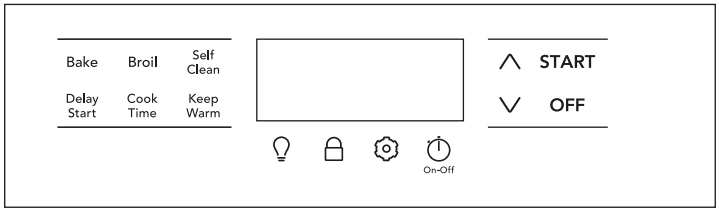
FRIGIDAIRE

Electric Wall Oven

QUICK START GUIDE

YOU'RE IN CONTROL

Your oven controls
Using your oven starts with pressing the keys on your oven control.



REMEMBER

- Do not use aluminum foil or any other materials to line the oven bottom, walls, racks or any part of the oven.
- All oven racks should be removed before a self clean operation.
- For more cooking and rack position tips, refer to your Use & Care Manual.

1. Press **BAKE**.



   350° will appear in the display.
2. Use the **UP** and **DOWN** arrow keys to change to desired cooking temperature.
3. Press **START**.
4. To cancel **BAKE** at any time, press **OFF**.

Oven mode highlights
Cooking is more convenient with **Cook Time**. Choose the amount of time you want your oven to cook, then the oven will turn off.

Meals stay warm and ready to serve with **Keep Warm**.

OVEN MODES

Touch Oven Modes to explore your cooking options.
BAKE surrounds food with gentle, rising heat to cook delicate foods.
BROIL is for broiling and grilling foods under direct, high heat.
KEEP WARM is used to keep cooked foods at serving temperature (140°F / 60°C to 200°F / 93°C) in the oven.

DELAY START allows a delayed starting time only for Bake and Self Clean.
COOK TIME counts down your set cooking time and shuts off the oven when complete.

QUICK CARE

A little love goes a long way
Quick ongoing care keeps your wall oven working great for years to come!

Be gentle
Clean with warm water and mild soap, or use Frigidaire ReadyClean™ Oven and Microwave Cleaner.

Choose your clean cycle
SELF CLEAN uses high temperatures to eliminate heavier soils and reduces them to a powdered ash you can easily wipe away.
Select a 2 hour, 3 hour, or 4 hour clean time.

FAQ

Why does my wall oven make noises when I'm cooking?

Temperature changes during preheat and cool-down can make parts of the wall oven expand and contract. The controls click as they work to create even cooking temperatures. Different fans run to heat up and cool down different parts of the oven, even when it's off. These sounds are normal.

This oven doesn't work like my old one. What's wrong?

We know adjustment isn't always easy. As you get used to a new wall oven, you may need to test and adjust cooking times and temperatures for recipes. Consult your Use & Care Guide for detailed instructions on how to adjust temperature or call Frigidaire Owner Support if you need help!

Why does my oven smoke when I use the broil setting?

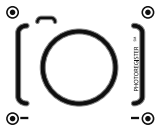
Broiling is direct heat cooking and will produce some smoke. If smoke is excessive, place food further away from the element. Watch food to prevent burning.

Find more troubleshooting tips in the back of your Use & Care Guide.

LET'S MAKE IT OFFICIAL!

Take the first step to becoming a part of the Frigidaire family by registering your new wall oven.

Look for the Photoregister℠ icon on your registration card.



WE ARE here FOR YOU

Have a question?

Want help?

Need service?

owner support 1 (800) 374-4432 frigidaire.com

A22474719_A (2024/09)

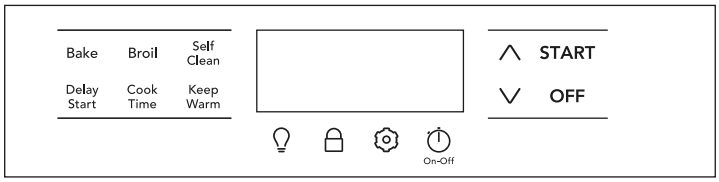
FRIGIDAIRE

Four mural électrique

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

VOUS AVEZ LE CONTRÔLE

Les commandes de votre four
Pour utiliser votre four, il faut commencer par appuyer sur les touches de commande du four.



