FRIGIDAIRE
PROFESSIONAL

guide de démarrage rapide

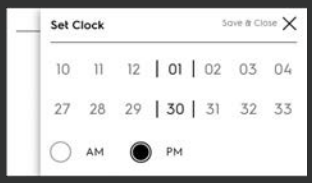
COMBINASION FOUR ENCASTRÉ ET MICRO-ONDES



AVANT DE COMMENCER

Configurez votre four
Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif. Assurez-vous que votre plateau tournant, votre micro-ondes et les grilles du four sont en place avant l'utilisation.

Réglez l'horloge
C'est facile! Appuyez sur Menu Options. Faites défiler et sélectionnez Horloge (Clock). Appuyez sur Set Clock et régler l'heure à l'aide du graphique.

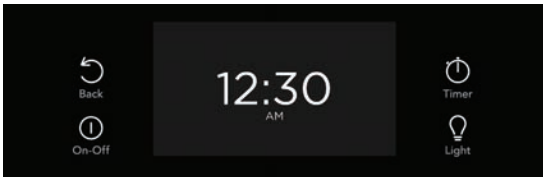


Avant de cuisiner pour la première fois
Préparez votre four encastré pour sa première utilisation en réglant la fonction Bake (cuisson au four) à 350° pour une durée d'environ 30 minutes. De la fumée et des bruits pendant cette période sont normaux.

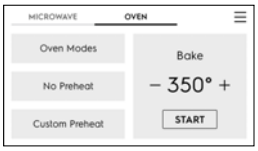
VOUS AVEZ LE CONTRÔLE

Les commandes de votre four
L'utilisation de votre four commence en appuyant sur les touches de la commande de votre four.

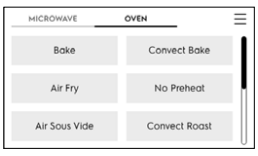
COMMENCER



1. Appuyez sur **ON/OFF** ou touchez l'écran pour commencer.
2. Sélectionnez **FOUR**.
3. Sélectionnez **START** (Mise en marche) pour démarrer un cycle de cuisson à 350°. Régler la température en appuyant sur + ou -.



4. Si vous sélectionnez **Oven Mode** (Mode de four), faites défiler vers le bas pour voir toutes les options.



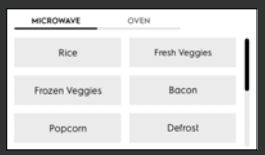
5. Appuyez sur **START** (mise en marche). Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Cancel** (annuler).

Cook Time (la fonction Temps de cuisson) le réglage de la durée de cuisson arrête le four une fois que la durée réglée est terminée.

Les commandes de votre micro-ondes
L'utilisation de votre micro-ondes commence en appuyant sur les touches de la commande de votre four.

1. Appuyez sur **ON/OFF** ou touchez l'écran pour commencer.
2. Sélectionnez **MICRO-ONDES**.
3. Sélectionnez **START** pour démarrer le micro-ondes sur High pendant 30 secondes. Ajustez le temps en appuyant sur **+** ou **-**.





4. **Cook with Preset Modes** (Cuisinez avec les modes préréglés) vous permet de choisir parmi dix modes prédéfinis pour faciliter la cuisson.
5. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Cancel** (annuler).

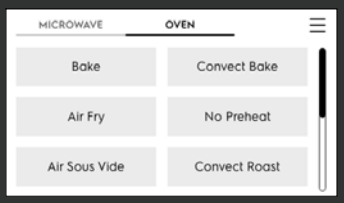
RAPPELLEZ VOUS

- N'utilisez pas de papier d'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 une opération d'autonettoyage.
- N'ajoutez pas d'eau de Javel, d'ammoniaque, de nettoyant pour four ou tout autre nettoyant ménager abrasif à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

A22491915 Rev. A 08/2022

MODES DE FOUR

Sélectionnez Oven Mode (Mode de four), faites défiler vers le bas pour pour explorer les options.



BAKE (CUISSON AU FOUR) entoure les aliments d'une chaleur douce et ascendante pour cuire des aliments délicats.

