considérons votre achat comme le début d'une longue relation entre nous.

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

Des FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires de cuisine et de maison sont disponibles à l'adresse [www.frigidaire.com](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 pourrions peut-être vous aider à éviter une visite d'entretien. Si vous avez besoin d'un entretien, nous pouvons le faire pour vous.

Officialisons-le ! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Conservez ici les informations sur vos produits pour les retrouver facilement.

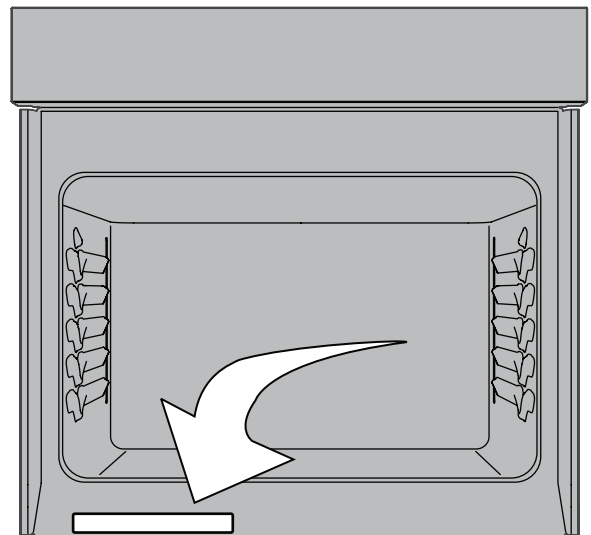
Numéro de modèle: \_\_\_\_\_

Numéro de série: \_\_\_\_\_

Date d'achat: \_\_\_\_\_

### ✓ Liste de contrôle de l'installation

- Lisez toutes les instructions de sécurité à l'avant de votre manuel d'utilisation et d'entretien.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de votre appareil avant la cuisson.
- Vérifiez que l'alimentation électrique de l'appareil est sous tension.
- Vérifiez que gaz est bien allumé. Consultez les instructions d'installation si vous avez besoin d'aide.
- Essuyez l'intérieur de la cavité du four avec un chiffon humide.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- Réglez l'horloge : Voir (page 22) pour les instructions.
- Testez tous les éléments de surface/brûleurs pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement (page 19)
- Avant toute cuisson, réglez le four sur 350 °F (177 °C) pendant 30 minutes (page 29). Certains bruits et odeurs sont normaux pendant le premier cycle de cuisson.
- N'oubliez pas d'enregistrer votre produit!



Emplacement du numéro de série


Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce manuel contient des instructions et des symboles de sécurité importants. Faire attention à ces symboles et suivre toutes les instructions fournies.

Ne pas essayer d'installer ou de faire fonctionner votre appareil avant d'avoir lu les consignes de sécurité de ce manuel. Les éléments de sécurité de ce manuel sont indiqués par AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION en fonction du type de risque.

Les avertissements et les instructions importantes figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et toutes les situations possibles pouvant se produire. Le bon sens, la prudence et l'attention doivent être exercés lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

## DÉFINITIONS

 Ceci est un symbole sécurité-alerte. Il est utilisé pour vous alerter des risques de blessures potentiels. Suivez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter d'éventuelles blessures ou la mort.

### AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement risquée qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

### PRÉCAUTION

Indique une situation potentiellement risquée qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

### IMPORTANT

Indique des renseignements concernant l'installation, la mise en marche, l'entretien ou d'autres renseignements précieux qui ne sont pas liés aux dangers.

### REMARQUE

Indique une brève référence informelle - quelque chose d'écrit pour aider la mémoire ou pour une référence future.

### AVERTISSEMENT

Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies avec précision, une explosion ou un feu peuvent en résulter, ce qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

#### POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- N'entrez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables ou de liquides à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.

#### QUOI FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

- Ne pas essayer d'allumer aucun appareil.
- Ne touchez pas les interrupteurs électriques; n'utilisez aucun téléphone dans le bâtiment.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz avec le téléphone du voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.
- À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

**L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un réparateur ou par le fournisseur du gaz.**

### AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance.

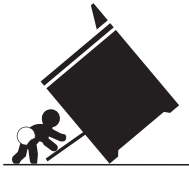
- Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.

**NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

# 4

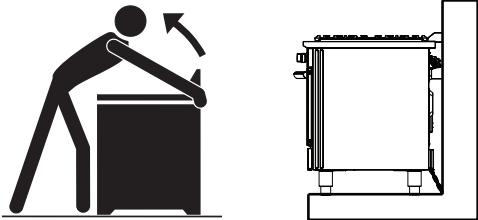
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été installé sur le plancher ou le mur.

- Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réengagé au sol ou au mur lorsque la cuisinière est déplacée.
- Ne pas faire fonctionner la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



Pour vérifier si le dispositif anti-basculement est correctement installé, saisissez à deux bras le bord du dossier de la cuisinière. En usant de prudence, tentez d'incliner la cuisinière vers l'avant. Lorsqu'elle est correctement installée, la cuisinière ne doit pas s'incliner vers l'avant.

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

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

#### **➔ IMPORTANT**

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

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

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

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

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

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



### AVERTISSEMENT

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

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

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

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

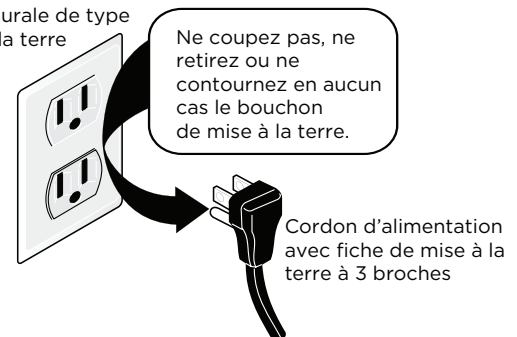
Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas de conexión a tierra para su protección contra el peligro de descarga eléctrica y debe enchufarse directamente en un receptáculo correctamente conectado a tierra.

No corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

Pour des raisons de sécurité personnelle, l'appareil doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique correctement polarisée et correctement mise à la terre

Prise murale de type mise à la terre



Si un receptáculo de pared de 2 clavijas es el único tomacorriente disponible, es responsabilidad personal del consumidor reemplazarlo por un receptáculo de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra e instalado por un técnico calificado.

# 6

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### Conversion au GPL

Cet appareil est conçu pour permettre la conversion au gaz de pétrole liquéfié (GPL).



#### AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de blessure ou de mort par choc électrique, confiez la conversion au GPL à un installateur ou un électricien qualifié. Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

Si une conversion au GPL est nécessaire, communiquez avec votre fournisseur de GPL pour obtenir de l'aide.

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

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL



#### AVERTISSEMENT

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



#### AVERTISSEMENT

- Ne pas laisser les enfants sans surveillance – Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.
- Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayant d'attraper ces objets.
- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.
- Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.
- Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie..

** AVERTISSEMENT**

- N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.
- N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.

** PRÉCAUTION**

- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.
- Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteufez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

** PRÉCAUTION**

- Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À GAZ****PRÉCAUTION**

Utilisez une flamme de dimension appropriée : réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Si vous utilisez des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera à découvert et pourrait enflammer les vêtements qui entrent en contact avec la flamme. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité du brûleur.

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

Utilisez des ustensiles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de cuisson de l'appareil. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de la flamme sera à découvert, ce qui risque de provoquer l'inflammation des vêtements ou autres objets. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur les zones de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Tournez toujours le bouton sur la position « LITE » pour allumer les brûleurs de surface. Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne

dépasse pas du bord de l'ustensile.

Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres brûleurs de surface.

Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.

Ustensiles émaillés : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

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

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR**

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

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles).

Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.

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

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

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

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

## **INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL**



### **PRÉCAUTION**

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

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

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

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

# 10 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

### PRÉCAUTION

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

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

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

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

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

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

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

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

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

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

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

### AVERTISSEMENT

Résidents de Californie: pour obtenir des renseignements sur le cancer et les problèmes de reproduction, visitez [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

**Caractéristiques spéciales**

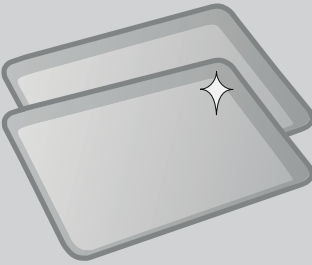


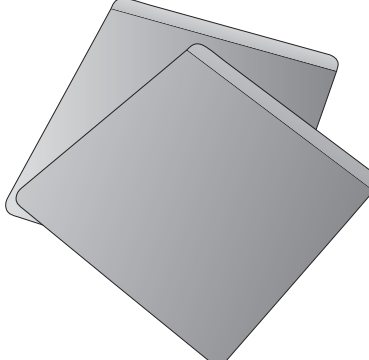
Utilisez les caractéristiques spéciales de votre four Frigidaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et de rôtissage.

<b>Objectif</b>	<b>Fonction</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Des pains et pâtisseries qui montent plus haut avec une croûte croustillante et dorée et un intérieur léger et feuilleté</li> </ul>	<p>Cuisson à la vapeur</p> <p>La cuisson à la vapeur ralentit la formation de la croûte, permettant à votre pâte de se développer plus longtemps avant la formation de la croûte.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Des viandes moelleuses et tendres avec une peau dorée et croustillante à l'extérieur</li> </ul>	<p>Rôtissage à la vapeur</p> <p>L'humidité du rôtissage à la vapeur empêche les viandes de sécher pendant la cuisson.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Des ailes de poulet dorées et croustillantes</li> <li>Des croustilles de légumes croquantes</li> <li>Un poulet parmesan juteux</li> <li>Des crevettes tempura parfaitement croustillantes, des samoussas et plus</li> </ul>	<p>Friture à air chaud</p> <p>La convection à air chaud produit des aliments frits croustillants et dorés sans éclaboussures. Pour un chauffage uniforme de tous les côtés et une grande capacité, utilisez le plateau de friture à air chaud (inclus).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Des collations de fruits saines et savoureuses</li> <li>Des charquis de viande maigre</li> <li>Des herbes séchées</li> </ul>	<p>Déshydratation</p> <p>La fonction de déshydratation maintient un faible niveau d'humidité et une basse température dans le four pour sécher les aliments sans les cuire.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Des pains aérés et une pâte à pizza bien répartie</li> </ul>	<p>Fermentation du pain</p> <p>La Fermentation du pain maintient votre four à la meilleure température et humidité pour que la levure fasse lever votre pâte.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Produits de boulangerie parfaitement dorés</li> <li>Rôtis et braisés cuits uniformément</li> </ul>	<p>Cuisson à convection</p> <p>Même vos recettes les plus difficiles se révèlent délicieuses grâce à la chaleur et à la circulation d'air contrôlées avec précision de la Convection avancée.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Empêchez l'accumulation d'aliments brûlés et renversés dans le fond du four</li> </ul>	<p>Nettoyage à la vapeur</p> <p>Gardez votre four à son meilleur, sans produits chimiques ni odeurs, grâce au cycle de nettoyage à la vapeur d'une heure.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dinde rôtie croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur</li> </ul>	<p>Option Turquie</p> <p>Précisément fois votre rôti de convection pour la dinde qui est parfaitement fait.</p>

# 12 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

## Ustensile de cuisson

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

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

### Conditions de cuisson

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

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

### Résultats de la cuisson

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

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

### Conseils de cuisson

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

Situation	Recommandation
<b>Baking</b>	
Positionnement de la grillette	Suivez les instructions du mode de four particulier en commençant avec "Réglage des commandes du four" à la page 27.
Préchauffage	Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Insérez les aliments immédiatement après le signal sonore.
Vérifiez les aliments	Utilisez la fenêtre et la lampe du four pour vérifier les aliments. Ouvrir la porte peut réduire les performances de cuisson.
Cuisson ou cuisson à convection	La cuisson à convection est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, consultez "Cuisson à convection" à la page 31.
Cuisson à la vapeur	Pour obtenir des instructions ou des conseils sur la Cuisson à la vapeur ou pour voir ses avantages, consultez "Cuisson à la vapeur" à la page 40.
Emplacement des aliments	Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.

# 14 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

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

## Brûleurs à gaz

Votre cuisinière est munie de brûleurs à gaz en surface à taux de BTU variés. La capacité de chauffer la nourriture plus rapidement et en plus grandes quantités s'accroît avec la taille du brûleur.

- Les petits brûleurs conviennent mieux au chauffage à flamme faible de petites quantités de nourriture.
- Les brûleurs standard sont utilisés pour la plupart des besoins de cuisson de surface.
- Les grands brûleurs sont conseillés pour amener de grandes quantités de liquide à température et pour la préparation de grandes quantités de nourriture. Le grand brûleur est situé à l'avant droit de la surface de cuisson.

Peu importe la quantité, il est important de choisir des ustensiles qui conviennent à la quantité et au type d'aliments préparés. Choisir un brûleur et une flamme de taille qui convient au plat de cuisson. Ne jamais laisser la flamme s'étendre au-delà du bord extérieur de la casserole.

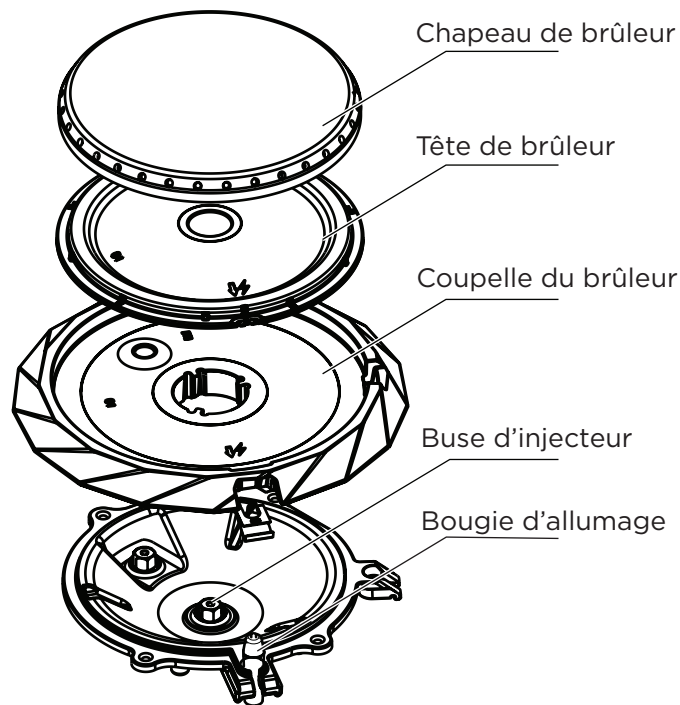
## Assemblage du brûleur

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

Assurez-vous que la coupelle du brûleur (ou la tête du brûleur, pour un brûleur unique) s'adapte correctement à la base du brûleur. Le repère sur la coupelle du brûleur doit être orienté vers l'allumeur.

