FRIGIDAIRE PROFESSIONAL®

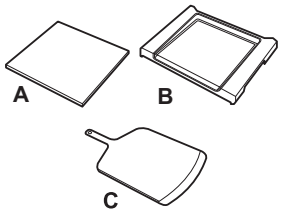
QUICK GUIDE

BRIEF INSTRUCTIONS

USING STONE-BAKED PIZZA

Your oven is equipped with the following accessories required for Stone-Baked Pizza:

A. Pizza Stone
B. Pizza Shield
C. Pizza Peel

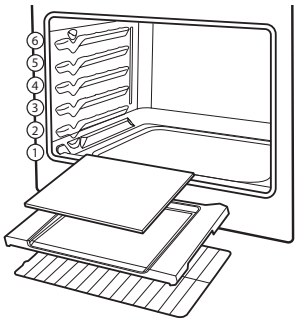


Single 12-14" Pizza Amount Recommendations

Ingredient	Amount
Fresh Dough	**8–11 oz.** (10-12" pizzas) / **11-14 oz**. (12-14" pizzas)
Cornmeal	**½** tablespoon
Pizza Sauce	**¼** cup
Cheese	**¾** cup
Other toppings	as desired

Before using Stone-Baked Pizza:

- Wipe the Pizza Shield, Stone, and Peel with a soft, **dry** cloth to remove debris. **Do not use water on the pizza shield.**
- To hear timing alerts during the cooking process, touch Menu options bars ☰ go to General Settings and select Volume Level.
- Place Pizza Shield (B) with Pizza Stone (A) on the oven rack at the position shown in the table below.



Type	Rack Position
Fresh Dough Pizza	5
Gluten-Free Pizza	5
Cauliflower Pizza	5
Calzone	4

Prepping & Assembling:

- Select Stone-Baked Pizza on the control panel then select a pizza mode (Fresh Dough Pizza, Gluten-Free Pizza, Cauliflower Pizza, or Calzone) and follow instructions. The oven will preheat for approximately 30 minutes
- While preheating – make your pizzas/calzones! Stretch your fresh, room-temperature dough on a **flat, floured surface** – a cutting board or on the countertop.
- Do not stretch or roll out your dough on the peel.
- Once you have rolled out your dough, **sprinkle ½ tbsp of cornmeal on the peel before placing the dough on the peel,** ensuring it stays within the 14" circular marks.
- Place dough on the cornmeal dusted peel and add your sauce, cheese and toppings. **All proteins should be pre-cooked.**
- Before placing the pizza/calzone into the oven, gently shake the peel to ensure the pizza/calzone isn't sticking. If needed, lift edges and add more cornmeal.

Transferring Pizza/Calzone Into Oven:

- Once the oven has preheated, it will say **Insert Pizza/Calzone** – you are ready to insert your first pizza/calzone!
- To transfer the pizza/calzone, tilt the peel, touching the tip to the hot stone and push forward, using the pizza shield as a backstop to slide it off.
- Once the pizza/calzone touches the hot stone, do not try to move it—let it cook undisturbed for the best results.
- **Important!** After your pizza/calzone is placed in the oven, select **Continue** and the oven will begin the 2-minute countdown.

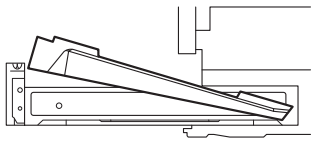
Cooking your Pizza/Calzone:

- The oven will give you an alert with 30 seconds left, that's your cue to grab the pizza peel and get ready (Reminder: Make sure your oven volume is on).
- After the pizza/calzone is cooked open the door and check your pizza/calzone. If you prefer for the pizza/calzone to cook longer, you can add 15 seconds by selecting **+15S.**
  If it looks good, use the peel to remove your pizza/calzone and select **Done**.
- **Tip:** Use the backstop to help the pizza/calzone slide back onto the peel.
- To make another pizza/calzone, select **Continue** and the oven will begin a short reheat cycle.
- After the reheat cycle, the oven will signal Pizza Ready and repeat instructions.

Download the Frigidaire App
to your smartphone to connect and program your wall oven for remote cooking. Refer to your Let's Get Connected card in this packet for more information.
Frigidaire.com/app

After Cooking:

- Wait at least **one hour** before removing the Pizza Shield and Stone.
  Use protective gloves or oven mitts to remove.
- Sweep off the ashes with a brush and discard.



