

guide de démarrage rapide

CUISINIÈRE À INDUCTION



AVANT DE COMMENCER



Configurez votre four

Assurez-vous que les grilles de votre four sont en place avant de faire fonctionner le four. Consultez votre guide d'utilisation et d'entretien.



Réglez votre horloge

Appuyez sur la **⬆** ou **⬇** que « CLoC » s'affiche. Appuyez sur DÉMARRER (START). Appuyez sur la **⬆** ou **⬇** que l'heure correcte s'affiche. Appuyez sur DÉMARRER (START).



Avant de cuisiner pour la première fois

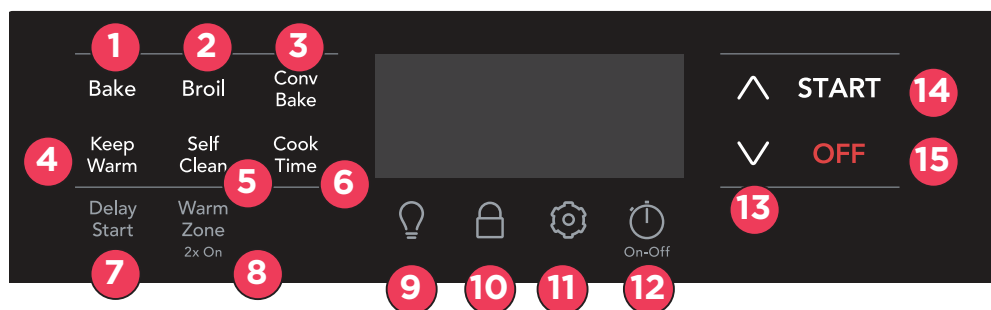
Réglez votre four pour cuire à 350 °F (177 °C) pendant environ 30 minutes. La cuisinière étant installée dans votre maison, il est normal d'entendre certains bruits et de sentir de la fumée.

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. La cuisson au four (Bake) est destinée aux aliments délicats qui ont besoin de chaleur pour lever et passer au four en douceur.
2. Le gril (Broil) permet de faire griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
3. La cuisson à convection (Conv Bake) fait circuler la chaleur du four en continu pour la cuisson.
4. Maintenir au chaud (Keep Warm): sert à maintenir les aliments cuits à la température de service.
5. L'autonettoyage (Self Clean) démarre un cycle d'autonettoyage.
6. Temps de cuisson (Cook Time) règle le four pour qu'il fonctionne pendant un certain temps, puis s'éteint.
7. Le départ différé (Delay Start) permet de mettre le four en marche après une période déterminée.
8. La zone de maintien au chaud (Warm Zone) active ou désactive la zone de réchauffement de surface.
9. L'éclairage du four (Oven Light) allume et éteint l'éclairage intérieur d'un simple toucher et s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.
10. Le verrouillage (Lockout) désactive le panneau de commande pour empêcher les pressions accidentelles sur les touches.
11. Réglages est utilisé pour définir les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de commande.
12. Minuterie sert à régler ou à annuler la minuterie.
13. Flèches vers le haut/bas sont utilisées pour faire défiler jusqu'aux réglages de température et de durée.
14. Démarrer (START) commence les fonctions de cuisson et règle l'horloge.
15. Arrêt (OFF) désactive toutes les fonctions du four.



RAPPEL

- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour recouvrir une partie quelconque du four.
- Toutes les grilles doivent être retirées du four avant de procéder à un autonettoyage.
- N'ajoutez pas de javellisant, d'ammoniaque, de nettoyeurs à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour la fonction de nettoyage à la vapeur Steam Clean.

ÉLÉMENTS DE BASE DE LA CUISINIÈRE À INDUCTION

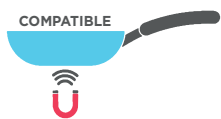
Choisir le bon ustensile de cuisson

Pour que la cuisson par induction fonctionne, l'ustensile de cuisson doit être compatible avec les surfaces de cuisson.



Recherchez un symbole d'induction dans le fond des casseroles.

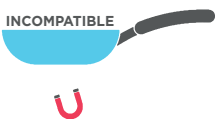
COMPATIBLE



PEUT-ÊTRE



INCOMPATIBLE



Si l'ustensile de cuisson ne porte pas de symbole indiquant qu'elle peut être utilisée pour la cuisson à induction, vérifiez le dessous et les côtés avec un aimant. Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, ce dernier peut être utilisé sur la table de cuisson! Le fond de l'ustensile de cuisson doit être plat, de niveau et propre. Les ustensiles de cuisson robustes avec des fonds solides fonctionnent le mieux.

Utiliser la surface de cuisson de la bonne taille

Les marques sur la surface de cuisson indiquent les dimensions minimale et maximale de la casserole. Pour une cuisson rapide et uniforme, utilisez la surface de cuisson la mieux adaptée au fond de l'ustensile de cuisson. Il est normal que la casserole soit un peu plus grande que la surface de cuisson.

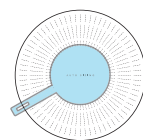
Détecteur de la casserole

Si l'écran clignote, la zone ne détecte pas la casserole. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est prêt pour l'induction, centré sur la surface de cuisson et pas trop petit pour la surface que vous utilisez.

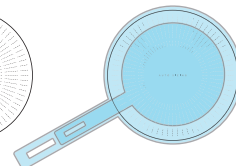
Utilisation de la zone de cuisson

1. Activez la table de cuisson en appuyant sur la touche Power (puissance). Activez la table de cuisson en appuyant sur la touche Power (puissance).
2. Placez un ustensile de cuisson d'une dimension appropriée sur la zone de cuisson. Les commandes d'une zone ne s'activeront que si un ustensile de cuisson est détecté.
3. Appuyez sur la touche ON-OFF de la zone de cuisson active. L'indicateur de niveau de puissance affichera un zéro.
4. Réglez la zone de cuisson au niveau désiré en appuyant sur + ou - jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche.
5. Éteignez la zone de cuisson à induction en appuyant sur la touche On/Off (marche/arrêt) de cette zone ou sur la touche Power (puissance) avant de retirer l'ustensile de cuisson.

 PAN TOO SMALL



 PAN JUST RIGHT



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}. Pour maintenir et protéger un fini parfait de la surface de cuisson, utilisez ReadyClean Glass et Ceramic Cooktop Cleaner de Frigidaire^{MC}, disponible sur notre site web.

FAQ

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 nouvelle cuisinière.

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

