

FRIGIDAIRE

Use & Care

TABLE OF CONTENTS

Product Record and Registration	2	Oven Controls	13
Important Safety Instructions	3	Care and Cleaning	28
Before Setting Surface Controls	8	Before You Call	31
Setting Surface controls	10	Warranty	34
Before Setting Oven Controls	12		

PRODUCT RECORD AND REGISTRATION

Product Record and Registration	2
Important Safety Instructions	3
Before Setting Surface Controls	8
Setting Surface controls	10
Before Setting Oven Controls	12
Oven Controls	13
Care and Cleaning	28
Before You Call	31
Warranty	34

Thank you for choosing Frigidaire.

Important: This Use and Care Guide is part of our commitment to customer satisfaction and product quality throughout the service life of your new appliance.

We view your purchase as the beginning of a relationship. To ensure our ability to continue serving you, please use this page to record important product information.

Questions?

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

For online support and product information visit **www.frigidaire.com**.

Need Help?

Visit the Frigidaire web site at **www.frigidaire.com**

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

Read this Use & Care Manual

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

If You Received a Damaged Range...

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

Save Time and Money

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

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

Product Registration

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

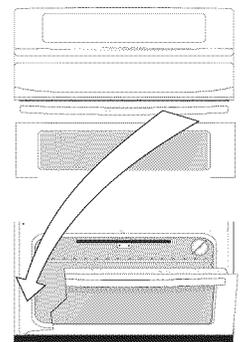
Record model & serial numbers here

Purchase Date

Frigidaire model number

Frigidaire serial number

Serial Plate Location



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

CAUTIONS & WARNINGS

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.

DEFINITIONS

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

WARNING

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

CAUTION

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

IMPORTANT

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

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.
- Stepping, leaning or sitting on the door or drawers of a range can result in serious injuries and also cause damage to the appliance. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open oven door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

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

FOR YOUR SAFETY:

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service technician or the gas supplier.

IMPORTANT

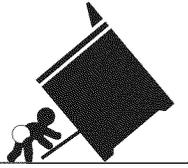
Important Safety Notice - The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to cause cancer, birth defects or other reproductive harms, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

WARNING

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING



Tip Over Hazard

- **A child or adult can tip the appliance and be killed.**
- **Verify the device is engaged with the countertops or that the device has been installed to the walls of the cabinet, the wall, or the floor as per the installation instructions**
- **Ensure the anti-tip device is re-engaged with the countertop, the walls of the cabinet, the wall, or the floor as per the installation instructions when the appliance is moved.**
- **Do not operate the appliance without the anti-tip device in place and engaged.**
- **Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.**



To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms to grasp the rear edge of the appliance back. Carefully attempt to tilt

appliance forward. When properly installed, the appliance should not tilt forward.

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

WARNING

- Storage in or on appliance—flammable materials should not be stored in an oven, near surface units, or in the storage drawer, warmer drawer, or lower oven. 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 range.
- Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with aluminum foil or any other material or oven liners. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

IMPORTANT

- Do not operate range during a power failure. If power fails, turn off range. If range is not turned off and power resumes, the range may begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.
- 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.
- Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.
- Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily accessible located near the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT

Read and follow these instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance:

- Remove all tape and packaging before using the range. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
- Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.- latest edition, or in Canada CAN/CGA B149.1, and CAN/CGA B149.2, and the National Electrical Code ANSI/NFPA No.70-latest edition, or in Canada CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1, and local code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this range. Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- User servicing—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 range. Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.
- Never modify or alter the construction of a range by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the range.

CAUTION

- Do not store items of interest to children in the cabinets above a range on the backguard of the ranges. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not touch surface heating units or surface cooking elements, areas near these units or elements, or interior surface of the oven. Surface heating areas and oven heating elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface cooking units 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 cook top, surfaces facing the cook top, oven vent areas, oven door, and oven window.
- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance. Do not let clothing or other flammable materials come into contact with hot surfaces.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- When heating fat or grease, watch it closely. Fat or grease may catch fire if it becomes too hot.
- Do not use water or flour on grease fires. Cover the fire with a pan lid, use baking soda, or use a dry chemical or foam type extinguisher.
- 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.
- Air curtain or other overhead range hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- Never use the appliance for warming or heating the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.
- Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the range 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 clear. 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.
- Always handle oven racks when the oven is cool. Place oven racks in desired positions while the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Remove all cookware and utensils before moving the rack.
- Do not use a broiler pan without its insert. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.
- Do not use aluminum foil or other protective liners to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.
- Do not cook food on the oven bottom. Always cook in proper cookware and always use the oven racks.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOK TOP

WARNING

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.

- Know which knob controls each surface burner. Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing the pan.
- Always turn knob to the full LITE position when igniting top burners and check that burner has lit. Adjust flame so it does not extend beyond the edge of cookware.
- Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners.
- Never leave surface burners unattended at high heat settings — spill overs cause smoking and greasy spills that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- Glazed cooking utensils — Only certain types of cookware are suitable for cook top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cook top use.
- When you are flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

CAUTION

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

- Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Pay particular attention to the area around each burner. Do not allow grease to accumulate.
- 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 the hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning hoods.

SELF-CLEANING OVENS

- Use the self-clean cycle to clean only the parts listed in this manual. Before using self-clean, remove the broiler pan, any food, utensils, and cookware from the oven. Remove oven racks unless otherwise instructed.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner, oven liner, or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Do not clean the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Do not rub, damage, or move the gasket.
- Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the self-clean cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

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.

CONVERSION TO L.P. GAS

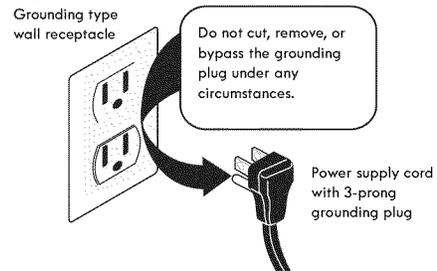
This appliance allows for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

If L.P. conversion is needed, contact your local L.P. Gas provider for assistance. The L.P. conversion kit is provided with this appliance and is located on the lower REAR (back side) panel of the range. Before installing the kit be sure to read the L.P. Installation Instructions and follow them carefully when making the installation.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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.

Do not operate the appliance using a 2-prong adapter or an extension cord. 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 electrician. See the installation instructions packaged with this cook top for complete installation and grounding instructions.



WARNING

Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, and extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death. This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug. For your protection it should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

Control locations of the gas surface burners

Your range is equipped with gas surface burners with different BTU ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases.

- The small simmer burner is best used for simmering delicate sauces, etc. This burner is located at the right rear burner position on the cooktop.
- The standard burner can be used for most surface cooking needs. The standard burners are located at the left front and left rear positions on the cooktop.
- The power burners are best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food. The POWER 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 flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

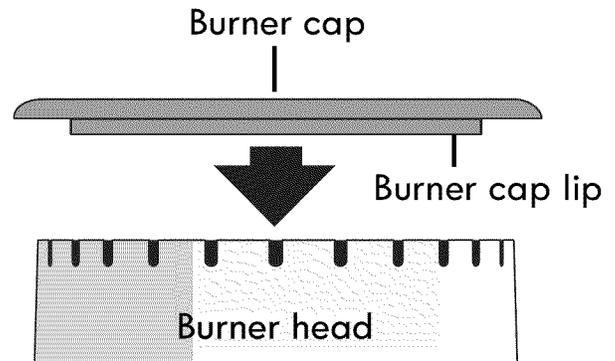
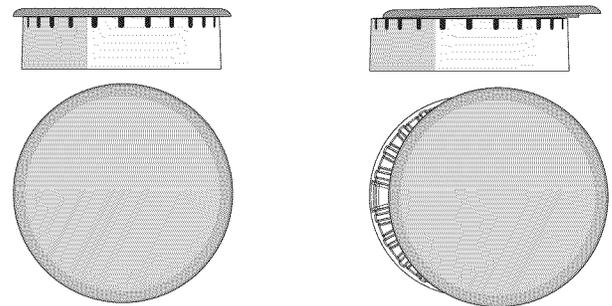


Figure 1: Burner cap and burner head



Correct burner cap placement

Incorrect burner cap placement

Figure 2: Proper burner cap placement

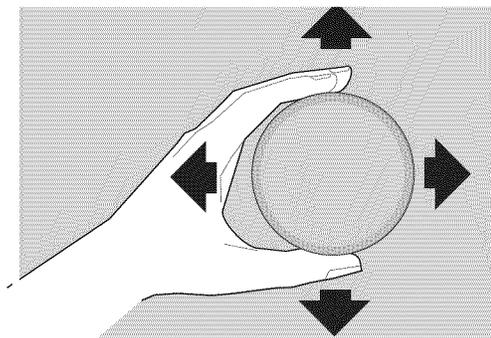


Figure 3: Gently move cap for proper placement

Assembly of the burner caps and burner grates

It is very important to make sure that all of the surface burner caps and surface burner grates are installed correctly and at the correct locations.

1. Remove all packing material from cooktop area.
2. Discard all packing material (if applicable).
3. Unpack burner grates and position on the cooktop.

On round style burners, the burner cap lip (Figure 1) should fit snug into the center of burner head and rest level. Refer to Figure 2 for correct and incorrect burner cap placement.

Once in place, you may check the fit by gently sliding the burner cap from side to side (Figure 3) 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.

BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

⚠ 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.

➔ IMPORTANT

Please note that the burner cap should not move off the center of the burner head when sliding from side to side.

- Check and be sure that all oval style (some models) burner caps are correctly in place on oval burner heads.
- Do not use the surface burners without the burner caps and burner grates properly installed.
- Missing pieces or improper installation may lead to spills, burns, or damage to your range and cookware.
- 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.
- To install burner grates, place grates flat-side down and align into the cooktop recess.
- 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.
- Never place flammable items on the cooktop.

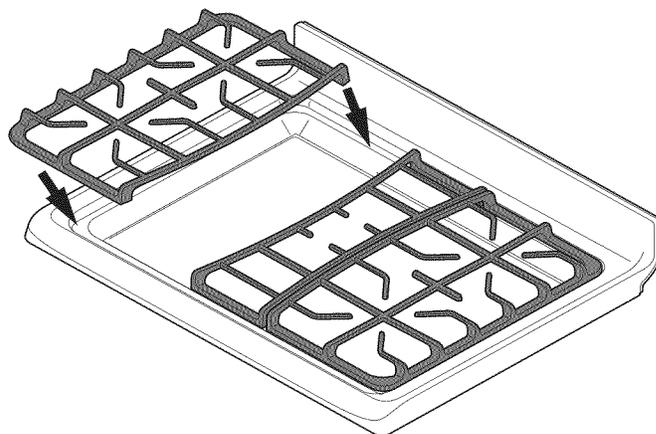


Figure 4: Proper grate installation

⚠ CAUTION

Do not straddle cookware over two burner areas unless the cookware is specifically designed for that purpose.

SETTING SURFACE CONTROLS

Operating the gas surface controls

1. Place cooking utensil on surface burner.
2. Push the surface control knob down and turn counterclockwise out of the **OFF** position.
3. Release the knob and rotate to the **LITE** position (Figure 6). Note: All four electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
4. Visually check that the burner has a flame.
5. Turn the control knob counterclockwise to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular setting. Use the knob indicator settings to adjust the flame as needed. Do not cook with the surface control knob in the LITE position. (The electronic ignitor will continue to spark if the knob is left in the LITE position.)

CAUTION

Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Pot holders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.

Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

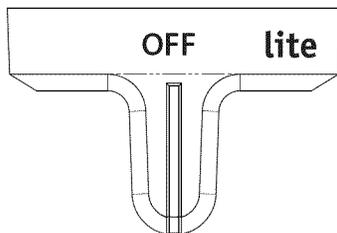


Figure 5: Gas knob view showing **OFF** and **Lite** positions. Bottom view showing temperature settings.

Setting proper surface burner flame size

For most cooking, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed.

Flame Size	Type of Cooking
High Flame	<ul style="list-style-type: none"> • Start most foods • Bring water to a boil • Pan broiling
Medium Flame	<ul style="list-style-type: none"> • Maintain slow boil • Thicken sauces and gravies • Steaming foods
Low Flame	<ul style="list-style-type: none"> • Keep foods cooking, poaching and stewing

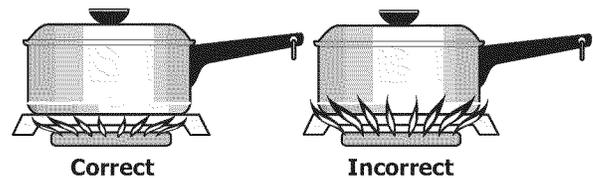


Figure 6: Gas flame adjustment

CAUTION

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

Do not line the area underneath the grates or any part of the cooktop with aluminum foil or with any other lining.

IMPORTANT

Settings based on using medium weight metal or aluminum pans. Settings may vary using other types of pans. The color of the flame is key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue, and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of the flame should be steady and sharp. Clean burner if flame is yellow-orange.

SETTING SURFACE CONTROLS

Setting Surface Controls

Your gas appliance may be equipped with different sized surface burners. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases. It is important to select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared.

The smaller simmer burner (on some models) is best suited for simmering delicate sauces, etc.

The standard size burners may be used for most surface cooking needs. Some models are equipped with a center burner.

The larger power burners (on some models) or TURBO BOIL burner (on some models) are recommended for bringing large quantities of liquid to temperature and when preparing larger quantities of food.

Important:

- Do not cook with the surface control knob left in the Lite position. The electronic ignitor will continue to spark if the control knob setting remains in the LITE position.
- When setting any surface control knob to the **LITE** position, all electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the surface burner you are setting will ignite.
- Never place or straddle a cooking utensil over 2 different surface cooking areas at the same time. This can cause uneven heating results.
- In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. Use caution when lighting surface burners manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to **LITE**. After burner lights push in and turn knob to desired setting.
- When operating the oven, it is possible for residual heat from the oven to build-up and over time to eventually transfer to the surface control knobs located directly above the oven door.

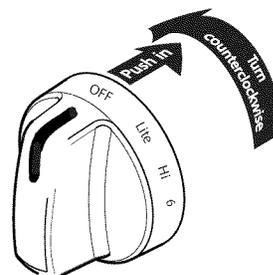


Figure 7: Proper way to set burners

To set surface burners:

1. Place cooking utensil on center of surface burner grate. Be sure the cooking utensil sets stable on the burner grate.
2. Push the desired surface control knob in and turn counterclockwise out of the **OFF** position.
3. Release the surface control knob and rotate to the **LITE** position. Visually check that the burner is lit.
4. Once the burner has a flame, push the control knob in and turn counterclockwise to the desired flame size. Use the control knob markings and adjust the flame as needed.

Home Canning

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

- Use only quality flat bottom canners when home canning. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner.
- 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.

BEFORE SETTING OVEN CONTROLS

Oven vent location

The oven vent is located near the back of the cooktop on the backguard and serves to vent both the upper and lower ovens. When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. Steam or moisture may appear near the oven vent; this is normal. Do not block oven vent.

Upper and Lower Oven Vent

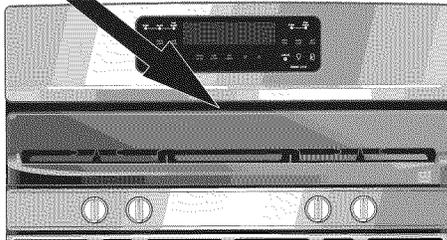


Figure 8: Do not block oven vent location

CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. The oven interior, exterior, oven racks and cook top can become very hot and can cause burns.

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 may cause permanent damage to the oven interior. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire. During self clean temperatures the oven will be hot enough to melt foil.

IMPORTANT

Remove all oven racks before starting a self clean cycle. If oven racks are left inside the oven during a cleaning cycle, the slide ability of the oven racks may be damaged and all of the oven racks will lose their shiny finish. To prevent possible damage to the oven, do not attempt to close the oven door until all the oven racks are fully positioned back inside the oven cavity.

Types of oven racks

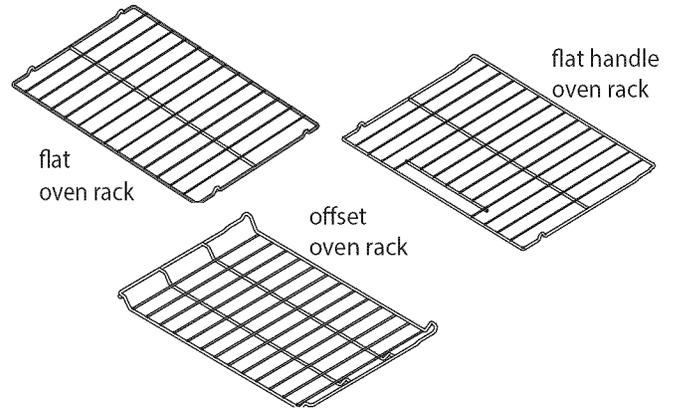


Figure 9: Oven rack types

Oven Rack Descriptions

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

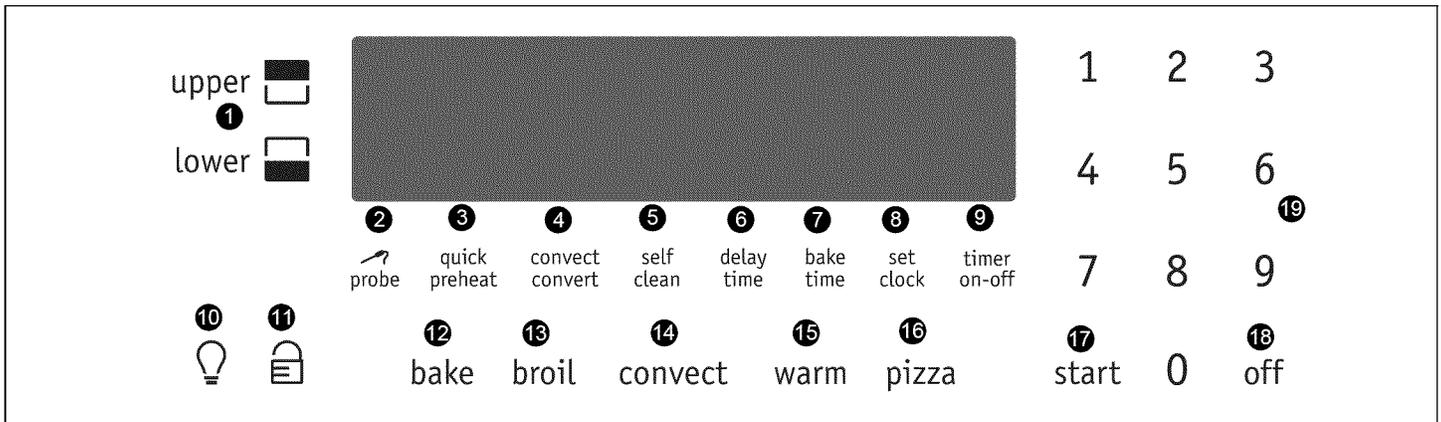
Removing, replacing, and arranging flat or offset oven racks

To arrange: Always arrange the oven racks when the oven is cool (prior to operating the oven).

