# MISE FN ROUTE Bake Broil Conv Conv Bake Roast Conv Conv Bake Roast Conv Conv Bake Roast Conv Frenheat © 1 2 3 4 5 Timer Varie Warm Air Air A 6 7 8 9 0 0 Delay CUISINIÈRE 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

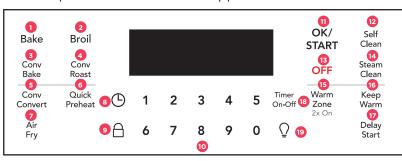
Réglez votre four pour cuire à 350 °F (177 °C) pendant environ 30 minutes. Le four encastré étant installé dans votre maison, il est normal d'entendre certains bruits et de sentir de la fumée.

# **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.



\*Pour activer la zone chaude
(Warm Zone)
Appuyez deux fois sur la touche
Warm Zone (2X).

Pour désactiver la zone
chaude (Warm Zone)
Appuyez une fois sur la touche
Warm Zone.

Reportez-vous à Utilisation et entretien
pour plus de conseils sur la fonction Zone
chaude.

- La fonction BAKE est un mode de cuisson conçu pour les aliments qui demandent à être cuits à une chaleur qui monte et se déplace doucement dans le four.
- La fonction BROIL est destinée à griller et à saisir des aliments avec une chaleur directe et élevée.
- La fonction CONV BAKE cuit les aliments en faisant circuler sans interruption la chaleur dans le four.
- La fonction CONV ROAST utilise le ventilateur à convection pour dorer délicatement les viandes et conserver leurs jus de cuisson à l'intérieur.
- 5. La fonction CONV CONVERT permet de convertir la température de cuisson standard en température de cuisson à convertion.
- La fonction QUICK PREHEAT est idéale pour faire cuire des aliments sur une seule grille.
- La fonction AIR FRY fait circuler l'air rapidement et uniformément pour produire des résultats dorés croustillants avec peu ou pas d'huile.
- 8. La touche SET CLOCK symbolisant une horloge sert à régler l'heure de l'horloge
- La touche OVEN LOCK symbolisant un cadenas permet de verrouiller les commandes du four.

- 10. Les touches de O À 9 permettent de régler la température de cuisson et l'heure de l'horloge.
- La touche OK/START permet de démarrer les fonctions de cuisson et de régler l'horloge.
- 12. La fonction SELF CLEAN permet de régler un cycle d'autonettoyage.
- La touche OFF sert à arrêter toutes les fonctions de cuisson du four.
   La fonction STEAM CLEAN est une méthode de nettoyage de routine qui permet d'éliminer rapidement les saletés légères.
- La fonction WARM ZONE utilise la chaleur radiante pour maintenir les aliments cuits à la température de service sur la table de cuisson. (\*voir au dessus)
- La fonction KEEP WARM permet de conserver les aliments cuits à des températures de service.
- La fonction DELAY START permet de configurer une heure de mise en marche différée pour les fonctions de cuisson ou de nettoyage du four.
- La touche TIMER ON-OFF permet de mettre en marche ou d'arrêter la minuterie.
- 19. La touche OVEN LIGHT symbolisant une ampoule permet d'allumer et d'éteindre l'éclairage intérieur du four.

#### **RAPPEL**

- N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau pour recouvrir une partie du four.
- Toutes les grilles du four doivent être retirées avant une opération d'autonettoyage.
- N'ajoutez pas d'eau de Javel, d'ammoniac, de nettoyant pour four ou tout autre nettoyant ménager abrasif 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 ReadyCook™ Air Fry Tray. Le Air Fry Tray peut être acheté sur www.frigidaire.com ou chez un revendeur agréé.



# **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<sup>MC</sup>.



#### Définir un cycle d'auto-nettoyage est facile

- Retirez les grilles de votre four et nettoyez-les à la main. Assurez-vous de fermer la porte du four.
- Appuyez sur la touche SELF CLEAN.
- La durée de nettoyage par défaut 3 0 0 (3 heures) apparaîtra sur l'afficheur. Pour choisir un temps de nettoyage différent, utilisez les touches numériques pour entrer n'importe quel temps entre 2 et 4 heures.
- 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 mon four encastré fait-il des bruits lorsque je cuisine?

Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent provoquer l'expansion et la contraction de certaines parties du four. Les contrôles émettent des bruits de cliquetis pendant la cuisson de façon à créer des températures de cuisson uniformes. Des ventilateurs fonctionnent pour réchauffer le four ou pour refroidir certaines de ses parties, 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. Reportezvous 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.



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<sup>sM</sup> sur votre carte d'enregistrement.





Vous avez une auestion?



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