



EN User Manual | Wall Oven



## Welcome to our family

Thank you for bringing Frigidaire into your home! We see your purchase as the beginning of a long relationship together. This manual is your resource for the use and care of your product. Please read it before using your appliance. Keep it handy for quick reference. If something doesn't seem right, the troubleshooting section will help you with common issues. FAQ, helpful tips and videos, cleaning products, and kitchen and home accessories are available at <http://www.frigidaire.com>. We are here for you! Visit our website, chat with an agent, or call us if you need help. We may be able to help you avoid a service visit. If you do need service, we can get that started for you. Let's make it official! Be sure to register your product.

## CONTENTS

1. IMPORTANT SAFETY INFORMATION.....	2
2. COOKING RECOMMENDATIONS.....	5
3. BEFORE USING THE OVEN.....	6
4. SETTING OVEN CONTROLS.....	6
5. CARE AND CLEANING.....	10
6. TROUBLESHOOTING.....	12
7. LIMITED WARRANTY.....	13
8. QUEBEC RIGHT TO REPAIR.....	14

# 1. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## 1.1 Keep a record for quick reference

Model number

.....

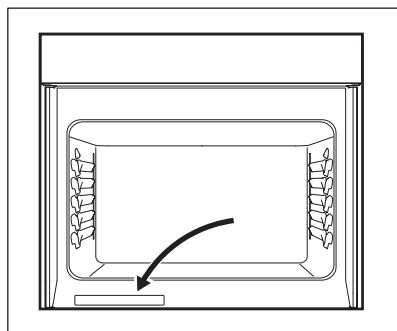
Serial number

.....

Purchase date

.....

### Serial Number Location



Read all instructions before using this appliance. This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given. Read safety precautions in this manual before installing or using your appliance. Safety items throughout this manual are labeled with a WARNING or CAUTION statement based on the risk type. Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.

## 1.2 ✓ Installation checklist

- Read all the safety instructions in the front of your user manual.
- Remove all packaging materials from your appliance before cooking.
- Confirm that the electrical power to the appliance is turned on.
- Wipe out the inside of the oven cavity with a damp cloth.

- Apply a thin layer of cooking oil to the sides of the oven racks to keep them gliding smoothly.
- Set the clock. Refer to the Setting Oven Controls chapter.
- Test all surface elements/burners to make sure they are working properly.
- Before using the appliance for the first time, set it to broil on high for 15 minutes, then switch to bake at 350°F (177°C) for an additional 45 minutes. Some noises and odors may occur during this initial cooking cycle.
- Remember to complete your product registration.

## 1.3 Safety definitions



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

### **WARNING!**

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

### **CAUTION!**

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

### **IMPORTANT**

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

### **NOTE**

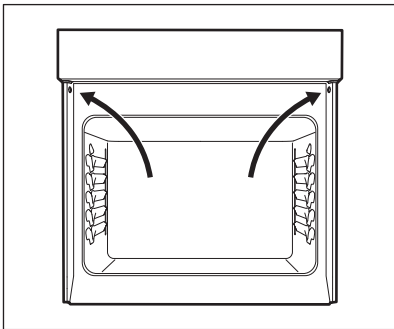
Indicates a short, informal reference – something written down to assist the memory or for future reference.

## **⚠ WARNING!**

### **Tip over hazard**



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



#### **Anti-tip mounting holes.**

Refer to the installation instructions supplied with your appliance for proper installation.

Check for proper installation with a visual check that the anti-tip screws are present. Test the installation with light downward pressure on the open oven door. The oven should not tip forward.

## **1.4 Important instructions for unpacking and installation**

### **📌 IMPORTANT**

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

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

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

All materials used in construction of cabinets, enclosures, and supports surrounding the product must have a temperature rating above 194°F (90°C).

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

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

## **1.5 Grounding instructions**

### **⚠ WARNING!**

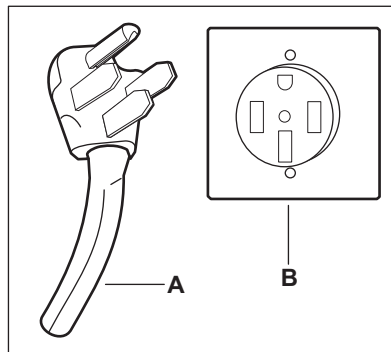
- Avoid fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.
- Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, use an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious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

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

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

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

This appliance is equipped with a four-prong grounding plug (A) for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded 240V wall receptacle (B). Do not cut or remove the grounding prong from this plug.



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

## 1.6 Important instructions for using the appliance

### **WARNING!**

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

### **CAUTION!**

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

## 1.7 Important instructions for using your oven

Protective liners: Do not use aluminum foil, aftermarket oven liners, or any other materials or devices to line oven bottom, oven racks, or any other part of the appliance. Only use aluminum as recommended for baking, such as lining

cookware or as a cover placed on food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or a short circuit.

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

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

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

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

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

## 1.8 Important instructions for cleaning the appliance

### **CAUTION!**

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

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

Greasy deposits in the fan could catch fire.

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

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

## 1.9 Important instructions for service and maintenance

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the appliance. Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

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

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

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

**⚠ WARNING!**

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

## 2. COOKING RECOMMENDATIONS

### 2.1 Bakeware

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

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

### 2.2 Cooking Conditions

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

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

### 2.3 Cooking Results

Small adjustments may help you achieve the best results.

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

### 2.4 Cooking Tips

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

Situation	Recommendation
<b>Baking</b>	
Rack placement	Refer to Setting Oven Controls.
Preheat	Insert food immediately after the beep. Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits, and breads.
Checking food	Use the window and oven light when you check the food. Opening the door may reduce baking performance.
Bake or Convection Bake	Convection bake is the best function to use for baking on multiple racks. For best performance, refer to Setting Oven Controls.
Food placement	Allow at least 2 inches / 5 cm of space between bakeware for proper air circulation.
<b>Broiling / Roasting</b>	
Broiling pan	If the accessory is not included with your appliance, you can purchase it on the website <a href="http://www.frigidaire.com">www.frigidaire.com</a> . For best results when broiling, use a broil pan with an insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoke. The broiler pan catches grease spills, and insert helps prevent grease splatters.

Situation	Recommendation
<b>Convection cooking</b>	
Convection attributes	Convection cooking uses a fan to circulate hot air around the oven and food. It browns food more evenly and reduces hot spots in the oven. Convection saves time when you use multiple racks or cook several food items at once.
Convection bake	Reduce cooking temperature by 25°F / 13-14°C from the recipe unless the recipe is written for convection baking. Preheat the oven for best result.

### 3. BEFORE USING THE OVEN

#### **⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

#### 3.1 Oven Vent Location

The oven air vents are located behind the door, on it's upper side. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.

