FRIGIDAIRE

PROFESSIONAL®

Mise **en route** de votre four encastré électrique



AVANT DE COMMENCER

CONFIGUREZ VOTRE FOUR

Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif. Assurez-vous que les grilles de votre four sont en place avant d'utiliser le four. Consultez votre guide d'utilisation et d'entretien.

RÉGLEZ VOTRE HORLOGE

C'est facile! Appuyez 🕒, entrez l'heure à l'aide des touches - ou +, puis appuyez sur 🕒 pour enregistrer les modifications.

AVANT DE CUISINER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Réglez votre four pour cuire à 350 °F (177 °C) pendant environ 30 minutes. Le four encastré étant installé dans votre maison, il est normal d'entendre certains bruits et de sentir de la fumée.

VOUS ÊTES EN CONTRÔLE

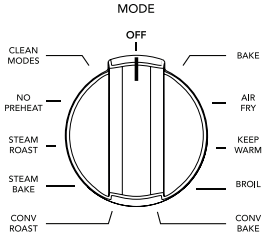
LES COMMANDES DE VOTRE FOUR

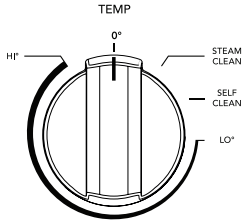
L'utilisation de votre four commence par l'activation des boutons de mode et de température du four.

COMMENCER

1. Enfoncez et tournez le bouton du mode du four jusqu'au mode de four désiré. L'affichage de température indique **---**.
2. Enfoncez et tournez le bouton de température jusqu'à la température désirée. L'écran affichera PRECHAUFFAGE et la température actuelle à l'intérieur du four.
3. Pour annuler, enfoncez et tournez le bouton du mode du four sur OFF (ARRÊT).

*Certains modèles seront un four à double paroi avec un four supérieur et inférieur.





APERÇU DU MODE DE FOUR

☆ Commencez la cuisson immédiatement sans préchauffage **No Preheat (sans préchauffage)**. Placez simplement vos aliments dans le four froid — pas besoin d'attendre que le four se réchauffe.

☆ Offrez toute la saveur et aucune culpabilité avec **Air Fry** (**Friture à air chaud**). Obtenez des aliments plus croustillants en utilisant peu ou pas d'huile.

- Pour de meilleurs résultats, utilisez **Air Fry Tray (le plateau de friture à air chaud)** sur la grille à la position 3.
- Placez une plaque à biscuits sur la grille à la position 1 pour attraper les miettes.

Pour plus de conseils sur la cuisson et la position des grilles, consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien.

RAPPEL

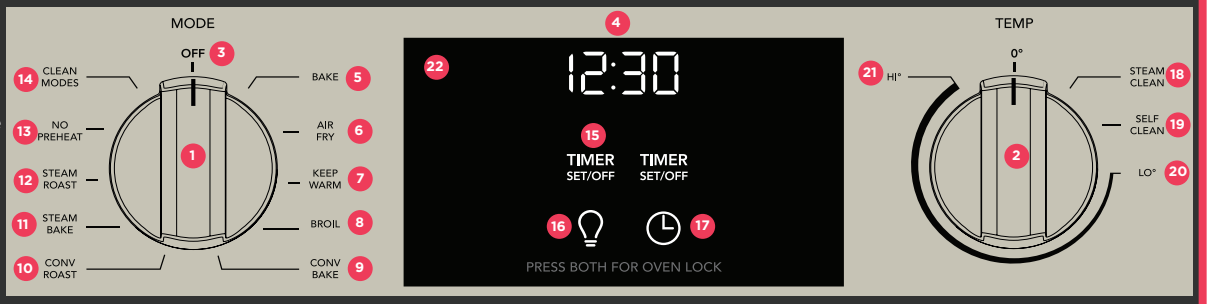
- N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie du four.
- Toutes les grilles du four doivent être retirées avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage.

A20354809 Rev. A 04/2022

VOUS ÊTES EN CONTRÔLE

Modes de Four

1. Le bouton OVEN MODE sélectionne le mode de cuisson.
2. Le bouton OVEN TEMP sélectionne la température de cuisson pour les fonctions de cuisson au four et de cuisson par convection.
3. OFF désactive toutes les fonctions de cuisson.
4. DISPLAY affichage affiche l'heure, la température, la fonction de cuisson active et la minuterie.