IMPORTANT

- Stone-Baked Pizza Mode was designed for **fresh dough only.**
- **Do not** cook frozen pizzas, partially baked premade pizzas, or premade crusts in Stone-Baked Pizza mode—the pizza/calzone will not cook properly and could damage the stone.
- **Do not** clean the pizza stone in between making each pizza/calzone, the stone will be hot.
- **Do not** leave the Peel on the Pizza Stone while cooking.
- Wipe off the excess cornmeal on the peel before inserting the pizza/calzone into the oven to keep the oven cleaner and reduce smoking.
- Excess cornmeal/flour may cause **smoking or small flames**—if flames appear, **keep the oven door closed**; they will extinguish themselves.
- Remove the Pizza Shield and Stone prior to using any other cooking mode, as this will impact the performance of your oven.

Caring for your Pizza Stone:

- **Do not** season the pizza stone with oil.
- **Do not** use any chemicals to clean the stone, as the stone absorbs them and may release them when heated.
- **Do not** wash the stone in the dishwasher.
- Over time, the stone and shield will discolor, this will not impact the quality of pizzas/calzones.

PRO TIPS for making Pizzas/Calzones!

- If you're using fresh cauliflower crust, give it a quick bake first. It makes it way easier to peel off and helps it hold up better when you pile on the toppings.
- Calzones should be folded like a pocket, not rolled up. Before baking, cut a few slits on top to let steam out. Keeps it from puffing up too much and helps it bake evenly.
- Store-bought fresh pizza dough is usually 16 oz (1 lb.)—enough for two pizzas.
- Let refrigerated dough sit at room temperature for at least 1 hour before baking. Frozen dough will vary, follow packaged instructions.
- To shape pizza by hand, press from the center outward avoiding the edges for a lighter, puffier crust.
- If the dough keeps shrinking back, let it rest for 5–10 minutes.
- If the dough tears, pinch it back together or let it rest for a few minutes.
- A pizza roller creates a more uniform shape but may result in a less puffy crust.
- Too many toppings or too much sauce can make the crust soggy and difficult to cook evenly.
- Add fresh ingredients like basil and arugula after cooking for the best flavor.
- Cheese matters! Fresh, high-moisture mozzarella works better than shredded mozzarella cheese.

FAQs

How do I cook a frozen pizza if I can't use Stone-Baked pizza mode? Bake on the middle rack, using No Preheat, Bake or Convection Bake cooking modes.

Why are there small flames on my pizza stone during use? Leftover debris like cornmeal and flour can ignite at high temperatures, which is normal during cooking. When that happens, **KEEP THE OVEN DOOR CLOSED;** the flames will extinguish themselves.

Watch **how to** videos here!

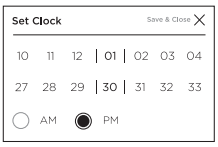
A30908401/A (2025/10)

BEFORE YOU START

Set up your oven
Remove all packaging material and tape and make sure your oven racks are in place prior to operating the wall oven. Check out your Use & Care Manual for tips to help care for your wall oven.

Set your clock
It's easy! Touch Menu Options and scroll to select Clock. Touch Set Clock and set time using graph.

Before cooking for the first time
To get your oven ready to go, run the oven by setting it to broil on 550°F (288°C) for 15 minutes. Then, switch to bake at 350°F (177°C) for another 45 minutes. Some noise and odors may occur during the first cooking cycle.



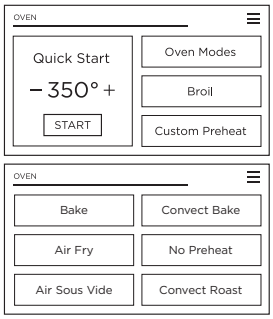
YOU'RE IN CONTROL

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



GET STARTED

1. Press **ON/OFF** button or touch the screen to get started.
2. Select **Start** to begin a bake cycle at 350°. Press **+** or **-** to adjust the temperature.
3. To select a different cooking mode, touch **Oven Modes** and scroll down to view cooking modes available.
4. Touch **Start**. To cancel cooking anytime, touch **Cancel**.
   - Use the Timer or the **Cook Time** feature to help monitor your cooking time.
   - Setting **Cook Time** shuts the oven off once the cook time is complete.