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

#### **🚫 IMPORTANT**

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

#### **⚠ WARNING!**

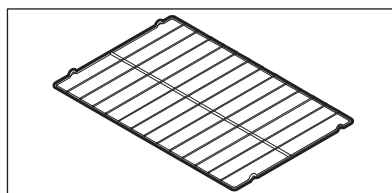
**Protective Liners** — Do not use aluminum foil (or any other material) or liners to line the oven bottom, walls, racks or any other part of the range. Doing so will alter the heat distribution, produce poor baking results, and possibly cause permanent damage to the oven interior. Improper installation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

#### **⚠ CAUTION!**

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

#### 3.2 Types of Oven Rack

##### Flat Oven Rack



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

#### **🚫 IMPORTANT**

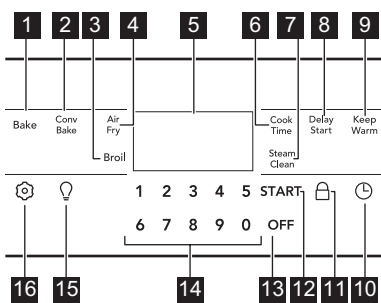
Before using the accessories, remove and clean them according to the instructions in the chapter: "Care and Cleaning".

### 4. SETTING OVEN CONTROLS

#### **⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

#### 4.1 Oven Controls



- 1 Bake** - for delicate foods that need heat to rise and move gently in the oven.
- 2 Conv Bake** - circulates the oven heat continuously for baking.
- 3 Broil** - for broiling and grilling foods under direct, high heat.
- 4 Air Fry** - for preparing packaged and convenience foods with little or no oil.
- 5 Display** - shows the countdown time.

- 6 Cook Time** - sets the oven to run for a period of time and then turn off .
- 7 Steam Clean** - starts a steam cleaning cycle to loosen light soils.
- 8 Delay Start** - to postpone the start of the oven cooking.
- 9 Keep Warm** - to keep cooked foods at serving temperature in the oven.
- 10 Clock** - to set the time of day.
- 11 Lock** - deactivates the control panel to prevent accidental operation of the appliance.
- 12 START** - starts cooking functions and sets the clock.
- 13 OFF** - turns off all cooking functions.
- 14 Number Keys** - to set temperature and time.
- 15 Oven Light** - to turn the interior light on and off. The oven light also turns on automatically when you open the door.
- 16 Settings** - to set user preferences for various control functions, including:
  - CLoC**: to set clock to 12-hour or 24-hour mode.
  - Hour**: to switch between the 12-hour energy saving feature or Continuous Bake.
  - Audio**: to set the volume of control keys or to operate in silent mode.
  - F-C**: display temperatures in Fahrenheit or Celcius.
  - RESEt**: to reset all user preferences to original factory settings.

- **uPo**: to adjust the oven temperature settings.
- **E-S**: to turn the 12-hour energy savings feature on or off.

#### Minimum and maximum control settings

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


#### 4.2 Setting the Clock

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

##### **NOTE**

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

To set the clock:

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



##### **NOTE**

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

#### 4.3 Setting 12 hr or 24 hr Display Mode ("Hour")

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



To set display mode:

1. Press  until **"Hour"** appears on the display.
  2. Press **START**.
  3. Press  to switch between 12 hr and 24 hr setting.
  4. Press **START** to confirm the desired clock setting.
- Display will return to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.

#### 4.4 Setting a Silent Control Panel Mode ("Audio")

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


To set the controls for silent mode:


1. Press  until **"Audio"** appears on the display.
  2. Press **START**.
  3. Press  to switch between **"off"** and **"on"**.
  4. Press **START** to confirm the desired setting.
- Display will return to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.

#### 4.5 Setting Temperature Display ("F-C")

The default unit in which temperature is displayed is Fahrenheit (°F). You can change the unit to Celsius (°C). You can set the oven to operate at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

To change the temperature unit:

1. Press  until **"F-C"** appears on the display.
2. Press **START**.


3. Press  to switch between **"F"** and **"C"**.
  4. Press **START** to confirm the desired setting.
- Display will return to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.

#### 4.6 Restore Factory Settings ("rESEt")

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


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

To restore oven control to factory default settings:

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

#### 4.7 Operating Oven Light

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

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



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

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


#### 4.8 Oven Lock

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

To activate the lockout feature:

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

To cancel the oven lockout feature:

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

##### **NOTE**

All keys will triple-beep to indicate the action cannot be performed, except for the OFF and Lock key.

#### 4.9 Setting Bake

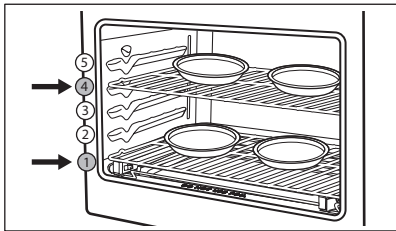
Bake cooks with heat that rises from the oven bottom. The heat and air circulate naturally in the oven. A tone will sound indicating when the set bake temperature is reached and to place the food in the oven. The convection fan will turn on in preheat and then cycle on and off as needed during baking.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

##### **CAUTION!**

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

Baking tips:

- Insert the food in the oven after preheat tone beep. Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies on multiple racks.
- For best results when baking layer cakes using two oven racks, place racks like shown on the picture below.



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

### **IMPORTANT**

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

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

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

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

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

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

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

#### 4.10 Setting Conv Bake

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

### **CAUTION!**

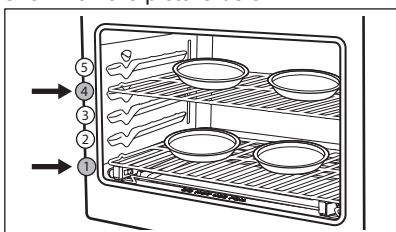
Always use pot holders or oven gloves when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot. There is a risk of burns!

Benefits of convection cooking include:

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

Baking tips:

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



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

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

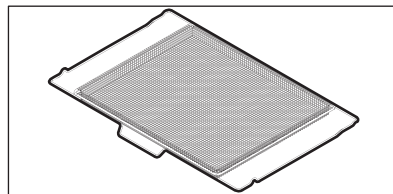
1. Press **Conv Bake**.
2. "**Conv Bake**" and **325°** will appear on the display.
3. Press **START**. The convection fan will cycle on and off as needed, during the cooking process.

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

#### 4.11 Setting Air Fry

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

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



Some benefits of the optional Air Fry tray:

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

Air Fry tips:

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

To set the Air Fry function:

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

Food Type	Quantity (oz.)	Temperature	Cook Time (min.)
Frozen Tater Tots	48	450°F (232°C)	29-33
Frozen Golden Fries	48	425°F (218°C)	25-35

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

#### 4.12 Setting Broil

Broiling is direct heat cooking and will produce some smoke. If smoke is excessive, place food further away from the element. Watch food to prevent burning. When broiling, always remember to arrange the oven racks while oven is still cool. Position the rack on the highest level.

This function has two settings: HI and Lo.