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

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

OVEN CONTROLS



- 1. upper/lower oven** — Use to select oven before setting cooking feature.
- 2. probe** — Use to monitor internal temperature of food for required doneness.
- 3. quick preheat** — Use to quickly raise the oven to preheat temperature.
- 4. convection convert** — Use to convert regular recipe temperature to convection recipe temperature.
- 5. self clean** — Use to select self-clean function.
- 6. delay start** — Use to program a delayed time bake or delayed self-cleaning cycle start time.
- 7. bake time** — Use to enter the length of baking time.
- 8. set clock** — Use set clock key with the numeric keypad to set the time of day.
- 9. timer on-off** — Use to set or cancel the timer. Timer does not start or stop the cooking process.
- 10. oven light** — Use to turn the oven light on and off.
- 11. oven lockout** — Use to lock the oven door and the control panel.
- 12. bake** — Use to select the bake cooking feature.
- 13. broil** — Use to select broil cooking feature.
- 14. convection** — Use to select between convection bake, convection roast, and convection broil (some models).
- 15. warm** — Use to keep food and dishes warm until served.
- 16. pizza** — Use for baking fresh or frozen pizza.
- 17. start** — Use for starting all cooking features.
- 18. off** — Use to turn off any oven function entered except time of day and minute timer.

19. numeric keypad — Use to set times and temperatures.

Time and Temperature Settings

All of the features listed below may be entered into the control. An entry acceptance beep will sound each time a control key is touched (the acceptance beep on the oven lockout key is delayed 3 seconds).

An entry error tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature

Table 1: Minimum and maximum control settings

Feature	Mode	Min.Temp. / Time	Max Temp. /Time
Preheat		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Pizza		400°F (205°C)	425°F (218°C)
Broil		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Conv Bake		300°F (148°C)	550°F (288°C)
Conv Roast		300°F (148°C)	550°F (288°C)
Probe		140°F (60°C)	210°F (99°C)
Timer		0:01 Min. 0:01 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Clock Time	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Delay Start	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min
Bake Time	12 Hr. 24 Hr.	0:01 Min 0:01 Min	5:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Self Clean		2 hours	4 hours

OVEN CONTROLS

Setting the Clock

The set clock control is used to set the clock. The clock may be set for 12 or 24 hour display operation. The clock is preset at the factory for 12 hour display. When the oven is first plugged in, or when the power supply to the oven has been interrupted, the time in the display will flash.

To set the clock (example: setting time for 1:30):

1. Press **set clock**. **CLO** will appear in the display.
2. Press **1 3 0** on the numeric keypad to set the time of day to 1:30. **CLO** will stay in the display.
3. Press **start**. **CLO** will disappear and the clock will start.

Temperature Display (Fahrenheit/Celsius)

The **broil** and **self clean** keys control the Fahrenheit (°F) or Celsius (°C) temperature display modes. The oven control can be programmed to display temperatures in °F or °C. The oven is preset at the factory to display in °F.

To change display from °F to °C or °C to °F

1. To check if the display is set for °F or °C, press **broil**.
2. If **550°** appears, the display is set to show temperatures in Fahrenheit. If **288°** appears, the display is set to show temperatures in Celsius.
3. If the preferred temperature mode is in the display, press **off** to keep the setting or wait 6 seconds and the control will return to display the time of day.
4. To change the setting press and hold **broil** for about 6 seconds until **F** or **C** appears in the display.
5. Press **self clean** to switch between °F or °C display modes.
6. Press **start** to accept the change or press **off** to reject the change.

Setting 12 or 24 Hour Time of Day Display

1. Press and hold **set clock** for 6 seconds. **CLO** will appear in the display.
2. Continue holding the key until **12Hr dAY** or **24Hr dAY** appears in the display and the control beeps once.
3. Press **self clean** to switch between the 12 and 24 hour time of day display. The display will show either **12Hr dAY** or **24Hr dAY**.
4. Press **start** to accept the change or press **off** to reject the change.
5. Reset the correct time as described in this section. If the 24 hour time of day mode was chosen, the clock will display time from 0:00 through 23:59 hours.

Setting Continuous Bake or 6 Hour Energy Saving

The **timer on-off** and **self clean** keys are used to set the continuous bake or 6 Hour Energy saving features. The oven control has a factory preset 6 hour energy saving feature that shuts off the oven if the oven control is left on for more than 6 hours. The oven can be programmed to override this feature for continuous baking.

To set the control for continuous bake or 6 hour energy saving:

1. Press and hold **timer on-off** for 6 seconds. After 6 seconds **6Hr OFF** or **StAY On** will appear in the display and the control will beep once.
2. Press **self clean** to switch between the 6 hour energy saving and continuous bake features.
3. Press **start** to accept the change (display will return to time of day) or press **off** to reject the change.

6Hr OFF indicates the control is set for the 6 hour energy saving mode. **StAY On** indicates the control is set for the continuous bake feature.

Setting Control for Silent Operation

Delay start and **self clean** keys control the silent operation feature. This feature allows the oven control to be operated without sounds or beeps whenever necessary. If desired the control can be programmed for silent operation and later returned to operating with all the normal sounds and beeps.

To change control from normal sound operation to silent control operation:

1. Press and hold **delay start**. -- -- will appear and **DELAY** will flash in the display. Continue to hold the key until **bBEEP On** or **bBEEP OFF** appears in the display. Then release the delay start key.
2. Press **self clean** to switch between normal sound operation (**bBEEP On**) and silent operation (**bBEEP OFF**).
3. Press **start** to accept the change or press **off** to reject the change.

NOTE

The control will still beep when the timer ends and a set temperature is reached, when set for silent operation

Oven Light

Each oven is equipped with one oven light. The oven light will turn on automatically when the oven door is opened. The oven light may be turned on when the door is closed by using the oven light key on the control panel. The light will stay off until the door unlocks.

NOTE

The oven light will not operate during the self clean function.

To toggle the oven lights on and off:

1. Press .

The interior oven lights are covered with a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use. To change the interior oven lights, see "Replacing the oven light" on page 30

Important: When baking delicate items like cakes, breads and pastries leave the oven light off.

Setting the Timer

The **timer on-off** key controls the minute timer and serves as an extra timer and can be used during any of the other oven control functions.

To set the minute timer:

1. Press **timer on-off**. -- -- will appear and **timer** will flash in the display. Press the number keys to set the desired time.
2. Press **start**. The time will begin to count down and **TIMER** will stay in the display. When the time expires, **End** and **TIMER** will show in the display. The clock will beep three times every 30 seconds until **timer on-off** is pressed.
3. To cancel the minute timer before the set time expires, press **timer on-off**.

NOTE

If **start** is not pressed, the timer will return to the time of day after 25 seconds. The timer does not start or stop the cooking process.

Setting Oven Lockout Feature

The  key controls the oven lockout. When activated, this feature automatically locks the oven door, preventing the oven from being turned on. It does not affect the clock, timer, or the interior oven lights. Both ovens can be locked individually.

To activate the oven lockout feature:

1. Select upper or lower oven and press and hold  for 3 seconds.
2. After 3 seconds, **door Loc** will appear, a tone will sound, and the word **DOOR** and the  icon will flash.
3. Once locked, **DOOR** and the lock icon will stop flashing and **Loc** remains visible in the display.

To reactivate normal oven operation:

1. Press and hold  for 3 seconds.
2. After 3 seconds, **door Loc** will appear, a tone will sound, and the word **DOOR** and the lock icon will flash in the display until the oven door has completely unlocked.
3. The oven is now fully operational.

OVEN CONTROLS

Setting Quick Preheat

The **quick preheat** key controls the quick preheat feature and is recommended for single rack baking only. Quick preheat can be programmed for temperatures between 170°F (77°C) to 550°F (288°C) and is not necessary when roasting or cooking casseroles.

For batter and dough-based goods such as cakes, pastries, and breads, use the convection function in the lower oven for best results.

To set the preheat temperature for 350°F (177°C):

1. Press **quick preheat**. **350** will appear in the display.
2. Press **start**. **350** and **PREHEAT** will be displayed while the oven is preheating.
3. Press **off** when baking is complete or to cancel the preheat feature.

To change preheat temperature while oven is preheating (ex: changing from 350°F to 425°F):

1. Press **quick preheat**. **350** will appear in the display.
2. Enter the new preheat temperature. Press **4 2 5**.
3. Press **start**. **425** will show in the display.
4. When baking is complete, press **off**.

NOTE

- A beep will sound once the preheat cycle is complete.
- The bake feature will display the set oven temperature and will continue cooking at the set bake temperature.
- Once the oven reaches set temperature the bake element and the bake element indicator will cycle on and off to maintain a steady baking level.

Setting Bake

The **bake** key controls normal baking. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

For best bake results:

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits, and breads. When using any single rack, position the rack so that the food is in the center of the oven. If baking in the upper oven always use rack position 2.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between cookware for proper air circulation.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware. It may be necessary to reduce oven temperature and cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark bakeware is recommended for pies. Shiny bakeware is recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Doing so will reduce oven temperature and extend cooking time.

To set the bake temperature to 375°F (190°C):

1. Select upper or lower oven. Press **bake**. **350** will appear in the display.
2. Press **3 7 5** using the numeric keypad.
3. Press **start**. A beep will sound once the oven temperature reaches 375°F, and the display will show **375°**.
4. When fully preheated, place food in oven.

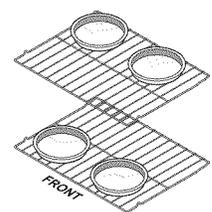
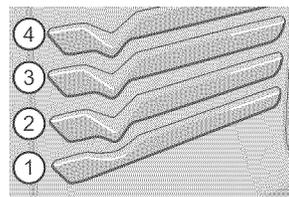


Figure 10: Rack positions Figure 11: Pan spacing lower oven

Convection Cooking (lower oven only)

Multiple rack baking may slightly increase cook time for some foods, but the overall result is time saved. Some food may cook faster and more evenly with convection bake. Convection baking uses the bake function along with the convection heating element and fan to circulate the heat evenly and continuously within the oven (See Figure 12).

Benefits of convection cooking:

- Multiple rack baking.
- Some foods cook faster, saving time and energy.

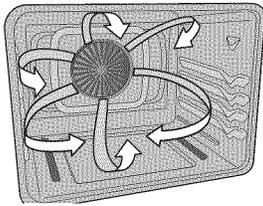


Figure 12: Air circulation in convection function

Convection baking tips:

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits, and breads.
- If your recipe cooking temperature has already been converted for convection baking, there is no need to reduce your oven temperature. If not, see “Setting Convection Convert” on page 18 for further instruction on temperature conversion.
- When using any single rack, position the rack so that the food is in the center of the oven.
- When baking cakes using two oven racks place racks in positions 1 and 3 (See Figure 13).
- When baking using two oven racks, position cookware as shown in Figure 14. Allow at least 2 inches (5 cm) of space between cookware for proper air circulation.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware. It may be necessary to reduce oven temperature and cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark bakeware is recommended for pies. Shiny bakeware is recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Most baked goods (except cakes) should be baked on pans with no sides or low sides to allow heated air to circulate around food.

Setting Convection Bake

This mode of cooking enables you to obtain the best results when baking with multiple pans and racks. The oven can be programmed for convection baking at any temperature between 300°F (148°C) to 550°F (288°C) with a default temperature of 350°F (176°C).

To set the oven for convection bake and temperature to 375°F (190°C):

1. Arrange interior oven racks. Select **lower oven**.
2. Press **convect**. **Convect** and **bake** will flash and **350** will appear in the display. If a convection bake of 350°F is needed, press **start**.
3. Press **3 7 5**. **Convect** and **bake** will keep flashing, and **375°** will appear in the display.
4. Press **start**. The convection fan will begin rotating about 6 minutes after oven starts heating. A beep will sound once the oven temperature reaches 375°F. The display will show **375°**, **CONVECT**, **BAKE**, and the fan icon.
5. Place food in oven.

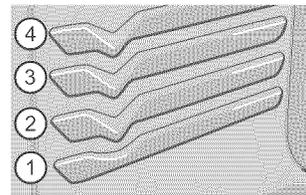


Figure 13: Rack positions

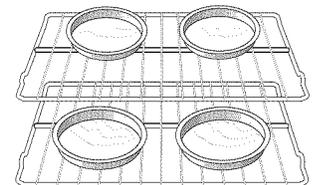


Figure 14: Pan spacing

NOTE

The convection fan and fan icon will start after the oven has heated for 6 minutes. The display will show an icon of rotating fan within a square, indicating the convection fan is operating. The bake and convection elements will also cycle for a better heat distribution.

Do not open oven door often. Doing so will reduce oven temperature and extend cooking time.

OVEN CONTROLS

Setting Convection Convert

Convection convert automatically converts a standard baking recipe for convection baking. When set properly, this feature is designed to display the actual converted (reduced) temperature in the display. Convection convert may only be used with a convection bake cooking mode. It can be used with a delay start and bake time.

For delay start instructions or bake time instructions, see page 19. If convection conversion is used with the bake time and delay start features, **CF** (check food) will be displayed when 75% of the bake time is complete. At this time the oven control will sound three long beeps at regular intervals until baking time is finished. The control will display **End** and continue to beep at regular intervals until **off** is pressed.

To set the oven for convection bake with a standard baking recipe temperature of 400°F (204°C):

1. Arrange interior oven racks. Select **lower oven**.
2. Press **convect**. **Convect** and **bake** will flash and **350** will appear in the display.
3. Press **4 0 0**. **Convect** and **bake** will keep flashing and **400°** will appear in the display.
4. Press **start**.
5. Set **bake time** or **delay start** if needed. For delay start and bake time instructions, see page 19.
6. Press **convect convert**. The temperature displayed will be 25°F lower than the initial set temperature. The actual oven temperature and the fan icon will be displayed. A beep will sound once the oven temperature reaches 375°F, and the display will show **375°**, **CONVECT**, **BAKE**, and the fan icon.
7. Place food in the oven.

NOTE

When using a bake time under 20 minutes, the convection convert will display the **CF** message with no beeps. Pressing **off** will stop the feature at any time.

Setting Convection Roast

This mode is best for cooking tender cuts of beef, lamb, pork, and poultry. Convection roasting gently browns the exterior and seals in the juices using the bake function, convection element, and fan to circulate the heat evenly and continuously within the oven. The oven can be programmed for convection roasting at any temperature between 300°F (148°C) to 550°F (288°C) with a default temperature of 350°F (176°C).

Convection roasting tips:

- Use a broiler pan and insert, as well as a roasting rack (available online at frigidaire.com). The broiler pan will catch grease drippings, and the grid will help prevent splatters. The roasting rack will hold the meat. It's not recommended to roast chicken on a roasting rack. Use a deep pan instead.
- Place the **offset rack** on position 1. Make sure the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan. Do not use the broiler pan without the insert. Do not cover the insert with aluminum foil.
- Pull the rack out to the stop position before removing food. Position food (fat side up) on the roasting rack. No preheat is needed in convection roast.

To set a convection roast temperature of 375°F (190°C):

WARNING

Should an oven fire occur, close oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or 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.

1. Arrange oven racks and place food in lower oven.
2. Select **lower oven**.
3. Press **convect**; **Convect** and **bake** will flash.
4. Press **convect** again. **Convect** and **roast** will flash.
5. Enter **3 7 5** using the number keys.
6. Press **start**. **Convect**, **roast**, and the fan icon will be displayed.

Setting Bake Time

Use **bake time** when setting the oven to cook for a specific length of time and shut off automatically when the time is complete. When cooking time ends, the oven will shut off and will beep. This feature can be used with bake, convection bake, convection roast, and slow cook modes.

To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically (example: Bake at 350°F (176°C) for 30 minutes):

1. Be sure the clock is set for the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in then oven.
3. Press **bake**. **350** will appear in the display.
4. Press **start**. *(see NOTE below)
5. Press **bake time**. -- -- will appear in the display.
6. Enter the desired baking time by pressing **3 0**.
7. Press **start**. Once the timed bake feature starts, the current time of day will appear in the display.

Press **off** when baking has finished or at any time to cancel.

When the timed bake finishes:

8. **End** and the time of day will show in display. The oven will shut off automatically. The control will beep three times every 30 seconds until **off** is pressed.

NOTE

*When baking items such as pies, cakes, and cookies, bake time can be set after the oven is fully preheated.

Baking time can be set for any time between 1 minute to 5 hrs and 59 minutes. The time remaining can be shown in the timer section of the display by pressing **bake time** at any moment of the cooking.

To cancel the bake time but keep the oven baking at the set temperature, press **bake time** and enter **0**, then press **start**. This will allow the oven to continue baking until canceled by pressing **off**.

A beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.

Setting Delay Start

CAUTION

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

The **bake time** and **delay start** keys control the delayed start timed bake feature. The automatic timer of delayed start will turn the oven on and off at the time you select in advance.

To program the oven for a delayed start time with the bake function. (example: baking at 375°F (190°C) for 30 minutes, starting at 5:30):

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack and place the food in the oven.
3. Press **bake**. **350** will appear in the display.
4. Enter the temperature pressing **3 7 5**.
5. Press **start**.
6. Press **bake time**.
7. Enter **3 0** using numeric keys.
8. Press **start**.
9. Press **delay start**.
10. Enter **5 3 0** using the numeric keys.
11. Press **start**. **Delay, bake**, and the current time of day will appear in the display.
12. When the desired start time is reached, the oven starts the bake function automatically and will turn off after 30 minutes.

OVEN CONTROLS

Setting Broil (upper oven only)

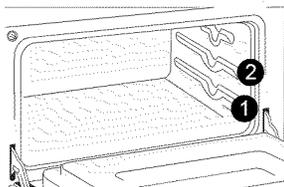
Broil is best for cooking meats, fish and poultry up to 1" thick by direct heat. The **broil** key controls the broil feature in the upper oven only. The oven can be programmed to broil at any temperature from 400°F(204°C) to 550°F (288°C) with a default temperature of 550°F.

Broiling tips:

- Broil foods with oven door closed.
- For optimum browning, preheat broil for 2 minutes. .

WARNING

Always wear oven mitts when broiling. Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive. The broiler pan and the insert (some models) allow grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. Do not use the pan without the insert. Do not cover the insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.



Upper Oven

Figure 15: Upper oven rack positions

Table 2: Suggested Broiling Settings

Food item	Rack Position	Temperature	Cook time in minutes		Internal Temperature	Doneness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	1st or 2nd*	550°F (288°C)	6	4	140°F (60°C)	Rare**
	1st or 2nd*	550°F (288°C)	7	5	160°F (71°C)	Medium
Pork Chops 3/4" thick	1st or 2nd*	550°F (288°C)	8	6	170°F (77°C)	Well
Chicken - Bone In	2nd*	450°F (232°C)	20	10	170°F (77°C)	Well
Chicken Boneless	1st or 2nd*	450°F (232°C)	8	6	170°F (77°C)	Well
Fish	2nd*	500°F (260°C)	13	-n/a	170°F (77°C)	Well
Shrimp	2nd*	550°F (288°C)	5	-n/a	170°F (77°C)	Well
Hamburger 1" thick	1st or 2nd*	550°F (288°C)	9	7	145°F (63°C)	Medium

*Use the off-set rack if you choose to use an oven rack in position 2 in upper oven. **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." The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C)

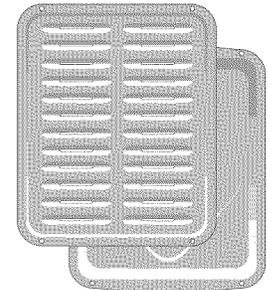
To set a broil:

1. Place the broiler pan insert on the broiler pan and place the food on the broiler pan insert. Do not use the broiler pan without the insert. The exposed grease could ignite.
2. Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack. Center the broiler pan directly under the broiler element.
3. Select **upper** oven. Press **broil**. **550** will appear in the display.