**Remarque:** Le brûleur double fonctionne avec deux buses. Lors de l'assemblage de la coupelle du brûleur, assurez-vous que les buses de la base du brûleur sont alignées avec les trous de la coupelle du brûleur.

Assurez-vous que tous les capuchons de brûleur et toutes les grilles de brûleur sont installés correctement et au bon endroit.

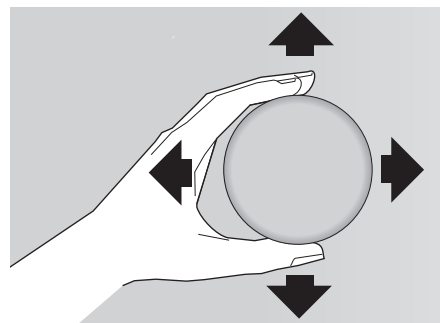


**Figure 1: Ensemble Double Brûleur**

**Important:** La coupelle du brûleur a un trou qui s'adapte sur l'allumeur. Assurez-vous que la coupelle du brûleur ajustée avant placer les tête de brûleur et chapeau.

**Remarque:** Déballez les grilles des brûleurs et placez-les sur la table de cuisson une fois que les têtes et les chapeaux des brûleurs sont correctement installés.

Une fois en place, vous pouvez vérifier l'ajustement en faisant doucement glisser le capuchon du brûleur d'un côté à l'autre (figure 2) pour vous assurer qu'il est centré et bien en place. Lorsque la lèvres du capuchon du brûleur entre en contact à l'intérieur du centre de la tête du brûleur, vous pourrez entendre le clic du capuchon du brûleur.



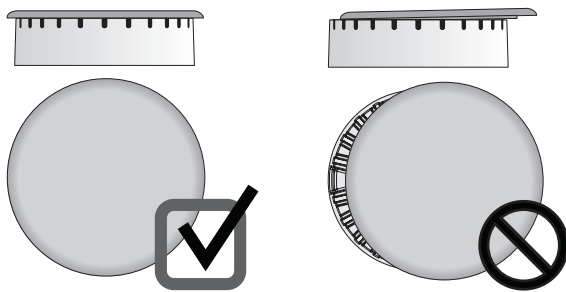
**Figure 2: Déplacez doucement le capuchon pour un placement adéquat.**

## REMARQUE

Ce produit comporte deux types de brûleurs.

- Brûleur double : situé à l'avant droit et à l'avant gauche de la table de cuisson, il est composé de trois pièces (la coupelle, la tête et le capuchon du brûleur).
- Brûleur unique : Tous les autres brûleurs de la table de cuisson sont des brûleurs simples et composés de deux pièces (la tête et le capuchon de brûleur).

# 16 AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE LA SURFACE



**Figure 3: Positionnement approprié du capuchon du brûleur**

## ! PRÉCAUTION

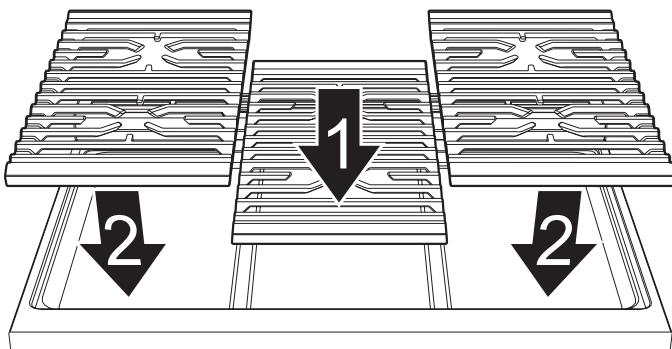
- Éviter que les renversements, de la nourriture, agents nettoyants ou tout autre matériau pénètrent dans les orifices de gaz du brûleur.
- Valider que toutes les têtes de brûleur et tous les capuchons sont bien en place lorsque les brûleurs sont en fonction.
- Ne jamais placer d'objets inflammables sur la surface de cuisson.

## Installation des grilles du brûleur

Installez d'abord la grille centrale en l'alignant sur le brûleur et en la plaçant délicatement sur la table de cuisson.

Les pieds en caoutchouc des dessous de plat s'adaptent aux contours de la table de cuisson.

La grille centrale est conçue pour guider l'emplacement des grilles latérales. Positionnez délicatement les grilles latérales dans le sens indiqué.



**Figure 4: Installation des grilles**

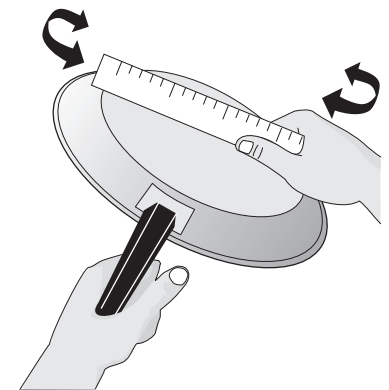
## ➔ IMPORTANT

- Veiller à ce que les grilles soient bien en place sur la surface de cuisson avant d'allumer les brûleurs (Figure 4). Les grilles sont conçues pour reposer à l'intérieur de la zone en retrait de la table de cuisson.
- Les grilles doivent reposer à plat l'une contre l'autre et contre les bords du renforcement.
- Éviter de recouvrir les zones sous les brûleurs ou toute partie de la surface de cuisson avec du papier aluminium ou tout autre revêtement.

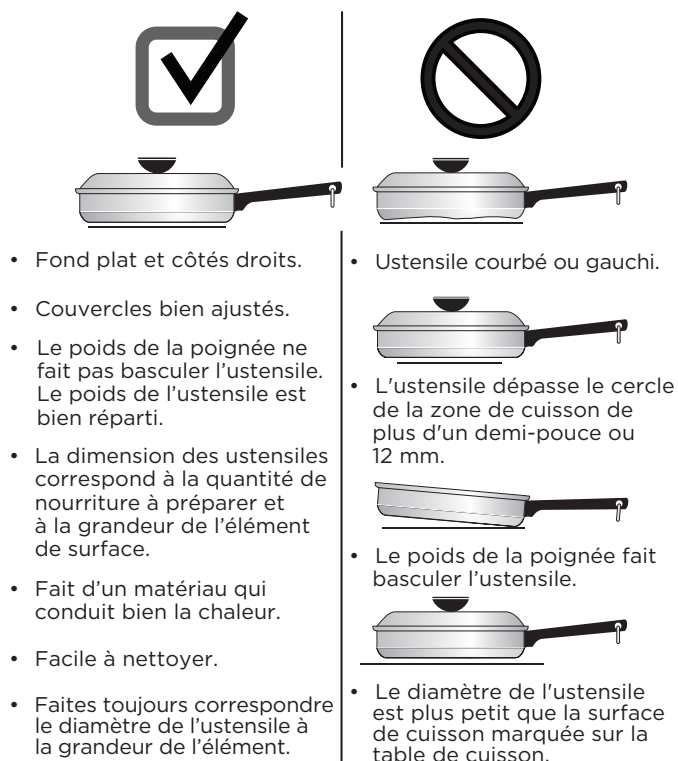
## Utiliser les ustensiles de cuisine appropriés

La taille et le type d'ustensiles de cuisine utilisés auront une influence sur la température nécessaire pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Veiller à suivre les recommandations pour l'utilisation des ustensiles de cuisine comme illustré dans Figure 5 et Figure 6.

Vérifier sa planéité en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole (voir Figure 5). Les ustensiles de cuisine doivent avoir des fonds plats qui sont bien en contact avec toute la surface de l'élément de chauffage (voir Figure 6).



**Figure 5: Mise à l'essai des ustensiles de cuisine**



**Figure 6: Ustensiles de cuisine appropriés**

## Types de matériel

Le matériel de cuisine détermine comment la chaleur est rapidement et uniformément transférée de l'élément de surface au fond de l'ustensile. Les matériaux les plus populaires sont:

- **Aluminium** - un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments la feront foncer (l'aluminium anodisé résiste aux taches et piqûres). Si on laisse des casseroles d'aluminium glisser sur la surface de cuisson en céramique, elles laissent parfois des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Enlever immédiatement ces marques.
- **Cuivre** - un excellent conducteur thermique ; il se décolore facilement (voir aluminium).

- **Acier inoxydable** - un mauvais conducteur thermique; donne une cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer, il résiste aux taches.
- **Fonte** - un mauvais conducteur thermique ; toutefois, elle conserve très bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. Si on laisse des casseroles en fonte glisser sur la surface de cuisson en céramique, elles laissent parfois des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Enlever immédiatement ces marques.
- **Porcelaine-émail sur métal** - les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement de porcelaine émaillée doit être lisse pour éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.
- **Verre** - un mauvais conducteur thermique. Déconseillé pour les surfaces de cuisson en céramique ; peut égratigner le verre.

### ➔ IMPORTANT

Éviter de placer des ustensiles vides en aluminium, en verre ou en porcelaine émaillée sur les surfaces de cuisson en céramique. Le point de fusion des ustensiles de cuisine fabriqués avec ces matériaux est atteint rapidement, surtout si laissés vide ; ils peuvent adhérer aux surfaces de cuisson en céramique. Si l'ustensile fond, il peut endommager la surface de cuisson. Suivre toutes les recommandations du fabricant pour l'utilisation et l'entretien des ustensiles de cuisine.

### ➔ IMPORTANT

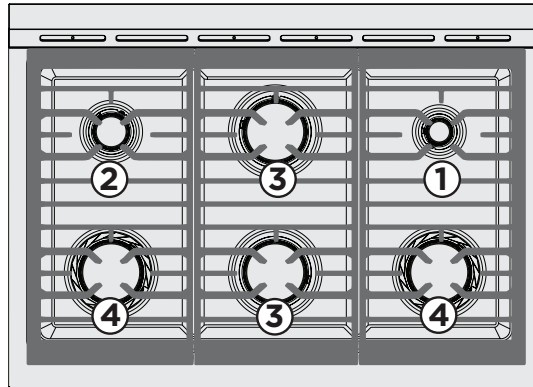
Ne placez JAMAIS ou ne chevauchez pas un ustensile de cuisine sur deux zones de cuisson différentes en même temps. Une utilisation incorrecte peut endommager la table de cuisson.

# 18 RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

## Emplacement des brûleurs de surface

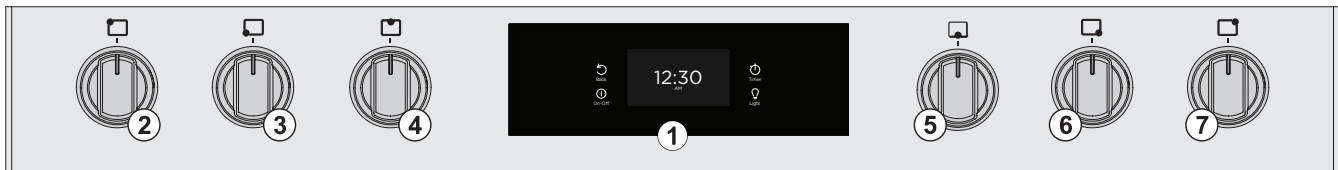
La capacité de chauffer les aliments rapidement et en gros volumes augmente à mesure que la taille du brûleur augmente. Votre appareil à gaz peut être équipé de plusieurs brûleurs de surface de différentes tailles.

Il est important de sélectionner les ustensiles qui conviennent à la quantité et au type d'aliments préparés. Sélectionnez un brûleur et une taille de flamme appropriés à la taille de l'ustensile




1. Les petits brûleurs sont utilisés pour chauffer à feu doux de petites quantités d'aliments.
2. Le brûleur de taille moyenne peut être utilisé pour la plupart des besoins de cuisson avec des ustensiles de cuisine de taille moyenne.
3. Les grands brûleurs sont idéaux pour porter de grandes quantités de liquide à température ou pour chauffer de grandes quantités d'aliments.
4. Les brûleurs les plus grands peuvent être utilisés pour un chauffage très rapide et pour des ustensiles de cuisine de grande taille.

## Panneau de commande

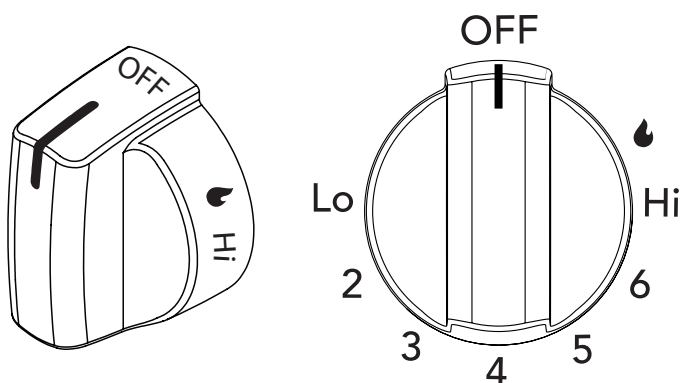


1. Affichage du four
2. Bouton du brûleur de la table de cuisson (arrière gauche)
3. Bouton du brûleur de la table de cuisson (avant gauche)
4. Bouton du brûleur de la table de cuisson (central arrière)
5. Bouton du brûleur de la table de cuisson (central avant)
6. Bouton du brûleur de la table de cuisson (avant droit)
7. Bouton du brûleur de la table de cuisson (arrière droit)

## 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 soit stable sur la grille du brûleur.
2. Enfoncez le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position «» (lite) (figure 7).
3. Relâchez le bouton de commande de surface une fois que la flamme est établie. Vérifiez visuellement que le brûleur présente une flamme de gaz constante.
4. Une fois que le brûleur de surface a une flamme, tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'au réglage de la taille de flamme souhaitée. Ajustez la flamme au besoin à l'aide des boutons.

**REMARQUE:** Si la flamme s'éteint lorsque le bouton est relâché, appuyez simplement sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant environ 5 secondes.





**Figure 7: Bouton de commande de la surface de cuisson**

## PRÉCAUTION

Éviter de déposer des objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont laissées trop près des brûleurs.