#### WARNING!

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

#### CAUTION!

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

#### Broil Recommendations

Food	Rack Position	Temperature	Cook time (min)		Internal Temperature	Doneness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	6	HI	5	4	140°F (60°C)	Rare <b>1)</b>
Steak 1" thick	5 or 6	HI	6	5	145°F (63°C)	Medium
Steak 1" thick	5 or 6	HI	7	6	170°F (77°C)	Well
Pork Chops 3/4" thick	5	Lo	12	10	145°F (63°C)	Well
Chicken bone-in	4	Lo	20	10	165°F (74°C)	Well
Chicken boneless	5	Lo	8	6	165°F (74°C)	Well
Fish	5	HI	as directed		145°F (63°C)	Well
Shrimp	4	HI	as directed		145°F (63°C)	Well
Hamburger 1" thick	4	HI	6	5	145°F (63°C)	Medium
Hamburger 1" thick	4	HI	7	6	160 °F (71°C)	Well

**1)** The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C). Allow cooked meat to rest for at least 3 minutes before serving.

#### NOTE

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

#### 4.14 Delay Start

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

To set Delay Start:

1. Choose the Bake function and set the temperature.
2. Press **Delay Start**. The display will show a time of 0:00 (0 hours and 00 minutes).

### IMPORTANT

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

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

To set broil:

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

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

#### 4.13 Notes for Broiling

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

3. Use **Number Keys** to enter the desired time delay.
4. Press **START**.
5. When the time runs out, the chosen cooking function will start. To stop the Delay Start timer at any time, press **OFF**.

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



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

This appliance provides special settings for use when observing the Jewish Sabbath/Holidays. Sabbath mode disables all audible tones or

visual display changes on the oven control. Bake is the only cooking feature available while in the Sabbath mode. Most oven controls are locked during Sabbath mode.

To set Sabbath Mode:

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

## **IMPORTANT**

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

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

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

## **WARNING!**

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

Important:

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

## **4.16 Steam Clean**

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

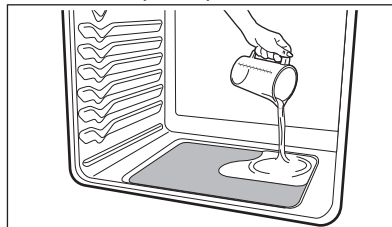
Be sure the oven is level and cool before starting Steam Clean. If the oven temperature is above room temperature, a triple beep will be heard, and the function will not start. Steam Clean produces best results when started with a cool oven.

## **CAUTION!**

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

To set a Steam Clean cycle:

1. Remove all racks and oven accessories.
2. Scrape or wipe loose debris and grease from the oven bottom.
3. Pour 1 cup of tap water onto the oven bottom. Close oven door.



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

Notes:

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

## **5. CARE AND CLEANING**

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### **5.1 General Information**

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

### **CAUTION!**

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

If you use ammonia or appliance cleaners, remove them and thoroughly rinse the appliance before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

### **WARNING!**

Do not use bleach to clean the appliance.

### **CAUTION!**

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

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Aluminum and vinyl	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth.
Painted body parts Painted decorative trims	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth. Do not apply glass cleaners directly to the surface, spray onto cloth and wipe.
Touch display	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the display area. Do not use large amounts of water on the display, excess water may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads or paper towels, they may damage the finish.
Control panel	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel. Excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels, they damage the finish.
Stainless Steel	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, and dry with a soft clean cloth. Do not use abrasive cleaners such as chlorides, chlorines, or ammonia.
Coated Stainless Steel	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, and dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaner, stainless steel cleaner or cleaners containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. They may damage the finish.
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners to avoid damage to the porcelain caused by heating. Do not allow food spills with a high sugar or acid content such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices, or pie filling to remain on porcelain surfaces. They may cause a dull spot even after cleaning.
Manual clean oven interior	The interior of the oven is porcelain coated and safe to clean with oven cleaner. Always follow manufacturer's instructions for cleaners. After cleaning, remove all cleaners to avoid damage to the porcelain caused by heating. Do not spray oven cleaner on any electrical controls or switches. Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the appliance.
Oven door	Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door and rinse well. You can use a glass cleaner on the outside glass of the door. You can use ceramic smoothtop cleaner or polish on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove oven door gasket.

## 5.2 General Cleaning

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

### Follow these cleaning precautions:

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

### CAUTION!

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

### Cleaning Porcelain Enamel Oven

The oven interior is porcelain on steel.

To clean the interior use oven cleaners.

### To remove heavy soil:

1. Place the dish of ammonia in the oven. Let it sit overnight or for several hours with the oven door closed. Clean softened dirt spots using hot, soapy water. Rinse thoroughly with water and a clean cloth.

2. If soil remains, use a nonabrasive scouring pad or nonabrasive cleaner. If necessary, apply an oven cleaner following the manufacturer's instructions. Do not mix ammonia with other cleaners.
3. Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. Use hot, soapy water for cleaning. Rinse well with clean water and a cloth.

### Aluminum Foil, Aluminum Utensils, and Oven Liners

### WARNING!

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

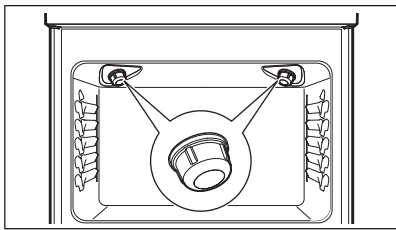
- Protective liners- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. High heat can melt it, damaging the oven and reducing air circulation, leading to poor baking results. Only use aluminum foil as recommended in the manual to avoid electric shock or fire risks
- Aluminum utensils- Aluminum utensils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

## 5.3 Replacing the Oven Light

### ⚠ CAUTION!

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

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



### 🔧 NOTE

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

To replace the oven interior light bulb:

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

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

## 6. TROUBLESHOOTING

### ⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Oven Baking

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

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

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

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

### 6.2 Before you Call (Solutions to Common Problems)

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

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

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

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

## Oven Problems

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

## Other Problems

Occurrence	Possible cause	Solution
Appliance is not level.	Poor installation.	Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the appliance until the rack is level.
	Kitchen cabinet alignment may make range appear not level.	Make 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 built in too tightly. Carpet interferes with appliance.	Contact the builder or installer to make the appliance accessible. Provide sufficient space so the appliance can be lifted over carpet. Installation over carpet is not advised. Refer to Installation Instructions for guidelines specific to your appliance.
Oven light does not work.	The oven light is not secured in the socket.	Make sure the oven light is secure in the socket. Refer to Care and Cleaning.

## 7. LIMITED WARRANTY

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

### Exclusions

This warranty does not cover the following:

1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA, Puerto Rico, 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, Puerto Rico and Canada. In the USA and Puerto Rico, your appliance is warranted by Electrolux Consumer Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Obligations for service and parts under this warranty must be performed by Electrolux or an authorized service company. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

### USA

**1-800-374-4432**

Electrolux Consumer Products, Inc.