OVEN MODE HIGHLIGHTS

- Start baking immediately with **No Preheat**. Simply place your food in the cold oven — no need to wait for the oven to heat up.
- Deliver all of the flavor and none of the guilt with **Air Fry**. Get crispier foods using little or no oil.
  - For best results, use the **Air Fry** tray on rack position 3.
  - Place a cookie sheet on rack position 1 to catch any crumbs.
- Lock in moisture and flavor with **Slow Cook**. Food cooks slowly at a low temperature for perfect results.

For more cooking and rack position tips, refer to your Use & Care Manual.

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.
- Do not add bleach, ammonia, oven cleaner, or any other abrasive household cleaners to the water used for Steam Clean.

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
For light soils, use **STEAM CLEAN**. **STEAM CLEAN** is a chemical-free method that uses 1 cup of water poured in the oven cavity to clean light soils.

For heavy soils, use **SELF CLEAN**. **SELF CLEAN** uses high temperatures to eliminate heavier soils and reduces them to a powdered ash you can easily wipe away.

OVEN MODES

Touch Oven Modes and scroll to explore your cooking options.

STONE BAKED PIZZA make fresh pizzas or calzones in about 2 minutes

BAKE surrounds food with gentle, rising heat to cook delicate foods.

CONVECT BAKE uses a fan to circulate heat for quick and even results when baking with multiple racks.

AIR FRY quickly and evenly circulates heated air to deliver crispy, golden results with little to no oil.

NO PREHEAT eliminates the need to wait for the oven to heat up when single rack baking with packaged and convenience foods.

AIR SOUS VIDE uses hot circulating air to preserve nutrients and flavors as your food cooks slowly at low temperatures.

SLOW COOK locks in flavor and moisture by cooking food slowly at a low temperature.

CONVECT ROAST uses a convection fan to gently brown meats and seal in the juices.

BROIL is for broiling and grilling foods under direct, high heat.

MULTI-RACKS allows the oven to make adjustments when two rack baking for best results.

STEAM BAKE is recommended for baking moist and flavorful breads and pastries for improved browning and flaky crusts.

STEAM ROAST is recommended for roasting meat or poultry that results in a crispy outside and juicy inside.

BREAD PROOF creates the perfect environment to activate yeast when baking homemade breads.

KEEP WARM is used to keep cooked foods at serving temperature (140°F / 60°C to 200°F / 93°C) in the oven.

DEHYDRATE uses the Air Fry tray to circulate air around the food for faster preservation.

DELAY START allows a delayed starting time only for Bake, Convect Bake, No Preheat, Convect Roast, Steam Clean and Self Clean.

FOOD PROBE monitors the internal temperature of large cuts of meat with a probe. An alert will sound once the desired set target temperature is reached.

COOK TIME counts down your set cooking time and shuts off the oven when complete

NOTE: Monitor foods when using Air Fry and Steam Bake and Steam Roast since they may cook foods faster than traditional bake..

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.

Why does my oven smoke when I use Air Fry?

Air Fry circulates super-heated air all around food and bakeware. Some smoke is normal. Drippings from high-fat or greasy foods combined with hot air from the oven can cause smoke to occur. Place an extra baking tray underneath the Air Fry tray on the lower rack position to catch drippings and crumbs. For best results, visit Frigidaire.com to purchase the Air Fry tray.

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

LET'S MAKE IT OFFICIAL!

Register to get the most out of your appliance.

Take the first step to becoming a part of the Frigidaire family and discover more benefits by registering your appliance. You can easily register via the QR code on your appliance or registration card, or by visiting Frigidaire.com/register.