## REMARQUE

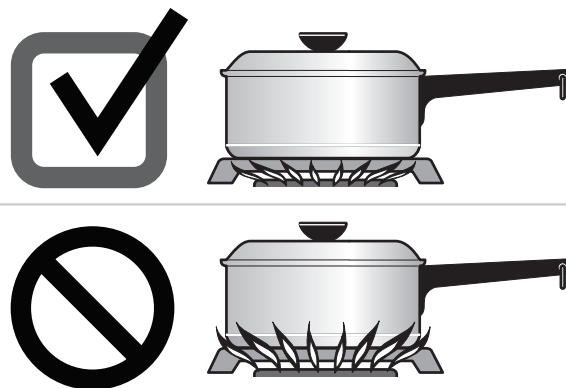
En cas de panne de courant électrique, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Pour allumer un brûleur de surface, tenez une allumette allumée devant le brûleur tête, puis poussez et tournez le bouton de commande de surface sur la position «» (lite). Une fois que le brûleur s'allume, tournez lentement le bouton de «» (lite) puis au réglage de flamme désiré. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement des brûleurs de surface.

## Réglage de la taille de flamme d'un brûleur

La couleur de la flamme est votre meilleur indice de réglage d'un brûleur. Une bonne flamme est claire, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être constant et net. Nettoyer le brûleur ou ajuster la flamme si elle tourne au jaune orange.

Pour la plupart des cuissons : Commencer par le réglage d'intensité le plus élevé, puis passer à un niveau inférieur pour terminer le processus. Utiliser les recommandations ci-dessous pour déterminer la bonne intensité de flamme pour divers types de cuisson (Table 1).

Pour la grande friture : Régler le bouton de la surface de cuisson à l'aide d'un thermomètre. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture va l'absorber et demeurer grasseuse. Si la graisse est trop chaude, l'aliment va brunir si rapidement que le centre ne sera pas assez cuit. Ne pas frire trop d'aliments à la fois; la nourriture ne brunira pas et ne cuira pas correctement.



**Figure 8: Réglage de la flamme**

Taille de flamme	Type de cuisson
Feu vif	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, amener l'eau à ébullition, grillage en lèchefrite
Feu moyen	Maintenir une légère ébullition, épaissir les sauces à viande, les sauces, la cuisson à la vapeur
Feu doux	Terminer la cuisson, cuisson à l'étuvée, pocher
Ces réglages sont fondés sur l'utilisation d'ustensiles en aluminium ou en métal de calibre moyen avec couvercles. Les paramètres varient avec d'autres types d'ustensiles..	

**Table 1: Réglages de la flamme recommandés pour la cuisson**



## PRÉCAUTION

Ne jamais laisser la flamme s'étendre au-delà de l'extrémité extérieure de l'ustensile. Une flamme plus vive gaspille simplement la chaleur et l'énergie et augmente le risque de brûlure (Figure 8).

## Mise en conserve à la maison

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

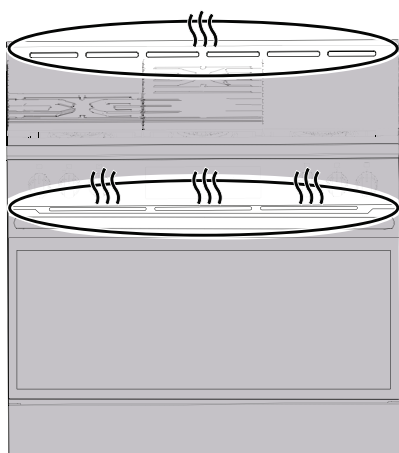
- Utiliser uniquement une marmite de mise en conserve à fond complètement plat et sans crêtes qui rayonnent à partir du centre. Un fond plat répartit la chaleur de façon plus uniforme. Vérifier le fond de la marmite avec une équerre.
- Veiller à ce que le diamètre de la marmite de mise en conserve ne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

## Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé sous le panneau de commande et à l'arrière de la table de cuisson comme indiqué ci-dessous. Lorsque le four est allumé, l'air chaud est libéré de l'évent; Cette aération est nécessaire pour une circulation d'air adéquate dans le four et de bons résultats de cuisson.

Do not block oven vent. Never close off the openings with aluminum foil or any other material. Steam or moisture may appear near the oven vent; this is normal.

Ne bloquez pas l'évent du four. Ne bloquez jamais les ouvertures avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four; c'est normal.



## AVERTISSEMENT

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

## PRÉCAUTION

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

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

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

## Grille latérale Easy Access

Les grilles latérales Easy Access se fixent de chaque côté des parois du four. Le four présente 5 positions de grille et tolère les grilles horizontales.

### Installation des grilles latérales:

1. Insérez la cheville arrière dans le trou d'accès arrière prévu à cet effet, en veillant à ce que la cheville soit complètement insérée.
2. Placez ensuite la cheville dans le trou d'accès avant et enfoncez-la fermement.



Figure 9: Chevilles sur grille latérale

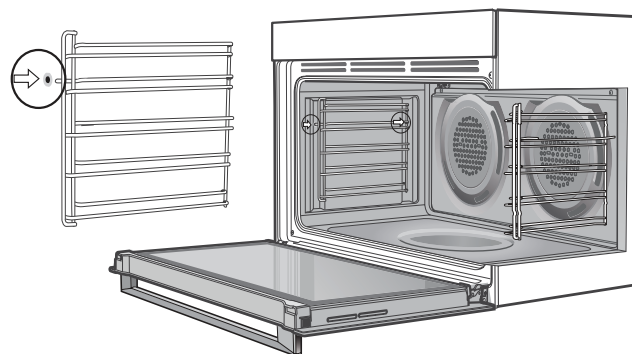


Figure 10: Installation d'une grille latérale Easy Access

# 22 AVANT L'UTILISATION DU FOUR

## ➔ IMPORTANT

Installez toujours les grilles lorsque le four est froid.

### Type de grille de four

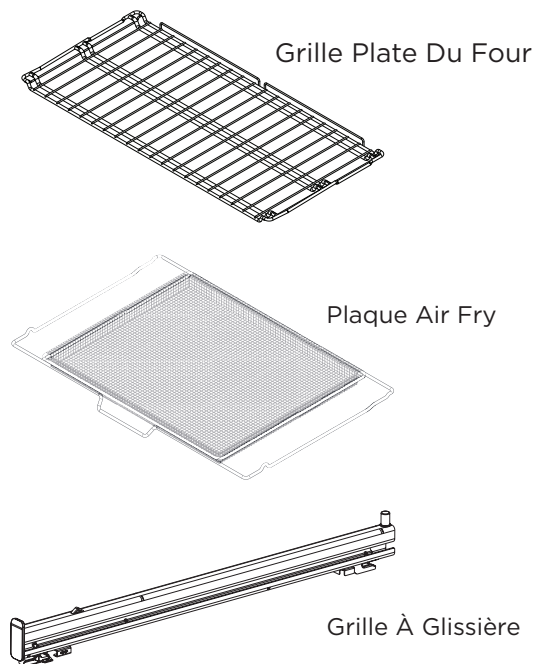


Figure 11: Type de grille de four

- **La grille plate du four** peut être utilisée pour la plupart des cuissons et peut être placée dans la plupart des positions de la grille du four.
- **La plaque Air Fry** permet de chauffer uniformément tous les côtés sans avoir à retourner les aliments.
- **La grille à glissière** est entièrement extensible et facilite la préparation des aliments. Cette grille de four est dotée de glissières qui permettent de la retirer du four sans frotter les parois du four.

## ➔ IMPORTANT

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

### Utiliser les options de menu pour personnaliser votre expérience culinaire

Lorsque vous installez votre appareil pour la première fois, l'écran vous invite à définir vos préférences. Vous pouvez toujours les modifier ultérieurement à l'aide du menu ≡.

1. Appuyez sur les barres des Options de menu et faites défiler pour trouver l'option souhaitée.
2. Sélectionnez une option et définissez vos préférences.
3. Enregistrez et retournez en arrière ou enregistrez et fermez.

Vous pouvez appuyer sur **X** pour fermer sans enregistrer les modifications.

### Horloge

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de courant, 12:00 est affiché. Nous vous recommandons de toujours régler l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser la cuisinière.

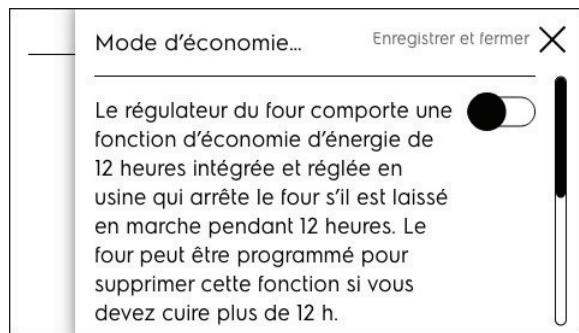
1. Appuyez sur les barres des **Options de menu** et faites défiler à **Horloge**.
2. Appuyez sur **Réglage de l'horloge** et réglez l'heure à l'aide du graphique.
3. Réglez **AM** ou **PM**.
4. **Enregistrer et fermer**.



## Mode d'économie d'énergie

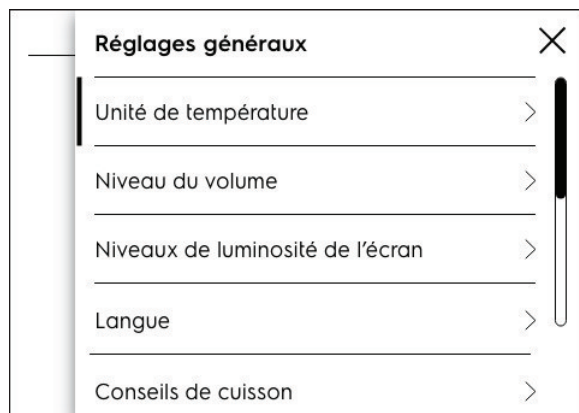
Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures réglée en usine qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 12 heures. Le régulateur peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson au four continue.

1. Faites défiler jusqu'à Mode d'économie d'énergie et appuyez sur la touche.
2. Suivez les informations pour annuler la fonction d'économie d'énergie si nécessaire.
3. **Enregistrez et fermez.**



## Réglages généraux

1. Faites défiler jusqu'à Réglages généraux et appuyez sur la touche.
2. Différentes options seront affichées.
3. Sélectionnez une option pour voir comment elle est réglée et modifiez-la si vous le souhaitez.



## Affichage de la température

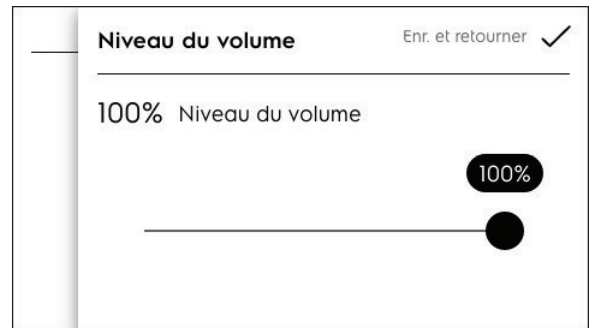
Le régulateur électronique du four est réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit lorsqu'il quitte l'usine. L'affichage peut être configuré pour indiquer les températures du four en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Affichage de la température > o Fahrenheit  
o Celsius

1. Sélectionnez **Fahrenheit** ou **Celsius**.
2. **Enregistrer et fermer.**

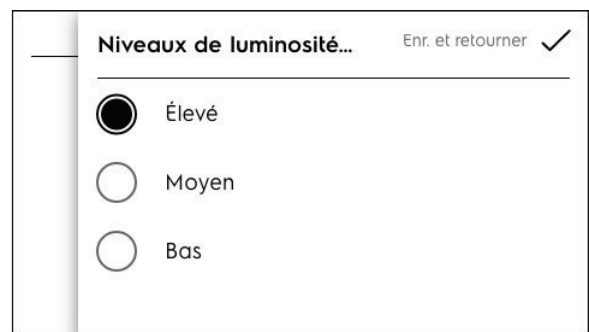
## Volume

Le volume permet à la commande du four de fonctionner avec tons forts, tons calmes ou pas de tons.



1. Utilisez le curseur pour régler le volume.
2. **Enr. et retourner.**

## Luminosité de l'écran



1. Sélectionnez la luminosité, puis appuyez sur **Enr. et retourner.**

# 24 AVANT L'UTILISATION DU FOUR

## Langue



1. Sélectionnez la langue souhaitée.
2. **Enregistrez et fermez.**

## Conseils de cuisine

Vous pouvez changer l'affichage ou non des conseils de cuisson en choisissant Activé ou Désactivé.

## Programmes préférés

Faites défiler jusqu'à Programmes préférés et appuyez sur la touche.

- **Options de démarrage rapide** > Four à 350 °F (peut modifier la valeur par défaut lorsque la fonction Mise en marche rapide est sélectionnée.)
  1. Changez la température si vous le souhaitez.
  2. **Enregistrez et fermez.**
- **Options de température** > Ajustez le préchauffage personnalisé par défaut.
  1. 325°F / 163°C
  2. 375°F / 191°C
  3. 400°F / 204°C

## Calibration de la température du four

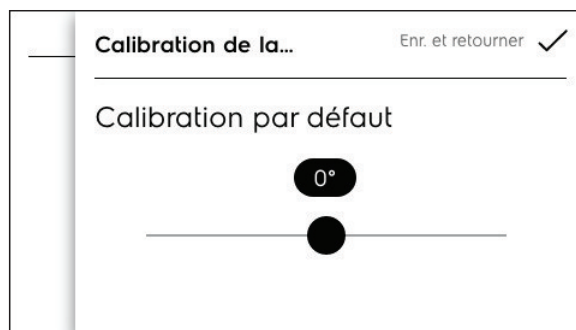
Lisez les informations importantes avant de modifier la température du four qui a été réglée à l'usine.

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir une température de cuisson précise. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez l'ajuster pour qu'il chauffe plus ou moins que la température indiquée.