10200 David Taylor Drive

## 8. QUEBEC RIGHT TO REPAIR

Though Frigidaire makes every effort to make replacement parts, repair services and information necessary to maintain or repair our products available to consumers, parts, service and information are not guaranteed, pursuant to section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1, r. 3. If you need replacement parts, you may call us at 1 (800) 265-8352 for service in French or English, or purchase online at **Frigidaire Parts | Shop Frigidaire Replacement Parts & Accessories - Frigidaire Appliance Parts.**

You may book repair services online at [information](#) | [Book a service](#) | [Frigidaire](#). Alternatively, our resource library is available at **Resource Library | Frigidaire** to help you diagnose and resolve issues which may arise during the lifetime of your appliance.

Though most parts are available for purchase, subject to short-term availability constraints, the following appliances and parts are not serviceable.

### Legend

Availability of replacement parts, repair services, and information for maintenance or repair.
--

 Partially Available
--

Availability of replacement parts, repair services, and information for maintenance or repair.		
--	--	--


<input checked="" type="checkbox"/>	Not Available
-------------------------------------	---------------

<input checked="" type="checkbox"/>	Available
-------------------------------------	-----------

<b>Ranges</b>		Replacement liners and frames are not available
---------------	---	---

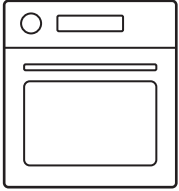
<b>Ovens</b>		Replacement liners and frames are not available
--------------	---	---

<b>Cooktops</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Replacement parts, repair services, and information for repair and maintenance available.
-----------------	-------------------------------------	---

<b>Microwaves</b>		Countertop microwaves: No replacement parts are available Over the range microwave: liner and frame are not available
-------------------	---	--







FR Manuel d'utilisation | Wall Oven



## Bienvenue au sein de notre famille

Merci d'accueillir Frigidaire chez vous! Nous considérons votre achat comme le début d'une longue relation.

Ce manuel vous aidera à utiliser et à entretenir votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour le consulter rapidement. En cas de problème, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants. La FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires pour la cuisine et la maison sont disponibles sur <http://www.frigidaire.com>.

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

Officialisons les choses! N'oubliez pas d'enregistrer votre produit.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ.....	2
2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON.....	5
3. AVANT D'UTILISER LE FOUR.....	6
4. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR.....	7
5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	12
6. DÉPANNAGE.....	14
7. GARANTIE LIMITÉE.....	15
8. DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC.....	16

# 1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

## 1.1 Conservez ces renseignements pour référence rapide

Numéro de modèle

.....

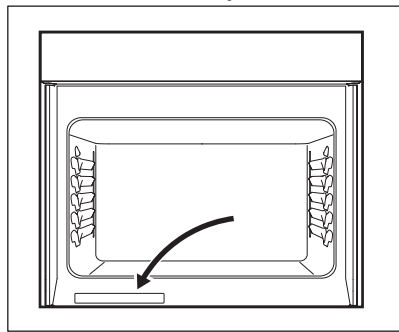
Numéro de série

.....

Date d'achat

.....

Numéro de série Emplacement



Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce manuel contient des symboles de sécurité et des instructions importants. Veuillez porter attention à ces symboles et suivre toutes les instructions données.

Lire les consignes de sécurité de ce guide avant d'installer ou d'utiliser votre appareil ménager. Les articles de sécurité figurant dans ce manuel sont étiquetés AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE selon le type de risque.

Les avertissements et les instructions importantes apparaissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

## 1.2 ✓ Liste de contrôle à l'installation

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

## 1.3 Définitions sur la sécurité



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

### **AVERTISSEMENT!**

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

### **ATTENTION!**

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

### **IMPORTANT**

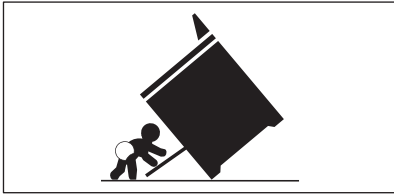
Donne des renseignements importants sur l'installation, le fonctionnement ou l'entretien qui n'impliquent aucun danger.

## REMARQUE

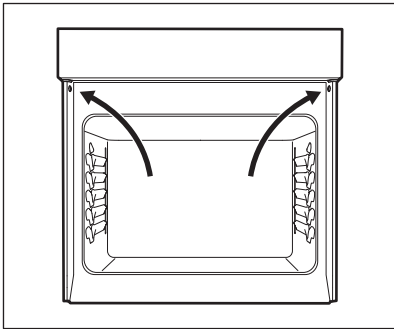
Indique une note brève et informelle, qui sert d'aide-mémoire ou sera utile pour toute consultation ultérieure.

## AVERTISSEMENT!

### Risque de basculement



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



Trous de fixation antibasculement.

Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre four pour une installation correcte.

Vérifiez la bonne installation en vérifiant que les vis antibasculement sont présentes. Testez l'installation en exerçant une légère pression vers le bas sur la porte du four ouverte. Le four ne doit pas basculer vers l'avant.

## 1.4 Instructions importantes pour le déballage et l'installation

### IMPORTANT

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

Retirer tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire le carton et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne pas retirer l'étiquette de câblage et les autres documents fixés sur l'appareil. Ne pas retirer la plaque du numéro de modèle/série.

Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Pour utiliser cet appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps, s'assurer que l'appareil a été exposé à des températures supérieures à 32 °F (0 °C) pendant au moins 3 heures avant d'allumer l'appareil.

Tous les matériaux utilisés dans la construction d'armoires, de boîtiers et de supports autour du produit doivent avoir une cote de température nominale supérieure à 194 °F (90 °C).

Ne pas modifier ni altérer jamais la construction de l'appareil ménager en retirant les pieds de nivellement, les panneaux, les couvercles de fils, les supports/vis antibasculement ou toute autre pièce de l'appareil.

S'assurer d'avoir un extincteur de type mousse approprié à portée de main, visible et facilement accessible près de l'appareil.

## 1.5 Instructions de mise à la terre

### AVERTISSEMENT!

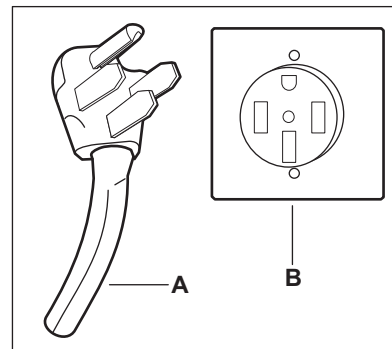
- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Tout non-respect de cet avertissement pourra occasionner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Ne pas utiliser d'adaptateur de fiche ou de rallonge et ne pas retirer la broche de mise à la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

Installation adéquate : s'assurer que votre appareil ménager est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installer conformément au Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NPFA n° 54, la dernière édition et le Code national de l'électricité NFPA n° 70, la dernière édition, et aux exigences du Code local de l'électricité. Au Canada, installer conformément aux normes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1 – dernières éditions et exigences du Code local de l'électricité. Installer uniquement selon les instructions d'installation figurant dans la documentation de cet appareil.

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil ménager doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à une boîte de jonction à la bonne tension, dûment polarisée et mise à la terre et qui est protégée par un disjoncteur conformément à la réglementation locale.