WE ARE here FOR YOU

Have a question? Want help? Need service?

owner support

frigidaire.com 1 (800) 374-4432 **frigidaire.ca 1 (800) 265-8352**

A30908401/A (2025/10)

FRIGIDAIRE PROFESSIONAL®

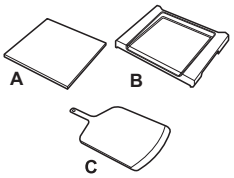
GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

INSTRUCTIONS RAPIDES

UTILISER LA FONCTION PIZZA CUITE À LA PIERRE

Votre four est équipé des accessoires suivants, nécessaires à la préparation d'une pizza cuite à la pierre :

A. Pierre à pizza
B. Écran à pizza
C. Pelle à pizza

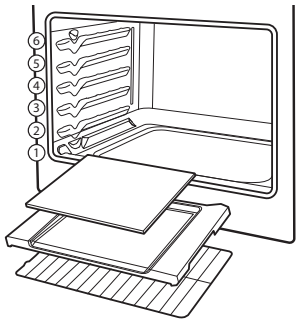


Quantité recommandée pour une pizza simple de 12 à 14 po

Ingrédients	Quantité
Pâte fraîche	**8 à 11 oz** (pizzas de 10 à 12 po) / **11 à 14 oz** (pizzas de 12 à 14 po)
Farine de maïs	½ cuillère à soupe
Sauce à pizza	¼ tasse
Fromage	¾ tasse
Autres garnitures	au choix

Avant d'utiliser la fonction pizza cuite à la pierre :

- Essuyez l'écran à pizza, la pierre et la pelle avec un chiffon doux et **sec** pour enlever les résidus. **Ne pas utiliser d'eau sur la plaque à pizza.**
- Pour entendre les alertes de minutage pendant la cuisson, touchez les barres d'options du menu, ☰ allez à Réglages généraux et sélectionnez Niveau de volume.
- Placez l'écran à pizza (B) avec la pierre à pizza (A) sur la grille de four à la position indiquée dans le tableau ci-dessous.



Type	Position de la grille
Pizza pâte fraîche	5
Pizza sans gluten	5
Pizza au chou-fleur	5
Calzone	4

Préparation et assemblage :

- Sélectionnez Pizza cuite à la pierre sur le panneau de commande puis sélectionnez un mode pizza (Pizza pâte fraîche, Pizza sans gluten, Pizza au chou-fleur ou Calzone) et suivez les instructions. Le four sera préchauffé pendant environ 30 minutes
- Pendant le préchauffage, préparez vos pizzas/calzones! Étendez 8 à 11 oz de pâte fraîche, à température ambiante, sur une surface **plane et farinée**, une planche à découper ou sur le comptoir.
- N'étirez pas et n'étalez pas votre pâte sur la pelle.
- Une fois la pâte étalée, **saupoudrez ½ cuillère à soupe de farine de maïs sur la pelle avant de placer la pâte sur la plaque,** en veillant à ce qu'elle reste à l'intérieur des marques circulaires de 14 pouces.
- Placez la pâte sur la pelle saupoudrée de farine de maïs et ajoutez votre sauce, votre fromage et vos garnitures. **Toutes les protéines doivent être précuites.**
- Avant de mettre la pizza/calzone dans le four, secouez délicatement la pelle pour vous assurer que la pizza/calzone ne colle pas. Si nécessaire, soulevez les bords et ajouter de la farine de maïs.

Transférez la Pizza/Calzone dans le four :

- Une fois le four préchauffé, le message **Insert Pizza/Calzone (Insérer la pizza/calzone)** s'affiche ; vous êtes prêt à insérer votre première pizza/calzone!
- Pour transférer la pizza/calzone, inclinez la pelle en touchant la pointe de la pierre chaude et poussez-la vers l'avant, en utilisant le bouclier à pizza/calzone comme butée pour la faire glisser.
- Une fois que la pizza/calzone touche la pierre chaude, n'essayez pas de la déplacer, laissez-la cuire sans la déranger pour obtenir les meilleurs résultats.
- **Important!** Une fois votre pizza/calzone placé dans le four, sélectionnez Continuer et le four commencera le compte à rebours de 2 minutes.

Cuisinez votre Pizza/Calzone :

- Le four vous donnera une alarme 30 secondes avant la fin. C'est le moment d'attraper la pelle à pizza et de se préparer (rappel : assurez-vous que le volume du four est activé).
- Après la pizza/calzone est cuite ouvrez la porte et vérifiez votre pizza/calzone. Si vous préférez que la pizza/calzone cuise plus longtemps, vous pouvez ajouter 15 secondes en sélectionnant **+15S.** Si l'aspect est bon, utilisez la pelle pour retirer votre pizza/calzone.
- **Conseil :** Utilisez la butée pour aider la pizza/calzone à glisser sur la pelle.
- Pour préparer une autre pizza/calzone, sélectionnez **Continuer** et le four commencera un court cycle de réchauffag
- Après le cycle de réchauffage, le four signale **Pizza Ready (Pizza prête)** et répète les instructions.