N'OUBLIEZ PAS

- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ni aucun autre matériau pour tapisser le fond, les parois, les grilles de four ou toute autre partie du four.
- Toutes les grilles de four doivent être retirées avant l'opération d'autonettoyage.
- Pour davantage de conseils sur la cuisson et la position des grilles de four, veuillez consulter votre manuel d'utilisation et d'entretien.

1. Appuyez sur **BAKE (CUISSON).**



   350° s'affichera à l'écran.
2. Utiliser les flèches **HAUT** et **BAS** pour configurer la température de votre choix.
3. Press **START**.
4. Pour annuler **BAKE (CUISSON)** à tout moment, appuyez sur **OFF (ARRÊT)**.

Points saillants des modes Four
La cuisson est plus pratique grâce à la fonction **Temps de cuisson.** Choisissez la durée de cuisson au four, ce dernier s'arrêtera en temps utile. Les repas restent chauds et prêts pour le service grâce à la fonction **Keep Warm (Garder au chaud).**

MODES FOUR

Appuyez sur Modes four pour consulter vos options de cuisson.
La fonction **BAKE (CUISSON)** enrobe les aliments d'une chaleur douce et montante pour cuire les aliments délicats.
BROIL (GRIL) permet de faire griller des aliments sous une haute chaleur directe.
La fonction **KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)** permet de conserver les aliments cuits à température de service (140 °F / 60 °C à 200 °F / 93 °C) au four.
La fonction **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)** permet une mise en marche différée uniquement pour la fonction de cuisson au four et d'autonettoyage.
COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) respecte un compte à rebours selon le temps de cuisson défini et éteint le four passé ce délai.

ENTRETIEN RAPIDE

Un minimum d'attention peut faire toute la différence
Un entretien régulier et rapide permet à votre four mural de fonctionner parfaitement pendant de nombreuses années!

Agir avec délicatesse
Nettoyez avec de l'eau tiède et un savon doux, ou utilisez le nettoyant pour four et micro-ondes Frigidaire ReadyClean™.

Choisissez votre cycle de nettoyage
SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE) utilise de hautes températures pour détruire les saletés les plus tenaces et les réduire en poudre de cendre facile à enlever. Sélectionnez une durée de nettoyage de 2, 3 ou 4 heures.

FAQ

Pourquoi mon four mural fait-il du bruit pendant la cuisson ?

Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent provoquer la dilatation et la contraction de certaines parties du four mural. Les commandes produisent des cliquetis durant leur utilisation pour créer des températures de cuisson uniformes. Divers ventilateurs fonctionnent pour chauffer et refroidir différentes zones du four, même lorsqu'il est éteint. Ces bruits sont normaux.

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

Nous savons qu'il n'est pas toujours facile de s'adapter. Après vous être familiarisé(e) avec votre nouveau four mural, il vous faudra peut-être tester et ajuster les temps de cuisson et les températures d'une recette à l'autre.

Veuillez consulter votre guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des instructions détaillées sur le réglage de la température ou contacter le service d'assistance aux propriétaires Frigidaire si vous avez besoin d'aide !

Pourquoi mon four produit-il de la fumée lorsque j'utilise le mode gril?

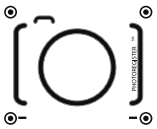
La cuisson au gril est une cuisson à la chaleur directe qui produit de la fumée. Si une quantité excessive de fumée se dégage de l'appareil, éloignez les aliments de l'élément chauffant. Surveillez les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Vous trouverez d'autres conseils de dépannage au verso de votre Guide d'utilisation et d'entretien.

OFFICIALISONS LES CHOSES!

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

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 1 (800) 374-4432 frigidaire.com

A22474719_A (2024/10