NOTE: If a lower broil temperature is desired (minimum broil temperature setting is 400°F (204°C), enter the desired temperature.

4. Press **start**. The oven will begin to broil. **550°** will appear in the display. Preheat for 2 minutes before broiling.
5. Broil food (with oven door closed) on first side until food is browned; turn and cook on the second side. Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food. Broiling is direct heat cooking and will produce smoke. If smoke is excessive, place food further away from direct heat.
6. To stop broiling, press **off**.

Note: If a broiler pan and insert (shown here) are not supplied with this appliance, they may be purchased at frigidaire.com.



Cooking with Meat Probe (lower oven)

⚠ 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 Figure 16, and always use a pot holder to protect hands from possible burns.

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

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

The probe feature, when set correctly, will signal an alert when the internal food temperature reaches the set target temperature.

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.

➔ 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, check that the probe is removed from the oven interior.
- Defrost frozen foods completely before inserting the probe.

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 (See Figure 16). For best results, do not allow the probe temperature sensor to contact bone, fat, gristle, or the cookware.

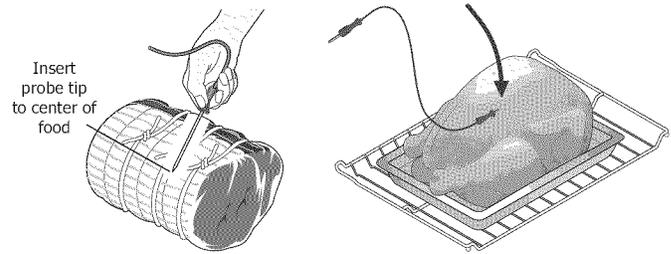


Figure 16: Probe in thickest area of food

- 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 the breast (See Figure 16).

To set probe:

1. Insert the probe into the food. Place prepared food on the desired oven rack position and slide into the oven.
2. Plug the connector end of the probe all the way into the probe receptacle while the oven is still cool. The receptacle is located on the upper left front oven cavity wall.
3. When the probe is set, an acceptance tone will sound, the probe icon will illuminate, and the actual probe temperature appears in the display (See Figure 17). Close the oven door



Figure 17: Probe set showing probe temperature

4. Select **lower oven**. Press **probe** key once. Enter the desired target food temperature using the numeric keys and set temperature for food type. The minimum setting is 140°F (60°C); the maximum is 210°F (99°C). Default is 170°F (77°C).
5. Press **start** to accept the target temperature.
6. Set for **quick preheat, bake, convection bake, or convection roast**, and if necessary adjust the oven temperature accordingly.

OVEN CONTROLS

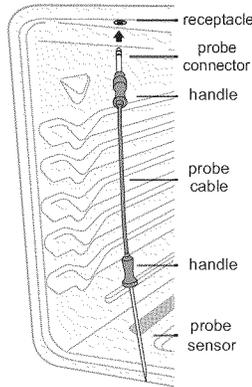
Probe (cont'd)

7. The control will provide three beeps when the internal target temperature is reached. The oven will automatically change to a warm setting (**HLd**) and the actual probe temperature will alternate in the display. Warm will maintain the oven temperature at 170°F (77°C) for 3 hours unless otherwise cancelled.

To stop cooking at any time, press **off**.

To set how the oven will operate once the probe reaches the target temperature:

The oven is preset to automatically stop cooking and start the warm feature when probe sensor reaches the target temperature. This may be set to continue cooking if desired. Setting the options once the probe reaches the target temperature must be done when the oven is inactive. The probe is not required to be connected to the probe receptacle when setting this option.



To set the oven to continue cooking after reaching the target temperature:

1. Press **probe** key and hold for 6 seconds.
2. Press **self clean** key and toggle until **Continu** appears, as shown in Figure 18, then press **start** to accept.



Figure 18: Probe set to continue cooking

To set the oven to automatically stop cooking and start warm once reaching target temperature:

1. Press **probe** key and hold for 6 seconds.
2. Press the **self clean** key and toggle until **CAnCEL** appears, as shown in Figure 19, then press **start** to accept



Figure 19: Probe set to cancel cooking

Probe too hot message:

When the message **Prob... Too... Hot...** flashes in the display, the probe temperature has exceeded 250°F (121°C). If the probe is not removed, this message may continue until the sensor reaches 300°F (149°C) or higher, and oven will automatically turn off. Be sure the probe sensor is fully covered by the food.

NOTE

During cooking the internal food temperature will display by default. To see the target temperature press the **probe** key once. After 6 seconds the display will revert to the internal food temperature. To assure accuracy, do not remove the probe from the food or receptacle until the desired internal temperature is reached.

If the probe is removed from the receptacle only, the probe feature will cancel but the oven will continue to cook. 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 temperature while cooking, press the **probe** key once. Use the numeric keys to change the temperature. Press the **start** key to accept any change.

Table 3: USDA recommended minimum internal cooking temperatures

Food Type	Internal Temp.
Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F (71°C)
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)
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 Rev. June 1985.) Visit the USDA Food Safety and Inspection website at www.fsis.usda.gov

Setting Pizza (Upper Oven)

The **pizza** key is designed to give you the best cooking performance when cooking fresh or frozen pizza. It is available in the upper oven only.

This feature lets you choose baking a frozen pizza 425°F (218°C) or a fresh pizza 400°F (204°C). If needed, a different target temperature than the presets can be entered. Some fresh pizza recipes call for preheating the oven using broil for a few minutes, but this is not part of the pizza feature preset.

Pizza tips:

- Follow the instructions on the box for preheating and bake times.
- For best results bake one pizza at a time on rack position 1.
- Check the pizza at 75% of the maximum bake time listed on the package.

To set oven for frozen pizza:

1. Arrange interior oven racks. Press **upper oven**.
2. Press **pizza** key. **FRO** will appear in the display. If a different temperature than 425°F is needed, enter the desired temperature using the numeric keys.
3. Press **start**.
4. Place pizza in oven when the control beeps.
5. If needed, enter a **bake time**.
6. To turn off the pizza feature at any time press **off**.

To set oven for fresh pizza:

1. Arrange interior oven racks. Press **upper oven**.
2. Press **pizza** key. **Frh** will appear in the display. If a different temperature than 400°F is needed, enter the desired temperature using the numeric keys.
3. Press **start**.
4. Place pizza in oven when the control beeps.
5. If needed, enter a **bake time**.
6. To turn off the pizza feature at any time press **off**.

Setting Warm (Keep Warm)

Warm is best for keeping oven baked foods warm for serving after cooking has finished. The **warm** key turns on the warm feature, will maintain an oven temperature of 170°F (77°C), and will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking. After 3 hours, the warm feature will shut the oven off. The warm feature may be used without any other cooking operations or can be set to turn on automatically after a bake time or delay start.

Warm tips:

- Always start with hot food. Do not use the warm feature to heat cold food.
- Food in heat-safe glass and ceramic containers may need higher temperature settings compared to food in regular cookware.
- Aluminum foil may be used to cover food to increase moisture content.

To set warm:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press **warm**. **HLd** will appear in the display.
3. Press **start**.
4. To turn off the warm feature at any time, press **off**.

Trailing Warm (Keep Warm)

When it is necessary to keep cooked foods at serving temperature after a timed bake, the keep warm function can be set to turn on automatically and remain on at a steady 170°F (77°C) for up to three hours.

This feature works automatically with the meat probe if the probe is set to cancel cooking. For details see “Cooking with Meat Probe (lower oven)” starting on page 21.

To set warm to turn on automatically:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Set the oven for **bake time** or **delay start**. For delay start or bake time instructions, see page 19.
3. Press **warm**. If no key is touched within 25 seconds, the request to turn on the warm feature will be cancelled.
4. Press **start**. **HLd** will disappear and the temperature will be displayed. The warm feature will turn on automatically when the timed bake ends.
5. To turn the warm feature off at any time, press **off**.

OVEN CONTROLS

Setting the Sabbath Feature (For use on the Jewish Sabbath and Holidays)



The **bake time** and **delay start** keys are used to set the Sabbath feature.

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.

The Sabbath feature may only be used with the bake function. Once the oven is properly set using bake with the Sabbath feature active, the oven will remain on until cancelled. The Sabbath feature overrides the factory preset 12 hour energy saving feature.

If the oven light is needed during the Sabbath, press **oven light** before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath feature is active, the oven light will remain on until the Sabbath feature is turned off. If the oven light needs to be off, be sure to turn the oven light off before activating the Sabbath feature.

→ IMPORTANT

It is advised to not activate any cooking function other than bake while the Sabbath feature is active.

📌 NOTE

- You may change the oven temperature once baking has started by pressing **bake** and the numeric keys for the new temperature. For example, to change from 350°F to 425°F, press **4 2 5**. Then, press **start** twice.
- Only the following controls will function after setting the Sabbath feature: numeric keypad, bake, start, and off. All other features will not function once the Sabbath feature is properly activated. The display will not show temperature changes or sound any audible tones when the oven is set with the Sabbath feature

⚠ CAUTION

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

To program the oven to begin baking immediately and activate the Sabbath feature (example: baking at 350°F (176°C)):

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Place the food in the oven. Press **bake**. **350°** appears in the display. Press **start**.
3. If you desire to set the oven control for a bake time or delayed start bake time, do so at this time. For delay start instructions, and bake time instructions, see page 19. Remember the oven will turn off after using bake time or delay start and may only be used once during the Sabbath/Jewish holidays. The maximum bake time is 5 hours and 59 minutes.
4. The oven will turn on and begin heating.
5. Press and hold both the **bake time** and **delay start** keys for at least 3 seconds. **SAb** will appear in the display. Once **SAb** appears in the display, the oven control will no longer beep or display any further changes, and the oven is properly set for the Sabbath feature.
6. The oven may be turned off at any time by first pressing **off** (this will turn the oven off only).

To turn off the Sabbath feature:

1. Press and hold both the **bake time** and **delay start** keys for at least 3 seconds.
2. **SAb** will disappear from the display.

Power failure while using Sabbath feature:

Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, **SF** (Sabbath Failure) will be displayed, and the oven will not turn back on automatically. If your food was nearly fully cooked, you may allow the trapped heat in the oven to finish the cooking process. Otherwise, you should remove the food when the power failure occurs because you may only start the oven once during the Sabbath/Jewish holidays.

After the Sabbath observance turn off the Sabbath feature. Press and hold both the **bake time** and **delay start** keys for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display and the oven may be used with all normal functions.

Adjusting Oven Temperature (UPO)

The temperature in the oven is pre-set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is cooking too hot or too cool for the temperature you select, you can adjust the actual oven temperature to be more or less than what is displayed. Before adjusting the **UPO** (User Programmable Offset), test a recipe by using a temperature setting higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

Note: Do not use thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside the oven. These thermometers may display temperatures that vary between 20 and 40 degrees from the actual temperature.

To adjust the oven temperature higher:

1. Press and hold **bake** key for 6 seconds. **UPO 0** will appear in the display.
2. To increase the temperature, use the number keys to enter the desired change. For example, for 30°F, press **3 0**. The temperature may be increased as much as 35°F (19°C).
3. Press **start** to accept the temperature change and the display will return to the time of day. Press **off** to reject the change if necessary.

To adjust the oven temperature lower:

1. Press **bake** for 6 seconds. **UPO 0** will appear in the display.
2. To decrease the temperature, use the number keys to enter the desired change (example **-30°F**) **3 0**. Then, press **self clean** to change from **+** to **-**. The temperature may be decreased as much as 35°F (19°C).
3. Press **start** to accept the temperature change and the display will return to the time of day. Press **off** to reject the change if necessary.

NOTE

The UPO can be changed for each oven cavity independently. The oven temperature adjustments made with this feature will not change the self clean temperature or the broil temperature. The oven temperature adjustments are permanent and will stay forever in the unit memory unless you manually change it again. Even a power outage will not reset these changes. Follow the same procedure again if you wish to change it to a different setting.

Restoring Factory Control Settings

Your appliance was built with predetermined oven control settings (default). Over time, users may make changes to these settings. The following options have settings that can be modified and may have been changed since the appliance was new:

- 12 or 24 hour display mode
- Continuous bake or 6 Hour Energy Savings mode
- Silent or audible control
- Oven temperature display (Fahrenheit or Celsius)
- Oven temperature adjustments (offsets)

Note: If you choose to restore factory default settings, all of the above user preferences will be restored to their original settings (factory default).

To restore oven control to factory default settings:

1. Press and hold **7** until the acceptance tone sounds (about 6 seconds)
2. Press **start**. The control is now reset to default settings.

OVEN CONTROLS

Self Cleaning Operation

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

What to expect during self cleaning

While in self clean mode, the oven heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odors are normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent. If heavy spills are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self cleaning cycle.

! WARNING

- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil, oven liners, or any other materials. Doing so will block heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.
- During the self cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch. Do not leave small children unattended near the appliance.
- Do not force the oven door open. This can damage the automatic door locking system.
- Use caution when opening the door after the self-cleaning cycle is completed. The oven may still be very hot. Stand to the side of the oven door when opening the door to allow hot air or steam to escape.

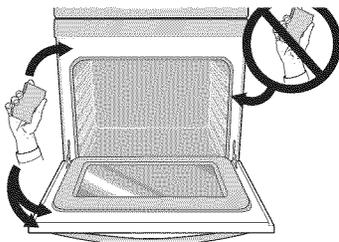


Figure 20: Clean around the oven door gasket

! WARNING

Adhere to the following cleaning precautions:

- Do not use oven cleaners or protective coatings in or around any part of the oven interior. Do not clean the oven door gasket. Take care not to rub, damage, or remove the gasket or use any cleaning substances on the oven door gasket (See Figure 20). Doing so could cause damage and reduce the efficiency of the oven's performance.
- Remove all items from the cooktop and oven including cookware, utensils and any aluminum foil. Aluminum foil will not withstand the high heat of self clean.
- Clean any soil from the oven frame, door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom with soap and water (See Figure 20). These areas heat sufficiently to burn soil on.
- Remove any excessive spills from the oven cavity before starting the self cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spills can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices, or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Completely remove all oven racks and accessories. If oven racks are not removed before a self clean, they will lose their special coating and will no longer slide in and out of the oven cavity effortlessly.
- Oven racks accidentally left in the oven during self clean may be wiped down after cooling with a high-temperature cooking oil to lubricate them.

Setting Self Clean Cycle Duration

The **self clean** key controls the self cleaning feature. If you are planning to use the oven directly after a self clean cycle remember to allow time for the oven to cool down and the oven door to unlock. This normally takes about one hour. A 3 hour self clean cycle will actually take about 4 hours to complete.

It is recommended to use a 2 hour self clean cycle for light soils, a 3 hour cycle for average soils, and a 4 hour cycle for heavy soils.

To set the controls for a 3 hour self cleaning cycle to start immediately and shut off automatically:

1. Be sure the clock is set with the correct time of day and the oven door is closed.
2. Select **upper** or **lower** oven and press **self clean**. **CLn** and **3:00 HR** will show in the display. The control will automatically clean for a 3 hour period (default self cleaning cycle time). If a 2 or 4 hour clean time is desired, press **self clean** multiple times to toggle between 2, 3, or 4 hours.
3. Press **start**. The word **DOOR** and the  (**lock icon**) will flash; **CLn** will remain on in the display.
4. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Do not open the door when the lock motor is running or when any locking indicators or displays are showing. Once the door is locked, the **DOOR** indicator light and  icon will stop flashing and remain on, and the oven icon will appear in the display. Allow about 15 seconds for the oven door to lock completely.

When the self-clean cycle is completed:

1. **HOT** will appear in the display. The time of day, the word **DOOR**, and the  icon will remain in the display.
2. Once the oven has cooled for approximately 1 hour, **door OPn** will appear, and the word **DOOR** and the lock icon will flash until the door unlocks. The door can be opened, and the display will show the time of day.

WARNING! Use caution when opening the door after the self-cleaning cycle is completed. The oven may still be very hot. Stand to the side of the oven door when opening the door to allow hot air or steam to escape

To stop a self cleaning cycle:

1. Press **off**.
2. The oven door can only be opened after the oven has cooled down for about 1 HOUR. **door OPn** will appear, and the word **DOOR** and the  icon will flash until the door is unlocked. The oven door can then be opened, and the timer will revert back to the time of day.
3. The **self clean** and **delay start** keys control the delayed self clean operation. The automatic timer will turn the oven on and off at the time you select in advance.

To set the control for the self cleaning cycle to start at a delayed time and shut off automatically (example: 3 hour self clean cycle to start at 4:30):

1. Be sure the clock is set with the correct time of day and the oven door is closed.
2. Press **self clean**. **CLn** and **3:00 HR** will show in the display. The control will automatically clean for a 3 hour period. If a 2 or 4 hour clean time is desired, press **self clean** multiple times to toggle between 2, 3, or 4 hours.
3. Press **start**. **door Loc** will appear, a beep will sound, and the word **DOOR** and the  lock icon will flash. The letters **CLn** will remain on in the display.
4. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Once the door has been locked, the word **DOOR** and the  lock icon indicator light will quit flashing and remain on.
5. Press **delay start**. Enter the desired start time using the number keys **4 3 0**.
6. Press **start**. **DELAY**, **DOOR**, and the  icons will remain on.
7. The control will start the self cleaning at the set start time for the period of time previously selected. At that time, the icon **DELAY** will go out; **CLn** and oven icon will appear in the display.

When the self clean cycle is completed:

1. **HOT** will appear in the display. The time of day, the word **DOOR**, and the lock icon will remain in the display.
2. When oven cools approximately 1 HOUR, **door OPn** will appear, and the word **DOOR** and the  icon will flash until the door is unlocked. The oven door can then be opened, and the timer will revert back to the time of day.

CARE AND CLEANING

Cleaning Various Parts of Your Oven

Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned off and the oven is cool. Remove spills and any heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the number of major cleaning later.