Il incombe au consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale appropriée et convenablement mise à la terre par un électricien qualifié. Contactez un installateur qualifié pour vous assurer de l'adéquation de l'installation électrique et de sa conformité à tous les codes et règlements locaux.

Cet appareil ménager est équipé d'une fiche mise à la terre à quatre broches (A) pour votre protection contre les risques d'électrocution et elle doit être branchée directement dans une prise murale de 240 V convenablement mise à la terre (B). Ne coupez ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.



Consulter les instructions d'installation communiquées avec cet appareil pour obtenir les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

## 1.6 Instructions importantes pour l'utilisation de l'appareil

### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

### ⚠ ATTENTION!

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

## 1.7 Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

Doublures protectrices : N'utilisez pas de papier d'aluminium, de doublures de four de rechange ou tout autre matériau ou dispositif pour recouvrir le fond du four, les grilles du four ou toute autre partie de l'appareil ménager. N'utilisez l'aluminium que selon les recommandations pour la cuisson, comme la doublure des ustensiles de cuisson ou comme couvercle placé sur les aliments. Toute autre utilisation de doublures protectrices ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte inférieure du four ou le tiroir chauffant (certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments dans le four.

Gardez les conduits d'aération du four dégagés. Toucher les surfaces de cette zone lorsque le four est allumé peut causer de graves brûlures. Ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Positionnement des grilles de four : Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec le brûleur ou l'élément chaud du four. Utilisez des poignées et saisissez

la grille avec les deux mains pour la repositionner. Retirez tous les batteries de cuisine et les ustensiles avant de déplacer la grille.

N'utilisez pas de lèche-frite sans sa grille. Les lèche-frites et les grilles permettent à la graisse qui s'égoutte de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. Ne recouvrez pas la grille du gril avec du papier d'aluminium, car le gras et la graisse exposés pourraient s'enflammer.

Ne faites pas cuire d'aliments sur la sole du four. Faites toujours cuire dans des batteries de cuisine appropriées et utilisez toujours les grilles du four.

## 1.8 Instructions importantes pour le nettoyage de l'appareil

### ATTENTION!

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

Nettoyer l'appareil régulièrement pour que toutes les pièces restent exemptes de graisses susceptibles de s'enflammer. Ne pas laisser la graisse s'accumuler. Des dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.

Toujours suivre les directives du fabricant pour l'utilisation des nettoyants et des aérosols pour la cuisine. Sachez que l'excès de résidus des nettoyants et des aérosols pourra s'enflammer et provoquer des dommages et des blessures. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivre les instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes à évacuation.

## 1.9 Instructions importantes pour l'entretien et la réparation

Ne pas réparer ni remplacer la moindre pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tous les autres entretiens doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.

Toujours communiquer avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.

Demander à votre concessionnaire de recommander un technicien qualifié et un service de réparation autorisé. Se renseigner sur comment couper l'alimentation de l'appareil au disjoncteur ou à la boîte à fusibles en cas d'urgence.

Retirer la porte du four de tout four inutilisé s'il doit être conservé ou jeté.

Ne pas toucher une ampoule chaude du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela pourrait briser l'ampoule. Manipuler les lampes halogènes (le cas échéant) à l'aide d'essuie-tout ou de gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation de l'appareil avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

### AVERTISSEMENT!

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

## 2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

### 2.1 Batteries de cuisine

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

Matériau	Attributs	Recommandation
Batterie de cuisine en métal lustré	Les batteries de cuisine brillantes, en aluminium et sans revêtement sont les meilleures pour un chauffage uniforme. Elles conviennent à tous les produits de boulangerie.	Les températures et les durées de cuisson recommandées sont basées sur des batteries de cuisine en métal brillant.
Batterie de cuisine en métal foncé	Les batteries de cuisine foncées sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes.	Réduisez la température de cuisson de 25°F / 13-14°C lorsque vous utilisez des batteries de cuisine foncées.
Batterie de cuisine en verre	Les batteries de cuisine en verre sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes. Le verre est pratique, puisque la même batterie de cuisine peut être utilisée pour cuisiner, servir et ranger la nourriture.	Réduisez la température de cuisson de 25°F / 13-14°C lorsque vous utilisez des batteries de cuisine en verre.
Batterie de cuisine isolée	Les batteries de cuisine isolées sont plus froides que les batteries de cuisine brillantes. Les batteries de cuisine isolées sont conçues pour la cuisson au four à gaz.	Lorsque vous utilisez des batteries de cuisine isolées, le temps de cuisson d'une recette peut être plus long que d'ordinaire.

### 2.2 Conditions de cuisson

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

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

## 2.3 Résultats de cuisson

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

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

## 2.4 Conseils de cuisson

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

Situation	Recommandation
<b>Cuisson</b>	
Emplacement des grilles	Se reporter à Réglage des commandes du four.
Préchauffage	Insérez les aliments immédiatement après le bip. Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et du pain.
Vérification des aliments	Utilisez la fenêtre et l'éclairage du four pour vérifier l'état de la nourriture. L'ouverture de la porte peut réduire la performance de cuisson.
Cuisson au four ou par convection	Utilisez la fonction de cuisson par convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, reportez-vous à Réglage des commandes du four.
Placement des aliments	Laissez un espace d'au moins 2pouces / 5cm entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
<b>Griller/Rôtir</b>	
Lèche-frite	Si l'accessoire n'est pas fourni avec votre appareil ménager, vous pouvez l'acheter sur le site <a href="http://www.frigidaire.com">www.frigidaire.com</a> . Pour des résultats optimaux de cuisson au gril, utilisez une lèche-frite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée. La lèche-frite attrape les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse.
<b>Cuisson par convection</b>	
Attributs de convection	La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud autour du four et des aliments. Elle brunie les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four. La convection permet de gagner du temps en utilisant plusieurs grilles ou en cuisinant plusieurs aliments à la fois.
Cuisson par convection	Réduisez la température de cuisson de la recette de 25°F / 13-14°C à moins que la recette ne soit écrite pour la cuisson par convection. Préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

## 3. AVANT D'UTILISER LE FOUR

### AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

### 3.1 Emplacement de l'évent du four

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

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

### IMPORTANT

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

## ⚠ AVERTISSEMENT!

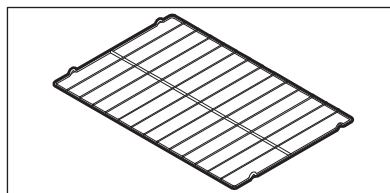
Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela modifiera la distribution de la chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et pourrait endommager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

## ⚠ ATTENTION!

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

### 3.2 Type de grille de four

#### Grille de four plate



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

## 📌 IMPORTANT

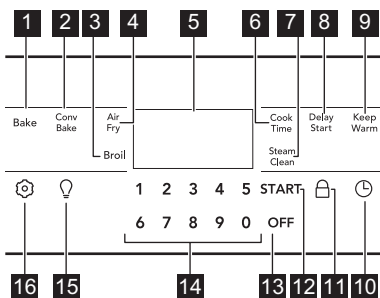
Avant d'utiliser les accessoires, veuillez les retirer et les nettoyer conformément aux instructions du chapitre : « Entretien et nettoyage ».