CONVECT BAKE (CUISSON À CONVECTION) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur pour une cuisson rapide et uniforme.

AIR FRY (FRITURE À AIR CHAUD) utilise le plateau de friture à air chaud pour faire circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour obtenir des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.

NO PREHEAT (SANS PRÉCHAUFFAGE) est utilisé pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir.

AIR SOUS VIDE (CUISSON SOUS VIDE) utilise la circulation d'air chaud pour préserver les nutriments et les saveurs alors que vos aliments cuisent lentement à basse température.

SLOW COOK locks in flavor and moisture by cooking food slowly at a low temperature.

CONVECT ROAST (RÔTISSAGE À CONVECTION) utilise un ventilateur de convection afin de brunir délicatement l'extérieur des viandes tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur.

BROIL (GRIL) sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.

MULTI-RACKS (PLUSIEURS GRILLES) est utilisé pour la cuisson sur deux grilles.

STEAM BAKE (CUISSON À LA VAPEUR) est recommandé pour la cuisson de pains et de pâtisseries humides savoureuses, pour obtenir un brunissement amélioré et des croûtes feuilletées.

STEAM ROAST (RÔTISSAGE À LA VAPEUR) est recommandé pour rôtir la viande ou la volaille et créer un extérieur croustillant et un intérieur juteux.

BREAD PROOF (FERMENTATION DU PAIN) crée l'environnement idéal pour activer la levure lors de la cuisson de pains maison.

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) permet de conserver les aliments cuits à des températures (140°F / 60°C to 200°F / 93°C) de service.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATATION) utilise le Plateau de friture à air chaud pour faire circuler l'air autour des aliments pour une conservation plus rapide.

DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE) permet une heure de mise en marche différée uniquement pour les modes Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson à convection), No Preheat (sans préchauffage), Convect Roast (rôtissage à convection), Steam Clean (nettoyage à la vapeur) et Self Clean (autonettoyage).

FOOD PROBE (SONDE THERMIQUE) surveille la température interne des gros morceaux de viande avec une sonde. Une alerte retentit une fois que la température cible souhaitée est atteinte.

COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) effectue un compte à rebours du temps de cuisson défini et éteint le four une fois le décompte terminé.

REMARQUE : Surveillez les aliments lorsque vous utilisez la fonction Air Fry, Steam Bake et Steam Roast, car ils peuvent cuire les aliments plus rapidement que la cuisson traditionnelle.

ENTRETIEN RAPIDE

Un peu d'amour permettra de conserver votre four en bon ordre de marche
Grâce à des entretiens rapides et réguliers, votre four encastré fonctionnera parfaitement pendant des années!

Traitez votre four avec douceur
Nettoyez-le avec de l'eau tiède et du savon doux ou utilisez le nettoyant ReadyClean Oven et Microwave Cleaner de Frigidaire[MC].

Choisissez votre nettoyage
Pour les sols légers, utilisez **NETTOYAGE À LA VAPEUR**. **Nettoyage à la vapeur** est une méthode sans produits chimiques qui utilise 1 tasse d'eau versée dans la cavité du four pour nettoyer les saletés légères.

Pour les sols lourds, utilisez **AUTONETTOYAGE**. **Autonettoyage** utilise des températures élevées pour éliminer les salissures plus lourdes et les réduit en une cendre en poudre que vous pouvez facilement essuyer.

FAQs

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 four. Est-ce normal?
Au fur et à mesure que vous vous habituez à un nouveau four encastré, vous devrez peut-être tester et ajuster les temps de cuisson et les températures de vos recettes. Votre manuel d'utilisation et d'entretien contient des recommandations sur la position des grilles et les ustensiles de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Pour obtenir des instructions sur l'étalonnage de la température du four, consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide.

OFFICIALISEZ VOTRE ACHAT!

Faites le premier pas pour faire partie de la famille Frigidaire en enregistrant votre combinaison four encastré et micro-ondes. **Recherchez l'icône Photoregister[SM] 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?

soutien au propriétaire
frigidaire.com 1 (800) 374-4432
frigidaire.ca 1 (800) 265-8352

