FRIGIDAIRE GALLERY

MISE En Route DE VOTRE FOUR ENCASTRÉ ÉLECTRIQUE DOUBLE FRIGIDAIRE GALLERY



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.

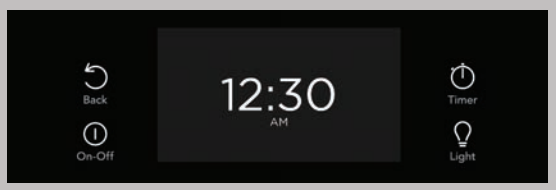


Avant de cuisiner pour la première fois
Réglez votre four pour cuire à 350 °F (177 °C) pendant environ 30 minutes. Le four encastré étant installé dans votre maison, il est normal d'entendre certains bruits et de sentir de la fumée.

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 **Upper Oven (Four supérieur)** ou **Lower Oven (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

- 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.
- Deliver all of the flavor and none of the guilt with **Air Fry** (**Friture à air chaud)**. Get crispier foods using little or no oil.
  - 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.
- Conservez l'humidité et la saveur avec **Slow Cook (la cuisson lente)**. Les aliments cuisent lentement à basse température pour des résultats parfaits.

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

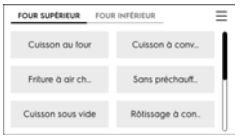
RAPPEL

- 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.
- N'ajoutez pas de javellisant, d'ammoniaque, de nettoyants à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimiqueà l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

A22474706 Rev A FR (2108)

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.

AIR FRY (FRITURE À AIR CHAUD) fait circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour offrir des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.

NO PREHEAT (SANS PRÉCHAUFFAGE) élimine le besoin d'attendre que le four se réchauffe lors de la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et prêts à l'emploi.

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 (CUISSON LENTE) emprisonne la saveur et l'humidité en cuisant les aliments lentement à basse température.

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) permet au four de faire des ajustements lors de la cuisson sur deux grilles pour de meilleurs résultats.

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 Air Fry and Steam Bake and Roast (la cuisson à l'air et la cuisson et le rôtissage à la vapeur), 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].

Choisir le mode de nettoyage
Pour les nettoyages légers, utilisez le nettoyage à la vapeur. **STEAM CLEAN (NETTOYAGE À LA VAPEUR)** est une méthode sans produits chimiques qui utilise 1 tasse d'eau versée dans le fond du four pour les nettoyages légers.

Pour les nettoyages légers, utilisez autonettoyage. **SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE)** utilise des températures élevées pour éliminer les saletés plus intenses et les réduire en cendres que vous pouvez essuyer.

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. Pour de meilleurs résultats, visitez Frigidaire.com pour acheter le plateau Air Fry.

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 encastré.

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?

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