**Important:** N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

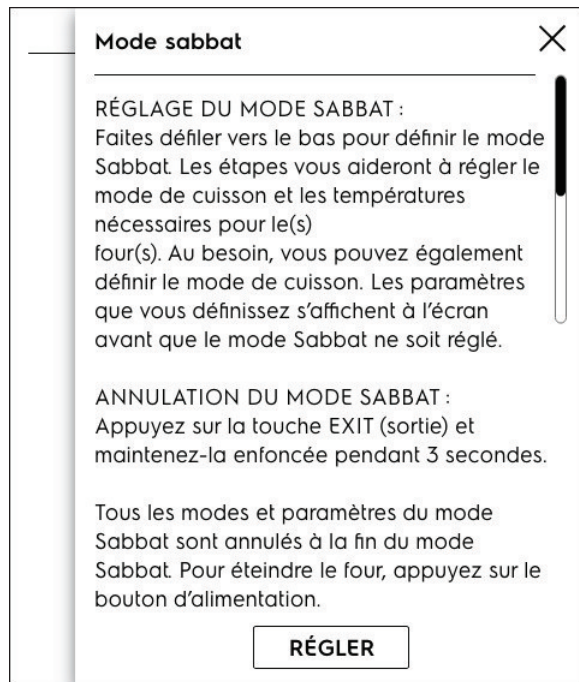
1. Faites défiler jusqu'à **Calibration de la température du four** et appuyez sur la touche.
2. L'option de réglage est affichée.
3. Utilisez le curseur pour augmenter ou diminuer la température par défaut du four.
4. Enregistrez et retournez en arrière ou enregistrez et fermez.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 35 °F (19 °C) par rapport aux réglages par défaut.



## Mode sabbat

1. Faites défiler à **Mode sabbat**.
2. Lisez et suivez toutes les instructions pour régler l'option et lorsque vous avez terminé, appuyez sur Annuler. Consultez « Réglage du mode sabbat à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives (certains modèles) » à la page 49 pour obtenir plus de détails sur le fonctionnement du Mode sabbat avec les commandes de votre four.



## Rétablissement des réglages préprogrammés à l'usine

1. Faites défiler jusqu'à Rétab. des régl. préprog. à l'usine et appuyez sur la touche.
2. Suivez les directives à l'écran.

**Remarque:** Votre appareil dispose de réglages de commande de four prédéterminés (par défaut). Avec le temps, il se peut que l'utilisateur ait modifié ces réglages. Les options suivantes pourraient avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil:

- Mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures
- Luminosité de l'écran
- Langue
- Programmes préférés
- Affichage de l'horloge
- Tous les réglages de la sonde thermique
- Commandes silencieuses ou sonores
- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Calibrage de la température du four (UPO)

Si vous appuyez sur Réinitialiser, tous les paramètres retourneront à leurs valeurs par défaut.

3. **Êtes-vous sûr?**
4. **Réinit.**
5. **OK.**



# 26 AVANT L'UTILISATION DU FOUR

## Écran verrouillé

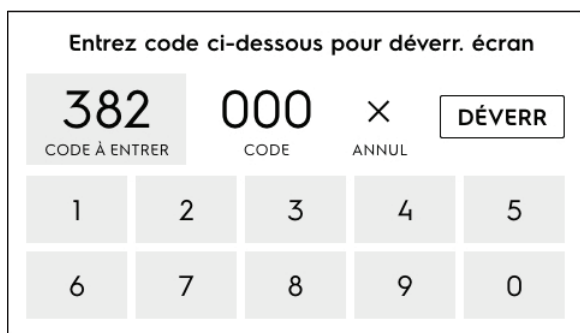
Par mesure de sécurité, les portes et les commandes du four peuvent être verrouillées. Suivez les instructions à l'écran pour les verrouiller et les déverrouiller.



Dans le menu Paramètres, sélectionnez Verrouiller l'écran, puis appuyez sur **VERR** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

Lorsque les portes et les commandes sont verrouillées, l'écran affichera l'heure du jour, une note indiquant que le four est verrouillé et une touche **DÉVERR.**

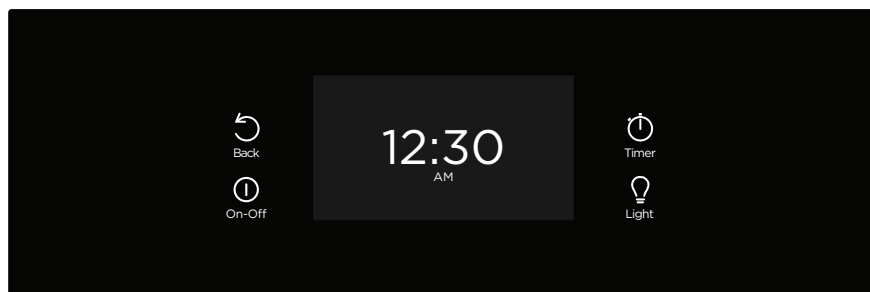
Pour déverrouiller la porte du four et contrôler, appuyez sur UNLOCK et suivez les instructions à l'écran. Vous verrez un code à utiliser pour déverrouiller les portes et les commandes.



## À propos de cet appareil

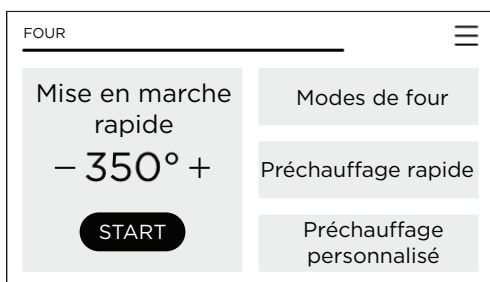
1. Faites défiler jusqu'à À propos de cet appareil et appuyez sur la touche.
2. Appuyez sur les titres pour afficher les informations.

Des informations importantes sur l'appareil, telles que le numéro de version du logiciel et les coordonnées de l'assistance technique, sont affichées ici.



## ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)

Lorsque vous appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**, l'écran de démarrage rapide est affiché.



### REMARQUE

En plus de **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**, toucher l'écran activera également l'affichage.

Si le four est allumé lorsque vous appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**, il s'éteindra complètement, annulant ainsi toutes les fonctions en cours d'exécution.

## BACK (RETOUR)

Appuyez sur la touche **Back** (Retour) pour revenir à l'écran précédent sans appliquer les modifications que vous avez sélectionnées.

## TIMER (MINUTERIE)

Appuyez sur **Timer** (Minuterie) pour accéder à la fonction de minuterie. La minuterie commencera son compte à rebours du temps que vous spécifiez et un signal sonore se fera entendre lorsque la minuterie atteint zéro. La minuterie peut être réglée pour toute durée comprise entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

Entrez le temps désiré et appuyez sur **MARCHE**. Pendant que la minuterie fonctionne, vous pouvez mettre en pause ou annuler le compte à rebours. Vous pouvez également ajouter ou soustraire du temps en appuyant sur (+) ou (-).

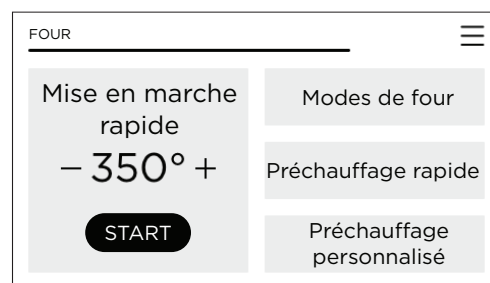
## LIGHT (LAMPE)

Appuyez sur la touche **Light** (Lampe) pour allumer ou éteindre les lampes du four.

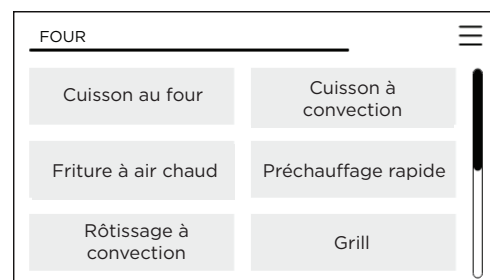
## Mise en marche rapide

Lorsque vous appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**, l'écran de démarrage rapide est affiché.

À l'écran Mise en marche rapide, vous pouvez démarrer immédiatement la fonction de cuisson en appuyant sur **MARCHE**. Vous pouvez régler la température en appuyant sur (+) ou (-).



Pour sélectionner d'autres options de cuisson, appuyez sur **Modes de four** et faites défiler jusqu'à la fonction souhaitée.



Utilisez la barre de défilement pour trouver le mode de four, comme indiqué dans le tableau des modes du four sur la droite. Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, vous n'avez qu'à suivre les conseils pour régler le mode particulier.

**Important :** Des conseils pratiques pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats sont inclus dans l'affichage et peuvent également être trouvés dans ce manuel d'utilisation et d'entretien.

# 28 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

**Table 2: Réglages minimal et maximal des fonctions**

Fonction	Mode	Temp./ temps min.	Temp./ temps max.
Cuisson au four		170 °F (77°C)	550 °F (288 °C)
Gril		400 °F (205 °C)	550 °F (288 °C)
Friture à air chaud		170 °F (77°C)	550 °F (288 °C)
Cuisson à la vapeur		170 °F (77°C)	550 °F (288 °C)
Rôtissage à la vapeur		170 °F (77°C)	550 °F (288 °C)
Cuisson à convection		170 °F (77°C)	550 °F (288 °C)
Rôtissage à convection		170 °F (77°C)	550 °F (288 °C)
Sonde thermique		140 °F (60°C)	210 °F (99°C)
Plusieurs grilles		170 °F (77°C)	550 °F (288 °C)
Préchauffage rapide		170 °F (77°C)	550 °F (288 °C)
Maintien au chaud		140 °F (60°C)	200 °F (93 °C)
Fermentation du pain		100 °F (38°C)	11:59 h/ min.
Déshydratation		95 °F (35°C)	170 °F (77 °C)
Mijoteuse		200 °F (93°C)	250 °F (121 °C)
Minuterie	FAIBLE MOYEN ÉLEVÉ	0:01 Min.	11:59 h/ Min.
Horloge	12 h 24 h	1:00 h/ min. 0:00 min.	11:59 h/ min. 23:59 h/ Min.
Mise en marche différée		0:01 Min.	1:00 Hr./ Min.
Temps de cuisson	12 h 24 h	0:01 min. 0:01 min.	11:59 h/ min. 11:59 h/ min.
Autonettoyage		2 heures	4 heures
Nettoyage à la vapeur		-	-

## Modes

- Cuisson au four (page 29)
- Préchauffage rapide (page 30)
- Cuisson à convection (page 31)
- Friture à air chaud (page 32)
- Cuisson lente
  - Déshydratation (page 33)
  - Fermentation du pain (page 34)
  - Mijoteuse (page 34)
- Rôtissage à convection (page 35)
- Gril (page 37)
- Plusieurs grilles (page 39)
- Cuisson à la vapeur (page 40)
- Rôtissage à la vapeur (page 41)
- Maintien au chaud (page 41)
- Mise en marche différée (page 42)
- Autonettoyage (page 43)
- Nettoyage à la vapeur (page 45)
- Sonde thermique (page 47)

## Cuisson au four

La cuisson au four utilise la chaleur qui monte de la sole du four et un élément de convection pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

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

La cuisson au four peut être réglée pour toute température comprise entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C).

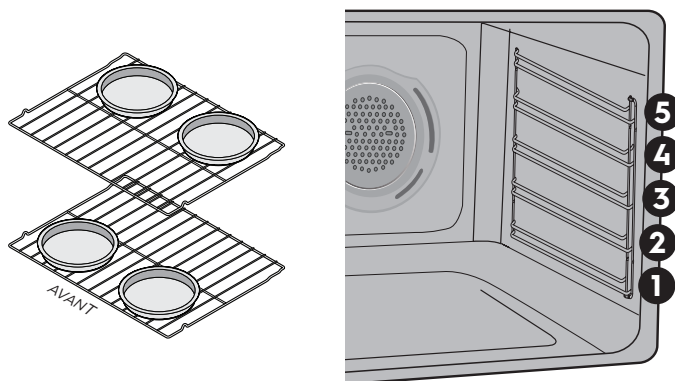


### PRÉCAUTION

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

## Conseils pour la cuisson au four

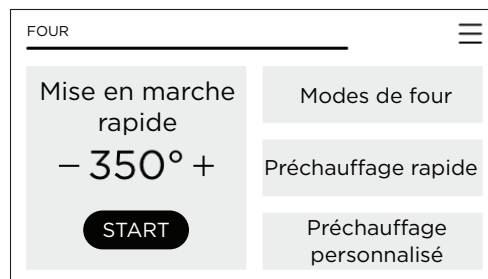
- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Pour toutes les cuissons, à l'exception des gâteaux à étages, les moules doivent être centrés dans la cavité du four.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux à étages avec deux grilles de four, placez les grilles en positions 3 et 5. Placez les gâteaux de la grille supérieure au fond et les gâteaux de la grille inférieure devant, comme indiqué sur la figure.



- Lorsque vous utilisez une seule grille pour faire cuire des biscuits, des gâteaux, des petits pains ou des muffins, utilisez la position de grille 4.
- En cuisson par rayonnement, les deux grilles doivent être positionnées sur les supports 3 et 5. Pour cuire des biscuits à l'aide de deux racks, utilisez les racks 4 et 5.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

## Pour régler la cuisson

1. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**.



2. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Cuisson au four**. La température par défaut de 350 °F (177 °C) s'affiche à l'écran. Vous pouvez également utiliser les commandes de l'écran de démarrage rapide.
3. Pour régler la température à 375°F (190°C), utilisez les touches numérotées pour programmer la nouvelle température de 375°F (190°C) et appuyez sur **MARCHE**.
4. L'écran affiche la température actuelle et un bouton **Temps de cuisson**.
5. Appuyez sur **Temps de cuisson** pour régler un temps de cuisson si nécessaire.

**REMARQUE** : Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement à l'expiration du temps.

6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. **La cuisson est terminée** et **Arrêt** s'affichera. Appuyez sur **OK** pour retourner à l'écran de démarrage.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ANNULER**.

Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour éteindre le four et afficher l'heure du jour.

# 30 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Réglage du temps de cuisson

Utilisez la fonction Temps de cuisson pour définir le temps de cuisson nécessaire pour la plupart de fonctions du four. Le four s'allume immédiatement (ou après un délai spécifié) et s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson défini.

Dans la plupart des cas, vous verrez un conseil de cuisson suggérant de régler le Temps de cuisson après le préchauffage du four.

### Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé :

- **Arrêt** apparaîtra dans la fenêtre d'affichage.
- un signal sonore retentit.
- le four s'éteint automatiquement.

Le message **Arrêt** et un bouton **OK** seront affichés lorsque vous appuyez sur **OK**.

**REMARQUE** : Le réglage maximal du temps de cuisson est de 11 heures 59 minutes, à moins que le four ne soit réglé pour la cuisson continue.