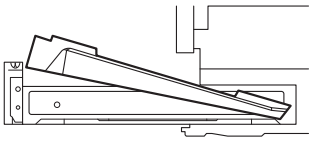
Téléchargez l'application Frigidaire

à votre téléphone intelligent pour connecter et programmer votre four pour la cuisson à distance. Consultez la vignette Connectez-vous pour de plus amples renseignements.

Frigidaire.com/app

Après la cuisson :

- Attendez au moins **une heure** avant de retirer l'écran et la pierre à pizza. **Utilisez des gants de protection ou des gants de four pour la retirer.**
- Balayez les cendres à l'aide d'une brosse et les jeter.



IMPORTANT

- Le mode Pizza cuite à la pierre a été conçu pour les **pâtes fraîches uniquement.**
- **Ne pas** cuire des pizzas congelées, des pizzas précuites partiellement cuites ou des croûtes précuites en mode Pizza cuite à la pierre ; la pizza/calzone ne sera pas cuite correctement et pourrait endommager la pierre.
- **Ne pas** nettoyer la pierre à pizza entre chaque pizza/calzone, la pierre sera chaude.
- **Ne pas** laisser la pelle sur la pierre à pizza pendant la cuisson.
- Essuyez l'excédent de farine de maïs sur la plaque avant d'introduire la pizza/calzone dans le four afin de garder le four plus propre et de réduire la fumée.
- Un excès de farine de maïs peut provoquer des **fumées ou de petites flammes**. Si des flammes apparaissent, **gardez la porte du four fermée**; elles s'éteindront d'elles-mêmes.
- Retirez l'écran et la pierre à pizza avant d'utiliser tout autre mode de cuisson, car cela aura un impact sur les performances de votre four.

Entretien de la pierre à pizza :

- **Ne pas** assaisonner la pierre à pizza avec de l'huile.
- **Ne pas** utiliser des produits chimiques pour nettoyer la pierre, car la pierre les absorbe et peut les libérer lorsqu'elle est chauffée.
- **Ne pas** laver la pierre au lave-vaisselle.
- Avec le temps, la pierre et l'écran se décoloreront, ce qui n'aura pas d'impact sur la qualité des pizzas/calzones.

CONSEILS DE PRO pour faire des Pizzas/Calzones!

- Si vous utilisez une pâte fraîche à base de chou-fleur, effectuez d'abord une cuisson rapide. Elle sera ainsi bien plus facile à décoller et sa tenue sera meilleure quand on ajoute beaucoup de garnitures.
- Les calzones doivent être pliés comme une poche et non pas roulés. Avant la cuisson, faites quelques incisions sur le dessus pour laisser s'échapper la vapeur. Cela l'empêche de trop gonfler et aide à une cuisson uniforme.
- La pâte à pizza fraîche achetée en magasin est généralement de 16 oz (1 lb), ce qui est suffisant pour deux pizzas.
- Laissez reposer la pâte réfrigérée à température ambiante pendant au moins 1 heure avant de la faire cuire. Les pâtes congelées peuvent varier, suivez les instructions de l'emballage.
- Pour façonner une pizza à la main, pressez du centre vers l'extérieur en évitant les bords pour obtenir une croûte plus légère et plus gonflée.
- Si la pâte continue à se rétracter, laissez-la reposer pendant 5 à 10 minutes.
- Si la pâte se déchire, resserrez ou laissez reposer quelques minutes.
- Un rouleau à pizza permet d'obtenir une forme plus uniforme, mais la croûte risque d'être moins gonflée.
- Trop de garnitures ou trop de sauce peuvent rendre la croûte détrempée et difficile à cuire uniformément.
- Ajoutez des ingrédients frais comme du basilic et de la roquette après la cuisson pour une saveur optimale.
- Le type de fromage est très important! La mozzarella fraîche, à forte teneur en eau, est plus efficace que la mozzarella râpée.

FAQ

Comment cuire une pizza surgelée si je ne peux pas utiliser le mode pizza cuite à la pierre? Cuire sur la grille de four du milieu, en utilisant les modes Pas de préchauffage, Cuisson ou Cuisson par convection.