Surface Type	Recommendation
Aluminum and Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Painted and plastic control knobs	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Follow by rinsing the area with clean water; dry and polish with a soft cloth. Glass cleaners may be used if sprayed on a soft cloth first. 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.
Painted body parts	
Painted decorative trims	
Control knobs	To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Stainless Steel Smudge Proof™ Stainless Steel (some models)	Your oven finish may be made with stainless steel (some models). Clean the stainless with warm soapy water using a clean sponge or cloth. Rinse with clean water and dry with a soft clean cloth. Do not use any store bought cleaners like stainless steel cleaners or any other types of cleaners containing any abrasive, chlorides, chlorine, or ammonia. It is recommended to use mild dish soap and water or a 50/50 solution of water and vinegar.
Porcelain enamel broiler pan and insert (available by mail order) Door liner and body parts	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating.
Oven racks	Oven racks must be removed from oven cavity. Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.
Oven door	Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the door. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Do not clean the oven door gasket on the oven cavity. On self-clean models, the oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.
Surface burners and grates	For detailed information regarding the cleaning of surface burners and grates see "Cleaning the cooktop and surface burners" on page 30.

Removing and Replacing the Oven Door

CAUTION

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

To remove oven door:

1. Open oven door completely horizontal with floor (See Figure 21).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Figure 22). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (See Figure 23).
4. Close the door to approximately 10 degrees from the oven door frame.
5. Lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Figure 24).

To replace oven door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (See Figure 23).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (See Figure 24). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door, horizontal with floor See Figure 21).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (See Figure 22).
5. Close the oven door.

IMPORTANT

Special door care instructions - Most oven doors contain glass that can break. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place. 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.

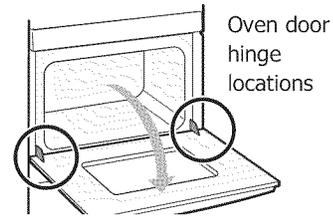


Figure 21: Door hinge location

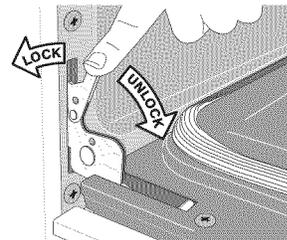


Figure 22: Door hinge locks

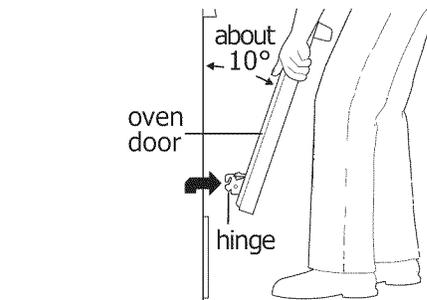


Figure 23: Holding door for removal

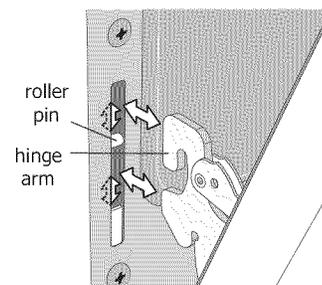


Figure 24: Replacement and location of hinge arm and roller pin

CARE AND CLEANING

Cleaning the cooktop and surface burners

To avoid possible burns turn off all of the surface burners and allow 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.

To clean burner grates

- Clean when the grates are cool. Use nonabrasive plastic scrubbing pad and mild abrasive cleanser.
- Food soils containing acids may affect the finish. Clean immediately after the grates are cool. Thoroughly dry grates immediately following cleaning.

To clean burner caps

- Remove caps from burner heads after they have cooled. Clean heavy soils with a plastic scrubbing pad and absorbent cloth. Thoroughly dry burner caps immediately following cleaning including the bottom and inside of cap.
- Do not use abrasive cleaners. Do not clean burner caps in the dishwasher. Do not operate surface burners without burner caps properly in place.

To clean the surface burner heads

For proper gas flow it may be necessary to clean the burner head and slots. First use a clean damp cloth to soak up any spills. Remove any food from between the burner slots using a small nonabrasive brush like a toothbrush and wipe up using a damp cloth. For stubborn soils located in the slots, use a small-gauge wire or needle to clean. The electrode must be carefully cleaned. Take care not to hit the electrode with any thing hard or it could be damaged.

To clean the burner head ignition ports

Each burner head has a small ignition port (Figure 25). Should you experience ignition problems it may be that this port hole is partially blocked with soil. With the burner head in place, use a small wire gauge needle or the end of paper clip to clear the ignition port.

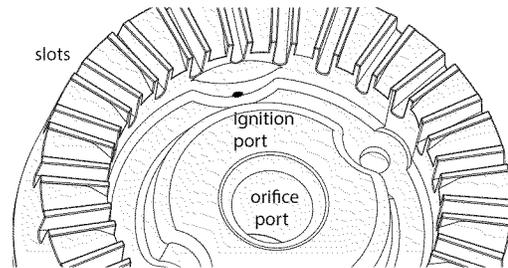


Figure 25: Gas burner head parts

Replacing the oven light

CAUTION

Be sure the oven is unplugged and all parts are cool before replacing oven light. Do not allow your fingers to touch the new halogen bulb when replacing. This will shorten the life of the bulb. Use a paper towel or cotton glove handling and installing.

The interior oven lights are located at the rear of the oven cavity and are covered with a glass shield.

To replace the oven interior light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Remove interior oven light shield by turning a quarter turn in upper oven, and by removing shield in lower oven as shown below.
3. Replace with a new T-4 type Halogen 40 watt appliance bulb in lower cavity and a 25 watt incandescent bulb in the upper cavity.
4. Replace glass oven light shield.
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.

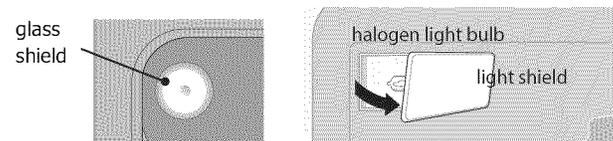
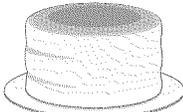
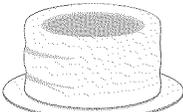
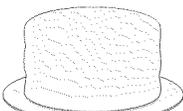


Figure 26: Upper oven light (L) and lower oven (R)

Oven Baking

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

Baking Problems and Solutions

Baking Problems	Causes	Corrections
<p>Cookies and biscuits burn on the bottom.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cookies and biscuits put into oven before preheating time is completed. • Oven rack is overcrowded. • Dark pans absorb heat too fast. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven. • Choose pan sizes that will permit 2" to 4" of air space (5.1 cm or 10.2 cm) on all sides when placed in the oven. • Use a medium weight baking sheet.
<p>Cakes too dark on top or bottom</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cakes put in oven before preheating time is completed. • Rack position too high or too low, and oven too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Cakes not done in center</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too hot. • Incorrect pan size. • Pan not centered in oven. • Glass cookware slow heat conductor. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 2" to 4" (5.1 cm to 10.2 cm) of space on all sides of pan. • Reduce temperature and increase cook time or use shiny bakeware.
<p>Cakes not level.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not level. • Pan too close to oven wall or rack overcrowded or pan warped. • Oven light left on while baking. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 2" to 4" (5.1 cm to 10.2 cm) of space on all sides of pan. • Do not use pans that are dented or warped. • Turn off oven light while baking.
<p>Foods not done when cooking time is over.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too cool. • Oven overcrowded. • Oven door opened too frequently. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 shortest recommended baking time.

BEFORE YOU CALL

Solutions to Common Problems:

Before you call for service, review the following list. It may save you time and expense. Possible solutions are provided with the problem listed:

Problem	Solution
Poor baking results.	Many factors effect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. See "Adjusting Oven Temperature (UPO)" on page 25 if you feel the oven is too hot or cold.
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See "Replacing the oven light" on page 30.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see "Setting Broil (upper oven only)" on page 20.
Self clean does not work.	Oven control not set properly. See "Setting Warm (Keep Warm)" on page 23.
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.
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the "Convection Cooking (lower oven only)" instructions on page 16. Meat too close to the broil element. Reposition broil rack 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 control panel beeps and displays any F or E code error.	Oven control has detected a fault or error condition. Press the off key to clear the error code. Try bake or broil function. If the F or E code error repeats, turn off the power to appliance, wait 5 minutes, and then repower appliance. Set clock with correct time of day. Try bake or broil function again. If fault recurs, press the off key to clear.
Surface burner uneven or not flaming all the way around the burner cap.	Mineral deposits from water and food can clog burner. Carefully clean burner slots as directed in Care and Cleaning section.
Soil not completely removed after self clean.	Self clean was interrupted. Review instructions on "Setting Warm (Keep Warm)" on page 23. Excessive spills on oven bottom. Clean before starting self clean. Failure to clean soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before starting the self-cleaning cycle. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.
Convection fan does not rotate.	Convection fan will turn off if oven door is opened when convection is active. Close oven door. Convection fan starts after 6 minutes of preheating in convection mode.

BEFORE YOU CALL

Surface burners do not ignite.	Be sure range is properly plugged in and ignitor sparks when knob is turned to the LITE position.
Surface burner flame is too high or surface burner flame is orange.	Gas pressure may be too high. If using LP make sure the range has been converted for the use of LP Gas.
Appliance is not level.	Be sure floor is level, strong, and stable enough to adequately support range. If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of appliance until the rack is level. Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so appliance can be lifted over carpet.
Oven does not operate.	Make sure power cord is plugged properly into outlet. Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information. Service wiring is not complete. (See warranty on back cover). Make sure clock is set properly.

WARRANTY

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

Exclusions

This warranty does not cover the following:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

If You Need Service

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

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

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



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

FRIGIDAIRE

l'utilisation et l'entretien

TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2	Avant de régler les commandes du four	12
Consignes de sécurité importantes	3	Commandes du four	13
Avant de régler les commandes de surface	8	Entretien et nettoyage	28
Réglage des commandes de surface	10	Avant d'appeler	31
		Garantie	34

NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit	2
Consignes de sécurité importantes	3
Avant de régler les commandes de surface	8
Réglage des commandes de surface	10
Avant de régler les commandes du four	12
Commandes du four	13
Entretien et nettoyage	28
Avant d'appeler	31
Garantie	34

Merci d'avoir choisi Frigidaire.

Important : ce guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil.

Nous considérons votre achat comme le début d'une relation. Pour vous assurer que nous pourrions continuer à vous servir, veuillez inscrire sur cette page les renseignements importants concernant ce produit.

Des questions?

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

Pour une aide en ligne et des informations sur le produit disponibles en ligne :

www.frigidaire.com.

Besoin d'aide?

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

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

Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien

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

Si vous avez reçu une cuisinière endommagée...

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

Économisez temps et argent

Consultez la section « Avant de faire appel au service après-vente ». Les renseignements contenus dans cette section vous aideront à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

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

Enregistrement du produit

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

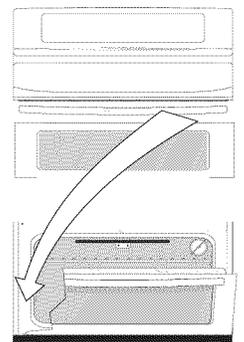
Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat

Numéro de modèle Frigidaire

Numéro de série Frigidaire

Emplacement du numéro de série



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives. Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE selon le type de risque.

DÉFINITIONS

 Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou accidents mortels.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas les enfants seuls : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. 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.
- Monter, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière pourrait entraîner de graves blessures et endommager l'appareil. ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

AVERTISSEMENT! Si les renseignements contenus dans ce manuel ne sont pas suivis à la lettre, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez à aucun commutateur électrique; n'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
- En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

IMPORTANT

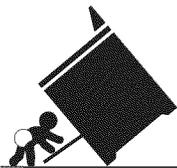
Avis de sécurité important : en vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou perturber les fonctions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

AVERTISSEMENT

Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT



Risque de basculement

- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.**
- **Vérifiez que le support est enclenché dans le comptoir ou que le dispositif anti-renversement est fixé sur la paroi du placard, au mur ou au plancher, tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.**
- **Après avoir déplacé l'appareil, assurez-vous que le dispositif anti-basculement a été réenclenché dans le comptoir, la paroi du placard, un mur ou le plancher, tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le dispositif anti-basculement n'est pas en place et enclenché.**
- **Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures chez les enfants et les adultes.**



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

Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation du support anti-renversement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

AVERTISSEMENT

- Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, près des brûleurs de surface, ou dans le tiroir de rangement, dans le tiroir chauffant ou dans le four inférieur. 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 la cuisinière ou près de celle-ci.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous, ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium, un revêtement de four ou tout autre matériau. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

IMPORTANT

- Ne faites pas fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant. En cas de panne, éteignez la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.
- 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.
- Enlevez la porte du four si vous rangez ou mettez au rebut la cuisinière.
- Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANT

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour déballer, installer et entretenir votre appareil :

- Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.- aux États-Unis ou aux normes CAN/ACG B149.1 et CAN/ACG B149.2 au Canada, et conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 aux États-Unis ou à la norme C22.1 de la CSA, Code canadien de l'électricité, partie 1, au Canada, ainsi qu'aux codes locaux. N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil. 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 la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sous recommandation précise dans ce guide. Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière. 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 la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- Enlevez la porte du four si vous rangez ou mettez au rebut la cuisinière.
- Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.

ATTENTION

- Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.
- Ne touchez pas les éléments chauffants, les éléments de cuisson de surface ou tout endroit situé près de ces éléments, ou encore la surface intérieure du four. Les zones de cuisson de surface et les éléments chauffants du four peuvent être chauds même s'ils apparaissent froids. Les zones situées près des éléments de cuisson 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.
- 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 entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. L'huile et la graisse peuvent s'enflammer si elles deviennent trop chaudes.
- Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteignez le feu avec un couvercle de casserole ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- 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.
- Les rideaux d'air ou hottes de cuisinières en hauteur qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas ne doivent pas être utilisés avec des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Le non-respect de cette directive peut causer une intoxication par monoxyde de carbone.
- 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 la cuisinière 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 fonctionne, 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.
- Manipulez toujours les grilles lorsque le four est froid. Placez les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Soyez très prudent si vous devez repositionner une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds du four. 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. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- N'utilisez pas de papier aluminium ou d'autres revêtements protecteurs pour recouvrir la sole du four. 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.
- 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 L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT

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.

- Notez à quel bouton correspond chacun des brûleurs de surface. Placez un ustensile contenant de la nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
- Tournez toujours le bouton à la position LITE (léger) pour allumer les brûleurs de surface et vérifiez si le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
- Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'un autre brûleur.
- 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 peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer de se fendre. 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant une cuisinière chaude.

- Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque brûleur. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.
- 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 régulièrement les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

FOURS AUTONETTOYANTS

- Utilisez le cycle d'autonettoyage uniquement pour nettoyer les pièces indiquées dans ce manuel. Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments et les ustensiles du four. Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.
- Évitez d'utiliser des nettoyants à four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans le four ou sur l'une de ses pièces. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Évitez de frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures ou la 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.

CONVERSION AU GPL

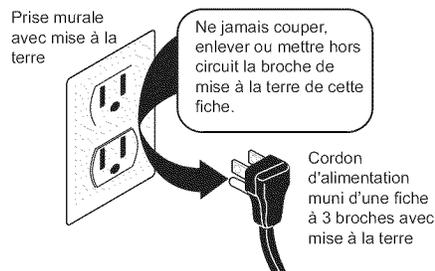
Cet appareil est conçu pour permettre la conversion au gaz de pétrole liquéfié (GPL).

Si une conversion au GPL est nécessaire, communiquez avec votre fournisseur de GPL pour obtenir de l'aide. Le nécessaire de conversion au GPL est fourni avec cet appareil. Il est situé sur le panneau inférieur ARRIÈRE de l'appareil. Avant l'installation du nécessaire de conversion, assurez-vous de lire attentivement les instructions d'installation du GPL et de les suivre avec précaution lors de l'installation.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, la fiche de cette cuisinière doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Ne faites pas fonctionner votre cuisinière en utilisant une rallonge électrique ou un adaptateur à 2 broches. Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre. Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec cette cuisinière pour trouver les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.



⚠ AVERTISSEMENT

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. Cet appareil est muni d'une fiche à 3 broches avec mise à la terre. Pour votre protection, il devrait être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

Contrôler l'emplacement des brûleurs de surface au gaz

Votre cuisinière est équipée de brûleurs de surface au gaz dotés de valeurs BTU différentes. La capacité du brûleur à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à sa taille.

- Le petit brûleur de mijotage s'utilise idéalement pour le mijotage de sauces délicates, etc. Il se trouve à l'emplacement du brûleur arrière droit de la table de cuisson.
- Les brûleurs de dimension standard peuvent être utilisés pour la plupart des types de cuisson. Les brûleurs standard se trouvent sur les zones avant gauche et arrière gauche de la table de cuisson.
- Les brûleurs puissants sont les mieux adaptés au chauffage rapide de grandes quantités de liquides et à la préparation de grandes quantités de nourriture. Le brûleur POWER (puissant) se trouve sur le côté avant droit de la table de cuisson.
- Peu importe la taille, choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer. Choisissez un brûleur et une dimension de flamme appropriés à l'ustensile. Veillez à ce que la flamme ne dépasse jamais le bord extérieur de l'ustensile.

Ensemble des chapeaux de brûleurs et des grilles de brûleurs

Il est très important de vérifier que tous les chapeaux et toutes les grilles des brûleurs de surface sont correctement installés et se trouvent au bon endroit.

1. Retirez tout le matériel d'emballage de la table de cuisson.
2. Jetez tout le matériel d'emballage (le cas échéant).
3. Déballez les grilles de brûleurs et placez-les sur la table de cuisson.

Sur les brûleurs ronds, la lèvre du chapeau du brûleur (Figure 1) doit s'adapter au gicleur au centre de la tête de brûleur et être de niveau. Reportez-vous à la Figure 2 pour le positionnement correct et incorrect du chapeau du brûleur.

Une fois en place, vous pouvez vérifier l'installation en faisant doucement glisser latéralement le chapeau du brûleur (Figure 3) pour vous assurer qu'il est bien centré et bien installé. Lorsque la lèvre du chapeau du brûleur entre en contact avec le centre de la tête du brûleur, vous pourrez entendre un clic.

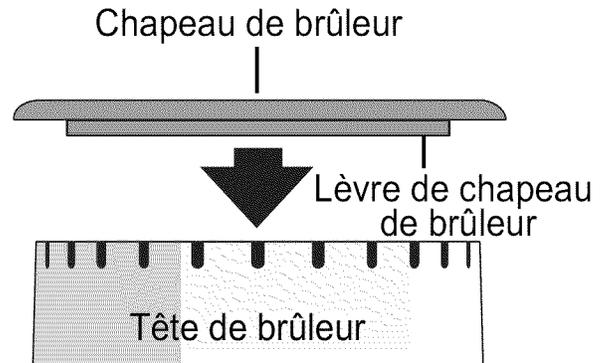
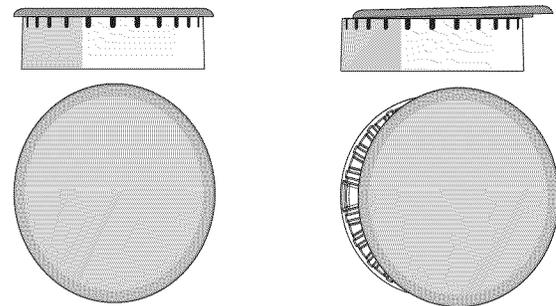


Figure 1 : Chapeau de brûleur et tête de brûleur



Bon positionnement du chapeau de brûleur Mauvais positionnement du chapeau de brûleur

Figure 2 : Bon positionnement du chapeau de brûleur

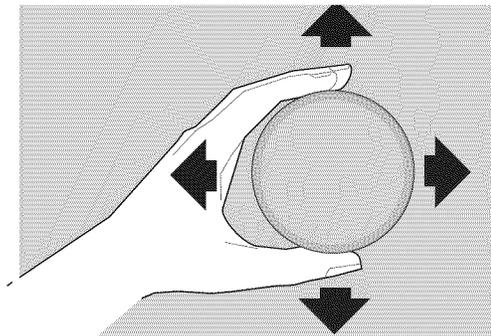


Figure 3 : Déplacer légèrement le chapeau pour bien le placer

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas de renversements, de nourriture, de produits de nettoyage ni d'autres produits pénétrer dans l'ouverture du porte-gicleur.

