

FRIGIDAIRE

PROFESSIONAL®

MISE

en route

DE VOTRE CUISINIÈRE À GAZ

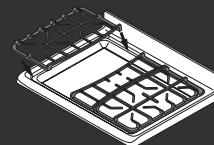


AVANT DE COMMENCER



CONFIGUREZ VOTRE TABLE DE CUISSON

Assurez-vous que vos chapeaux de brûleur sont centrés sur les brûleurs et que les grilles de cuisson sont en place.




CONFIGUREZ VOTRE FOUR

Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif de la cuisinière. Assurez-vous que vos grilles de four sont en place avant d'utiliser la cuisinière. Consultez votre Manuel d'utilisation et d'entretien.



RÉGLEZ VOTRE HORLOGE

C'est facile! Appuyez sur , entrez l'heure à l'aide des touches - ou +, puis relâchez la touche. La plage retentit lorsque la nouvelle heure est acceptée.



AVANT DE CUISINER POUR LA PREMIÈRE FOIS

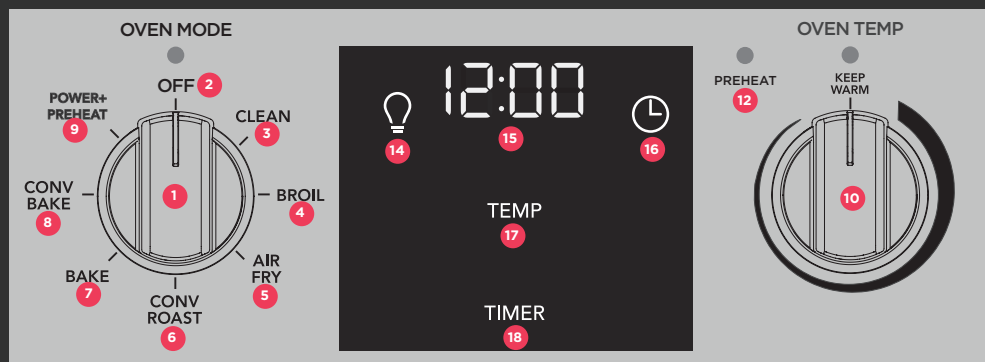
Réglez votre four pour cuire à 350 °F (177 °C) pendant environ 30 minutes. Le four encastré étant installé dans votre maison, il est normal d'entendre certains bruits et de sentir de la fumée.

VOUS ÊTES EN CONTRÔLE



LES COMMANDES DE VOTRE FOUR

L'utilisation de votre four commence par l'activation du mode du four et des boutons de température du four. La température apparaîtra à l'écran au fur et à mesure.



1. Le bouton OVEN MODE sélectionne le mode de cuisson.
2. La touche OFF sert à arrêter toutes les fonctions de cuisson du four.
3. La fonction CLEAN permet de régler un cycle d'autonettoyage.
4. La fonction BROIL est destinée à griller et à saisir des aliments avec une chaleur directe et élevée.
5. La fonction AIR FRY fait circuler l'air rapidement et uniformément pour produire des résultats dorés croustillants avec peu ou pas d'huile.
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 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.
8. La fonction CONV BAKE cuit les aliments en faisant circuler sans interruption la chaleur dans le four.
9. La fonction POWER+ PREHEAT est idéale pour faire cuire des aliments sur une seule grille.

10. Le bouton OVEN TEMP sélectionne la température de cuisson pour les fonctions de cuisson au four et par convection.
11. La fonction KEEP WARM est utilisée pour garder les aliments cuits à la température de service dans le four.
12. Le voyant PREHEAT s'allume lorsque le four est allumé pour la première fois et s'éteint lorsque le four est préchauffé et prêt à démarrer la cuisson.
13. DISPLAY affiche l'heure, la température, la fonction de cuisson active et la minuterie.
14. La touche OVEN LIGHT symbolisant une ampoule permet d'allumer et d'éteindre l'éclairage intérieur du four.
15. La touche CLOCK symbolisant une horloge sert à régler l'heure de l'horloge.
16. Le bouton SET CLOCK est utilisé pour régler l'heure du jour sur l'affichage.
17. La zone TEMP de l'écran affiche la température actuelle du four.
18. La touche TIMER permet de mettre en marche ou d'arrêter la minuterie.



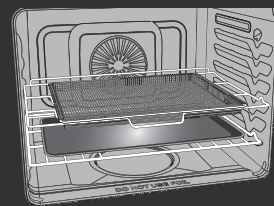
RAPPEL

- 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.

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 Frigidaire.com ou chez un Frigidaire revendeur agréé.



ENTRETIEN RAPIDE



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

Nettoyez les déversements à mesure qu'ils se produisent. 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 nettoyeur ReadyClean Oven et Microwave Cleaner de Frigidaire^{MC}.



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. Tournez le bouton OVEN MODE sur CLEAN.
3. Le temps de nettoyage par défaut 3 0 0 (3 heures) apparaîtra à l'écran. Pour choisir une heure de nettoyage différente, utilisez les touches - ou + pour entrer une heure entre 2 et 4 heures.
4. Une fois que la commande a accepté le temps de nettoyage, l'écran clignote pour vous rappeler de REMOVE RACKS.
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.

Ma gamme est neuve - pourquoi ma table de cuisson ne fonctionne-t-elle pas?

Votre installateur a peut-être laissé le levier de l'alimentation en gaz éteint tout en travaillant à la configuration de votre cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour savoir comment réactiver le levier.

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

Nous savons que le réglage n'est pas toujours facile. À mesure que vous vous habituez à une nouvelle gamme, vous devrez peut-être tester et ajuster les temps et les températures de cuisson pour vos recettes. Votre Manuel d'utilisation et d'entretien contient des recommandations sur la position de la grille et les ustensiles de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Pour savoir comment régler la température, consultez votre Manuel d'utilisation et d'entretien ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide!

Pourquoi mon four fume-t-il lorsque j'utilise Air Fry?

Air Fry fait circuler de l'air surchauffé tout autour des aliments et des ustensiles de cuisson. Un peu de fumée est normale. Les gouttes d'aliments riches en matières grasses ou graisseuses associées à l'air chaud du four peuvent provoquer de la fumée. Visitez Frigidaire.com pour des FAQ supplémentaires et des conseils Air Fry.



Vous trouverez d'autres conseils de dépannage à la fin de votre Manuel 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 et découvrir plus d'avantages.

Recherchez l'icône PhotoregisterSM sur votre carte d'enregistrement.



**NOUS
SOMMES**
la 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

