

FRIGIDAIRE

GALLERY

guide de démarrage rapide

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE



AVANT DE COMMENCER



Configurez votre four

Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif. Assurez-vous que les grilles du four sont en place avant de l'utiliser. Consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien pour obtenir de l'aide sur la configuration et l'entretien de votre cuisinière.



Appliquer le nettoyant pour table de cuisson

Appliquez une crème nettoyante pour table de cuisson en céramique sur la surface de cuisson et polissez avec une serviette en papier propre pour éviter de la rayer.



Réglez votre horloge

C'est facile! Appuyez sur la touche , entrez l'heure correcte à l'aide des touches numérotées et appuyez sur START (DÉMARRER).



Avant de cuisiner pour la première fois

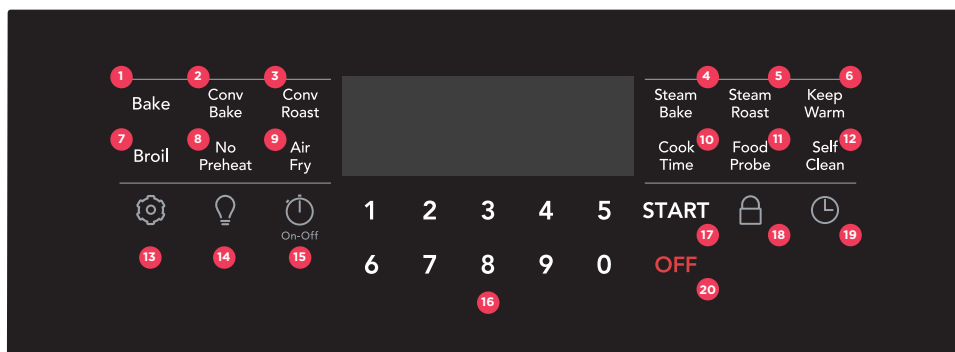
Réglez votre four pour cuire à 350 °F (177 °C) pendant environ 30 minutes. Le four encastré étant installé dans votre maison, il est normal d'entendre certains bruits et de sentir de la fumée.

MODES DU FOUR



Les commandes de votre four

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



1. BAKE (CUISSON AU FOUR) entoure les aliments d'une chaleur douce pour cuire des aliments délicats.
2. CONV BAKE (CUISSON À CONVECTION) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur pour une cuisson rapide et uniforme.
3. CONV 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.
4. 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.
5. STEAM ROAST (RÔTISSAGE À LA VAPEUR) est recommandé pour rôtir la viande ou la volaille et créer un extérieur croustillant et un intérieur juteux.
6. KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) permet de conserver les aliments cuits à des températures de service.
7. BROIL (GRIL) sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
8. NO PREHEAT (SANS PRÉCHAUFFAGE) est utilisé pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir.
9. AIR FRY (FRITURE À AIR CHAUD) fait circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour fournir des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.
10. COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) effectue un compte à rebours du temps de cuisson défini et éteint le four une fois le décompte terminé.
11. 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.
12. SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE) définit un cycle d'autonettoyage pour la commande du four.
13. SETTINGS (PARAMÈTRES) est utilisé pour définir les préférences pour la commande du four.
14. OVEN LIGHT (LUMIÈRE DU FOUR) allume et éteint la lumière intérieure.
15. TIMER ON-OFF (MARCHE/ARRÊT MINUTERIE) est utilisée pour régler et annuler la minuterie.
16. NUMBER KEYS (TOUCHES NUMÉRIQUES) règlent la température et l'heure.
17. START (DÉMARRER) démarre les fonctions de cuisson et règle l'horloge.
18. OFF (FERMÉ) éteint toutes les fonctions de cuisson.
19. LOCK (VERROUILLAGE) désactive la commande pour empêcher l'appui sur les touches et verrouille la porte du four.
20. CLOCK (L'HORLOGE) règle l'heure du jour.

AIR FRY

Livrer toute la saveur et aucune de la culpabilité. Air Fry vous permet de faire des repas sains et de délicieux repas pour toute la famille, directement dans votre four. Utilisez une plaque de cuisson antiadhésive foncée lorsque vous utilisez Air Fry.

Pour des résultats parfaits dorés et croustillants, suggérons notre ReadyCook™ Air Fry Tray. Le Air Fry Tray peut être acheté sur www.frigidaire.com ou chez un revendeur agréé.



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 ! Utilisez une crème nettoyante pour table de cuisson en céramique avant la première cuisson afin de protéger votre table de cuisson des rayures.



Sois gentil

Nettoyez avec de l'eau tiède et du savon doux ou utilisez le nettoyant pour Frigidaire ReadyClean™ Oven and Microwave Cleaner.



Choisissez votre cycle de nettoyage

SELF CLEAN utilise des températures élevées pour éliminer les salissures plus lourdes et les réduit à une cendre en poudre que vous pouvez facilement essuyer.

FAQs

Pourquoi l'élément s'allume-t-il et s'éteint-il lorsqu'il est en marche?

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir la température choisie, l'élément fonctionne par intermittence. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.

Pourquoi y a-t-il des stries ou des marques métalliques sur ma table de cuisson?

Frotter ou racler des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson peut entraîner la formation de stries ou de marques métalliques. Pour éviter cela, ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson. Supprimez les marques en appliquant une crème de nettoyage pour table de cuisson et en frottant avec un chiffon ou une éponge non abrasifs.

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 la table de cuisson. Ces sons sont normaux.

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.

**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