Laissez toujours le chapeau et la tête des brûleurs de surface en place lorsqu'un brûleur est utilisé.

➔ IMPORTANT

Le chapeau du brûleur ne doit pas sortir du centre de la tête du brûleur lors du déplacement latéral.

- Vérifiez que tous les chapeaux de brûleur ovales (certains modèles) sont bien placés sur des têtes de brûleur ovales.
- N'utilisez pas les brûleurs de surface sans que les chapeaux et les grilles ne soient correctement en place.
- S'il y a des pièces manquantes ou que l'installation est inadéquate, cela peut entraîner des renversements et des brûlures ou endommager votre cuisinière et vos ustensiles de cuisson.
- Assurez-vous que les grilles de brûleurs sont correctement en place sur la surface de cuisson avant d'utiliser les brûleurs de surface (Figure 4). Les grilles ont été conçues de manière à reposer dans la cavité de la surface de cuisson.
- Pour installer les grilles de brûleurs, placez les grilles, surface plane vers le bas, et alignez-les dans la cavité de la surface.
- Les grilles doivent s'aligner l'une contre l'autre et contre les rebords de la cavité.
- Ne recouvrez pas la zone située en dessous des grilles ou de toute partie de la table de cuisson avec du papier d'aluminium ou avec un autre revêtement.
- Ne placez aucun élément inflammable sur la table de cuisson.

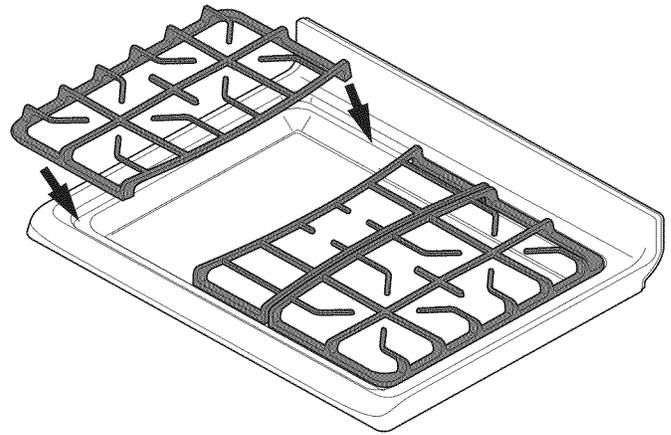


Figure 4 : Installation adéquate de la grille

⚠ ATTENTION

Ne placez jamais d'ustensile à cheval sur deux zones de brûleurs à moins que la cuisinière n'ait été conçue à cette fin.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

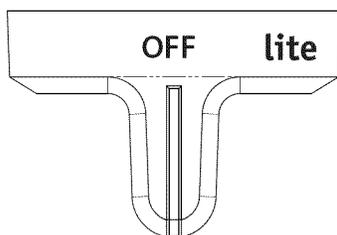
Utilisation des commandes de surface au gaz

1. Placez l'ustensile de cuisson sur le brûleur de surface.
2. Appuyez sur le bouton de commande de surface désiré et tournez-le vers la gauche pour le dégager de la position **OFF** (arrêt).
3. Relâchez le bouton et tournez-le à la position **LITE** (léger) (Figure 6). Remarque : les quatre allumeurs de surface électroniques produiront une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur que vous mettez en marche s'allume.
4. Vérifiez si le brûleur est allumé.
5. Tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à l'obtention de la dimension de flamme voulue. Les boutons de commande ne doivent pas être positionnés sur un réglage en particulier. Servez-vous des réglages de l'indicateur pour régler la flamme au besoin. **NE faites pas cuire d'aliments lorsque le bouton de commande de surface est sur LITE (allumage).** (L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton de commande est laissé sur LITE).

⚠ ATTENTION

Ne placez pas d'articles en plastique comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'une flamme.

N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans ustensile sur la grille. La finition sur la grille peut s'écailler s'il n'y a pas d'ustensile pour absorber la chaleur.



OFF lite hi 6 5 4 3 2 lo

Figure 5 : Vue du bouton de gaz avec les positions OFF (arrêt) et Lite (léger). Vue du dessous avec les réglages de températures.

Réglage de la dimension de la flamme

Pour presque tous les types de cuisson : commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez le bouton de commande sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez les recommandations ci-dessous pour déterminer la dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire.

Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute	<ul style="list-style-type: none"> • Commencer la majorité des recettes • Amener l'eau à ébullition • Cuire à feu vif dans une poêle
Flamme moyenne	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir une ébullition lente • Épaissir sauces et jus de viande • Cuire à la vapeur
Flamme basse	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire, pocher et faire mijoter des aliments

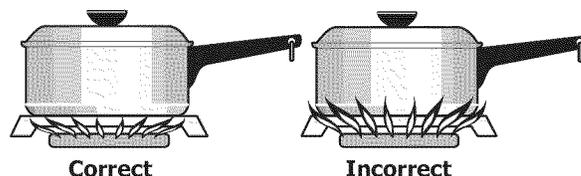


Figure 6 : Réglage de la flamme

⚠ ATTENTION

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gaspille l'énergie et augmente les risques de brûlure.

Ne recouvrez pas la zone située en dessous des grilles ou de toute partie de la table de cuisson avec du papier d'aluminium ou avec un autre revêtement.

➡ IMPORTANT

Réglages basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium ou en métal de poids moyen. Ces réglages peuvent varier selon le type de casseroles. La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. Une flamme bien réglée est transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être uniforme et précis. Nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orangé.

RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

Réglage des commandes de surface

Votre cuisinière à gaz peut être munie de brûleurs de surface de différentes tailles. La capacité du brûleur à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à sa taille. Choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux à la quantité et au type d'aliment à préparer.

Le petit brûleur de SIMMER (mijotage) (certains modèles) est idéal pour le mijotage des sauces délicates, etc.

Les brûleurs de dimensions standard peuvent être utilisés pour la plupart des types de cuisson. Certains modèles sont munis d'un brûleur central.

Les grands brûleurs puissants (certains modèles) ou TURBO BOIL (certains modèles) sont recommandés pour le chauffage de grandes quantités de liquides et la préparation de grandes quantités de nourriture.

Important :

- Ne faites pas cuire d'aliments lorsque le bouton de commande de surface est sur Lite (léger). L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton de commande est laissé sur LITE (léger).
- Lorsque vous placez un bouton de commande de surface sur **LITE** (allumage), tous les allumeurs électroniques produisent une étincelle en même temps. Cependant, seul le brûleur de surface qui a été réglé s'allume.
- Ne placez jamais un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela peut entraîner une cuisson non uniforme.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent s'allumer à la main. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs de surface. Pour allumer un brûleur de surface manuellement, tenez une allumette allumée au-dessus de la tête du brûleur, puis tournez lentement la commande sur **LITE** (allumage). Après l'allumage du brûleur, enfoncez et tournez le bouton pour l'amener à la position désirée.
- Lorsque vous utilisez le four, il est possible que de la chaleur résiduelle provenant du four puisse se transmettre aux boutons de commande situés directement au-dessus de la porte du four.

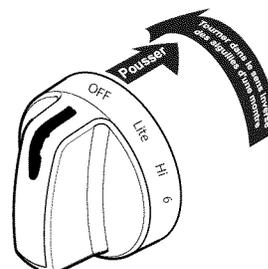


Figure 7 : Manière adéquate de régler les brûleurs

Pour régler les brûleurs de surface :

1. Placez l'ustensile au centre de la grille du brûleur de surface. Assurez-vous que l'ustensile est bien stable sur la grille du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur de surface désiré et tournez-le vers la gauche pour le dégager de la position **OFF** (arrêt).
3. Relâchez le bouton et tournez-le à la position **LITE** (allumage). Vérifiez si le brûleur est allumé.
4. Une fois le brûleur allumé, appuyez sur le bouton en le tournant vers la gauche pour ajuster la dimension de la flamme. Servez-vous des marques du bouton de commande et réglez la flamme au besoin.

Mise en conserve

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous auprès du site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire tous les renseignements disponibles et de suivre leurs recommandations pour la mise en conserve.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les motifs circulaires de l'élément ou du brûleur de surface de 1 po. au plus.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord le réglage de température le plus élevé. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

Emplacement de l'évent du four

L'évent de four se trouve à proximité de l'arrière de la table de cuisson, sur le dossier. Il sert de ventilation à la fois pour le four supérieur et pour le four inférieur. Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par cet évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four, ce qui est normal. Ne bloquez pas l'évent du four.

Évent de four supérieur et inférieur

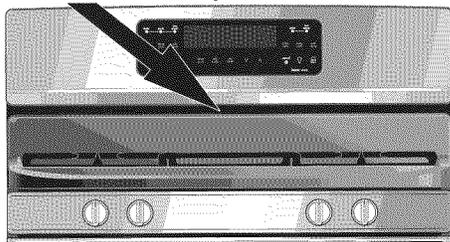


Figure 8 : Ne bloquez pas l'emplacement de l'évent du four

ATTENTION

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

AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir la sole, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela nuirait à la répartition de la chaleur, ce qui entraînerait de mauvais résultats de cuisson, et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. 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. Lors des températures du cycle d'autonettoyage, le four est suffisamment chaud pour faire fondre le papier.

IMPORTANT

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 de la grille peut être affectée et toutes les grilles perdront leur fini lustré. Pour éviter d'éventuels dommages au four, n'essayez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement entrées dans la cavité du four.

Types de grilles de four

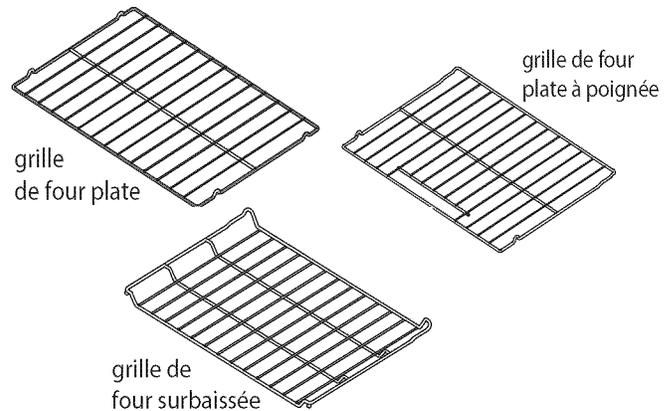


Figure 9 : Types de grille de four

Descriptions des grilles de four

- La grille de four plate (ou la grille de four plate à poignée) peut être placée dans la plupart des positions de grille et être utilisée pour la plupart de vos cuissons.
- La grille de four surbaissée (certains modèles) offre des positions supplémentaires par rapport à une grille de four plate standard. Sa conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille. Pour optimiser l'espace de cuisson, placez la grille de four inférieure (certains modèles) dans la position de grille la plus basse pour la cuisson et le rôtissage des grosses pièces de viande.

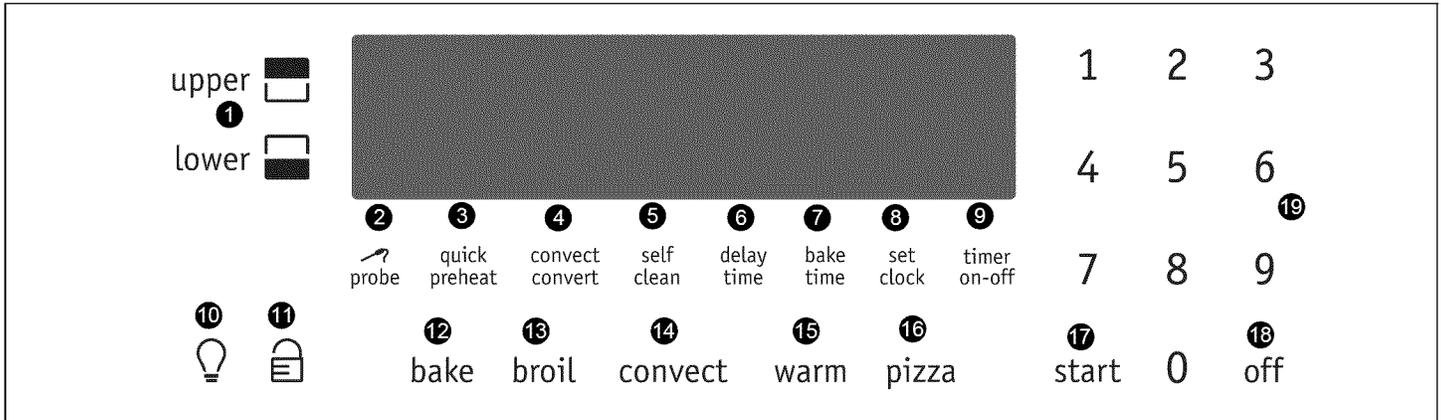
Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou surbaissées

Pour disposer : ne disposez les grilles de four que lorsque le four est froid (avant de l'allumer).

Pour retirer : tirez la grille vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez légèrement l'avant de la grille et sortez-la.

Pour remettre en place : appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez légèrement l'avant de la grille et poussez la grille pour la mettre en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

COMMANDES DU FOUR



- 1. upper/lower oven** (four supérieur/inférieur) : sert à sélectionner le four avant de régler la fonction de cuisson
- 2. probe** (sonde) : permet de vérifier la température interne des aliments pour obtenir le niveau de cuisson désiré.
- 3. quick preheat** (préchauffage rapide) : permet d'atteindre rapidement la température de préchauffage du four.
- 4. convect convert** (conversion à la convection) : utilisez cette fonction pour convertir les températures de cuisson régulières de vos recettes en températures de cuisson par convection.
- 5. self clean** (autonettoyage) : permet de sélectionner la fonction d'autonettoyage.
- 6. delay start** (mise en marche différée) : cette fonction permet de programmer un temps de cuisson ou un cycle d'autonettoyage différé.
- 7. bake time** (temps de cuisson) : sert à entrer la durée du temps de cuisson.
- 8. set clock** (réglage de l'horloge) : permet de régler l'heure de l'horloge au moyen des touches numériques.
- 9. timer on-off** (minuterie marche/arrêt) : sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.
- 10. oven light** (lampe du four) : sert à allumer et à éteindre la lumière du four.
- 11. oven lockout** (verrouillage du four) : sert à verrouiller le tableau de commande et la porte du four.
- 12. bake** (cuisson au four) : sert à sélectionner la fonction de cuisson au four.
- 13. broil** (gril) : sert à sélectionner la fonction de cuisson au gril.
- 14. convect** (convection) : permet de régler les fonctions de cuisson, de rôtissage ou de gril à convection (certains modèles).
- 15. warm** (maintien au chaud) : sert à garder les aliments et les assiettes au chaud.
- 16. pizza** : sert à cuire une pizza fraîche ou surgelée.
- 17. start** (mise en marche) : sert à démarrer toutes les fonctions de cuisson.

18. off (arrêt) : sert à arrêter ou annuler toute fonction entrée précédemment, à l'exception de l'heure du jour et de la minuterie.

19. touches numériques : permettent de programmer les heures et les températures.

Réglage de la durée et de la température

Toutes les fonctions répertoriées ci-dessous peuvent être entrées sur le panneau de commande. Vous entendrez un bip d'acceptation de la commande d'entrée chaque fois que vous appuyez sur une touche (le bip d'acceptation de la touche de verrouillage du four est retardé de 3 secondes). Un signal sonore d'erreur de programmation (3 bips courts) retentit si la température ou la durée entrée est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonction choisie

Table 1 : Réglages minimum et maximum des fonctions

Fonction	Mode	Min. Temp./ Time (Temp. ou durée minimale)	Max Temp./ Time (Temp. ou durée maximale)
Preheat (Préchauffage)		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Bake (Cuisson)		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Pizza		205 °C (400 °F)	218 °C (425 °F)
Broil (Gril)		205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Conv Bake (Cuisson à convection)		148 °C (300 °F)	288 °C (550 °F)
Conv Roast (Rôtissage à convection)		148 °C (300 °F)	288 °C (550 °F)
Probe (Sonde)		60 °C (140 °F)	99 °C (210 °F)
Timer (Minuterie)		0 h 01 min 0 h 01 min	11:59 h/min 11:59 h/min
Clock Time (Horloge)	12 h 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
Delay Start (Mise en marche différée)	12 h 24 h	1:00 h/min 0:00 min	12:59 h/min 23:59 h/min
Bake Time (Temps de cuisson)	12 h 24 h	0 h 01 min 0 h 01 min	5:59 h/min 23:59 h/min
Self Clean (Autonettoyage)		2 heures	4 heures

COMMANDES DU FOUR

Réglage de l'horloge

Le bouton set clock (régler l'horloge) permet de régler l'horloge du four. L'horloge peut être réglée en mode 12 ou 24 heures. Par défaut, l'horloge est réglée en mode 12 heures. Lorsque le four est branché pour la première fois ou s'il y a eu une panne de courant, l'heure indiquée sur l'afficheur clignote.

Pour régler l'heure de l'horloge (exemple : temps de réglage sur 1 h 30) :

1. Appuyez sur **set clock (régler l'horloge)**. **CLO** s'affichera.
2. Appuyez sur **1 3 0** sur le clavier numérique pour régler l'heure sur 1 h 30. **CLO** reste affiché.
3. Appuyez sur **start (mise en marche)**. **CLO** disparaît et l'horloge se met en marche.

Affichage de la température (Fahrenheit/Celsius)

Les touches **broil** (gril) et **self clean** (autonettoyage) commandent les modes d'affichage de température Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C). Le panneau de commande du four peut être programmé pour afficher les températures en °F ou °C. Le four utilise par défaut les degrés Fahrenheit (°F).