### Pour changer la température du four ou le temps de cuisson pendant la cuisson :

- Appuyez sur **(+)** ou **(-)** de chaque côté de la température réglée.
- Appuyez sur **Temp.** pour accéder au clavier.

## Préchauffage rapide

Un préchauffage rapide est disponible pour la cuisson sur un seul rack avec emballé et les aliments prêts-à-servir. Le préchauffage rapide peut être utilisé pour des températures comprises entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 288 °C). Suivez la recette ou les instructions contenu sur l'emballage pour connaître le le temps et la température de préparation des aliments.

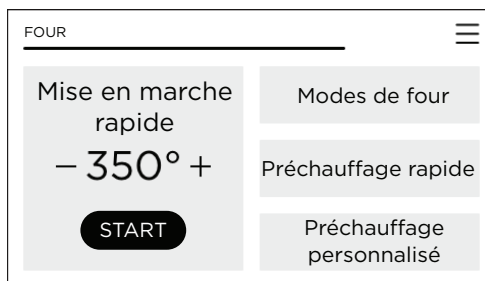
Lorsque la fonction Quick preheat est activée, les éléments chauffants du four fonctionnent par intermittence. Le ventilateur de convection s'allumera et restera en marche jusqu'à ce que la fonction quick preheat soit arrêtée. Selon votre préférence du niveau de cuisson, les temps de cuisson peuvent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

### Important:

- Placez toujours les aliments sur la position de grille 4.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de la pâte et de la pâte articles tels que les biscuits et les pâtisseries, utiliser Convection cuire la fonction et placer les aliments dans four lorsque la tonalité de rappel sonne chante Le four est entièrement préchauffé.
- Les aliments pourraient avoir besoin d'être retirés plus tôt et devraient être vérifiés à la durée de cuisson minimale recommandée.

### Pour régler la Préchauffage rapide

1. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**.



2. Préchauffage rapide tactile à partir de l'écran Démarrage rapide ou bien, appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur Quick preheat.
3. La température par défaut de 350 °F (177 °C) sera affiché à l'écran. Sélectionnez la température souhaitée entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C).
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Appuyez sur **Temps de cuisson** pour régler un temps de cuisson si nécessaire.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. La tonalité d'alerte retentira une fois que le four aura atteint la température de consigne.
8. **La cuisson est terminée et Arrêt** s'affichera.
9. Appuyez sur **OKAY** pour retourner à l'écran de démarrage.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ANNULER**.

## Cuisson à convection

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

La cuisson à convection peut être réglée pour toute température comprise entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C).

### Parmi les avantages de la cuisson à convection:

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.

### Conseils pour la cuisson à convection:

- Utilisez la cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de biscuits et de gâteaux sur 2 grilles.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four avant de cuire des produits comme des biscuits, des gâteaux et du pain, et de maintenir les moules au centre du four.
- Si votre recette n'a pas été élaborée pour la cuisson par convection, réduisez la température du four de 25 degrés ou utilisez l'option de Conversion à la convection.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

### Pour la cuisson des biscuits, utilisez les positions de grilles suivantes:

- Cuisson sur une seule grille, utilisez 4 (grille plate).
- Cuisson sur deux grilles, utilisez 3 et 5 (grille plate). Pour les cookies, Utilisez les racks 4 et 5.
- Pour la cuisson des gâteaux, utilisez les positions de grilles suivantes et placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la Figure 12. Pour la grille supérieure, utilisez la position de grille ou 5 (grille plate).
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments placés dans des ustensiles de cuisson foncés cuiront plus rapidement.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

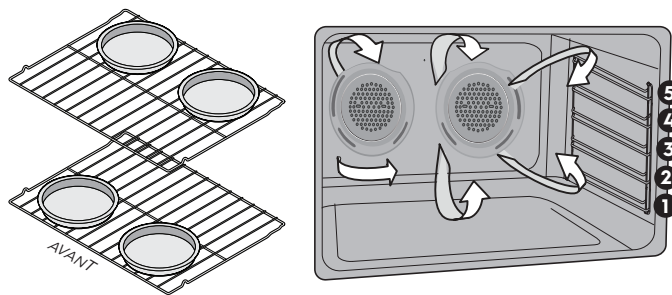
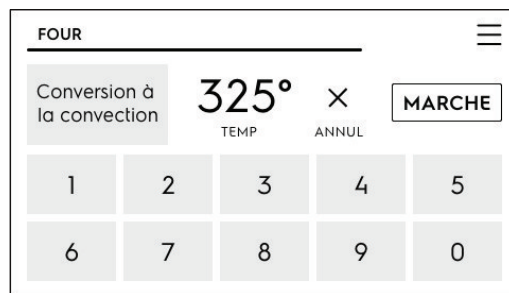
### Conversion à la convection

La Conversion à la convection réduit automatiquement la température du four par rapport à ce qui

est spécifié dans la plupart des recettes pour compenser l'augmentation de l'efficacité de la cuisson à convection.

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

1. Sélectionnez **Mode de four** et faites défiler à **Cuisson à convection**.
2. Appuyez sur **Cuisson à convection** : La température par défaut du four de 325 °F (163 °C) est affichée.
3. Une option pour **Conversion à la convection** est affichée à l'écran. Son utilisation abaissera la température du four de 25 °F degrés pour tenir compte de l'efficacité accrue de la convection. Si elle est utilisée, la Conversion à la convection doit être sélectionnée avant d'appuyer sur Mise en marche.
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Option pour régler **Temps de cuisson**.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. Le four s'éteint lorsque le **Temps de cuisson** est terminé.
8. La cuisson est terminée et **Arrêt** s'affichera.
9. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.



**Figure 12: Position des casseroles pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux sur deux grilles.**

# 32 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Friture à air chaud

La fonction Friture à air chaud est optimale pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir. Elle fonctionne bien avec la plupart des recettes et peut être programmée pour des températures comprises entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). Suivez la recette ou les instructions sur l'emballage pour connaître les quantités liées à la préparation des aliments, la durée et la température.

### Importante:

- La friture à l'air chaud Air Fry est conçue pour la cuisson sur une seule grille de four. Les aliments doivent être disposés en une seule couche dans un plateau.
- Lorsque vous utilisez Air Fry, placez les aliments sur la grille 4 pour de meilleurs résultats. Placez le bac d'égouttage sur la position du rack 3 pour attraper les miettes ou les gouttes. Voir figure 13 pour le bac Air Fry et le bac goutte à goutte.
- Les aliments peuvent devoir être retirés plus tôt et doivent être vérifiés au moment de la durée de cuisson minimum recommandée. Toutefois, les aliments denses surgelés et les produits dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps.
- Préchauffez le four pendant 4.5 minutes.
- Les aliments riches en matières grasses, comme les ailes de poulet, devraient être cuits à 400 °F (205 °C).

### Pour régler la friture à air chaud:

1. Disposez les aliments sur la grille comme suggéré.
2. Sélectionnez **Friture à air chaud** pour les Modes de four.

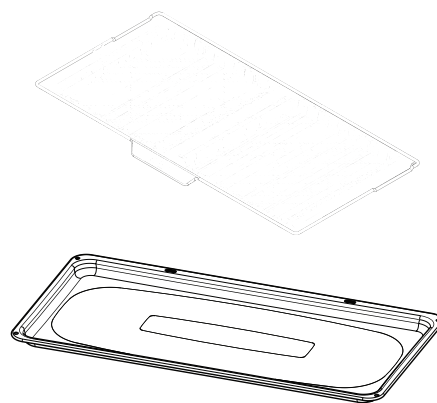
**Table 3: Tableau de friture à air chaud**

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

3. Entrez la température suggérée pour un aliment particulier. Appuyez sur **MARCHE**.
4. Lorsque la tonalité de préchauffage retentit, placez le plateau sur la position de grille 4 et, pour éviter la fumée, placez un bac d'égouttage à la position de grille 3 sous le plateau de.
5. Si vous utilisez un Temps de cuisson, réglez-le après avoir préchauffé le four. Le Temps de cuisson désactive la Friture à air chaud lorsque le temps est écoulé.

**REMARQUE:** Il est préférable de régler la minuterie pour le temps minimum suggéré après le préchauffage, puis de vérifier la cuisson des aliments.

6. **Arrêt** sera affiché à la fin du temps de cuisson.
7. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.



**Figure 13: Bac Air Fry et Bac Goutte À Goutte.**

## Déshydratation

Pour de meilleurs résultats lors de la déshydratation des aliments, utilisez le plateau de friture à air chaud qui permet à l'air de circuler tout autour des aliments pour une conservation plus rapide.

### Conseils

- Utilisez toujours du matériel et des ustensiles propres.
- Conservez la viande et la volaille au réfrigérateur (4 °C/40 °F ou légèrement en dessous) avant de les déshydrater.
- Coupez les aliments en morceaux de taille égale. Les tranches doivent être régulières et avoir une épaisseur de 5 à 12 mm; ce qui garantit que tous les morceaux sont déshydratés à la même vitesse.
- Utilisez des fruits, des légumes et des viandes de bonne qualité.
- Les fruits et légumes trop mûrs ou meurtris peuvent noircir en se déshydratant.
- Choisissez des coupes de viande maigres et retirez l'excédent de gras.
- Utilisez des feuilles d'essuie-tout pour éponger la viande avant de la déshydrater.
- Conservez les aliments déshydratés dans des contenants hermétiques. Si de l'humidité apparaît dans les récipients, les aliments n'ont pas été correctement déshydratés.
- Suivez les recommandations de l'USDA lors de la déshydratation.

### Pour régler la fonction Déshydratation:

1. Disposez les aliments en une seule couche dans le plateau de friture à air chaud.
2. Appuyez sur **Modes du four** et faites défiler à **Cuisson lente**, puis choisissez **Déshydratation** dans le sous-menu.
3. Réglez la température de déshydratation (entre 95 °F et 170 °F [35 °C et 77 °C]).
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.



### REMARQUE

Vérifiez si vous avez obtenu la cuisson désirée. S'il y a de l'humidité, laissez les aliments se déshydrater plus longtemps.

**Table 4: Déshydratation Temp and Time Suggestions**

Food	Temperature	Hours	Food	Temperature	Hours
Herbes, fleurs	95 °F (35 °C)	6 à 10	Zeste d'agrumes	135 °F (57 °C)	8 à 15
Légumes Tomates Poivrons Champignons	125 °F (52 °C)	8 à 20 6 à 12 6 à 12	Fruit Pommes Bananes Fraises Pêches	145 °F (63 °C)	5 à 7 8 à 20 8 à 20 12 à 18
Viande	165 °F (74 °C)	6 à 18	Poissons	145 °F (63 °C)	8 à 12
Légumes-racines Carottes Pommes de terre	165 °F (74 °C)	6 à 10 10 à 15	Rouleaux de fruits/Cuir	165 °F (74 °C)	8 à 18
			Noix et graines	150 °F (66 °C)	8 à 20

# 34 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Fermentation du pain

L'option Fermentation du pain crée les meilleures conditions pour que la levure se multiplie et fasse lever votre pâte.

1. Appuyez sur **Modes du four** et faites défiler à **Cuisson lente**, puis choisissez **Fermentation du pain** dans le sous-menu.
2. Appuyez sur **Fermentation du pain** : Affiche le **Fermentation du pain à 100 °F (38 °C)**.
3. Appuyez sur **MARCHE**.

**REMARQUE:** Vérifiez souvent pour éviter une levée prolongée.



### REMARQUE

Pour éviter une sur-fermentation, surveillez fréquemment la cuisson.

## Mijoteuse

Utilisez la Mijoteuse pour les aliments qui vont cuire ou braiser à basse température pendant une longue période.

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

- Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire.
- Si vous utilisez une seule grille de four, placez-la à la position 2 ou 3. Lorsque vous faites la cuisson de plusieurs plats, placez les grilles selon la taille des divers ustensiles de cuisson utilisés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent ou de la laisser ouverte pour vérifier la cuisson des aliments. Si la chaleur du four s'échappe trop souvent, il se peut que le temps de cuisson en mode de Mijoteuse s'allonge.

- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle non hermétique ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants.
- Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en graisse, les os et la forme du rôti. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez la mijoteuse.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.

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

### Pour régler la Mijoteuse:

1. Appuyez sur la touche Modes de four et faites défiler jusqu'à **Mijoteuse**, puis choisissez Cuisson lente dans le sous-menu.
  2. L'affichage indique « **FAIBLE** » (200 °F), « **MOYEN** » (225 °F) ou « **ÉLEVÉ** » (250 °F). Sélectionnez la température désirée. Appuyez sur **START (DÉMARRER)**.
  3. L'écran affiche la température actuelle et la touche Temps de cuisson.
  4. Appuyez sur Temps de cuisson pour régler un temps de cuisson si nécessaire.
- REMARQUE:** Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteindra automatiquement à l'expiration du temps.
5. Appuyez sur **MARCHE**.
  6. Une fois la cuisson terminée, « Arrêt » s'affichera. Appuyez sur **OK** pour retourner à l'écran de démarrage.

Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour éteindre le four et afficher l'heure du jour.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ANNULER**.

## Rôtissage à convection

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



### AVERTISSEMENT

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

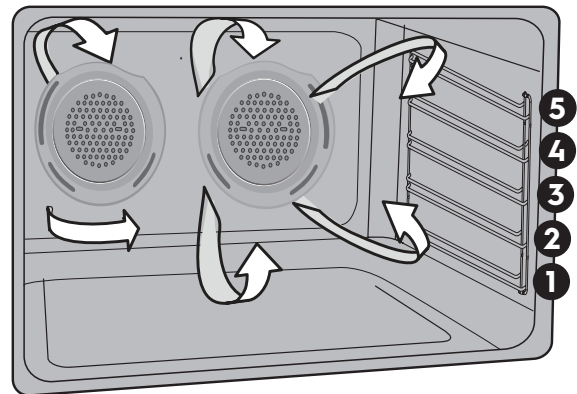


### PRÉCAUTION

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

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

1. Appuyez sur **Mode du four** et faites défiler à Rôtissage à convection.
2. Appuyez sur **Rôtissage à convection**.
3. Réglez la température souhaitée ou utilisez la température par défaut de 350°F (177°C).
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Option pour régler **Temps de cuisson**.
6. Appuyez sur **MARCHE**. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.
7. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction de rôtissage à convection.



