

# FRIGIDAIRE

PROFESSIONAL®

## Pour commencer avec votre

# Cuisinière À Électrique



### 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.



#### Adaptez la taille de la batterie de cuisine à l'élément de cuisson

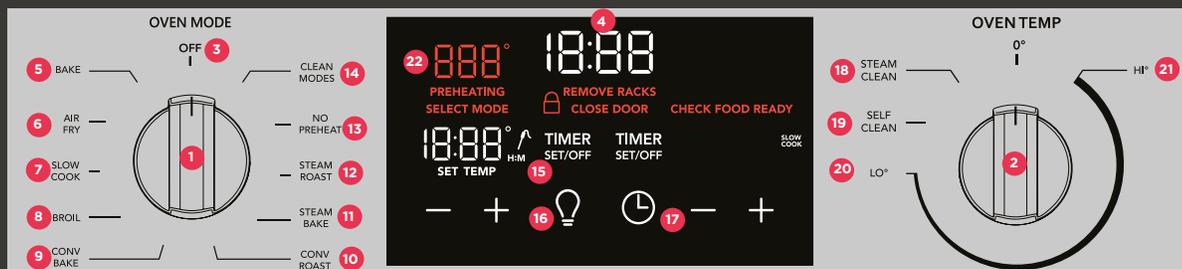
Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la taille de l'élément de cuisson.



### 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** saffiche 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



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.

## VOUS ÊTES EN CONTRÔLE

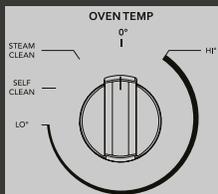
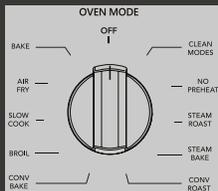


### LES COMMANDES DE VOTRE FOUR

L'utilisation de votre four commence par l'activation du mode du four et des boutons de température du four.

#### COMMENCER

1. Poussez et tournez le bouton **Oven Mode** à la position souhaité. L'afficheur de la température indiquera ---.
2. Tournez le bouton de **Température** du four sur le bouton souhaité température de cuisson. L'écran affichera **PREHEATING** (préchauffage) et la température actuelle à l'intérieur du four.
3. Pour annuler, poussez et tournez le bouton **Oven Mode** sur la position **OFF**.



### POINTS FORTS DU MODE FOUR

- ★ Commencez immédiatement la cuisson **NO PREHEAT**. Placez simplement vos aliments dans le four froid – pas besoin d'attendre que le four chauffe.
- ★ Offrez toute la saveur et aucune culpabilité avec **AIR FRY**. Obtenez des aliments plus croustillants en utilisant peu ou pas d'huile.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez le plateau Air Fry sur la position de grille 3.
- Placez une plaque à biscuits sur la grille position 1 pour récupérer les miettes.

Pour plus de conseils sur la cuisson et la position des grilles, reportez-vous à votre manuel **utilisation et entretien**.



#### RAPPEL

- N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau pour recouvrir une partie du four.
- Toutes les grilles du four doivent être retirées avant une opération d'autonettoyage.

## 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 nettoyeurs Frigidaire ReadyClean™. Nettoyant pour four et micro-ondes. Évitez de pulvériser de grandes quantités d'eau ou de nettoyeurs directement sur la zone de contrôle et d'affichage du four.



## FAQs

### Pourquoi ma cuisinière fait-elle du bruit lorsque je cuisine?

Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent provoquer la dilatation et la contraction de certaines parties du four. Les commandes cliquent comme ils travaillent pour créer des températures de cuisson uniformes. Différents ventilateurs fonctionnent pour chauffer le four ou refroidir différentes parties du four, même quand il est éteint. Ces sons sont normaux.

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

Nous savons que s'adapter n'est pas toujours facile. Lorsque vous vous habituez à votre nouvelle cuisinière, vous devrez peut-être tester et ajuster les temps et les températures de cuisson de vos recettes. Votre manuel d'utilisation et d'entretien contient des recommandations sur la position des grilles et les ustensiles de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

### 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** et Frigidaire.ca.

## 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 Photoregister<sup>SM</sup> 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**