Pour changer le mode d'affichage de la température de °F à °C ou de °C à °F

1. Pour vérifier si l'affichage est réglé sur °F ou °C, appuyez sur **broil (gril)**.
2. Si **550°** s'affiche, l'affichage de la température est réglé en Fahrenheit. Si **288°** s'affiche, l'affichage de la température est réglé en Celsius.
3. Si le mode de température recommandé est affiché, appuyez sur **off** (arrêt) pour maintenir ce réglage ou attendez 6 secondes, et le panneau de commande revient à l'affichage de l'heure du jour.
4. Pour modifier le réglage, appuyez sur la touche **broil** (gril) et maintenez-la enfoncée pendant environ 6 secondes jusqu'à ce que **F** ou **C** s'affiche.
5. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage en °F à celui en °C et vice-versa.
6. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

Réglage de l'affichage de l'horloge en mode 12 ou 24 heures

1. Appuyez sur la touche **set clock** (régler l'horloge) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **CLO** s'affichera.
2. Maintenez la touche jusqu'à ce que **12Hr dAY** (heure en mode 12 heures) ou **24Hr dAY** (heure en mode 24 heures) s'affiche et que le tableau de commande émette un bip.
3. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage 12 heures au mode 24 heures et vice-versa. L'afficheur indiquera **12Hr dAY** (heure en mode 12 heures) ou **24Hr dAY** (heure en mode 24 heures).
4. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.
5. Réglez l'heure de nouveau tel que décrit dans cette section. Si vous avez choisi l'affichage sur 24 heures, l'horloge indiquera l'heure de 0:00 à 23:59.

Réglage de la fonction de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures

Les touches **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) et **self clean** (autonettoyage) commandent les fonctions continuous bake (cuisson continue) ou 6 Hour Energy saving (économie d'énergie 6 heures). Le régulateur du four comporte par défaut une fonction d'économie d'énergie 6 heures qui arrête le four s'il est laissé en marche pendant plus de 6 heures. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson continue.

Pour programmer le four pour une cuisson continue ou en mode d'économie d'énergie 6 heures :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Après 6 secondes, **6Hr OFF** ou **StAY On** s'affichera sur le tableau de commande et un bip se fera entendre.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour passer de la fonction d'économie d'énergie 6 heures à la fonction de cuisson continue.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification (l'afficheur revient à l'heure du jour) ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

6Hr OFF indique que le four est réglé en mode d'économie d'énergie 6 heures. **StAY On** indique que le four est réglé en mode de cuisson continue.

COMMANDES DU FOUR

Réglage en mode de fonctionnement silencieux

Les touches **Delay start** (mise en marche différée) et **self clean** (autonettoyage) permettent de régler le four en mode de fonctionnement silencieux. Cette fonction permet de faire fonctionner le four sans qu'il n'émette de bruits ou de bips. Si vous le désirez, vous pouvez programmer le four pour qu'il fonctionne en mode silencieux, puis revenir plus tard au fonctionnement normal, avec tous les bips et les sons habituels.

Pour passer d'un fonctionnement en mode sonore normal au mode silencieux :

1. Appuyez sur **delay Start** (mise en marche différée) et maintenez la touche enfoncée. -- -- s'affiche et **DELAY (DIFFÉRÉ)** clignote. Maintenez cette touche enfoncée jusqu'à ce que **bEEP On** (Bip activé) ou **bEEP OFF** (Bip désactivé) s'affiche. Puis relâchez la touche delay start (mise en marche différée).
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage) pour alterner entre les modes de fonctionnement sonore normal (**bEEP On**) et de fonctionnement silencieux (**bEEP OFF**).
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **off** (arrêt) pour l'annuler.

REMARQUE

Le panneau de commande émet encore un bip lorsque la minuterie prend fin et que la température cible est atteinte, lorsque le mode silencieux est activé

Éclairage du four

Chaque four est équipé d'une lampe. Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte. Il est possible d'allumer les lampes du four lorsque la porte de ce dernier est fermée en appuyant sur la touche de l'éclairage du four du tableau de commande. Il reste éteint tant que la porte n'est pas déverrouillée.

REMARQUE

La lumière du four ne fonctionne pas lors d'un cycle d'autonettoyage.

Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

1. Appuyez sur .

Les lampes intérieures du four sont recouvertes d'un protecteur en verre. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne. Pour remplacer les lampes intérieures du four, reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 30.

Important : lors de la cuisson d'aliments délicats comme les gâteaux, le pain et les pâtisseries, éteignez la lampe du four.

Réglage de la minuterie

La touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt) permet de régler la minuterie, laquelle peut servir comme minuterie supplémentaire durant l'utilisation de toutes les autres fonctions du four.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt). -- -- s'affiche et **timer** (minuterie) clignote. Appuyez sur les touches numériques pour régler la minuterie à la durée désirée.
2. Appuyez sur **start** (mise en marche). Le temps commence alors à s'écouler et **TIMER (MINUTERIE)** reste affiché. Une fois le temps écoulé, **End (Fin)** et **TIMER (MINUTERIE)** s'affichent. L'horloge émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).
3. Pour annuler le décompte de la minuterie avant que le temps ne soit écoulé, appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).

REMARQUE

Si vous n'appuyez pas sur **start** (mise en marche) dans les 25 secondes, la minuterie repasse à l'heure du jour. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.

Réglage de la fonction de verrouillage du four

La touche  permet d'activer le verrouillage du four. Lorsqu'elle est activée, cette fonction verrouille automatiquement la porte du four afin d'empêcher la mise en marche de ce dernier. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ni l'éclairage intérieur du four. Les fours peuvent être verrouillés individuellement.

Pour activer le verrouillage du four :

1. Sélectionnez le four supérieur ou le four inférieur, puis appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Au bout de 3 secondes, **door Loc** (porte verrouillée) s'affiche, un bip se fait entendre et le mot **DOOR (PORTE)** ainsi que l'icône  clignotent.
3. Une fois la porte verrouillée, **DOOR (PORTE)** et l'icône du cadenas cessent de clignoter et **Loc (Verrouillé)** reste affiché.

Pour réactiver le fonctionnement normal du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, **door Loc** (porte verrouillée) s'affiche, un bip se fait entendre et le mot **DOOR (PORTE)** et l'icône du cadenas clignotent jusqu'à ce que la porte du four soit complètement déverrouillée.
3. Le four redevient entièrement opérationnel.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du préchauffage rapide

La touche **quick preheat** (préchauffage rapide) commande la fonction de préchauffage rapide et est recommandée uniquement pour une cuisson sur une seule grille. Le préchauffage peut être programmé à des températures situées entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F) mais n'est pas nécessaire lorsque vous faites rôtir des aliments ou cuire des plats mijotés.

Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson à convection dans le four inférieur pour obtenir de meilleurs résultats.

Pour régler une température de préchauffage de 177 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur **quick preheat** (préchauffage rapide). **350** s'affiche.
2. Appuyez sur **start** (mise en marche). **350** et **PREHEAT** (préchauffage) s'affichent pendant le préchauffage du four.
3. Appuyez sur **off** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction de préchauffage.

Pour modifier la température de préchauffage en cours de préchauffage (exemple : faire passer la température de 350 °F à 425 °F) :

1. Appuyez sur **quick preheat** (préchauffage rapide). **350** s'affiche.
2. Entrez la nouvelle température de préchauffage. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **425** s'affiche.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **off** (arrêt).

REMARQUE

- Un bip retentit lorsque le cycle de préchauffage est terminé.
- La fonction de cuisson affiche la température recommandée et poursuit la cuisson à la température de cuisson réglée.
- Une fois que le four a atteint la température recommandée, l'élément de cuisson et l'indicateur de l'élément de cuisson fonctionnent par intermittence pour maintenir un niveau de cuisson uniforme.

Réglage de la cuisson au four

La touche **bake** (cuisson au four) commande la cuisson au four normale. Le four peut être programmé pour cuire à toutes les températures situées entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

Pour des résultats de cuisson optimaux :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four. Si vous utilisez le four supérieur, utilisez la position de grille 2.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po.) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent car ceci diminuerait la température du four et prolongerait le temps de cuisson.

Pour régler la température de cuisson sur 190 °C (375 °F) :

1. Sélectionnez Upper Oven (Four supérieur) ou Lower Oven (Four inférieur). Appuyez sur **bake** (Cuisson). **350** s'affiche.
2. Entrez **3 7 5** sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). Un bip se fait entendre lorsque la température du four atteint 375 °F, et **375°** s'affiche sur le tableau de commande.
4. Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le four.

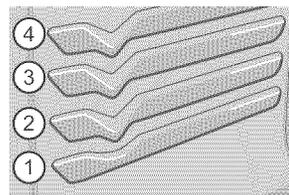


Figure 10 : Positions des grilles du four inférieur

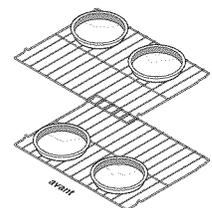


Figure 11 : Espacement des plats

COMMANDES DU FOUR

Cuisson à convection (four inférieur uniquement)

La cuisson avec plusieurs grilles peut légèrement augmenter le temps de cuisson pour certains aliments, mais cette fonction permet toujours d'accélérer la cuisson. Certains aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément avec la cuisson à convection. Lors de la cuisson à convection, la fonction de cuisson au four, l'élément de chauffage par convection et le ventilateur démarrent pour assurer une distribution continue et égale de la chaleur (Voir Figure 12).

Avantages de la cuisson à convection :

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.

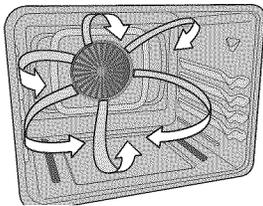


Figure 12 : Circulation de l'air en mode convection

Conseils pour la cuisson à convection :

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Si la température de votre recette a déjà été convertie pour la cuisson à convection, vous n'avez pas à diminuer la température du four. Si ce n'est pas le cas, lisez « Réglage de la conversion à la convection » à la page 18 pour en savoir plus sur la conversion des températures.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 1 et 3 (Voir Figure 13).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la Figure 14. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po.) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- La plupart des produits de boulangerie (à l'exception des gâteaux) doivent être cuits dans des ustensiles de cuisson sans côtés ou aux côtés peu élevés afin de permettre à l'air de circuler.

Réglage de la cuisson à convection

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats culinaires optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. La fonction de cuisson à convection peut être programmée pour cuire à des températures comprises entre 148 °C et 288 °C (300 °F et 550 °F). 176 °C (350 °F) est la température par défaut de la cuisson à convection.

Pour programmer le four pour une cuisson à convection à une température de 190 °C (375 °F) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four. Sélectionnez **lower oven** (four inférieur).
2. Appuyez sur **convect** (convection). **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignotent et **350** s'affiche. Si vous désirez effectuer une cuisson à convection à 350 °F, appuyez sur **start** (mise en marche).
3. Appuyez sur **3 7 5**. **Convect** (Convection) et **bake** (cuisson au four) continuent de clignoter et **375°** s'affiche sur le tableau de commande.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). Le ventilateur de convection démarre environ 6 minutes après le démarrage du four. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 190 °C (375 °F). **375°**, **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) s'afficheront, ainsi que l'icône du ventilateur.
5. Placez la nourriture dans le four.

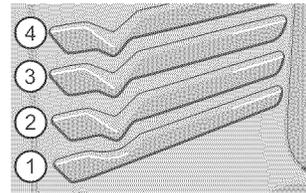


Figure 13 : Positions des grilles

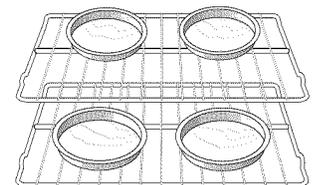


Figure 14 : Espacement des plats

REMARQUE

L'icône de ventilateur et le ventilateur de convection se mettent en marche 6 minutes après le démarrage du four. Une icône de ventilateur tournant dans un carré s'affichera pour indiquer que le ventilateur de convection est en marche. Les éléments de la cuisson au four et de la cuisson à convection démarrent également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent car ceci diminuerait la température du four et prolongerait le temps de cuisson.

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la conversion à la convection

La conversion à la convection permet de convertir automatiquement les recettes à cuisson conventionnelle à la cuisson à convection. Lorsqu'elle est réglée correctement, cette fonction est conçue pour afficher la température convertie (réduite). L'option de conversion à la convection ne doit être utilisée qu'avec le mode de cuisson à convection. Elle peut être utilisée avec la fonction de mise en marche différée et une durée de cuisson.

Pour les instructions relatives à la mise en marche différée et au temps de cuisson, voir page 19. Si la conversion à la convection est utilisée avec les fonctions de durée de cuisson et de mise en marche différée, **CF** (check food : vérifiez les aliments) s'affiche sur le tableau de commande lorsque 75 % de la durée de cuisson programmée sont atteints. Le tableau de commande émettra alors 3 longs bips à intervalle régulier, jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. **End** (Fin) s'affiche sur le tableau de commande et celui-ci continue à émettre un bip à intervalle régulier jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **off** (arrêt).

Pour régler le four pour une cuisson à convection à une température standard de 204 °C (400 °F) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four. Sélectionnez **lower oven** (four inférieur).
2. Appuyez sur **convect** (convection). **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignotent et **350** s'affiche.
3. Appuyez sur **4 0 0**. **Convect** (convection) et **bake** (cuisson au four) clignotent et **400°** s'affiche.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche).
5. Le cas échéant, programmez **bake time** (temps de cuisson) ou **delay start** (mise en marche différée). Pour les instructions relatives à la mise en marche différée et au temps de cuisson, voir page 19.
6. Appuyez sur **convect convert** (conversion à la convection). La température affichée est 14 °C (25 °F) plus basse que la température programmée au départ. La température réelle du four et l'icône du ventilateur s'affichent. Un bip se fait entendre lorsque la température du four atteint 190 °C (375 °F), et **375°**, **CONVECT** (convection) et **BAKE** (cuisson au four) s'affichent sur le tableau de commande.
7. Placez la nourriture dans le four.

REMARQUE

Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, la conversion à la convection ne sonne pas et affiche le message **CF**.

Appuyez sur **off** (arrêt) pour désactiver cette fonction à tout moment.

Réglage du rôtissage à convection

Ce mode est idéal pour la cuisson des filets de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. Le rôtissage à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur en utilisant la fonction de cuisson, l'élément de convection et le ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four. La fonction de rôtissage à convection peut être programmée pour rôtir les aliments à des températures comprises entre 148 °C et 288 °C (300 °F et 550 °F). 176 °C (350 °F) est la température par défaut du rôtissage à convection.

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Utilisez une lèchefrite et sa grille ainsi qu'une grille de rôtissage (disponible par commande en ligne sur frigidare.com). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôtissage supporte la pièce de viande. Il n'est pas conseillé de rôtir un poulet sur une grille de rôtissage. Utilisez plutôt un plat profond.
- Placez la **grille surbaissée** en position 1. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium.
- Tirez la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four. Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôtissage. Aucun préchauffage n'est nécessaire pour le rôtissage à convection.

Pour régler la température du rôtissage à convection à 190 °C (375 °F) :

AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, fermez la porte du four et éteignez ce dernier. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou 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.

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four inférieur.
2. Sélectionnez **lower oven** (four inférieur).
3. Appuyez sur **convect** (convection); **Convect** (Convection) et **bake** (cuisson) se mettent à clignoter.
4. Appuyez à nouveau sur **convect** (convection). **Convect** (Convection) et **roast** (rôtissage) se mettent à clignoter.
5. Entrez **3 7 5** à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur **start** (mise en marche). **Convect** (convection), **roast** (rôtissage) et l'icône du ventilateur s'afficheront.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du temps de cuisson

Utilisez la fonction **bake time** (temps de cuisson) lorsque vous désirez programmer le four pour qu'il cuise pendant un certain temps et s'éteigne automatiquement lorsque ce temps est écoulé. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint et émet un bip. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, de cuisson à convection, de rôtissage à convection et de cuisson lente.

Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four (ex. : cuire à 176 °C [350 °F] pendant 30 minutes) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez la ou les grille(s) de four intérieure(s) et placez la nourriture dans four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson). **350** s'affiche.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche).
*(Voir REMARQUE ci-dessous).
5. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson). **-- --** s'affichera sur le tableau de commande.
6. Entrez la durée de cuisson désirée en appuyant sur **3 0**.
7. Appuyez sur **start** (mise en marche). Une fois que la fonction de cuisson minutée a débuté, l'heure s'affiche.

Appuyez sur **off** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour désactiver cette fonction.

Lorsque la durée de cuisson minutée s'est écoulée :

8. **End** (Fin) et l'heure du jour s'affichent. Le four s'éteint automatiquement. Le régulateur émet 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **off** (arrêt).

REMARQUE

*Lorsque vous cuisez des aliments comme des tartes, des gâteaux et des biscuits, le temps de cuisson peut être réglé après le préchauffage du four.

Le temps de cuisson peut être réglé sur une durée allant de 1 minute à 5 heures et 59 minutes. Le temps restant peut être affiché dans la section minuterie de l'affichage en appuyant sur **bake time** (temps de cuisson) à n'importe quel moment de la cuisson.

Pour annuler le temps de cuisson mais maintenir la température de cuisson au four programmée, appuyez sur **bake time** (temps de cuisson) et entrez **0**, puis appuyez sur **start** (mise en marche). Le four poursuit la cuisson des aliments jusqu'à ce que vous appuyiez sur **off** (arrêt).

Un bip retentit lorsque la température définie est atteinte.

Réglage de la mise en marche différée

ATTENTION

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

Les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) commandent la fonction de mise en marche différée. La minuterie automatique de la mise en marche différée démarre et arrête le four à l'heure que vous avez programmée.

Pour programmer le four pour une mise en marche différée avec la fonction Bake (Cuisson). (exemple : cuisson à 190 °C [375 °F] pendant 30 minutes, mise en marche à 5 h 30) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles de four intérieures et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson). **350** s'affiche.
4. Entrez la température en appuyant sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur **start** (mise en marche).
6. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson).
7. Entrez **3 0** à l'aide des touches numériques.
8. Appuyez sur **start** (mise en marche).
9. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée).
10. Entrez **5 3 0** à l'aide des touches numériques.
11. Appuyez sur **start** (mise en marche). **Delay** (différé), **bake** (cuisson au four) et l'heure apparaissent.
12. Lorsque l'heure de démarrage souhaitée est atteinte, le four lance automatiquement la fonction de cuisson et s'arrête au bout de 30 minutes.

COMMANDES DU FOUR

Réglage du grill (four supérieur uniquement)

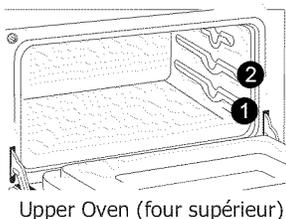
Le grill est idéal pour la cuisson de pièces de viande, de poisson et de volaille jusqu'à 1 po. d'épaisseur par chaleur directe. La touche **broil** (grill) ne commande la fonction de cuisson au grill que dans le four supérieur. La fonction de cuisson au grill peut être programmée à des températures comprises entre 204 °C et 288 °C (400 °F et 550 °F). 288 °C (550 °F) est la température par défaut de la cuisson au grill.

Conseils pour la cuisson au grill :

- Faites griller les aliments avec la porte du four fermée.
- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer le grill pendant 2 minutes.

AVERTISSEMENT

Portez toujours des gants isolants lors de la cuisson au grill. Si un feu se déclenche dans le four, éteignez le four et fermez-en la porte. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive. La lèchefrite et sa grille (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait prendre feu.