**Figure 14: Torrification par convection sur four inférieur Supports**

# 36 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Conseils pour le rôtissage à convection:

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

**Table 5: Recommandations pour le rôtissage à convection**

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

\* Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le boeuf 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 l'obtention de boeuf frais mi-saignant. 170 °F (77 °C) pour une cuisson « bien cuit ».

\*\* La dinde farcie nécessite du temps de rôtissage additionnel. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

## Gril

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

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



### AVERTISSEMENT

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

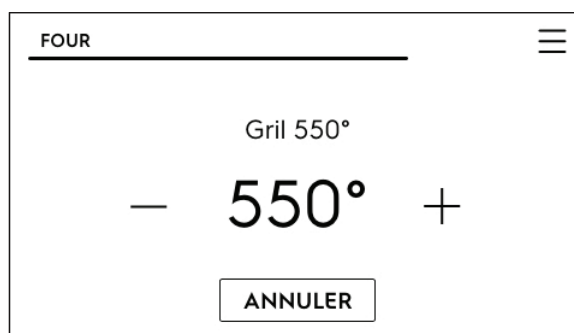


### PRÉCAUTION

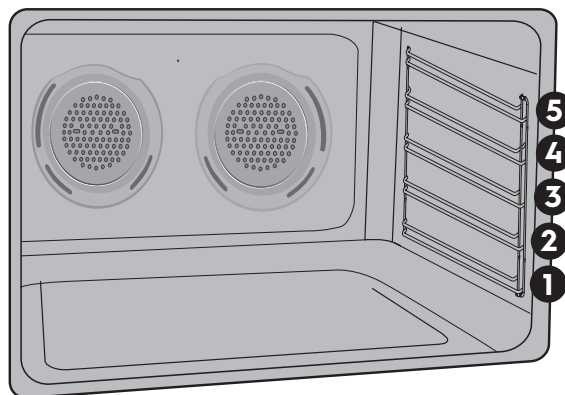
Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

### Pour programmer le gril à la température de gril par défaut du four de 550°F (288°C):

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter de la nourriture.
2. Sélectionnez Mode de four et faites défiler à **Gril**.
3. La température par défaut de 550°F est affichée.
4. Si une température de gril plus basse est nécessaire, utilisez le clavier pour sélectionner entre 400 °F et 550 °F (200 °C et 260 °C).



5. Appuyez sur **MARCHE**. Faites griller les aliments en gardant la porte du four fermée.
6. Passez l'aliment au gril sur un côté jusqu'à ce qu'il brunisse. Retournez-le et faites-le griller de l'autre côté, selon votre goût.
7. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **ON/OFF** (MARCHE/ARRÊT).



# 38 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Remarques importantes:

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

**Table 6: Recommandations pour la cuisson au gril**

Aliments	Position de la grille	Température	Temps de cuisson en minutes		Température interne	Cuisson
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	550 °F (288 °C)	5:00	5:00	140°F(60°C)	Saignant**
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	550 °F (288 °C)	6:00	4:00	145°F (63°C)	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	550 °F (288 °C)	7:00	5:00	160°F (71°C)	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	550 °F (288 °C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	5	550 °F (288 °C)	12:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet - avec os	5	450 °F (232 °C)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet désossé	5	450 °F (232 °C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poisson	5	550 °F (288 °C)	selon les instructions		170°F (77°C)	Bien cuit
Crevettes	5	550 °F (288 °C)	selon les instructions		170°F (77°C)	Bien cuit
Galette de boeuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	550 °F (288 °C)	9:00	7:00	145°F (63°C)	À point
Galette de boeuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	550 °F (288 °C)	10:00	8:00	170°F (77°C)	Bien cuit

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

## Cuisson sur plusieurs grilles

L'option Cuisson sur plusieurs grilles permet de cuire sur jusqu'à deux grilles, tout en respectant la durée et la température recommandées. Le four effectuera des ajustements pour de meilleurs résultats.

**IMPORTANT:** Assurez-vous d'utiliser les positions de grille suggérées avant de régler le four.

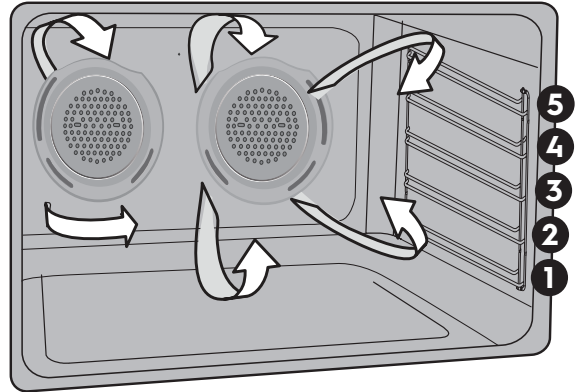
Follow recipe for time and temp and the oven will make needed adjustments for best performance.

- Suivez la recette pour le temps et la température et le four fera les ajustements nécessaires pour de meilleures performances.
- Préchauffez le four complètement pour obtenir de meilleurs résultats.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.
- Utilisez la grille plate en position 3 et position 5. Pour les cookies, Utilisez les racks 4 et 5.

### Pour utiliser plusieurs grilles:

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides.
2. Sélectionnez **Mode de four** et faites défiler à **Cuisson sur plusieurs grilles**.
3. Appuyez sur **Cuisson sur plusieurs grilles**.
4. La température par défaut de **350 °F (177 °C)** est affichée. Réglez une autre température si vous le souhaitez.
5. Appuyez sur **MARCHE**.
6. Réglez **Temps de cuisson** si nécessaire.
7. Appuyez sur **MARCHE**.

8. Le four s'éteint automatiquement à la fin de Temps de cuisson.
9. La cuisson est terminée et Arrêt s'affichera.
10. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.



## Cuisson à la vapeur

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

### Conseils de cuisson à la vapeur:

#### Positionnement du four

- Utilisez la grille plate en position centrale 4 dans le four pour la plupart des aliments, en cas de rôtissage à la vapeur et de cuisson à la vapeur.
- Position la plus basse pour la volaille.

#### Préparation

- Utilisez 2 ½ tasses d'eau pour la cuisson à la vapeur et le rôtissage à la vapeur. Si les fonctions vapeur sont fréquemment utilisées, utilisez de l'eau distillée.
- Versez lentement de l'eau au fond de la cavité du four pendant qu'elle est encore froide.
- N'ajoutez jamais d'eau si le four est chaud.
- N'ajoutez jamais d'eau pendant un cycle de cuisson à la vapeur ou de rôtissage à la vapeur.

#### Pendant l'utilisation

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

#### Nettoyage

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

## Cuisson à la vapeur

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

Utilisez la grille plate en position 4 pour de meilleurs résultats pour la cuisson à la vapeur. Les plats doivent être placés au centre du four.

### Pour régler la fonction de Cuisson à la vapeur:

1. Sélectionnez **Modes de four** et faites défiler à **Cuisson à la vapeur**.
2. Ajouter 2 ½ tasses d'eau au fond du four comme indiqué.
3. Appuyez sur **SUIVANT** et suivez les instructions de la Cuisson à la vapeur pour régler la température.
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Réglez le **temps de cuisson**. (Nous vous suggérons d'attendre que le four préchauffe avant de régler le temps de cuisson).
6. Le four s'éteint automatiquement à la fin de **Temps de cuisson**.
7. **La cuisson est terminée** et **Arrêt** s'affichera.
8. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.



### PRÉCAUTION

N'utilisez pas la cuisson à la vapeur pour la cuisson à des températures inférieures à 225°F (107°C).



### IMPORTANT

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



### REMARQUE

Le ventilateur de refroidissement fonctionnera à plein régime pendant la cuisson à la vapeur.

## Rôtissage à la vapeur

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

Le Rôtissage à la vapeur est recommandé pour la viande ou la volaille. Utilisez une grille plate en position 2 pour obtenir les meilleurs résultats de Rôtissage à la vapeur.

### Pour régler la fonction de Rôtissage à la vapeur:

1. Sélectionnez **Modes de four** et faites défiler à **Rôtissage À La Vapeur**.
2. Ajouter 2-1/2 tasses d'eau au fond du four comme indiqué.
3. Appuyez sur **SUIVANT** et suivez les instructions de Rôtissage à la vapeur pour régler la température.
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Le four s'éteint automatiquement à la fin de **Temps de cuisson**.
6. **La cuisson est terminée** et **Arrêt** s'affichera.
7. Appuyez sur **ON/OFF** (MARCHE/ARRÊT) pour l'affichage de l'heure du jour.



## ➔ IMPORTANT

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

## Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud doit seulement être utilisée avec des aliments qui sont déjà à une température de service. Le maintien au chaud garde les aliments cuits au chaud et prêts à servir après la cuisson.

La fonction de maintien au chaud garde la température du four de 140 °F à 200 °F (60 °C à 93 °C).

### Pour régler la fonction de maintien au chaud:

1. Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler à **Maintien au chaud**.
3. Appuyez sur la touche **Maintien au chaud**.
4. Réglez la température désirée.
5. Réglez la durée désirée de **Maintien au chaud** comme temps de cuisson.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. **Maintien au chaud** s'éteindra à l'expiration du délai ou en cas d'annulation.

Pour arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps, appuyez sur **ARRÊT**.

# 42 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Mise En Marche Différée

Mise en marche différée autorise une heure de début différée uniquement pour Cuire au four, cuisson par convection, rôti à convection, vapeur Rôtir, nettoyer à la vapeur et auto-nettoyer.

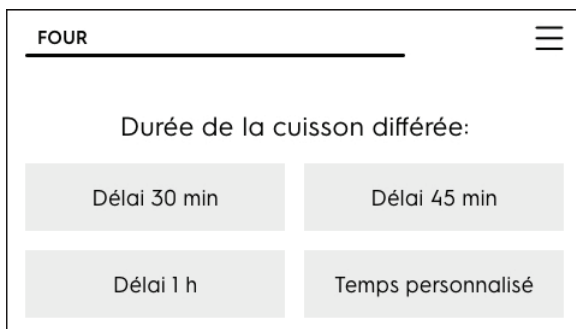
Avant de définir un mise en marche différée, assurez-vous que l'heure de day est défini correctement. Le délai maximal pour un délai le démarrage est d'une heure (12 heures pour autonettoyage et nettoyage à la vapeur).

### Pour régler la fonction de Mise En Marche Différée:

1. Appuyez sur **ON/OFF** (MARCHE/ARRÊT) et appuyez sur Modes de four.
2. Faites défiler jusqu'à **Mise en marche différée** et appuyez sur.



3. Suivez les informations à l'écran pour régler la durée du délai, la température et le temps de cuisson.
4. Une mise en marche différée de 1 heure ou moins est permise (12 heures pour l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur).



Le four s'allumera et la cuisson commencera lorsque l'heure de mise en marche différée sera atteinte. L'écran affichera la température du four.

Lorsque le temps de cuisson (si utilisé) est terminé, la cuisson est terminée et Arrêt et OK seront affichés dans la fenêtre d'affichage et le four s'éteindra automatiquement.

La commande du four émet des signaux sonores jusqu'à ce que vous appuyez sur OK.



## AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

## Autonettoyage

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

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

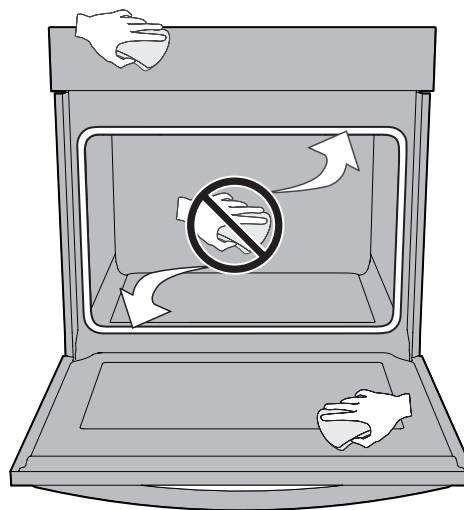
### ! PRÉCAUTION

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

### Remarques importantes:

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

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



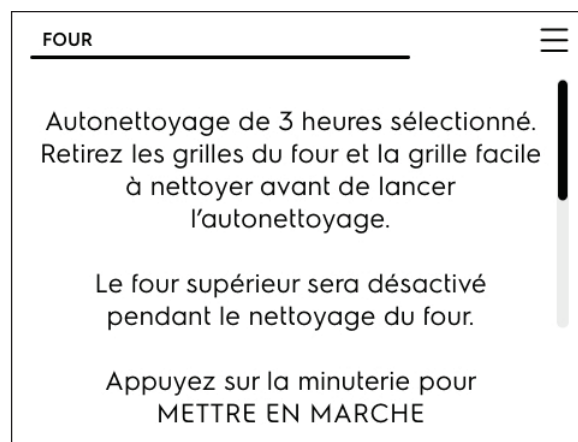
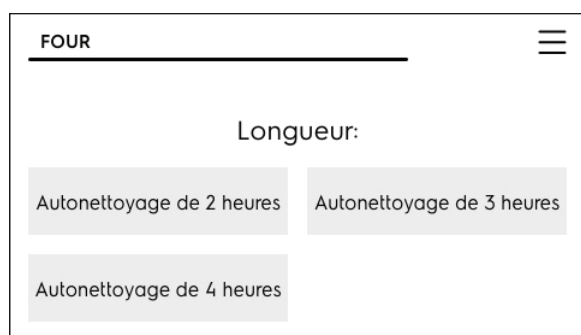
**Figure 15: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four**

# 44 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

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

## Pour régler un cycle d'autonettoyage:

1. Vérifiez que le four est vide et que toutes les grilles ont été retirées. Retirez tous les articles du four. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler à **Autonettoyage**.
3. Appuyez sur **Autonettoyage** et sélectionnez un nettoyage de 2 heures, 3 heures ou 4 heures.
4. Appuyez sur **TIMER (MINUTERIE)** pour démarrer le cycle d'autonettoyage.



Lorsque le four est réglé au cycle d'autonettoyage, le loquet motorisé de la porte commencera à verrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur de verrouillage est en marche ou lorsque des indicateurs de verrouillage ou des messages sont affichés. La porte du four sera complètement verrouillée après environ 15 secondes. Lorsque la porte est verrouillée, NETTOYAGE s'affiche pour indiquer que le four va commencer le processus d'autonettoyage.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque la fonction d'autonettoyage est activée. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après un cycle d'autonettoyage, le four risque d'être encore très chaud.