Pourquoi y a-t-il de petites flammes sur ma pierre à pizza pendant l'utilisation? Les résidus de farine de maïs et de farine peuvent s'enflammer à des températures élevées, ce qui est normal pendant la cuisson. Dans ce cas, **GARDEZ LA PORTE DU FOUR FERMÉE ;** les flammes s'éteindront d'elles-mêmes.

Regardez **les vidéos** d'instructions ici!

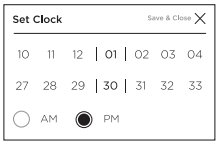
A30908401/A (2025/10)

AVANT DE COMMENCER

Configurez votre four
Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif. Assurez-vous que votre plateau tournant, votre micro-ondes et les grilles du four sont en place avant l'utilisation.

Réglez l'horloge
C'est facile! Appuyez sur Menu Options. Faites défiler et sélectionnez Horloge (Clock). Appuyez sur Set Clock et régler l'heure à l'aide du graphique.

Avant de cuisiner pour la première fois
Pour préparer votre four à l'usage, faites-le fonctionner en le réglant sur la fonction gril à 288°C (550°F) pendant 15 minutes. Ensuite, passez à la cuisson à 177 °C (350 °F) pendant encore 45 minutes. Certains bruits et certaines odeurs peuvent se produire pendant le premier cycle de cuisson.



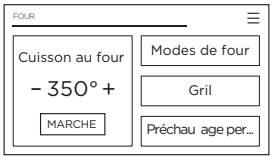
VOUS ÊTES EN CONTRÔLE

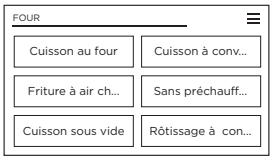
Les commandes de votre four Il suffit d'appuyer sur les touches de commande de votre four pour commencer à l'utiliser.



COMMENCER

1. Appuyez sur le bouton **On/Off (Marche/arrêt)** ou touchez l'écran pour commencer.
2. Sélectionnez **Start (Mise en marche)** pour démarrer un cycle de cuisson à 350°. Appuyez **+** ou **-** pour régler la température.
3. Pour sélectionner un mode de cuisson différent, touchez **Oven Modes (Modes du four)** et faites défiler vers le bas pour afficher les modes de cuisson disponibles.
4. Appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Cancel (Annuler)**.
   - Utilisez **Timer (La minuterie)** ou **Cook Time (La fonction Temps de cuisson)** pour vous aider à surveiller votre temps de cuisson.
   - **Cook Time (Le réglage du temps de cuisson)** éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé.





APERÇU DU MODE DE FOUR

- Commencez la cuisson immédiatement sans préchauffage **No Preheat (sans préchauffage)**. Placez simplement vos aliments dans le four froid — pas besoin d'attendre que le four se réchauffe.
- Deliver all of the flavor and none of the guilt with **Air Fry (Friture à air chaud)**. Get crispier foods using little or no oil.
  - Pour de meilleurs résultats, utilisez **Air Fry Tray (le plateau de friture à air chaud)** sur la grille à la position 3.
  - Placez une plaque à biscuits sur la grille à la position 1 pour attraper les miettes.
- Conservez l'humidité et la saveur avec **Slow Cook (la cuisson lente)**. Les aliments cuisent lentement à basse température pour des résultats parfaits. Pour plus de conseils sur la cuisson et la position des grilles, consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien.

RAPPELLEZ VOUS

- 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 nettoyants à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimiqueà l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

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 FrigidaireMC.

Choisir le mode de nettoyage Pour les nettoyages légers, utilisez le nettoyage à la vapeur.

STEAM CLEAN (NETTOYAGE À LA VAPEUR) est une méthode sans produits chimiques qui utilise 1 tasse d'eau versée dans le fond du four pour les nettoyages légers. Pour les nettoyages légers, utilisez autonettoyage.

SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE) utilise des températures élevées pour éliminer les saletés plus intenses et les réduire en cendres que vous pouvez essuyer.

MODES DE FOUR

Touchez Modes du four et faites défiler pour explorer vos options de cuisson.

