

MISE En Route

DE VOTRE FOUR ÉLECTRIQUE MURAL DOUBLE FRIGIDAIRE



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 sur Options de menu et faites défiler pour sélectionner horloge. Appuyez sur Réglage de l'horloge et réglez l'heure à l'aide du graphique.



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.



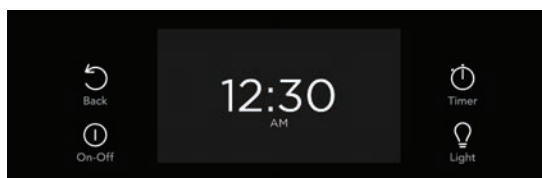
VOUS ÊTES EN CONTRÔLE



Les commandes de votre four

Il suffit d'appuyer sur les touches de commande de votre four pour commencer à l'utiliser.

COMMENCER



- 1 Appuyez sur le bouton **On/Off (Marche/arrêt)** ou touchez l'écran pour commencer.
 - 2 Sélectionnez **FOUR SUPÉRIEUR** ou **FOUR INFÉRIEUR**.
 - 3 Sélectionnez **Start (Mise en marche)** pour démarrer un cycle de cuisson à 350°. Appuyez **+** ou **-** pour régler la température.
 - 4 Pour sélectionner un mode de cuisson différent, touchez **Oven Modes (Modes du four)** et faites défiler vers le bas pour afficher les modes de cuisson disponibles.
 - 5 Appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Cancel (Annuler)**.
- Utilisez **Timer (La minuterie)** ou **Cook Time (La fonction Temps de cuisson)** pour vous aider à surveiller votre temps de cuisson.
 - **Cook Time (Le réglage du temps de cuisson)** éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé.



APERÇU DU MODE DE FOUR



Cuire au four avec plusieurs grilles et obtenir résultats améliorés avec **Convection Bake (cuisson à convection)**. L'air chaud circule la nourriture de tous les côtés pour même cuisson et brunissage.



La cuisson est plus pratique avec **Cook Time (temps de cuisson)**. Choisissez la durée de cuisson de votre four, puis le four s'éteindra.



Les repas restent chauds et prêts à être servis avec **Keep Warm (maintien au chaud)**.



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

MODES DE FOUR



Touchez Modes du four et faites défiler pour explorer vos options de cuisson.



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 avec plusieurs racks.

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

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.

DELAY START (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE) permet une heure de mise en marche différée uniquement pour les modes Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson à convection), et Self Clean (autonettoyage).

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

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 cycle de nettoyage

SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE) utilise des températures élevées pour éliminer les salissures plus lourdes et les réduit en une cendre en poudre que vous pouvez facilement essuyer.

Sélectionnez une durée de nettoyage de 2 heures, 3 heures ou 4 heures.



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 le service d'assistance aux propriétaires de Frigidaire si vous avez besoin d'aide!

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.



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

OFFICIALEZ VOTRE ACHAT!

Faites le premier pas pour faire partie de la famille Frigidaire en enregistrant votre nouveau four encastré.

Recherchez l'icône PhotoregisterSM 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