## Une fois le cycle d'autonettoyage terminé:

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

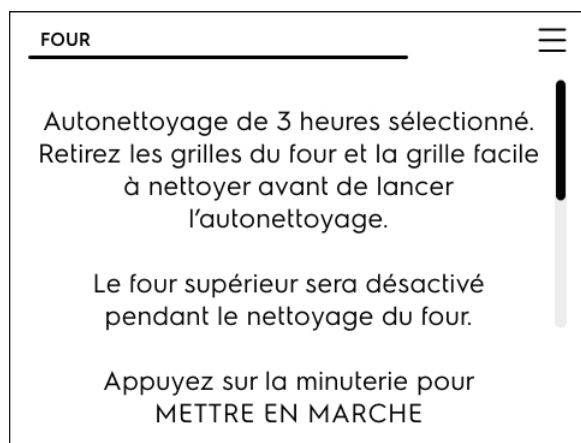
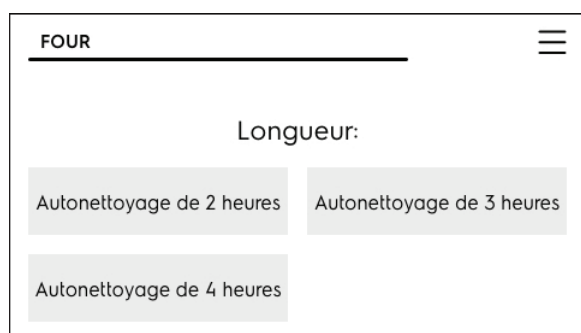
## Réglage de l'autonettoyage différé

Pour démarrer un autonettoyage différé avec un temps de nettoyage par défaut de 3 heures.

1. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** et appuyez sur **Modes de four**.
2. Faites défiler et appuyez sur **Mise en marche différée**.



3. Appuyez sur SUIVANT et faites défiler Modes du four jusqu'à Autonettoyage. Suivez les informations à l'écran pour régler la durée du délai et la durée de l'autonettoyage.



S'il s'avère nécessaire d'arrêter l'autonettoyage lorsqu'il fonctionne:

- Appuyez sur ARRÊT.
- Si l'autonettoyage a fait monter le four à une température élevée, attendez assez longtemps pour permettre au four de refroidir.
- Avant de relancer l'autonettoyage, assurez-vous de lire les remarques importantes ci-dessous.

### Remarques importantes

- Si l'autonettoyage est utilisé et qu'il est interrompu par une panne de courant ou annulé avant que le four n'ait été complètement nettoyé, il peut s'avérer nécessaire de lancer un autre cycle d'autonettoyage.
- Si la température de votre four était assez élevée lors de l'interruption d'un autonettoyage, les commandes de votre four pourraient ne pas permettre l'utilisation d'un autre cycle d'autonettoyage jusqu'à 4 heures après l'interruption.

### Nettoyage à la vapeur

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

### ! ATTENTION

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

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

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 la fonction de nettoyage à la vapeur ne démarre pas. Le nettoyage à la vapeur produit les meilleurs résultats lorsqu'il est utilisé dans un four froid.

# 46 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Pour régler un nettoyage à la vapeur:

1. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés et la graisse de la sole du four.
3. Versez 1 tasse d'eau du robinet dans le fond du four. Fermez la porte du four. Close oven door.

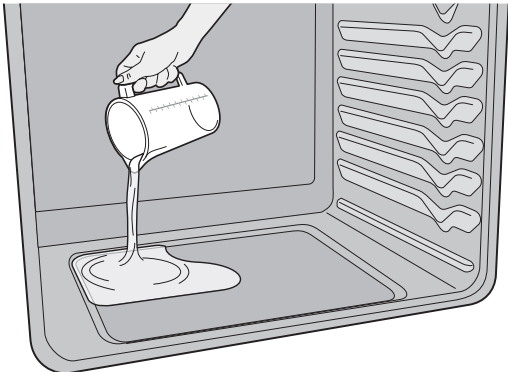


Figure 16: Ajouter 1 tasse d'eau du robinet

4. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler à **Nettoyage à la vapeur**.
5. Appuyez sur **MARCHE**.
6. L'heure de la fin du cycle de nettoyage à la vapeur s'affiche à l'écran. Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four pendant son verrouillage.
7. Un signal sonore retentira à la fin du nettoyage à la vapeur et Arrêt apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur arrêt pour afficher de nouveau l'heure du jour.
8. Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin d'un nettoyage à la vapeur. Tenez-vous sur le côté du four, à l'écart de la vapeur qui s'échappera.
9. Essuyez la cavité et la sole du four. 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.



Figure 17: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four

### Remarques:

- L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire au nettoyage.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du nettoyage à la vapeur. Le nettoyage à la vapeur est particulièrement efficace pour nettoyer les résidus situés sur la sole du four.
- Un tampon à récurer non abrasif, une éponge pour l'acier inoxydable, un grattoir en plastique ou un nettoyeur de style effaceur (sans agent nettoyant) peut être utilisé pour nettoyer les saletés tenaces. Humidifiez les tampons avec de l'eau avant leur utilisation.
- Placez une serviette en papier ou un chiffon devant le four pour capturer toute l'eau qui pourrait se déverser lorsque vous essuyez la cavité et la sole du four.
- 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. Cela 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). Si des dépôts.
- d'eau dure se forment, nettoyez la cavité avec une solution d'eau et de vinaigre 50/50 ou 50/50 de jus de citron et d'eau.
- Si le nettoyage à la vapeur ne donne pas un résultat satisfaisant, effectuez un autonettoyage. Consultez « Autonettoyage » à la page 43.

## Cuire à l'aide d'une sonde thermique

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

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

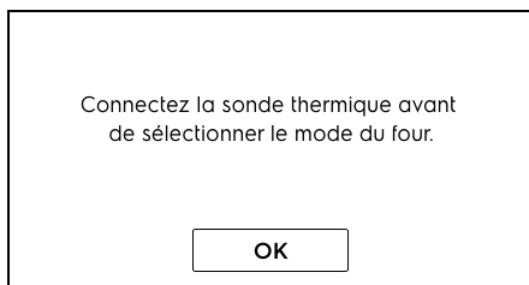
Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction de sonde vous avertira lorsque l'intérieur d'un aliment aura atteint la température cible désirée. Les réglages de la sonde basés sur le comportement du four doivent être d'abord définis dans le menu du four.

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

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

### Pour régler la sonde thermique:

Appuyez sur **Modes de four**, faites défiler à **Sonde thermique** et suivez les instructions à l'écran.



## ATTENTION

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

### Insertion correcte de la sonde.

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



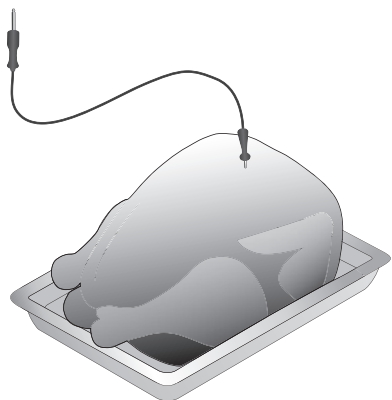
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas.
- Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus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

# 48 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Utiliser la sonde thermique pour la dinde

1. Sélectionnez **Modes de four** et faites défiler à **Sonde thermique**.
  - L'écran vous rappellera d'insérer la sonde dans la dinde et de la placer au four sur la position de grille 1.
  - L'affichage vous rappelle de connecter la sonde thermique à la prise avant de régler le mode four:
2. Appuyez sur **SUIVANT**.
3. Appuyez sur **Dinde** dans Modes de four.
4. Réglez la température cible des aliments après avoir appuyé sur **SUIVANT**.
5. Réglez la température du four et appuyez sur **MARCHE**.

Lorsque la température cible de la dinde (température interne) est atteinte, le four s'éteint s'il est réglé pour que la cuisson s'arrête dans les réglages du Menu du four.



### REMARQUE

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

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

**Table 7: Températures internes de cuisson recommandées par l'USDA**

Type d'aliments	Temp. interne
Viande hachée et mélanges de viande	
Boeuf, porc, veau, agneau	160°F (71°C)
Dinde, poulet	165°F (74°C)
Boeuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	145°F (63°C)
À point	160°F (71°C)
Bien cuit	170°F (77°C)
Dinde et poulet entiers	165°F (74°C)
Poitrines et rôtis de volaille	165°F (74°C)
Cuisses et ailes de volaille	165°F (74°C)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	165°F (74°C)
Jambon frais (non cuit)	160°F (71°C)
Jambon précuit (à réchauffer)	140°F (60°C)
Plats contenant des oeufs	160°F (71°C)
Restes de repas et plats mijotés	165°F (74°C)

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le boeuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Pour en savoir plus, consultez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov).

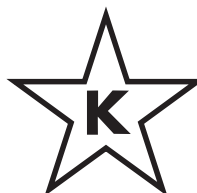
## REMARQUE

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

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

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

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



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

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

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

Si le temps de cuisson a été réglé, une fois le temps écoulé, la cuisson se terminera et l'écran affichera Attente pour indiquer que le temps de cuisson est terminé.

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

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

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

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

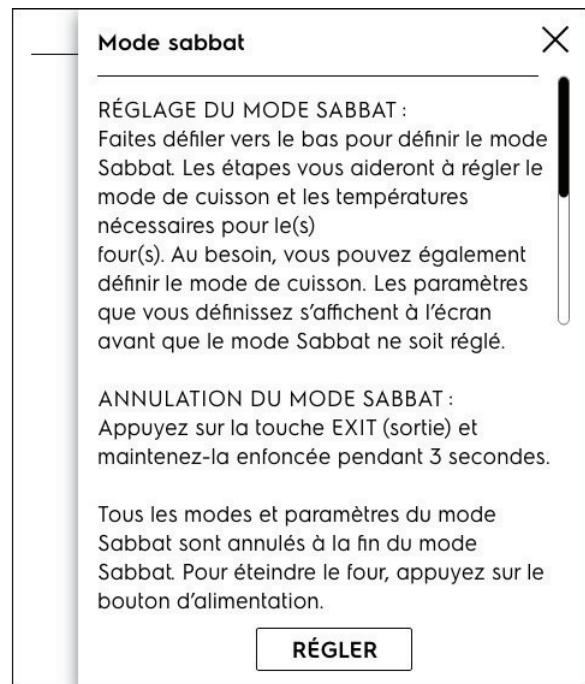
### Important:

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

## RÉGLAGE DU MODE SABBAT :

Le Mode sabbat est réglé dans les **Options de menu**.

1. Appuyez sur les barres **Options de menu**.
2. Faites défiler à **Mode sabbat**.
3. Appuyez sur **Mode sabbat** et suivez les instructions à l'écran.



Pour quitter le Mode sabbat, appuyez et maintenez **QUITTER** pendant trois secondes.

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

## PRÉCAUTION

Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi.

Si l'ammoniaque ou des produits nettoyants pour appareils électroménagers sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant utilisation. Suivre les consignes du fabricant et assurer une ventilation adéquate.

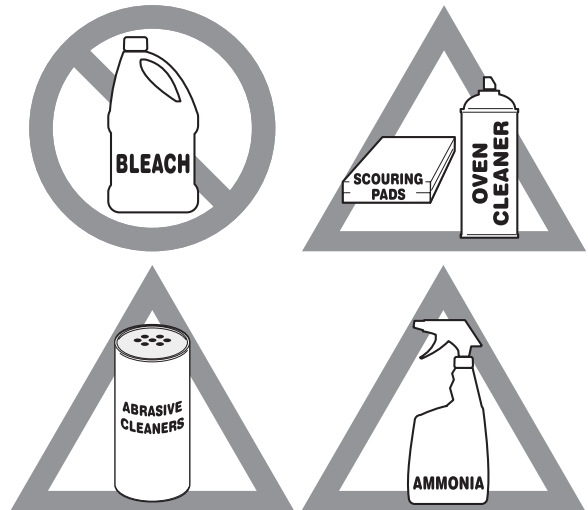


Figure 18: Use cleaners with caution

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

# 52 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Lèchefrite et grille émaillées Revêtement de porte en porcelaine Pièces en porcelaine	Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon humide. Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez avec un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Essuyez tous les nettoyants, sinon un chauffage futur pourrait endommager la porcelaine. Ne laissez pas les renversements à fortes concentrations de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface en porcelaine. Ces renversements peuvent causer des taches ternes, même après le nettoyage.
Nettoyage manuel de l'intérieur du four	L'intérieur du four est revêtu de porcelaine et peut être nettoyé en toute sécurité avec des nettoyants pour four. Suivez toujours les instructions du fabricant pour les nettoyants. Après le nettoyage, retirez tout nettoyant pour four ou la porcelaine risque d'être endommagée lors d'un chauffage ultérieur. Ne vaporisez pas de nettoyant pour four sur les commandes ou les interrupteurs électriques. Ne vaporisez pas et ne laissez pas le nettoyant s'accumuler sur la sonde de détection de température du four. Ne vaporisez pas 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.
Intérieur du four autonettoyant	Avant de régler un cycle d'autonettoyage, nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, la zone à l'extérieur du joint de la porte du four et la petite zone à l'avant au centre de la sole du four. « Autonettoyage » à la page 40.
Porte du four	Utilisez un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte. Un nettoyant ou un vernis pour table de cuisson en vitrocéramique peut être utilisé sur la vitre intérieure de la porte. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne vaporisez pas ou ne laissez pas d'eau ou de produits de nettoyage pénétrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.  Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint est fait d'un matériau tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas et ne retirez pas ce joint.
Brûleurs de surface de cuisson	Voir « Nettoyage des brûleurs scellés » à la page 53.
Grilles de brûleurs de surface de cuisson Capuchons de brûleur de surface de cuisson	Utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif et un nettoyant abrasif doux. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage. Nettoyer ces déversements dès que la surface est assez refroidie. Sécher soigneusement immédiatement après le nettoyage.  Les grilles de la table de cuisson vont au lave-vaisselle, mais nous vous recommandons de les laver à la main.

## Nettoyage des brûleurs scellés

Afin d'éviter les brûlures, ne pas tenter d'effectuer l'une ou l'autre des procédures de nettoyage décrites ci-dessous avant d'éteindre tous les brûleurs de surface et les laisser refroidir.