## 4. RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## ⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

### 4.1 Commandes du four



- 1 Cuisson au four (Bake)** : est destinée aux aliments délicats nécessitant une certaine chaleur pour lever et cuire lentement au four.
- 2 Cuisson à convection (Conv Bake)** : pour faire circuler la chaleur du four en continu pour la cuisson.
- 3 Gril (Broil)** : permet de faire griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
- 4 Friture d'air (Air Fry)** : pour préparer des aliments emballés et prêts à l'emploi avec peu ou pas d'huile.
- 5 Affichage** : affiche le compte à rebours.
- 6 Temps de cuisson (Cook Time)** : pour régler le four pour qu'il fonctionne pendant un certain temps, puis s'éteigne.
- 7 Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)** : pour démarrer un cycle de nettoyage à la vapeur pour désincruster les saletés légères.
- 8 Départ différé (Delay Start)** : pour différer le début de la cuisson au four.
- 9 Maintenir au chaud (Keep Warm)** : pour maintenir les aliments cuits dans le four à la température de service.
- 10 Horloge (Clock)** - pour régler l'heure.
- 11 Verrouillage (Lock)** : pour désactiver le panneau de commande pour éviter tout fonctionnement accidentel de l'appareil ménager.
- 12 Démarrer (START)** : commence les fonctions de cuisson et règle l'horloge.
- 13 Arrêt (OFF)** : désactive toutes les fonctions de cuisson.
- 14 Touches numériques** - pour régler la température et la durée.

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

**16 Réglages (Settings)** : pour définir les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de commande, notamment :

- **CLoC** : pour régler l'horloge en mode 12 ou 24 heures.
- **Heure** : pour basculer entre la fonction d'économie d'énergie de 12 heures ou la cuisson continue.
- **Audio** : pour régler le volume des touches de commande ou pour basculer en mode silencieux.
- **F-C** : afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius
- **rESEt** : pour réinitialiser toutes les préférences de l'utilisateur aux réglages d'usine d'origine.
- **uPo** : pour régler les paramètres de température du four.
- **E-S** : pour activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie de 12 heures.

### Réglages de contrôle minimum et maximum

Caractéristique	Mode	Température/durée minimum	Température/durée maximale
Cuisson au four (Bake)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Gril (Broil)		LO	HI
Friture d'air (Air Fry)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson à convection (Conv Bake)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Maintenir au chaud (Keep Warm)		140 °F (60 °C)	200 °F (93 °C)
Temps de cuisson (Cook Time)	12 h	0:01 min.	11:59 h/min.
	24 h	0:01 min.	11:59 h/min.
Horloge (Clock)	12 h	1:00 h./min.	11 h 59 Min.
	24 h	00:00 min.	23:59 h/min.
Départ différé (Delay start)		0:01 min.	1 h/min.
Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)		30 min.	30 min.

### 4.2 Réglage de l'horloge

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

## REMARQUE

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

Pour régler l'horloge :

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



## REMARQUE

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

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

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

Pour définir le mode d'affichage :



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

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

### 4.4 Réglage d'un mode de panneau de commande silencieux ("Audio")

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

Pour régler les commandes pour un fonctionnement silencieux :



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

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

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

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

Pour changer l'unité de température :

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

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


### 4.6 Restaurer les réglages d'usine ("rESET")

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

- Mode d'affichage de 12 ou 24 heures
- Mode de cuisson continue ou d'économie d'énergie de 12 heures
- Commande silencieuse ou sonore


- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Réglages de la température du four (« UPO »)

Pour rétablir les réglages par défaut du four :

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

### 4.7 Utilisation de la lumière du four

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

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



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

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


### 4.8 Verrouillage du four

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

Pour activer la fonction de verrouillage :

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

Pour annuler la fonction de verrouillage du four :

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

## REMARQUE

Toutes les touches déclencheront 3 bips pour indiquer que l'action ne peut pas être exécutée, à l'exception des touches Arrêt (OFF) et Verrouillage (Lock).

### 4.9 Réglage Cuisson au four (Bake)

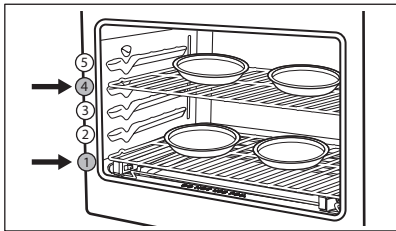
Le four cuit avec la chaleur qui monte du fond du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Une tonalité retentit pour indiquer que la température de cuisson définie est atteinte et qu'il faut placer les aliments dans le four. Le ventilateur du four à convection se met en marche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

## ATTENTION!

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

Conseils de cuisson :

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



- Lorsque vous utilisez une seule grille de four pour cuire des biscuits, des gâteaux ou des muffins, utilisez la position 3 de la grille de four.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Les plats de cuisson foncés ou émoussés absorbent plus de chaleur que les plats de cuisson brillants, ce qui donne des aliments foncés ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter de trop brunir certains aliments.
- Les moules foncés sont recommandés pour les tartes. Les moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.

### IMPORTANT

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

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

1. Appuyez sur **Cuisson au four. «Bake» («Faire»)** et **350°** s'afficheront à l'écran.
  2. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
- Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

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

1. Utilisez les **touches numériques** pour saisir une nouvelle température de 4 2 5.
  2. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Si vous n'appuyez pas sur **Démarrer (START)**, la température revient au réglage précédent.
- Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Arrêt (OFF)**.

#### 4.10 Réglage Cuisson à convection (Conv Bake)

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

### ATTENTION!

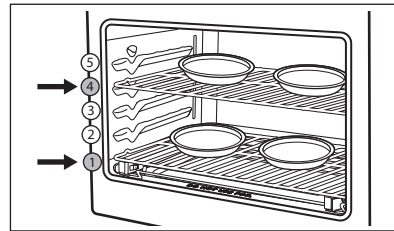
Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de l'utilisation du four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds. Il y a un risque de brûlure!

Les avantages de la cuisson par convection comprennent :

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

Conseils de cuisson :

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



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

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

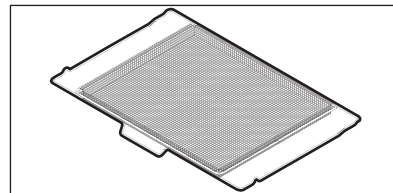
1. Appuyez sur **Cuisson à convection (Conv Bake)**.
2. **«Conv Bake» («Cuisson à convection»)** et **325°** s'afficheront à l'écran.
3. Appuyez sur **Démarrer (START)**. Le ventilateur du four à convection s'allumera et s'éteindra selon les besoins pendant la cuisson.

