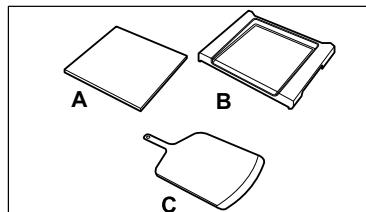


USING STONE-BAKED PIZZA

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

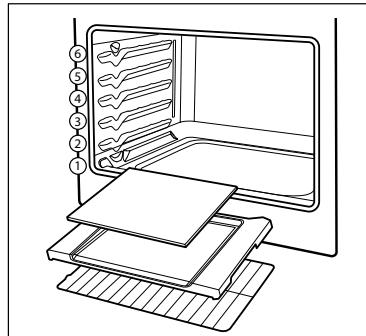
- A. Pizza Stone
- B. Pizza Shield
- C. Pizza Peel

**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 rack position **5**. Check the rack position number on the left side of the oven's front frame.

**Prepping & Assembling:**

- Select **Stone-Baked Pizza** on the control panel and follow instructions. The oven will preheat for approximately 30 minutes.
- While preheating - make your pizzas! 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 into the oven, gently shake the peel to ensure the pizza isn't sticking. If needed, lift edges and add more cornmeal.

Transferring Pizza Into Oven:

- Once the oven has preheated, it will say **Insert Pizza** - you are ready to insert your first pizza!
- To transfer the pizza, 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 touches the hot stone, do not try to move it—let it cook undisturbed for the best results.
- **Important!** After your pizza is placed in the oven, select **Confirm** and the oven will begin the 2-minute countdown.

Cooking your Pizza:

- 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 2 minutes, the pizza is cooked. Open the door and check your pizza. If you prefer for the pizza to cook longer, you can add 15 seconds by selecting **+15S**. If it looks good, use the peel to remove your pizza and select **Done**.
- **Tip:** Use the backstop to help the pizza slide back onto the peel.

FAQs

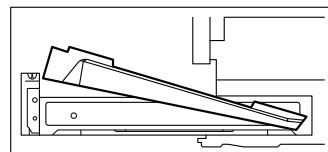
How do I cook a frozen pizza if I can't use Stone-Baked pizza mode? Bake on the middle rack, using No Preheat, Bake or Convection Bake cooking modes.

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.

- To make another pizza, select **Continue** and the oven will begin a short reheat cycle.
- After the reheat cycle, the oven will signal Pizza Ready and repeat instructions.

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.

**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

**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 will not cook properly and could damage the stone.
- **Do not** clean the pizza stone in between making each pizza, 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 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.

**PRO TIPS for making pizzas!**

- 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 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.



Watch how to videos here!

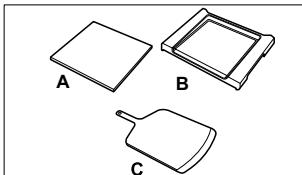
INSTRUCTIONS RAPIDES

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



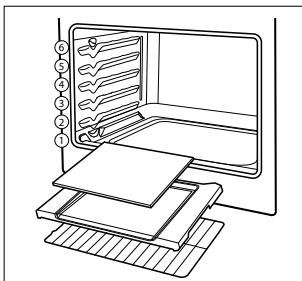
Quantité recommandée pour une pizza simple de 12 à 14 po

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	1/2 cuillère à soupe
Sauce à pizza	1/4 tasse
Fromage	3/4 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 5. Vérifiez le numéro de position de la grille de four sur le côté gauche du cadre avant du four.



Préparation et assemblage :

- Sélectionnez Pizza cuite à la pierre sur le panneau de commande et suivez les instructions. Le four sera préchauffé pendant 30 minutes.
- Pendant le préchauffage, préparez vos pizzas! 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 1/2 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 dans le four, secouez délicatement la pelle pour vous assurer que la pizza ne colle pas. Si nécessaire, soulevez les bords et ajoutez de la farine de maïs.

Transférez la pizza dans le four :

- Une fois le four préchauffé, le message Insert Pizza (Insérer la pizza) s'affiche; vous êtes prêt à insérer votre première pizza!
- Pour transférer la pizza, inclinez la pelle en touchant la pointe de la pierre chaude et poussez-la vers l'avant, en utilisant le bouclier à pizza comme butée pour la faire glisser.
- Une fois que la pizza 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 placée dans le four, sélectionnez Confirmer et le four commencera le compte à rebours de 2 minutes.

Cuisinez votre pizza :

- 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 2 minutes, la pizza est cuite. Ouvrez la porte et vérifiez votre pizza. Si vous préférez que la pizza cuise plus longtemps, vous pouvez ajouter 15 secondes en sélectionnant +15S. Si l'aspect est bon, utilisez la pelle pour retirer votre pizza.

FAQ

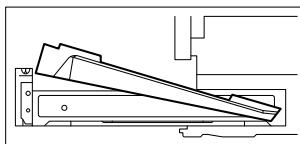
Comment cuire une pizza surgelée si je ne peux pas utiliser le mode pizza cuite à la pierre? Cuire sur la grille de four du milieu, en utilisant les modes Pas de préchauffage, Cuisson ou Cuisson par convection.

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.

- **Conseil :** Utilisez la butée pour aider la pizza à glisser sur la pelle.
- Pour préparer une autre pizza, sélectionnez Continuer et le four commencera un court cycle de réchauffage
- Après le cycle de réchauffage, le four signale Pizza Ready (Pizza prête) et répète les instructions.

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 jetez.



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



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 ne sera pas cuite correctement et pourrait endommager la pierre.
- Ne pas nettoyer la pierre à pizza entre chaque pizza, 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 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.



CONSEILS DE PRO pour faire des pizzas!

- 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 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 détrempee 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.



Regardez les vidéos d'instructions ici!

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

Préparez votre four encastré pour sa première utilisation en réglant la fonction Bake (cuisson au four) à 350° pour une durée d'environ 30 minutes. De la fumée et des bruits pendant cette période sont normaux.

Set Clock			
Save & Close X			
10	11	12	01 02 03 04
27	28	29	30 31 32 33
AM		PM	

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

- Appuyez sur le bouton **On/Off (Marche/arrêt)** ou touchez l'écran pour commencer.
- Sélectionnez **Start (Mise en marche)** pour démarrer un cycle de cuisson à 350°. Appuyez + ou - pour régler la température.
- 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.
- 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.



RAPPElez 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 chimique à 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 and Microwave Cleaner de FrigidaireMC.

Choisissez 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.

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/enregister.

**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