Tout ajout, toute modification ou toute conversion requise par l'électroménager dans le but de répondre aux exigences de l'application doit être effectué par un organisme qualifié. Nettoyer régulièrement la surface de cuisson. Rincer avec un chiffon propre et humide et essuyer. Garder les orifices d'allumage des têtes de brûleur propres permet d'éviter les mauvais allumages et les flammes inadéquates.

Pour nettoyer les zones de cuisson en retrait et profilées:

- Si un déversement se produit sur ou dans la partie en retrait ou profilée, éponger avec un chiffon absorbant.
- Rincer avec un chiffon propre et humide et essuyer.



### PRÉCAUTION

Pour éviter toute brûlure, ne pas tenter d'allumer les brûleurs de surface sans leurs capuchons.

Ne pas utiliser de nettoyeur pour les fours en aérosol sur la surface de cuisson.

### Pour nettoyer les têtes de brûleur:

1. Retirez le capuchon, la tête et la coupelle du brûleur (figure 19). Nettoyez le capuchon, la tête et la coupelle à 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 et le capuchon du brûleur.
4. Essuyez le capuchon et la tête du brûleur avec un chiffon doux et propre, une éponge ou un tampon de nettoyage sans rayure. Essuyez les buses d'injecteur avec un chiffon avant de remettre la tête et le capuchon du brûleur en place. Le brûleur doit être complètement sec avant d'être utilisé.

5. Assurez-vous que les capuchons et les têtes de brûleur sont correctement placés sur la coupelle du brûleur. Lorsqu'il est placé correctement, le capuchon du brûleur ne doit pas se détacher de la tête du brûleur (voir le « Assemblage du brûleur » en page 15).
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.

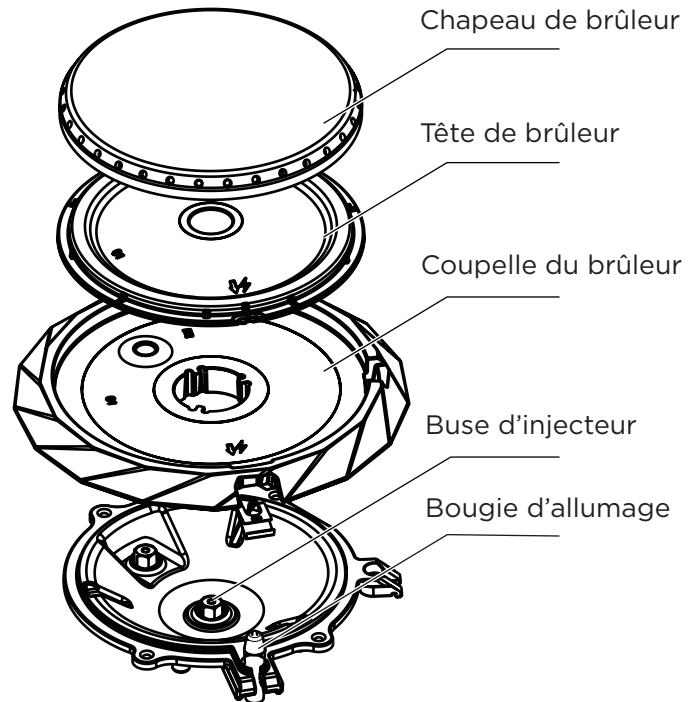


Figure 19: Composants de brûleurs scellés

### Remarques importantes :

- Veiller à ce que les capuchons demeurent bien en place lors de l'allumage des brûleurs.
- Lors du remplacement des capuchons, veiller à ce qu'ils s'assoient fermement sur les têtes de brûleur.
- Pour assurer un débit de gaz adéquat et un bon allumage des brûleurs, éviter que des déversements, de la nourriture, des agents nettoyants ou toute autre matière ne pénètrent dans les ouvertures et les orifices de gaz.

# 54 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Nettoyage général

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

### Suivez les précautions de nettoyage suivantes:

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



### PRÉCAUTION

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

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

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

## Nettoyage du four en émail vitrifié

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

### Nettoyage de la saleté excessive:

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

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

### **AVERTISSEMENT**

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

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

## Remplacement de l'ampoule du four

### **PRÉCAUTION**

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

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

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

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

### **REMARQUE**

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

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

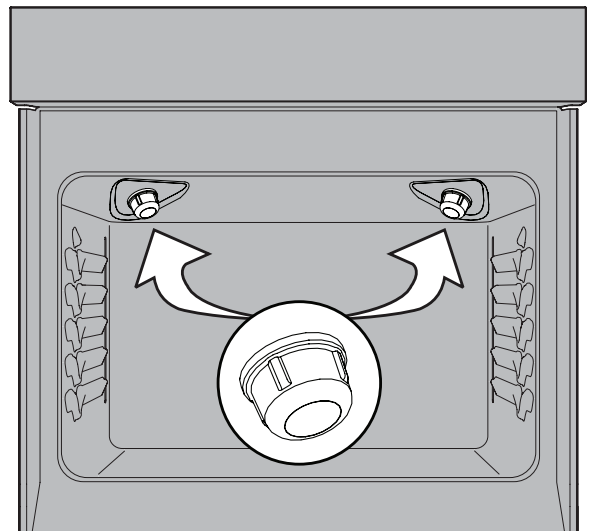


Figure 20: Lumière halogène du four

# 56 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Retrait et remise en place de la porte du four

### **!** IMPORTANT

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

### Pour retirer la porte du four:

1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au plancher (figure 21).
2. Appuyer sur la languette de verrouillage de la charnière des deux côtés de la porte (figure 22).
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce qu'elle s'arrête en position partiellement ouverte sur la languette de verrouillage (figure 23).
4. Tirez la porte vers vous tout en tournant le haut de la porte vers l'appareil pour désengager complètement les leviers de charnière (figure 24).

### 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 24).
2. Tenez la porte du four sous le même angle que la position de retrait (figure 23). Insérez avec précaution les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers 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 21).
4. Poussez les verrous des charnières de la porte vers le haut, jusqu'à leur position normale, sur les côtés gauche et droit de la porte (figure 22).
5. Fermez la porte du four.

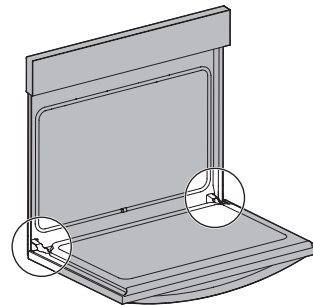


Figure 21: Emplacement de la charnière de la porte

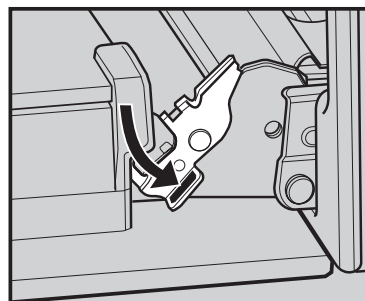


Figure 22: Serrure de charnière de porte

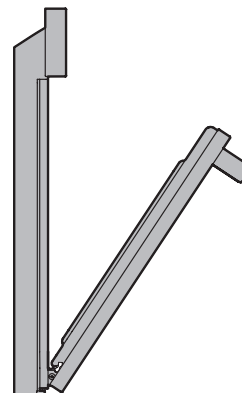


Figure 23: Position de retrait

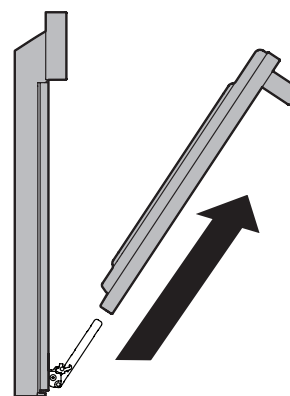







Figure 24: Enlever la porte

**Cuisson au four**

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant de faire cuire des biscuits, des pains, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Vous n'avez pas besoin de préchauffer le four pour faire rôtir les viandes ou pour faire cuire les plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

<b>Problèmes et solutions de cuisson au four</b>		
<b>Problèmes de cuisson</b>	<b>Causes</b>	<b>Corrections</b>
<p>Le dessous des biscuits et des petits pains brûle</p> 	<p>Les biscuits ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé.</p>	<p>Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur.</p> <p>Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 2 po (5,1 cm) tout autour des aliments dans le four.</p>
<p>Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé</p> 	<p>Les gâteaux sont placés dans le four avant que le four ne soit préchauffé.</p> <p>La grille est placée trop haut ou trop bas.</p> <p>Le four est trop chaud.</p>	<p>Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur.</p> <p>Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson.</p> <p>Réduisez la température suggérée de 25 °F/13 °C.</p>
<p>Les centres des gâteaux ne sont pas cuits</p> 	<p>Le four est trop chaud.</p> <p>La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée.</p> <p>L'ustensile n'est pas centré dans le four.</p> <p>Le verre est un conducteur de chaleur lent.</p>	<p>Réduisez la température suggérée de 25 °F/13 °C.</p> <p>Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette.</p> <p>Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 2 po (5,1 cm) tout autour de celui-ci.</p> <p>Diminuez la température et augmentez le temps de cuisson, ou encore utilisez un ustensile au fini brillant.</p>
<p>Les gâteaux ne sont pas nivelés</p> 	<p>Le four n'est pas de niveau.</p> <p>Le moule est trop près des parois du four ou la grille est trop chargée.</p> <p>Le moule est gauchi.</p> <p>La lumière du four reste allumée pendant la cuisson.</p>	<p>Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four.</p> <p>Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour de celui-ci.</p> <p>N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.</p> <p>Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson.</p>
<p>Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée</p> 	<p>Le four ne chauffe pas suffisamment.</p> <p>Le four est trop chargé.</p> <p>La porte du four est ouverte trop fréquemment.</p>	<p>Augmentez la température du four suggérée de 25 °F/13 °C et respectez le temps de cuisson recommandé.</p> <p>Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson.</p> <p>Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.</p>

# 58 AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Laissez-nous vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants. Si vous avez besoin d'aide, visitez notre site Web, clavardez avec un agent ou appelez-nous. Nous pourrions vous aider à éviter une intervention de service. Si vous avez besoin d'une intervention, nous pouvons la mettre en place pour vous!

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

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

Problème	Cause / Solution
La cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. Vérifiez votre boîte de fusibles ou de disjoncteurs pour vous assurer que le circuit est actif.  Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant.

Problèmes avec le four	
Problème	Cause / Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Consultez « Calibration de la température du four » à la page 24 si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture dans le fond du four. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez « Broil » à la page 37.
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the « Broil » instructions on page 37.  Meat too close to the broil element. Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.  Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
La partie four de l'appareil ne fonctionne pas.	L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit être réglée pour faire fonctionner le four. Consultez « Régler l'horloge » en page 22.  Assurez-vous que les commandes du four sont réglées correctement pour la fonction désirée. Consultez la rubrique « Fonctions de commande du four » à partir de la page 23 et passez en revue les instructions relatives à la fonction de cuisson souhaitée dans ce manuel ou consultez « L'appareil ne fonctionne pas » dans cette liste de vérification.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.

Problèmes de surface de cuisson	
Problème	Cause / Solution
Les brûleurs de surface ne s'enflamment pas.	<p>Le bouton de commande de surface n'est pas complètement tourné sur "🔥" (allumer). Appuyer sur le bouton de commande correspondant et le maintenir sur "🔥" (allumer) jusqu'à ce que le brûleur s'enflamme, puis tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille souhaitée.</p> <p>Les orifices du brûleur sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager la tête de brûleur et les orifices d'allumage. Voir "Nettoyage des brûleurs scellés" à la section Nettoyage et entretien à la page 53 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p> <p>Le cordon électrique est débranché de la prise (modèles à allumage électrique uniquement). Valider que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise de courant.</p> <p>Le circuit secteur est ouvert. Vérifier les disjoncteurs ou les fusibles.</p> <p>Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voir "Réglage d'un brûleur de surface" sur page 19.</p>
Flamme du brûleur de surface inégale ou ne s'allume qu'à moitié autour du capuchon de brûleur.	<p>Les fentes du brûleur ou les orifices sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager les orifices d'allumage. Attiser légèrement la flamme du brûleur et le laisser en marche jusqu'à ce que la flamme soit complète.</p> <p>Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "Nettoyage des brûleurs scellés" à la section Nettoyage et entretien à la page 53 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p>
Flamme du brûleur de surface trop vive.	<p>Le bouton de commande de surface est sur un réglage trop élevé. Régler sur une intensité plus faible.</p> <p>Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "Nettoyage des brûleurs scellés" à la section Nettoyage et entretien à la page 53 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p> <p>Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.</p>
Flamme orangée du brûleur de surface.	<p>Particules de poussière dans la conduite principale. Laisser brûler la flamme jusqu'à ce qu'elle tourne au bleu. Le long des côtes, une flamme quelque peu orangée est inévitable dû aux embruns et à l'air salin.</p> <p>Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.</p>

<b>Problèmes liés à l'autonettoyage</b>	
<b>Problème</b>	<b>Cause / Solution</b>
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Consultez « Autonettoyage » à la page 44.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	<p>Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Consultez les instructions sur « Autonettoyage » à la page 43.</p> <p>Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Retirez les résidus de cuisson excessifs avant de commencer l'autonettoyage.</p> <p>Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.</p>

<b>Autres problèmes</b>	
<b>Problème</b>	<b>Cause / Solution</b>
L'appareil n'est pas de niveau.	<p>Assurez-vous que le plancher est à niveau, solide et suffisamment stable pour supporter adéquatement la cuisinière. Si le plancher s'affaisse ou est en pente, contactez un menuisier pour corriger la situation.</p> <p>Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau.</p> <p>Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.</p>
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<p>Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Communiquez avec un ébéniste ou un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.</p> <p>Le tapis interfère avec l'appareil. Prévoyez suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé sur le tapis. L'installation sur un tapis n'est pas recommandée. Consultez les instructions d'installation pour des directives spécifiques à votre appareil.</p>
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Consultez « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 55.

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

#### Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus " tels quels " ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un malfonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou pendant un jour férié; les droits de péage; les frais de voyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme une utilisation abusive ou inappropriée, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

#### AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

#### Si vous avez besoin de service

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

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

#### USA

1-800-374-4432

Frigidaire  
10200 David Taylor Drive  
Charlotte, NC 28262

**FRIGIDAIRE**

#### Canada

1-800-265-8352

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

# FRIGIDAIRE®

# bienvenue **chez nous**

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



soutien aux propriétaires



accessoires



service



enregistrement

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

Frigidaire.com  
1-800-374-4432

Frigidaire.ca  
1-800-265-8352