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

#### 4.11 Réglage de la Friture d'air (Air Fry)

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

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



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

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

Conseils pour la friture à air chaud :

- Pour obtenir les meilleurs résultats, disposez les aliments en une seule couche sur le plateau de la friteuse à air chaud ou sur une plaque à pâtisserie foncée, puis placez-les sur la grille.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque à biscuits sur la grille de four, position 1 pour recueillir les miettes ou les jus de cuisson.
- Éteignez les lumières du four pendant la cuisson.
- Les aliments peuvent devoir être retirés plus tôt et doivent être vérifiés au moment de la durée de cuisson minimale recommandée. Cependant, les aliments denses congelés et les aliments dont le

temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps.

Pour régler la fonction Friture à air chaud :

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

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

#### 4.12 Réglage Gril (Broil)

La cuisson au gril est une cuisson à la chaleur directe qui produit de la fumée. Si une quantité excessive de fumée se dégage de l'appareil, éloignez les aliments de l'élément chauffant. Surveillez les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent. Pour faire griller des aliments, disposez toujours les grilles lorsque le four est encore froid. Placez la grille de four à la position la plus élevée.

Cette fonction dispose de deux réglages : HI et Lo.

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

#### Recommandations pour le gril

Nourriture	Position de la grille	Température	Temps de cuisson (min)		Température interne	Degré de cuisson
			1er côté	2e côté		
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	HI	5	4	140 °F (60 °C)	Rare <sup>1</sup>
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6	HI	6	5	145 °F (63 °C)	À point
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6	HI	7	6	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Côtelettes de porc 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	5	Lo	12	10	145 °F (63 °C)	Bien cuit
Poulet - Avec os	4	Lo	20	10	165 °F (74 °C)	Bien cuit
Poulet désossé	5	Lo	8	6	165 °F (74 °C)	Bien cuit
Poisson	5	HI	comme indiqué		145 °F (63 °C)	Bien cuit
Crevettes	4	HI			145 °F (63 °C)	Bien cuit
Hamburger de 1 po d'épaisseur	4	HI	6	5	145 °F (63 °C)	À point

#### ⚠ ATTENTION!

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

#### 📌 IMPORTANT

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

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

Pour régler le gril :

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

#### 4.13 Remarques sur la cuisson au gril

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

Nourriture	Position de la grille	Température	Temps de cuisson (min)		Température interne	Degré de cuisson
			1er côté	2e côté		
Hamburger de 1 po d'épaisseur	4	HI	7	6	160 °F (71 °C)	Bien cuit

1) Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 140 °F (60 °C) implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 145 °F (63 °C) pour du bœuf frais mi-saignant. Pour du bœuf bien cuit, 170 °F (77 °C). Laissez reposer la viande cuite pendant au moins 3 minutes avant de servir.

## REMARQUE

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

### 4.14 Départ différé (Delay Start)

Le Départ différé permet de reporter le début de la cuisson selon la durée souhaitée. Il peut être utilisé avec : Cuisson au four (Bake), Cuisson à convection (Conv Bake). Avant de régler le démarrage différé, assurez-vous que l'heure est réglée correctement. Le délai maximum pour le démarrage différé est d'une heure.

Pour définir le démarrage différé :

1. Choisissez la fonction Cuisson au four (Bake) et réglez la température.
2. Appuyez sur **Départ différé (Delay Start)**. L'affichage indique une durée de 0:00 (0 heures et 00 minutes).
3. Utilisez les **touches numériques** pour saisir le délai souhaité.
4. Appuyez sur **Démarrer (START)**.
5. Lorsque le temps est écoulé, la fonction de cuisson choisie démarre.

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

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



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

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

Pour régler le mode Sabbat :

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

## IMPORTANT

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

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

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

## AVERTISSEMENT!

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

Important :

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

### 4.16 Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)

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

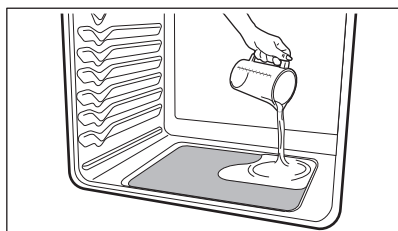
Assurez-vous que le four est de niveau et froid avant de commencer un nettoyage à la vapeur. Si la température du four est supérieure à la température ambiante, trois bips se feront entendre et le nettoyage à la vapeur ne démarrera pas. Le nettoyage à la vapeur produit les meilleurs résultats lorsqu'il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

## ATTENTION!

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

Pour régler un cycle de nettoyage à la vapeur :

1. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés et la graisse de la sole du four.
3. Versez 1 ml ( tasse) d'eau du robinet sur la sole du four. Fermez la porte du four.



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

#### Remarques :

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

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### ⚠ **AVERTISSEMENT!**

Voir les chapitres sur la sécurité.

#### 5.1 Renseignements généraux

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

### ⚠ **ATTENTION!**

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

### ⚠ **AVERTISSEMENT!**

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

### ⚠ **ATTENTION!**

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

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre.
Pièces de corps peintes Garnitures décoratives peintes	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas appliquer les nettoyants pour vitres directement sur la surface, mais les vaporiser sur un chiffon, puis les essuyer.
Écran tactile	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur l'écran d'affichage ; l'excès d'eau peut endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres nettoyants liquides, nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou essuie-tout, car ils pourraient endommager le fini.
Panneau de commande	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquides directement sur la zone de commande et d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande. Un excès d'eau sur la zone de commande peut endommager l'appareil ménager. Ne pas utiliser d'autres nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou essuie-tout, car ils endommageraient le fini.
Acier inoxydable	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque.

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Acier inoxydable enduit	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyant pour appareils ménagers, de nettoyant pour acier inoxydable ou de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Ils pourraient endommager la finition.
Lèche-frite et grille en porcelaine Doublure de porte en porcelaine Parties du corps en porcelaine	Rincer à l'aide d'eau propre et d'un chiffon humide. Frotter délicatement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux et non abrasif pour enlever la plupart des taches. Rincer à l'aide d'une 50/50 solution d'eau propre et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrir les endroits difficiles avec un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon propre. Retirer tous les produits de nettoyage afin d'éviter d'endommager la porcelaine sous l'effet de la chaleur. Ne pas laisser les déversements d'aliments à haute teneur en sucre ou en acide tels que le lait, les tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte sur les surfaces en porcelaine. Ils peuvent laisser des taches ternes même après le nettoyage.
Nettoyage manuel de l'intérieur du four	L'intérieur du four est revêtu de porcelaine et peut être nettoyé en toute sécurité à l'aide d'un produit de nettoyage pour four. Toujours suivre les instructions du fabricant pour les nettoyants. Après le nettoyage, retirer tous les produits de nettoyage pour éviter d'endommager la porcelaine en la chauffant. Ne pas vaporiser de nettoyant pour four sur les commandes ou les interrupteurs électriques. Ne pas vaporiser de nettoyant sur la doublure de porte du four, le joint de porte, les glissières de tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'appareil.
Porte du four	Utiliser un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une 50/50 solution de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage ou de polissage pour céramiques sur les vitres des portes intérieures. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas vaporiser ni laisser l'eau ou les nettoyants pénétrer dans les événements de la porte. Ne pas utiliser de nettoyants pour four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs à l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne pas frotter ni endommager ni retirer le joint d'étanchéité de la porte du four.

