

MISE En Route

DE VOTRE FOUR ENCASTRÉ ÉLECTRIQUE FRIGIDAIRE GALLERY



AVANT DE COMMENCER



Configurez votre four

Assurez-vous que les grilles de votre four sont en place avant de faire fonctionner le four. Consultez votre guide d'utilisation et d'entretien.



Réglez votre horloge

C'est facile! Appuyez sur , entrez l'heure à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur OK/START.



Avant de cuisiner pour la première fois

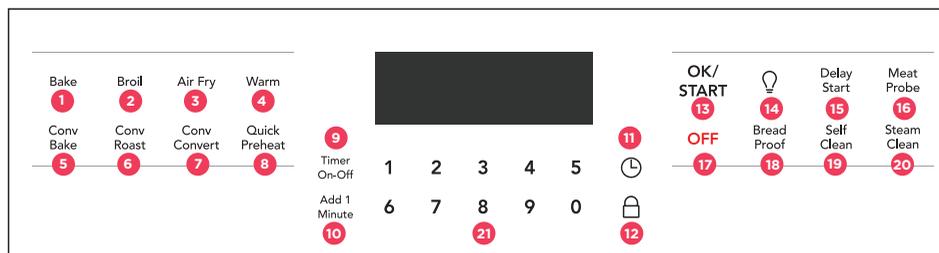
Réglez votre four pour cuire à 350 °F (177 °C) pendant environ 30 minutes. Le four encastré étant installé dans votre maison, il est normal d'entendre certains bruits et de sentir de la fumée.

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. Les modes de température et de cuisson apparaîtront au fur et à mesure.



1. La fonction BAKE est un mode de cuisson conçu pour les aliments délicats qui demandent à être cuits à une chaleur qui monte et se déplace doucement dans le four.
2. La fonction BROIL est destinée à griller et à saisir des aliments avec une chaleur directe et élevée.
3. La fonction AIR FRY (Friture d'air) utilise l'air chaud pour des résultats croustillants au goût délicieux sans toute l'huile.
4. La fonction WARM permet de conserver les aliments cuits à des températures de service.
5. La fonction CONV BAKE cuit les aliments en faisant circuler sans interruption la chaleur dans le four.
6. La fonction CONV ROAST utilise le ventilateur à convection pour dorer délicatement les viandes et conserver leurs jus de cuisson à l'intérieur.
7. La fonction CONV CONVERT permet de convertir la température de cuisson standard en température de cuisson à convection.
8. La fonction QUICK PREHEAT est idéale pour faire cuire des aliments sur une seule grille.
9. La touche TIMER ON-OFF permet de mettre en marche ou d'arrêter la minuterie.
10. La touche ADD 1 MINUTE sert à ajouter des minutes à la minuterie.
11. La touche SET CLOCK symbolisant une horloge sert à régler l'heure de l'horloge.
12. La touche OVEN LOCK symbolisant un cadenas permet de verrouiller les commandes du four.
13. OK/START permet de démarrer les fonctions de cuisson et de régler l'horloge.
14. La touche OVEN LIGHT symbolisant une ampoule permet d'allumer et d'éteindre l'éclairage intérieur du four.
15. La fonction DELAY START permet de configurer une heure de mise en marche différée pour les fonctions de cuisson ou de nettoyage du four.
16. La fonction MEAT PROBE est utilisée lorsque vous souhaitez cuire de la viande à une température interne définie.
17. La touche OFF sert à arrêter toutes les fonctions de cuisson du four.
18. La fonction BREAD PROOF maintient un niveau de chaleur propice à faire lever les produits contenant de la levure.
19. La fonction SELF CLEAN permet de régler un cycle d'autonettoyage.
20. La fonction STEAM CLEAN est une méthode de nettoyage de routine qui permet d'éliminer rapidement les saletés légères.
21. Les touches de 0 À 9 permettent de régler la température de cuisson et l'heure de l'horloge.



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 nettoyeurs à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

AIR FRY

Livrer toute la saveur et aucune de la culpabilité. Notre Air Fry bouton vous permet de faire des repas sains et de délicieux repas pour toute la famille, directement dans votre four. Utilisez une plaque de cuisson antiadhésive foncée lorsque vous utilisez Air Fry.

Pour des résultats parfaits dorés et croustillants, suggérons notre 30" Frigidaire ReadyCook™ Wall Oven Air Fry Tray. Le Air Fry Tray peut être acheté sur Frigidaire.com ou chez un revendeur agréé (numéro d'article WOAIRFRYTRAY).



ENTRETIEN RAPIDE



Un peu d'amour permettra de conserver votre four en bon ordre de marche

Grâce à des entretiens rapides et réguliers, votre cuisinière fonctionnera parfaitement pendant des années! Nettoyez votre four avec de l'eau tiède et du savon doux ou utilisez le nettoyeur ReadyClean Oven et Microwave Cleaner de Frigidaire^{MC}, disponible sur notre site web.



Définir un cycle d'auto-nettoyage est facile

1. Retirez les grilles de votre four et nettoyez-les à la main. Assurez-vous de fermer la porte du four.
2. Appuyez sur la touche SELF CLEAN.
3. Appuyez sur les touches numériques pour choisir la durée de l'autonettoyage.
4. Appuyez deux fois sur OK/START.
5. Après quelques secondes, vous entendrez la porte se verrouiller. Faites preuve de prudence lorsque vous êtes à proximité du four pendant et après le nettoyage, il peut devenir très chaud!



FAQs

Pourquoi ma cuisinière fait-elle des bruits quand je cuisine?

Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent provoquer l'expansion et la contraction de certaines parties de la cuisinière. Les contrôles émettent des bruits de cliquetis pendant la cuisson de façon à créer des températures de cuisson uniformes dans le four et sur la surface de cuisson. Des ventilateurs fonctionnent pour réchauffer la cuisinière ou pour refroidir certaines de ses parties, même lorsqu'elle est éteinte. Ces sons sont normaux.

Ce four ne fonctionne pas comme mon ancien. Qu'est-ce qui ne va pas?

Nous savons que s'adapter à un nouveau four n'est pas toujours facile. En utilisant une nouvelle cuisinière, vous devrez peut-être effectuer certains tests et ajuster les temps de cuisson et les températures de vos recettes. Consultez votre Guide d'utilisation et d'entretien pour des recommandations concernant les ustensiles de cuisson et la cuisson, ainsi que pour obtenir des instructions détaillées sur la manière de régler la température. Appelez-nous si vous avez besoin d'assistance!

Pourquoi mon four émet-il de la fumée lorsque j'utilise la fonction AIR FRY (Friture d'air)?

La cuisson Air Fry fait circuler de l'air surchauffé tout autour des aliments et ustensiles de cuisson. De la fumée est normale lors de l'utilisation d'Air Fry. Consultez Frigidaire.com pour obtenir des conseils sur Air Fry.

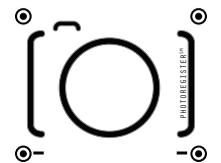


Vous trouverez d'autres conseils de dépannage à l'arrière de votre Guide d'utilisation et d'entretien.

OFFICIALISEZ VOTRE ACHAT!

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

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?

soutien au propriétaire

Frigidaire.com 1 800 374-4432

Frigidaire.ca 1 800 265-8352