Upper Oven (four supérieur)

Figure 15 : Positions des grilles du four supérieur

Table 2 : Réglages suggérés pour la cuisson au grill

Aliment	Position de la grille	Température	Temps de cuisson en minutes		Interne Température	Cuisson désirée
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	1re ou 2e*	288 °C (550 °F)	6	4	60 °C (140 °F)	Saignant**
	1re ou 2e*	288 °C (550 °F)	7	5	71 °C (160 °F)	À point
Côtelettes de porc de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	1re ou 2e*	288 °C (550 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet – avec os	2e*	232 °C (450 °F)	20	10	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet désossé	1re ou 2e*	232 °C (450 °F)	8	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	2e*	260 °C (500 °F)	13	-s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	2e*	288 °C (550 °F)	5	-s/o	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po.) d'épaisseur	1re ou 2e*	288 °C (550 °F)	9	7	63 °C (145 °F)	À point

*Servez-vous de la grille de four surbaissée lorsque vous utilisez la position de grille 2 dans le four supérieur. **Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes pouvant causer des intoxications alimentaires peuvent survivre. » L'USDA recommande une température minimale de 63 °C (145 °F) pour une cuisson mi-saignante du bœuf frais. Pour une viande bien cuite : 77 °C (170 °F).

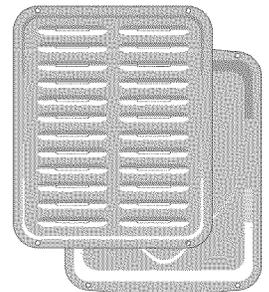
Pour sélectionner la cuisson au grill :

1. Placez la grille de la lèchefrite sur la lèchefrite, puis disposez l'aliment à cuire sur la grille de la lèchefrite. Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. La graisse ainsi exposée pourrait s'enflammer.
2. Positionnez la grille du four et placez-y la lèchefrite. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément du grill.
3. Sélectionnez **upper** (four supérieur). Appuyez sur **broil. 550** s'affiche.

REMARQUE : si vous souhaitez réduire la température de cuisson au grill (le réglage minimum étant de 204 °C [400 °F]), entrez la température désirée.

4. Appuyez sur **start** (mise en marche). La cuisson au grill démarre. **550°** s'affiche. Préchauffez le four pendant 2 minutes avant de démarrer la cuisson au grill.
5. Faites griller les aliments (avec la porte du four fermée) du premier côté puis, lorsque les aliments sont dorés, retournez-les et faites cuire l'autre côté. Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four. La cuisson au grill est une cuisson sous la chaleur directe, et cette fonction génère de la fumée. S'il y a une présence excessive de fumée, placez l'aliment le plus loin possible de la chaleur directe.
6. Pour arrêter la cuisson au grill, appuyez sur **off** (arrêt).

Note : si la lèchefrite et la grille (indiquées ici) ne sont pas fournies avec votre modèle de cuisinière, vous pouvez les acheter directement sur frigidaire.com.



Cuire à l'aide d'une sonde (four inférieur)

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 (Voir Figure 16), et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.

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

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.

Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction probe (sonde) vous avertit lorsque l'intérieur d'un aliment a atteint la température cible.

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.

IMPORTANT

- Ne rangez pas la sonde dans le four. N'utilisez que la sonde d'origine fournie. Le branchement d'une autre sonde ou de tout autre dispositif risquerait d'endommager les commandes du four, l'électronique et la prise.
- Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage, vérifiez que la sonde est retirée du four.
- Décongelez complètement les aliments avant d'insérer la sonde.

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 (Voir Figure 16). Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.

Insérez la
pointe de la
sonde
au centre
de l'aliment

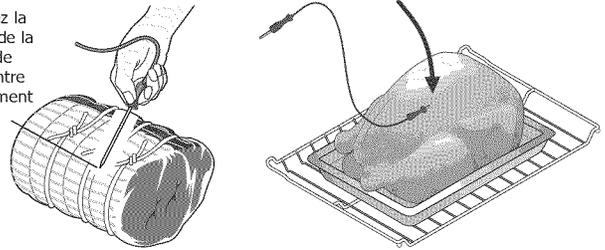


Figure 16 : Sonde insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment

- 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 une volaille ou une dinde, insérez complètement la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine (Voir Figure 16).

Pour régler la sonde thermique :

1. Insérez la sonde dans la nourriture. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise située à l'intérieur du four (assurez-vous que le four est froid). La prise de la sonde est située dans le coin supérieur gauche de la paroi interne de la cavité du four.
3. Lorsque la sonde est détectée, un signal sonore de confirmation est émis, l'icône de la sonde s'allume et la température actuelle de la sonde s'affiche sur le tableau de commande (Voir Figure 17). Fermez la porte du four.

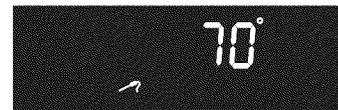


Figure 17 : Sonde détectée affichant sa température

4. Sélectionnez **lower oven** (four inférieur). Appuyez une fois sur la touche **probe** (sonde). Entrez la température cible à atteindre pour le type d'aliment que vous désirez cuire à l'aide des touches numériques. La température cible minimale est 60 °C (140 °F) et la température cible maximale est 99 °C (210 °F). La température par défaut est 77 °C (170 °F).
5. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour accepter la température cible.
6. Au besoin, réglez les fonctions de **préchauffage rapide**, **de cuisson au four**, **de cuisson à convection**, **de rôtissage à convection** et, si nécessaire, réglez la température du four en conséquence.

COMMANDES DU FOUR

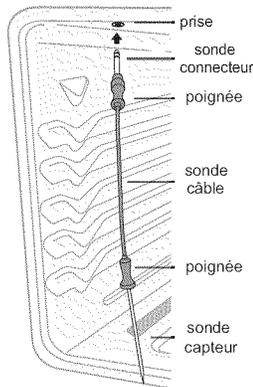
Sonde (suite)

7. Le tableau de commande du four émettra 3 bips lorsque la température cible interne sera atteinte. Le four passe automatiquement en mode de maintien au chaud. **HLd** s'affiche sur le tableau de commande et alterne avec la température actuelle de la sonde. La fonction de maintien au chaud permet de garder la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures, à moins que vous n'annulez cette fonction.

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **off** (arrêt).

Pour choisir le réglage qui sera activé lorsque la température cible de la sonde sera atteinte :

Le four est programmé pour arrêter automatiquement la cuisson et démarrer le mode de maintien au chaud lorsque la sonde a atteint la température cible. Si vous le désirez, il est possible de programmer le four pour qu'il poursuive la cuisson une fois la température cible atteinte. Le réglage des options qui s'activeront lorsque la sonde aura atteint la température cible ne peut être effectué que si le four est éteint. Il n'est pas nécessaire de brancher la sonde dans sa prise lorsque l'on règle cette option.



Pour programmer le four pour qu'il continue la cuisson une fois la température cible de la sonde atteinte :

1. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que **Continu** (continuer) : s'affiche, comme indiqué à la Figure 18, puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour confirmer.



Figure 18 : Sonde réglée pour continuer la cuisson

Pour programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement et active le maintien au chaud une fois la température cible de la sonde atteinte :

1. Appuyez sur la touche **probe** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **self clean** (autonettoyage) jusqu'à ce que **CANCEL** (annuler) s'affiche (Voir Figure 19), puis appuyez sur **start** (mise en marche) pour confirmer.



Figure 19 : Sonde réglée pour arrêter la cuisson

Message « Probe too hot » (sonde trop chaude) :

Le message **Prob... Too... Hot... (sonde... trop... chaude...)** clignote sur l'afficheur pour indiquer que la sonde a atteint une température dépassant les 121 °C (250 °F). Si la sonde n'est pas retirée, ce message peut continuer à s'afficher jusqu'à que le capteur atteigne 149 °C (300 °F) ou une température plus élevée, puis le four s'éteint automatiquement. Assurez-vous que la sonde est entièrement insérée dans l'aliment.

REMARQUE

Lors du processus de cuisson, la température interne de l'aliment est affichée par défaut. Pour voir la température cible, appuyez sur la touche **probe** (sonde) une fois. Après 6 secondes, la température interne de l'aliment s'affiche. Pour garantir la précision, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise tant que la température interne visée n'est pas atteinte.

Si la sonde est retirée uniquement de la prise, la fonction probe sera annulée, mais le four poursuivra la cuisson. Si la sonde est retirée uniquement de l'aliment, la fonction probe restera active et peut éventuellement générer un message « probe too hot » (sonde trop chaude). Pour voir la température cible en cours de cuisson, appuyez sur la touche **probe** (sonde) une fois. Utilisez les touches numériques pour modifier la température. Appuyez sur la touche **start** (mise en marche) pour accepter une modification.

Table 3 : Températures internes de cuisson minimum selon les recommandations de l'USDA

Type d'aliments	Température interne
Bœuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 °F)
Mi-saignant *	63 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Poulet et dinde, entiers	74 °C (165 °F)
Rôtis et poitrine de volaille	74 °C (165 °F)
Jambon Frais (non cuit)	71 °C (160 °F)
Jambon précuit (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
Plats à base d'œufs	71 °C (160 °F)
Restes et plats mijotés	74 °C (165 °F)

Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA Rév. Juin 1985.) Visitez le site du service Food Safety and Inspection de l'USDA : www.fsis.usda.gov

Réglage de la fonction Pizza (four supérieur)

La touche **pizza** est conçue pour vous offrir des résultats optimaux lors de la cuisson de pizzas fraîches et de pizzas surgelées. Cette fonction n'est disponible que dans le four supérieur.

Elle vous permet de sélectionner la cuisson d'une pizza surgelée 218 °C (425 °F) ou d'une pizza fraîche 204 °C (400 °F). Le cas échéant, vous pouvez entrer une température cible différente de celle présélectionnée. Certaines recettes de pizzas fraîches nécessitent un préchauffage du four en mode gril pendant quelques minutes, mais ceci ne fait pas partie de la présélection de la fonction Pizza.

Conseils pour la cuisson des pizzas :

- Suivez les instructions inscrites sur la boîte pour connaître les temps de préchauffage et de cuisson.
- Pour des résultats optimaux, cuisez une pizza à la fois sur la position de grille 1.
- Vérifiez la cuisson à 75 % de la durée maximale de cuisson précisée sur la boîte.

Réglage du four pour des pizzas surgelées :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four. Appuyez sur **upper oven** (four supérieur).
2. Appuyez sur la touche **pizza**. **FRO** s'affiche. Si vous souhaitez modifier la température 218 °C (425 °F), entrez la température souhaitée à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche).
4. Placez la pizza au four lorsque le tableau de commande émet un signal.
5. Si nécessaire, entrez un **bake time** (temps de cuisson).
6. Vous pouvez arrêter la fonction Pizza à tout moment en appuyant sur **off** (arrêt).

Réglage du four pour des pizzas fraîches :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four. Appuyez sur **upper oven** (four supérieur).
2. Appuyez sur la touche **pizza**. **Frh** s'affiche. Si vous souhaitez modifier la température 204 °C (400 °F), entrez la température souhaitée à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche).
4. Placez la pizza au four lorsque le tableau de commande émet un signal.
5. Si nécessaire, entrez un **bake time** (temps de cuisson).
6. Vous pouvez arrêter la fonction Pizza à tout moment en appuyant sur **off** (arrêt).

Réglage de la fonction Warm ou Keep warm (maintien au chaud)

La fonction de maintien au chaud permet de garder au chaud les aliments avant de les servir une fois leur cuisson terminée. Pour démarrer la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche **warm** (maintien au chaud). La température du four reste à 77 °C (170 °F) pour conserver les aliments au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson. Après 3 heures en mode de maintien au chaud, le four s'éteint. La fonction de maintien au chaud peut être utilisée sans autre fonction de cuisson ou peut être programmée pour démarrer automatiquement après une durée de cuisson ou une mise en marche différée.

Conseils pour le maintien au chaud :

- Utilisez toujours des aliments déjà chauds. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour réchauffer des aliments froids.
- Les aliments contenus dans des récipients en céramique ou en verre résistant à la chaleur peuvent exiger des réglages de température plus élevés par rapport aux ustensiles réguliers.
- Vous pouvez recouvrir les aliments d'une feuille d'aluminium pour empêcher qu'ils ne sèchent.

Pour programmer la fonction warm (maintien au chaud) :

1. Disposez les grilles et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur **warm** (maintien au chaud). **HLd** apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche).
4. Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud à tout moment en appuyant sur **off** (arrêt).

Trailing Warm/Keep Warm (Maintien au chaud arrière)

Lorsque vous devez conserver des aliments cuits à la température de service après une cuisson minutée, vous pouvez régler la fonction keep warm (maintien au chaud) pour qu'elle s'active automatiquement et que la température du four se stabilise à 77 °C (170 °F) pendant trois heures maximum.

Cette fonction est activée automatiquement avec la sonde thermique si cette dernière est réglée pour arrêter la cuisson. Pour en savoir plus, reportez-vous à « Cuire à l'aide d'une sonde (four inférieur) » à partir de la page page 21.

Pour programmer la fonction de maintien au chaud de manière à ce qu'elle démarre automatiquement :

1. Disposez les grilles et placez les aliments dans le four.
2. Réglez le four sur **bake time** (temps de cuisson) ou **delay start** (mise en marche différée). Pour les instructions relatives à la mise en marche différée et au temps de cuisson, voir page 19.
3. Appuyez sur **warm** (maintien au chaud). Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud sera annulée.
4. Appuyez sur **start** (mise en marche). **HLd** disparaît de l'afficheur et la température s'affiche. La fonction de maintien au chaud s'active automatiquement à la fin du temps de cuisson réglé.
5. Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud à tout moment en appuyant sur **off** (arrêt).

COMMANDES DU FOUR

Réglage de la fonction de sabbat (à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives)



Les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) sont utilisées pour régler la fonction sabbat.

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.

Le mode sabbat ne peut être utilisé qu'avec la fonction de cuisson au four. Une fois qu'il a été réglé correctement pour une cuisson en mode sabbat, le four fonctionnera tant que ce mode ne sera pas annulé. Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine.

Si vous désirez utiliser l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur la touche **oven light** (lampe du four) avant d'activer le mode sabbat. Lorsque la lampe du four est allumée et que la fonction de sabbat est activée, la lampe du four demeure allumée jusqu'à ce que la fonction de sabbat soit désactivée. Si vous voulez éteindre la lampe du four, assurez-vous de le faire avant d'activer la fonction de sabbat.

➔ IMPORTANT

Il est conseillé de désactiver toutes les fonctions de cuisson autres que celle de la cuisson au four lorsque le mode sabbat est activé.

📌 REMARQUE

- Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson commence en appuyant sur **bake** (cuisson) puis sur les touches numériques. Par exemple, pour passer de 177 °C à 191 °C (350 °F à 425 °F), appuyez sur **4 2 5**. Appuyez ensuite deux fois sur **start** (mise en marche).
- Seules les commandes suivantes peuvent être utilisées en mode Sabbath (Sabbat) : pavé numérique et touches **bake** (cuisson au four), **start** (mise en marche) et **off** (arrêt). Aucune des autres fonctions ne peut être utilisée en mode sabbat. L'affichage ne montre aucun changement de température, et aucun signal sonore n'est émis lorsque le four est programmé en mode sabbat

⚠ ATTENTION

Risque d'intoxication 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.

Pour programmer la mise en marche immédiate du four et activer la fonction de sabbat (exemple : cuisson à 176 °C [350 °F]) :

- Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
- Placez la nourriture dans le four. Appuyez sur **bake** (cuisson). **350°** s'affiche. Appuyez sur **start** (mise en marche).
- Si vous désirez régler le four sur un temps de cuisson ou une mise en marche différée, vous pouvez le faire maintenant. Pour les instructions relatives à la mise en marche différée et au temps de cuisson, voir page 19. Souvenez-vous que le four s'éteint après une cuisson minutée (Bake Time) ou une mise en marche différée (Delay Start). Celles-ci ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives. La durée maximale de cuisson est de 5 heures 59 minutes.
- Le four s'allume et commence à chauffer.
- Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb** s'affiche. Une fois que **SAb** apparaît, la commande du four cesse de sonner ou d'afficher les changements et le four est correctement réglé pour l'option Sabbath.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant d'abord sur la touche **off** (arrêt) (ceci éteint le four seulement).

Pour désactiver le mode sabbat :

- Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes.
- SAb** disparaît.

Panne de courant pendant l'utilisation du mode Sabbath :

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Une fois le courant rétabli, **SF** (Sabbath Failure [défaillance du mode sabbat]) s'affichera sur le tableau de commande et le four ne se remettra pas en marche de façon automatique. Si la cuisson de vos aliments est presque terminée, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle du four pour achever leur cuisson. Dans le cas contraire, vous devrez retirer les aliments du four en cas de panne de courant puisque vous ne pouvez allumer le four qu'une seule fois pendant le sabbat et les fêtes juives.

Après le sabbat, réglez la fonction de sabbat sur OFF. Appuyez simultanément sur les touches **bake time** (temps de cuisson) et **delay start** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins 3 secondes. **SAb (sabbat)** disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent être de nouveau utilisées.

Ajustement de la température du four (UPO)

La température du four est réglée à l'usine. La première fois que vous vous servez du four, suivez les temps de cuisson et les températures indiquées dans la recette. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les températures que vous avez programmées, vous pouvez ajuster la température du four pour qu'il chauffe plus ou moins que la température affichée. Avant de procéder à un ajustement (**UPO : User Programmable Offset**), faites un test en utilisant un réglage de température plus élevé ou moins élevé que celui recommandé dans la recette. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

Note : n'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure du four. Ces thermomètres peuvent afficher les températures qui varient entre 20 et 40 degrés de la température réelle.

Pour augmenter la température du four :

1. Appuyez sur la touche **bake** (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. **UPO 0** s'affiche.
2. Pour augmenter la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré. Par exemple, pour 17 °C (30 °F), appuyez sur **3 0**. La température peut être augmentée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'affichage revient à l'heure du jour. Appuyez sur **off** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

Pour diminuer la température du four :

1. Maintenez la touche **bake** (cuisson) pendant 6 secondes. **UPO 0** s'affiche.
2. Pour diminuer la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré (exemple : **-30 °F**) : **3 0**. Appuyez ensuite sur **self clean** (autonettoyage) pour passer de **+** à **-**. La température peut être diminuée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'affichage revient à l'heure du jour. Appuyez sur **off** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

REMARQUE

L'ajustement de la température du four (UPO) peut être modifié indépendamment pour chaque cavité de four. Les ajustements de la température du four avec cette fonction ne changent ni la température du cycle d'autonettoyage ni la température de cuisson au gril. Les réglages de la température du four sont permanents et restent dans la mémoire de l'appareil tant qu'ils ne sont pas changés manuellement. Même une panne de courant ne réinitialise pas ces changements. Suivez à nouveau la même procédure si vous souhaitez choisir un autre réglage.

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil a été programmé avec les réglages de commandes prédéterminés (par défaut). Avec le temps, l'utilisateur peut modifier ces réglages. Les options suivantes sont dotées de réglages qui peuvent être modifiés ou qui l'ont peut-être été depuis l'achat de l'appareil :

- Mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures
- Mode de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures
- Commandes silencieuses ou sonores
- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Réglages de la température du four (décalés)

Note : si vous décidez de restaurer les réglages d'usine par défaut, toutes les préférences d'utilisation des fonctions de la liste ci-dessus seront remplacées par les réglages par défaut d'origine (réglages d'usine).