## 5.2 Nettoyage général

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

### Suivez ces précautions de nettoyage :

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

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

### ⚠ ATTENTION!

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

### Nettoyage du four émaillé en porcelaine

L'intérieur du four est en porcelaine sur acier.

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

### Pour enlever la saleté tenace :

1. Placez le plat d'ammoniaque au four.  
Laissez reposer toute la nuit ou plusieurs heures en laissant la porte du four close.  
Nettoyez les taches de saleté ramollies à l'eau chaude savonneuse.  
Rincez abondamment à l'eau et à l'aide d'un chiffon propre.
2. S'il reste de la saleté, utilisez un tampon à récurer non abrasif ou un nettoyant non abrasif.  
Au besoin, utilisez un nettoyant pour four en suivant les instructions du fabricant.  
Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres nettoyants.
3. Nettoyez les saletés sur le cadre du four, le revêtement de la porte à l'extérieur du joint et la petite zone située au centre avant du fond du four.  
Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage.  
Rincez à l'eau propre et à l'aide d'un chiffon.

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

### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

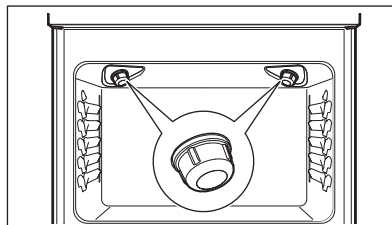
- Revêtements protecteurs — N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Une chaleur élevée pourrait faire fondre, endommager le four et réduire la circulation de l'air, ce qui donnerait de mauvais résultats de cuisson. Utilisez uniquement du papier aluminium comme recommandé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

## 5.3 Remplacement de l'ampoule du four

### ⚠ ATTENTION!

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

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



## REMARQUE

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

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

1. Coupez l'alimentation électrique à la source principale ou débranchez l'appareil.

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

## 6. DÉPANNAGE

### AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

#### 6.1 Cuisson au four

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

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

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

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

#### 6.2 Avant d'appeler (solutions aux problèmes courants)

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

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

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

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

## Problèmes de four

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

## Autres problèmes

Occurrence	Cause possible	Solution
L'appareil n'est pas de niveau.	Mauvaise installation.	Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four. Ajustez les pieds de nivellement à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau.
	L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'elles ont suffisamment d'espace pour le dégagement de l'appareil ménager.
Impossible de déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Le tapis interfère avec l'appareil.	Communiquez avec le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible. Prévoyez suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé sur le tapis. Il n'est pas recommandé de procéder à l'installation sur de la moquette. Veuillez vous reporter aux instructions d'installation pour obtenir des directives spécifiques à votre appareil.
La lampe du four ne fonctionne pas.	La lampe du four n'est pas bien fixée dans la douille.	Assurez-vous que la lampe du four est bien fixée dans la douille. Se reporter à Entretien et nettoyage.

## 7. GARANTIE LIMITÉE

Votre appareil ménager est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de la date de livraison, Electrolux prendra en charge tous les frais de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil ménager qui s'avèrent défectueuses en termes de matériaux ou de fabrication lorsque cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

### Exceptions

La présente garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Produit qui n'appartient plus à son propriétaire initial et appartient à un tiers ou a été déplacé hors des États-Unis, à Porto Rico et au Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « en l'état » ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. Perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Les appels de service qui n'impliquent pas de mauvais fonctionnement ou de défaut de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils qui ne sont pas utilisés dans le cadre d'un usage domestique ordinaire ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Les dépenses pour rendre l'appareil accessible pour l'entretien, comme le retrait de décorations, unités, clayettes, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, filtres à air, filtres à eau, autres produits consommables, boutons, poignées ou autres pièces cosmétiques de l'appareil.
11. Les suppléments, y compris mais sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de travail, lors de la fin de semaine ou les jours fériés, nécessitant des péages, des frais de

voyage en traversier ou des frais de kilométrage pour les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.

12. Les dommages causés à la finition de l'appareil ménager ou de la maison lors de l'installation, y compris les planchers, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages causés par : les services exécutés par des entreprises de service non autorisées ; l'utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux authentiques ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que les entreprises de service autorisées ; ou des causes externes comme l'abus, l'utilisation abusive, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les événements de force majeure.

### Exclusion des garanties implicites : limitation des recours

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

**Si vous avez besoin d'un service après-vente**

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié afin d'établir la période de garantie en cas d'intervention. Si une intervention est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Les services prévus par cette garantie doivent être obtenus en contactant Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis, à Porto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Porto Rico, votre appareil ménager est garanti par Electrolux Consumer Products, Inc. Au Canada, votre appareil ménager est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise aucune personne à modifier ou à ajouter des obligations à la présente garantie. Les obligations de service et de pièces au titre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une société de service agréée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent changer sans préavis.

## ÉTATS-UNIS

**1-800-374-4432**

Electrolux Consumer Products, Inc.

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262, États-Unis

## Canada

**1-800-265-8352**

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

## 8. DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC

Bien qu'Frigidaire fait tout son possible pour mettre à la disposition des consommateurs les pièces de rechange, les services de réparation et les informations nécessaires à l'entretien ou à la réparation de ses produits, les pièces, le service et les informations ne sont pas garantis, conformément à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P-40.1 et aux articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c P-40.1, r. 3. Si vous avez besoin de pièces de rechange, appelez-nous au 1 (800) 265-8352 pour être servi en français ou achetez-les en ligne à **Frigidaire Parts | Shop Frigidaire Replacement Parts & Accessories - Frigidaire Appliance Parts.**

Vous pouvez réserver des services de réparation en ligne à <https://www.frigidaire.ca/FR-CA/DROIT-A-LA-REPARATION/>. Autrement, vous trouverez notre bibliothèque de ressources à **Bibliothèque de ressources | Frigidaire** pour vous aider à diagnostiquer et résoudre les problèmes pouvant survenir au cours de la durée de vie de votre appareil.

Bien que la plupart des pièces soient disponibles à l'achat, sauf indisponibilité à court terme, les appareils et pièces suivantes ne sont pas réparables

### Légende:

#### Disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements pour l'entretien ou la réparation.



Partiellement disponible

#### Disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements pour l'entretien ou la réparation.



Non disponible



Disponible

#### Cuisinières



Les revêtements et les cadres de rechange ne sont pas disponibles.

#### Fours



Les revêtements et les cadres de rechange ne sont pas disponibles.

#### Tables de cuisson



Pièces de rechange, services de réparation et renseignements sur la réparation et l'entretien disponibles.

#### Micro-ondes



Micro-ondes sur comptoir : Aucune pièce de rechange disponible  
Four micro-ondes avec hotte intégrée : le revêtement et le cadre ne sont pas disponibles







