

FRIGIDAIRE

PROFESSIONAL®

Pour commencer
avec votre

Cuisinière À Induction



AVANT DE COMMENCER



INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Retirez tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif et assurez-vous que les grilles de votre four sont en place avant d'utiliser la cuisinière. Consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien pour obtenir des conseils sur l'entretien de votre cuisinière.



RÉGLEZ VOTRE HORLOGE

C'est facile ! Presser , entrez l'heure à l'aide de - ou + touches, puis appuyez sur pour enregistrer les modifications.



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.

NOTIONS DE BASE SUR L'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.



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.



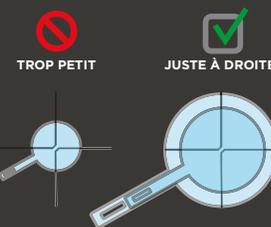
Recherchez un symbole d'induction dans le fond des casseroles.

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.



COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON



Touchez et maintenez les touches éclairées pour cuisiner avec l'induction

- Alimentation:** Allumer et éteindre la table de cuisson.
- Verrouillage:** Maintenez jusqu'au bip pour verrouiller ou éteindre la table de cuisson.
- Indicateur de zone de cuisson:** Lors de la détection d'ustensiles de cuisine, les voyants correspondant à la zone s'affichent.
- Marche/Arrêt de la zone de cuisson:** Lorsque l'ustensile de cuisson est en place, appuyez sur pour activer et désactiver chaque zone.
- Niveau de puissance de la zone de cuisson:** Appuyez sur un chiffre ou faites glisser votre doigt pour régler le niveau de puissance de 1 (faible) à 9 (élevé). Touchez Power Boost pour le régler le plus puissant.



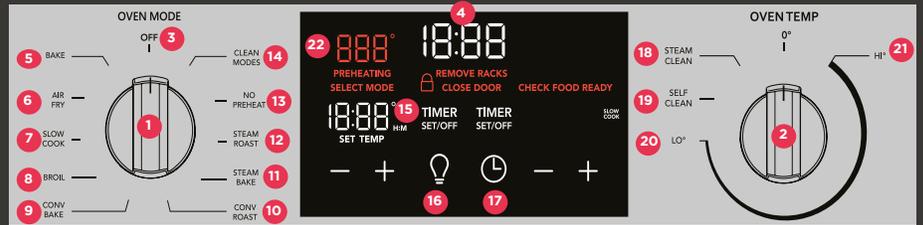
- Pont:** le pont apparaît lorsque les deux zones de cuisson de gauche détectent un ustensile de cuisson. Toucher pour lier les zones entre elles pour cuisiner avec une plancha.
- TempLock:** Pour maintenir une température constante pendant la cuisson, activez la fonction TempLock.
- TempLock Préconfigurations:** TempLock réglages pour mijoter, sauter, saisir et faire bouillir.
- Maintien au chaud:** Servir chaud réglera toutes les zones de cuisson à un faible niveau de puissance pour garder les aliments au chaud.

VOUS ÊTES EN CONTRÔLE

MODES DE FOUR

1. Le bouton **OVEN MODE** sélectionne le mode de cuisson.
2. Le bouton **OVEN TEMP** sélectionne la température de cuisson pour les fonctions de cuisson au four et par convection.
3. La touche **OFF** sert à arrêter toutes les fonctions de cuisson du four.
4. **DISPLAY** s'affiche l'heure, la température, la fonction de cuisson active et la minuterie.

5. La fonction **BAKE** est un mode de cuisson conçu pour les aliments qui demandent à être cuits à une chaleur qui monte et se déplace doucement dans le four.
6. La fonction **AIR FRY** fait circuler l'air rapidement et uniformément pour produire des résultats dorés croustillants avec peu ou pas d'huile.
7. **SLOW COOK** is used for foods that will cook or braise at low temperature for a long period of time.
8. La fonction **BROIL** est destinée à griller et à saisir des aliments avec une chaleur directe et élevée.
9. La fonction **CONV BAKE** cuit les aliments en faisant circuler sans interruption la chaleur dans le four.
10. La fonction **CONV ROAST** utilise le ventilateur à convection pour dorer délicatement les viandes et conserver leurs jus de cuisson à l'intérieur.
11. La **STEAM BAKE** est recommandée pour la cuisson de pains et de pâtisseries moelleux et savoureux pour un meilleur brunissement et des croûtes feuilletées.
12. Le **STEAM ROAST** est recommandé pour rôtir de la viande ou de la volaille qui donne un extérieur croustillant et un intérieur juteux.



13. **NO PREHEAT** disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et prêts à l'emploi.
14. La fonction **CLEAN MODES** permet de régler un cycle d'autonettoyage.
15. La touche **TIMER** permet de mettre en marche ou d'arrêter la minuterie.
16. La touche **OVEN LIGHT** symbolisant une ampoule permet d'allumer et d'éteindre l'éclairage intérieur du four.
17. La touche **CLOCK** symbolisant une horloge sert à régler l'heure de l'horloge.
18. **STEAM CLEAN** offre une méthode permettant de gagner du temps pour aider au nettoyage de routine des petites saletés légères.
19. La fonction **SELF CLEAN** permet de régler un cycle d'autonettoyage.
20. **LO TEMP** abaisse la température pour le mode de cuisson sélectionné.
21. **HIGH TEMP** règle la température plus élevée pour le mode de cuisson sélectionné.
22. La zone **TEMP** de l'écran affiche la température actuelle du four.

ENTRETIEN RAPIDE



Un peu d'amour va un long chemin

Un entretien rapide et continu permet à votre cuisinière de fonctionner parfaitement pendant des années ! Nettoyez avec de l'eau tiède et du savon doux, ou essayez notre gamme de nettoyants Frigidaire ReadyClean™, Nettoyant pour four et micro-ondes. Évitez de pulvériser de grandes quantités d'eau ou de nettoyants directement sur la zone de contrôle et d'affichage du four.

FAQS

Pourquoi ma cuisinière fait-elle des bruits quand je cuisine?

Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent entraîner l'expansion et la contraction de certaines parties de la gamme. Différents ventilateurs fonctionnent pour préchauffer le four ou refroidir différentes parties de la cuisinière, même lorsqu'il est éteint. Les commandes cliquent pendant leur cycle pour créer des temps de cuisson uniformes dans le four et sur les zones de la table de cuisson. Sur les tables de cuisson à induction, les ustensiles de cuisine peuvent parfois vibrer légèrement, provoquant un léger bourdonnement. Ces sons sont normaux. La cuisinière émettra des tonalités d'alerte si quelque chose se trouve sur les commandes de la table de cuisson. Ne placez pas de casseroles, d'ustensiles ou d'autres articles sur la zone de commande de la table de cuisson.

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 fume-t-il lorsque j'utilise les réglages gril et Air Fry?

La cuisson au gril et la friture à l'air sont des cuissons directes à haute température et produisent de la fumée. Si la fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément. Faites griller 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, enregistrez votre nouvelle cuisinière et découvrez plus d'avantages.

Recherchez l'icône PhotoregisterSM sur votre carte d'enregistrement.



**NOUS
SOMMES
là pour
VOUS**



Vous avez
une question?



Vous avez
une question?



Votre four a besoin
d'une réparation?

soutien au propriétaire
frigidaire.com 1 (800) 374-4432
frigidaire.ca 1 (800) 265-8352