5. BAKE La cuisson est destinée aux aliments qui ont besoin de chaleur pour monter et se déplacer doucement dans le four.
6. AIR FRY fait circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour fournir des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.
7. KEEP WARM est utilisé pour maintenir les aliments cuits à température de service dans le four. ***
8. BROIL sert à griller et à griller des aliments sous une chaleur directe élevée.
9. CONV BAKE utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four uniformément et en continu autour du four.
10. CONV ROAST utilise un ventilateur à convection pour dorer doucement les viandes et sceller les jus.
11. STEAM BAKE est recommandé pour la cuisson de pains et de pâtisseries moelleux et savoureux pour un meilleur brunissement et des croûtes feuilletées.
12. STEAM ROAST est recommandé pour rôtir de la viande ou de la volaille qui donne un extérieur croustillant et juteux à l'intérieur.
13. NO PREHEAT disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et prêts à l'emploi.
14. CLEAN MODES définit un cycle d'auto-nettoyage.
15. TIMER est utilisé pour régler ou annuler la minuterie.
16. OVEN LIGHT allume et éteint l'éclairage intérieur d'une simple pression.
17. CLOCK sert à régler l'heure du jour à l'écran.
18. STEAM CLEAN offre une méthode permettant de gagner du temps pour faciliter le nettoyage de routine des salissures petites et légères.
19. SELF CLEAN définit un cycle d'autonettoyage.
20. LO TEMP règle la température plus bas pour le mode de cuisson sélectionné.
21. HIGH TEMP règle la température plus élevée pour le mode de cuisson sélectionné.
22. La zone TEMP de l'affichage indique la température actuelle du four.

***Les fours doubles auront une SLOW COOK dans le four supérieur.
La SLOW COOK est utilisée pour les aliments qui cuisent ou braisent à basse température pendant une longue période.

ENTRETIEN RAPIDE

Un peu d'amour va un long chemin
Un entretien rapide et continu permet à votre four mural de fonctionner parfaitement pendant des années! Nettoyez avec un chiffon doux, un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou le nettoyant pour four et micro-ondes Frigidaire ReadyClean™. Évitez de pulvériser de grandes quantités d'eau ou de nettoyants directement sur la zone de commande et d'affichage du four.

FOIRE AUX QUESTIONS

Pourquoi mon four encastré fait-il du bruit pendant la cuisson?
Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent entraîner l'expansion et la contraction de certains composants du four encastré. Les commandes cliquent pendant le fonctionnement pour créer des températures de cuisson uniformes. Différents ventilateurs fonctionnent pour chauffer le four ou refroidir différentes parties du four, même lorsqu'il est éteint. Ces sons sont normaux.

Ce four ne fonctionne pas comme mon ancien. Que se passe-t-il?
Nous savons que s'adapter à un nouveau four n'est pas toujours facile. En utilisant un nouveau four, vous devrez peut-être effectuer certains tests et ajuster les temps de cuisson et les températures de vos recettes. Reportez-vous au Guide d'utilisation et d'entretien de votre nouveau four pour des instructions détaillées sur la manière de régler la température ou appelez-nous si vous avez besoin d'assistance!

Pourquoi mon four émet-il de la fumée lorsque j'utilise la cuisson au gril?
La cuisson au gril est une cuisson directe et produira de la fumée. Si l'émission de fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément chauffant. Surveillez les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

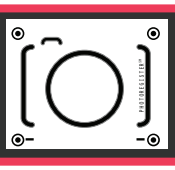
Pourquoi mon four fume-t-il lorsque j'utilise la friture à air chaud?
Air Fry (la friture à air chaud) fait circuler l'air surchauffé tout autour des aliments et des ustensiles de cuisson. Un peu de fumée est normal. Du liquide des aliments riches en matières grasses combiné à l'air chaud du four peut provoquer de la fumée. Placez une plaque de cuisson supplémentaire sous la plaque Air Fry sur la position de grille inférieure pour récupérer les jus et les miettes.

Vous trouverez d'autres conseils de dépannage à l'arrière de votre Guide d'utilisation et d'entretien.

OFFICIALISEZ VOTRE ACHAT!

Faites le premier pas pour faire partie de la famille Frigidaire en enregistrant votre nouveau four mural et en découvrant plus d'avantages.

Recherchez l'icône Photoregister℠ sur votre carte d'enregistrement.



NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS

Vous avez une question?

Vous avez besoin d'assistance?

Votre four a besoin d'une réparation?

1 (800) 374-4432
frigidaire.com
soutien au propriétaire