Pour remettre les commandes du four aux réglages par défaut :

1. Maintenez la touche **7** enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (environ 6 secondes).
2. Appuyez sur **start** (mise en marche). Les commandes du four sont maintenant réinitialisées aux réglages par défaut.

COMMANDES DU FOUR

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même en chauffant à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

À quoi s'attendre lors d'un cycle d'autonettoyage

En mode d'autonettoyage, le four atteint des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson. Il est normal que vous entendiez des sons provoqués par l'expansion et la contraction du métal. Il est normal que l'élimination des résidus alimentaires entraîne des odeurs. De la fumée peut également s'échapper de l'évent du four. Les renversements importants d'aliments qui n'ont pas été enlevés avant l'autonettoyage peuvent prendre feu et causer plus de fumée et d'odeurs que lors des utilisations habituelles du four. Ces phénomènes sont normaux et ne présentent aucun danger. Si possible, utilisez un ventilateur d'évacuation de l'air pendant l'autonettoyage.

AVERTISSEMENT

- Ne recouvrez pas de papier d'aluminium, de revêtements de four ni de tout autre matériau les parois, les grilles, la sole, ni aucune autre partie du four. La mauvaise répartition de la chaleur qui en résulterait occasionnerait de mauvais résultats de cuisson et risquerait d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium pourrait fondre sur la surface intérieure du four).
- Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- Pendant l'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique.
- Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore très chaud. 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.

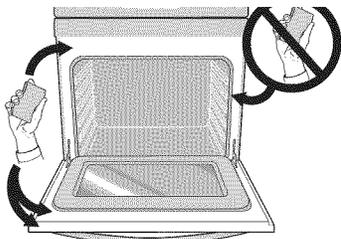


Figure 20 : Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

AVERTISSEMENT

Respectez les précautions suivantes :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour de l'une des pièces de la cavité du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou retirer le joint et de ne pas utiliser de produit de nettoyage sur le joint de la porte (Voir Figure 20). Vous risqueriez d'entraîner des dommages et de réduire l'efficacité du four.
- 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.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four (Voir Figure 20). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- Enlevez les renversements excessifs de la cavité du four avant de lancer le programme 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 la nourriture renversée 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.
- Retirez complètement toutes les grilles du four et tout accessoire. Si les grilles de four ne sont pas retirées avant un autonettoyage, elles perdront leur revêtement spécial et ne glisseront plus facilement dans la cavité du four.
- Lorsque les grilles de four ont été laissées par accident dans le four pendant l'autonettoyage, vous pouvez les enduire, après refroidissement, d'une huile de cuisson haute température pour les lubrifier.

Réglage de la durée de l'autonettoyage

La touche **self clean** (autonettoyage) commande la fonction d'autonettoyage. Si vous prévoyez d'utiliser le four immédiatement après un cycle d'autonettoyage, n'oubliez pas de prévoir du temps pour que le four refroidisse et que la porte se déverrouille. Normalement, cela prend environ une heure. Un autonettoyage d'une durée de 3 heures requiert donc 4 heures pour être complété.

Il est recommandé de choisir un cycle d'autonettoyage de 2 heures pour une saleté légère, de 3 heures pour une saleté moyenne et de 4 heures pour une saleté importante.

Pour programmer un cycle d'autonettoyage de 3 heures qui se met en marche immédiatement et qui éteint le four automatiquement une fois terminé :

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Sélectionnez **upper oven** (four supérieur) ou **lower oven** (four inférieur) et appuyez sur **self clean** (autonettoyage). **CLn** et **3:00 HR** s'affichent sur le tableau de commande. L'autonettoyage va durer automatiquement 3 heures (durée du cycle par défaut). Si vous désirez effectuer un autonettoyage de 2 ou 4 heures, appuyez sur **self clean** (autonettoyage) plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 et 4 heures.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). Le mot **DOOR** (PORTE) et l'icône  (icône de verrouillage) clignotent; **CLn** reste affiché.
4. Dès que la fonction d'autonettoyage est mise en marche, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur du verrou est actionné ou lorsque des indicateurs ou indications de verrouillage sont affichés. Une fois la porte du four verrouillée, le témoin lumineux **DOOR** (PORTE) et l'icône  arrêtent de clignoter et restent allumés tandis que l'icône du four s'affiche. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement.

Une fois l'autonettoyage terminé :

1. **HOT** (CHAUD) s'affiche. L'heure du jour, le mot **DOOR** (PORTE) et l'icône  resteront affichés.
2. Une fois que le four a refroidi depuis environ 1 heure, **door OPn** s'affiche et le mot **DOOR** ainsi que l'icône de verrouillage clignotent jusqu'au déverrouillage de la porte. La porte peut alors être ouverte et l'heure du jour s'affiche de nouveau dans le tableau de commande.

AVERTISSEMENT! Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore très chaud. 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

Pour arrêter un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyez sur **off** (arrêt).
2. La porte du four ne pourra être ouverte que lorsque le four aura suffisamment refroidi (prévoyez environ 1 heure). **door OPn** (porte ouverte) s'affichera sur le panneau de commande et le mot **DOOR** (porte) et l'icône  clignoteront jusqu'au déverrouillage de la porte. La porte du four peut alors être ouverte et l'heure du jour est de nouveau affichée.
3. L'utilisation simultanée des touches **self clean** (autonettoyage) et **delay start** (mise en marche différée) permet de programmer un cycle d'autonettoyage différé. La minuterie automatique met le four en marche et l'arrête à l'heure choisie à l'avance.

Pour régler la commande pour le cycle d'autonettoyage sur une mise en marche différée et une désactivation automatique (exemple : cycle d'autonettoyage de 3 heures débutant à 4 h 30) :

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **self clean** (autonettoyage). **CLn** et **3:00 HR** s'affichent sur le tableau de commande. Par défaut, le four est programmé pour effectuer un cycle d'autonettoyage de 3 heures. Si vous désirez effectuer un autonettoyage de 2 ou 4 heures, appuyez sur **self clean** (autonettoyage) plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 et 4 heures.
3. Appuyez sur **start** (mise en marche). **door Loc** (porte verrouillée) s'affichera, un bip se fera entendre et le mot **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas  clignoteront. **CLn** restera affiché sur le tableau de commande.
4. Dès que la fonction d'autonettoyage est mise en marche, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Une fois que la porte a été verrouillée, le mot **DOOR** (porte) et l'icône du cadenas  arrêtent de clignoter et restent allumés.
5. Appuyez sur **delay start** (mise en marche différée). Entrez l'heure de mise en marche désirée à l'aide des touches numériques **4 3 0**.
6. Appuyez sur **start** (mise en marche). **DELAY** (différé), **DOOR** (porte) et les icônes  restent allumés.
7. L'autonettoyage sera lancé à l'heure programmée pour la durée que vous avez choisie. À ce moment, l'icône **DELAY** (différé) disparaît et **CLn** et l'icône du four s'affichent sur le tableau de commande.

Une fois l'autonettoyage terminé :

1. **HOT** (CHAUD) s'affiche. L'heure du jour, le mot **DOOR** et l'icône du cadenas restent affichés.
2. Une fois que le four s'est refroidi pendant environ 1 HEURE, le message **door OPn** (porte ouverte) s'affiche, et le mot **DOOR** (PORTE) ainsi que l'icône  clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée. La porte du four peut alors être ouverte et l'heure du jour est de nouveau affichée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage des différents composants de votre four

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduit la fréquence des nettoyages plus importants.

Type de surface	Recommandation
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints et boutons en plastique	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'eau et de détergent à vaisselle doux ou d'une solution composée à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini.
Pièces peintes	
Garnitures décoratives peintes	
Manettes de commande	Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position « OFF » (arrêt), tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons.
Acier inoxydable	Le fini de votre cuisinière peut être en acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre.
Acier inoxydable Smudge ProofMC (certains modèles)	N'utilisez pas de nettoyants du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale)	En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution composée de 50 % d'eau et 50 % d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et essuyez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil.
Revêtement de la porte et pièces de la caisse	
Grilles du four	Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
Emplacements	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez minutieusement. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne pulvérisez pas de liquide et ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres 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 sur la cavité du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
Grilles et brûleurs de surface	Pour en savoir plus sur le nettoyage des grilles et brûleurs de surface, voir « Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface » à la page 30.

Retrait et remise en place de la porte du four

⚠ ATTENTION

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

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol (Voir Figure 21).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (Voir Figure 22). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Voir Figure 23).
4. Fermez la porte à environ 10 degrés du cadre de la porte du four.
5. Soulevez les bras des charnières de la porte au-dessus des tiges situées de chaque côté du cadre du four (Voir Figure 24).

Pour remettre la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Voir Figure 23).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la retirer, posez les crochets des bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (voir Figure 24). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, de manière à ce qu'elle soit parallèle au sol (Voir- Figure 21).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Voir Figure 22).
5. Fermez la porte du four.

➔ IMPORTANT

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des plats 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.

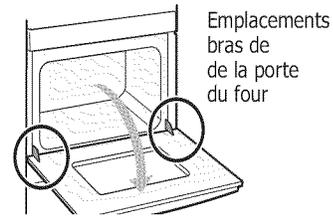


Figure 21 : Emplacement des charnières de la porte

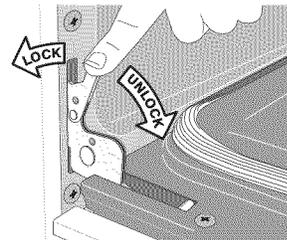


Figure 22 : Verrous de charnière de porte

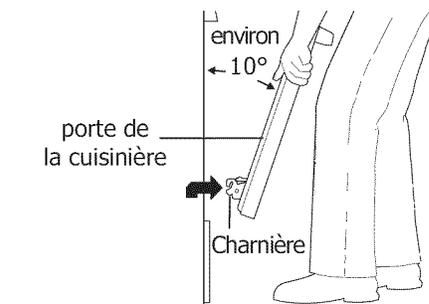


Figure 23 : Maintien de la porte pour le retrait

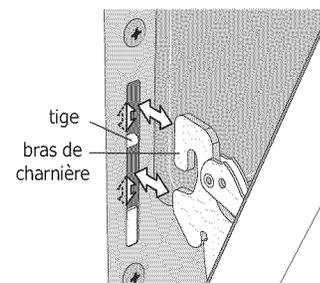


Figure 24 : Remise en place et emplacement des bras de charnière et des tiges

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs de surface

Pour éviter de vous brûler, désactivez tous les brûleurs de surface et laissez-les refroidir. Les ajouts, changements ou conversions faits sur cet appareil doivent être effectués par un technicien autorisé et qualifié afin de répondre aux exigences d'utilisation. Nettoyez la table de cuisson régulièrement. Essuyez-la avec un chiffon propre et humide, puis séchez-la pour éviter les égratignures. Les gicleurs et les fentes doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale.

Nettoyage des zones encastrées et concaves de la table de cuisson

Vous pouvez nettoyer les renversements sur les zones encastrées ou concaves en les épongeant avec un chiffon absorbant. Rincez avec un chiffon humide et séchez.

Pour nettoyer les grilles de brûleurs

- Nettoyez-les lorsque les grilles sont refroidies. Utilisez un tampon à récurer non abrasif en plastique et un produit de nettoyage légèrement abrasif.
- Les résidus d'aliments acides peuvent endommager le fini des grilles. Nettoyez-les immédiatement lorsque les grilles sont refroidies. Essuyez complètement les grilles immédiatement après le nettoyage.

Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs

- Enlevez les chapeaux des têtes des brûleurs lorsque ces derniers sont froids. Nettoyez les saletés incrustées à l'aide d'un tampon à récurer en plastique et d'un chiffon absorbant. Essuyez complètement les chapeaux des brûleurs immédiatement après leur nettoyage, y compris l'intérieur et la partie inférieure des chapeaux.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Ne lavez pas les chapeaux des brûleurs dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas les brûleurs de surface si les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement installés.

Nettoyage des têtes de brûleurs de surface

Pour que le débit de gaz soit approprié, il peut s'avérer nécessaire de nettoyer la tête et les fentes des brûleurs. Pour le nettoyage, utilisez tout d'abord un chiffon propre et humide pour essuyer les renversements. Retirez tout résidu d'aliment situé entre les fentes des brûleurs en utilisant une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents, puis essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Pour nettoyer les saletés tenaces, utilisez un fil métallique fin ou une aiguille. L'électrode doit être nettoyée avec soin. Prenez soin de ne pas toucher l'électrode avec un objet dur pour ne pas l'endommager.

Nettoyage des orifices d'allumage des têtes de brûleur

Chaque brûleur comporte un petit orifice d'allumage (Figure 25). Si vous éprouvez des problèmes d'allumage, il est possible que cet orifice soit partiellement obstrué par des saletés. Avec la tête de brûleur en place, utilisez un fil métallique fin, une aiguille ou l'extrémité d'un trombone pour désobstruer l'orifice d'allumage.

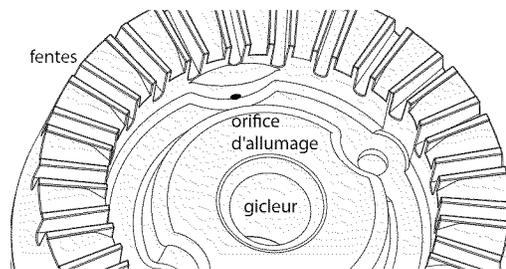


Figure 25 : Têtes de brûleurs à gaz

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four. Ne touchez pas la nouvelle ampoule halogène avec les doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie. Utilisez un papier essuie-tout ou un gant en coton pour manipuler la nouvelle ampoule lors de son installation.

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un protecteur en verre.

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

1. Coupez l'alimentation électrique principale ou débranchez l'appareil.
2. Retirez le protecteur de la lampe du four intérieur en le tournant d'un quart de tour dans le four supérieur et en retirant la protection du four inférieur, comme indiqué ci-dessous.
3. Remplacez-le par une ampoule halogène de 40 watts de type T-4 dans la cavité inférieure et par une ampoule incandescente de 25 watts dans la cavité supérieure.
4. Remplacez le protecteur de la lampe du four.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Assurez-vous de remettre l'horloge à jour.

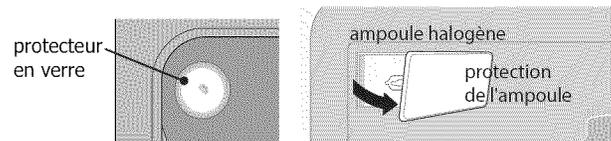
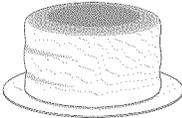
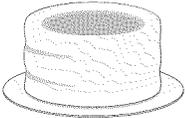
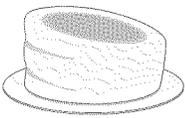
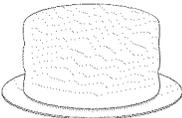


Figure 26 : Lampe four supérieur (G) et four inférieur (D)

Cuisson au four

Pour des résultats de cuisson optimaux, chauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Problèmes et solutions de cuisson au four

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
<p>Le dessous des biscuits brûle.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Les biscuits et les petits pains ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. La grille de four est surchargée. Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur. Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm à 10,2 cm (2 à 4 po.) tout autour de ceux-ci dans le four. Utilisez une tôle à biscuits de moyenne épaisseur.
<p>Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Les gâteaux ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. La grille a été placée trop haut ou trop bas, et le four est trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F).
<p>Le centre des gâteaux n'est pas cuit.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est trop chaud. Les dimensions du moule ne sont pas adaptées. Le moule n'est pas centré dans le four. Le verre est un conducteur de chaleur lent. 	<ul style="list-style-type: none"> Réduisez la température recommandée de 13 °C (25 °F). Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule de façon à laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po.) tout autour de celui-ci. Diminuez la température et augmentez le temps de cuisson, ou encore utilisez un ustensile au fini brillant.
<p>Les gâteaux ne sont pas nivelés.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près de la paroi du four, la grille est trop chargée ou la casserole est courbée. Lampe du four laissée allumée pendant la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau de l'eau est inégal, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four. Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule de façon à laisser un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po.) tout autour de celui-ci. N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés. Éteignez la lampe du four pendant la cuisson.
<p>Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est trop froid. Le four est trop chargé. La porte du four est ouverte trop fréquemment. 	<ul style="list-style-type: none"> Augmentez la température de four suggérée de 13 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé. Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

AVANT D'APPELER

Solutions aux problèmes courants :

Avant de faire une demande de service, consultez le tableau suivant. Cela pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent. Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème :

Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs peuvent influencer les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les moules 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. Reportez-vous à la section « Ajustement de la température du four (UPO) » de la page 25 si vous pensez que le four chauffe trop ou pas assez.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 30.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture sur la sole du four ou dans sa cavité. 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 la section « Réglage du gril (four supérieur uniquement) » à la page 20.
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Reportez-vous à la section « Réglage de la fonction Warm ou Keep warm (maintien au chaud) » à la page 23.
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.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Suivez les instructions « Cuisson à convection (four inférieur uniquement) » de la section de la page 17. Viande trop proche de l'élément du gril. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et l'élément du gril. Enlevez l'excédent de gras sur la viande. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoqueront une fumée excessive.
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F ou E.	Le système de commande de four a décelé une défaillance ou une anomalie. Appuyez sur la touche off pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou au gril. Si le code d'erreur E ou F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis réalimentez l'appareil. Réglez l'horloge à l'heure exacte. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson au four ou au gril. Si le problème persiste, appuyez sur la touche off (arrêt) pour effacer le code d'erreur.
La flamme du brûleur de surface est inégale ou ne fait pas tout le tour du chapeau du brûleur.	Les dépôts minéraux provenant de l'eau et de la nourriture peuvent obstruer le brûleur. Nettoyez soigneusement les fentes des brûleurs comme indiqué dans la section Entretien et nettoyage.

AVANT D'APPELER

Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Reportez-vous aux instructions de la section « Réglage de la fonction Warm ou Keep warm (maintien au chaud) » de la page 23. Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage. Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, le revêtement de la porte 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 peuvent être nettoyés avec une brosse dure en nylon et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four. Le ventilateur de convection démarre au bout de 6 minutes de préchauffage en mode convection.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Assurez-vous que la cuisinière est bien branchée et que l'allumeur produit une étincelle lorsque le bouton est sur LITE (allumer).
La flamme du brûleur de surface est trop haute ou elle est orange.	La pression du gaz est peut-être trop forte. Si vous utilisez du propane (LP), assurez-vous que votre cuisinière a été convertie pour l'utilisation du propane.
L'appareil n'est pas de niveau.	Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. Mauvaise installation. Placez la grille de 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. Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les placards sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les placards ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrés contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
Le four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour obtenir des renseignements sur les coupures de courant. Le câblage n'est pas terminé. (Voir garantie sur la dernière de couverture). Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure.

GARANTIE

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous devez faire appel au service après-vente

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

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

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

 **Electrolux**

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