STONE BAKED PIZZA (PIZZA CUITE À LA PIERRE) permet de confectionner des pizzas ou calzones frais en 2 minutes environ

BAKE (CUISSON AU FOUR) entoure les aliments d'une chaleur douce et ascendante pour cuire des aliments délicats.

CONVECT BAKE (CUISSON À CONVECTION) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur pour une cuisson rapide et uniforme avec plusieurs racks.

AIR FRY (FRITURE À AIR CHAUD) fait circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour offrir des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.

NO PREHEAT (SANS PRÉCHAUFFAGE) élimine le besoin d'attendre que le four se réchauffe lors de la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et prêts à l'emploi.

AIR SOUS VIDE (CUISSON SOUS VIDE) utilise la circulation d'air chaud pour préserver les nutriments et les saveurs alors que vos aliments cuisent lentement à basse température.

SLOW COOK (CUISSON LENTE) emprisonne la saveur et l'humidité en cuisant les aliments lentement à basse température.

CONVECT ROAST (RÔTISSAGE À CONVECTION) utilise un ventilateur de convection afin de brunir délicatement l'extérieur des viandes tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur.

BROIL (GRIL) sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.

MULTI-RACKS (PLUSIEURS GRILLES) permet au four de faire des ajustements lors de la cuisson sur deux grilles pour de meilleurs résultats.

STEAM BAKE (CUISSON À LA VAPEUR) est recommandé pour la cuisson de pains et de pâtisseries humides savoureuses, pour obtenir un brunissement amélioré et des croûtes feuilletées.

STEAM ROAST (RÔTISSAGE À LA VAPEUR) est recommandé pour rôtir la viande ou la volaille et créer un extérieur croustillant et un intérieur juteux.

BREAD PROOF (FERMENTATION DU PAIN) crée l'environnement idéal pour activer la levure lors de la cuisson de pains maison.

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) permet de conserver les aliments cuits à des températures (140°F / 60°C to 200°F / 93°C) de service.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATATION) utilise le Plateau de friture à air chaud pour faire circuler l'air autour des aliments pour une conservation plus rapide.

DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE) permet une heure de mise en marche différée uniquement pour les modes Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson à convection), No Preheat (sans préchauffage), Convect Roast (rôtissage à convection), Steam Clean (nettoyage à la vapeur) et Self Clean (autonettoyage).

FOOD PROBE (SONDE THERMIQUE) surveille la température interne des gros morceaux de viande avec une sonde. Une alerte retentit une fois que la température cible souhaitée est atteinte.

COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) effectue un compte à rebours du temps de cuisson défini et éteint le four une fois le décompte terminé.

REMARQUE: Surveillez les aliments lorsque vous utilisez Air Fry and Steam Bake and Roast (la cuisson à l'air et la cuisson et le rôtissage à la vapeur), car ils peuvent cuire les aliments plus rapidement que la cuisson traditionnelle.

FOIRE AUX QUESTIONS

Pourquoi mon four encastré fait-il du bruit pendant la cuisson?
Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent entraîner l'expansion et la contraction de certains composants du four encastré. Les commandes cliquent pendant le fonctionnement pour créer des températures de cuisson uniformes. Différents ventilateurs fonctionnent pour chauffer le four ou refroidir différentes parties du four, 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. Reportez-vous 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.

Pourquoi mon four fume-t-il lorsque j'utilise la friture à air chaud?
Air Fry (la friture à air chaud) fait circuler l'air surchauffé tout autour des aliments et des ustensiles de cuisson. Un peu de fumée est normal. Du liquide des aliments riches en matières grasses combiné à l'air chaud du four peut provoquer de la fumée. Placez une plaque de cuisson supplémentaire sous la plaque Air Fry sur la position de grille inférieure pour récupérer les jus et les miettes. Pour de meilleurs résultats, visitez Frigidaire.com pour acheter le plateau Air Fry.

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

OFFICIALISEZ VOTRE ACHAT!

Enregistrez-vous pour tirer le meilleur parti de votre appareil ménager.

Faites les premiers pas pour rejoindre la famille Frigidaire et découvrez plus d'avantages en enregistrant votre appareil ménager. Vous pouvez facilement vous enregistrer grâce au code QR figurant sur votre appareil ménager ou sur la carte d'enregistrement, ou en visitant le site Frigidaire.ca/enregistrer.

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**

A30908401/A (2025/10)