

MISE

En Route

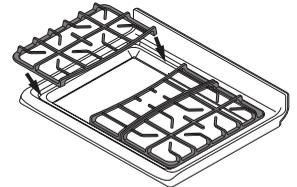
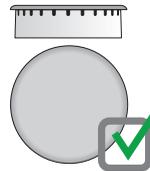
DE VOTRE FOUR À GAZ DE FRIGIDAIRE GALLERY

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. Consultez votre guide d'utilisation et d'entretien



Réglez votre horloge

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



Avant de cuisiner pour la première fois

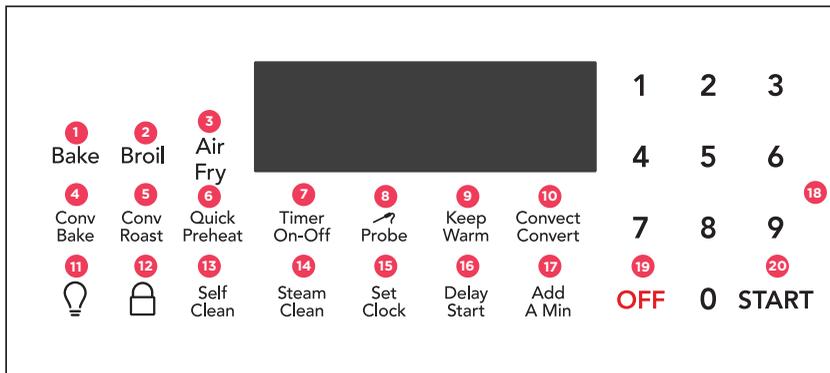
Réglez votre four pour cuire à 350 °F (177 °C) pendant environ 30 minutes. Le four encastré étant installé dans votre maison, il est normal d'entendre certains bruits et de sentir de la fumée.

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. Bake (cuire) - pour sélectionner la cuisson.
2. Broil (gril) - permet de sélectionner la fonction de gril normal pour une cuisson à la chaleur directe.
3. Air Fry (Friture d'air) - Utilise l'air chaud pour des résultats croustillants au goût délicieux sans toute l'huile.
4. Conv Bake (cuisson à convection) - fait circuler la chaleur dans le four pour obtenir une cuisson plus rapide de certains aliments.
5. Conv roast (rôtissage à convection) - utilise un ventilateur de convection afin de brunir délicatement l'extérieur des viandes et de la volaille tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur.
6. Quick Preheat (préchauffage rapide) - idéal pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir.
7. Timer on/off (marche/arrêt minuterie) - pour régler et annuler la minuterie. La minuterie ne démarre pas ni n'arrête la cuisson.
8. Probe (sonde thermique) - lorsque vous faites cuire de la viande comme des rôtis, des jambons ou de la volaille, utilisez la fonction de sonde thermique pour vérifier la température interne de vos aliments avec précision.
9. Keep Warm (garder au chaud) - pour garder les aliments chauds à température de service.
10. Conv Convert (conversion à la convection) - convertit la température de cuisson standard en température de cuisson à convection.
11. Oven Light (éclairage du four) - pour allumer la lampe de four pour vérifier les aliments. S'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.
12. Oven Lock (verrouiller le four) - pour verrouiller les commandes et la porte du four.
13. Self Clean (autonettoyage) - pour régler un cycle d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures à l'aide des touches fléchées.
14. Steam Clean (nettoyage à la vapeur) - permet de nettoyer rapidement les saletés légères.
15. Set Clock (réglage de l'horloge) - pour régler l'heure.
16. Delay Start (mise en marche différée) - permet de programmer une heure de mise en marche différée pour le préchauffage rapide, la cuisson au four, la cuisson à convection, le rôtissage à convection et l'autonettoyage et (autonettoyage) ou un lancement différé du cycle d'autonettoyage.
17. Add A Min (ajouter une minute) - ajouter une minute à la minuterie.
18. Les touches 0 à 9 - pour régler l'heure et la température.
19. OFF (ARRÊT) - pour interrompre ou annuler toute fonction sauf l'heure et la minuterie.
20. START (DÉMARRER) - pour lancer les fonctions du four.



RAPPEL

- Faites attention! Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids.
- Nettoyez rapidement les déversements pour éviter les dépôts sur les éléments de surface.
- N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau pour recouvrir la table de cuisson, les cuvettes ou tout autre élément du four.

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 cuisinière fonctionnera parfaitement pendant des années! Nettoyez votre four avec de l'eau tiède et du savon doux ou utilisez le nettoyant 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. 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 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 cuisson au grill?

La cuisson au grill 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. Faites griller les aliments avec la porte du four fermée et 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.

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

