

Mise en route

DE VOTRE CUISINIÈRE À INDUCTION FRIGIDAIRE GALLERY

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

C'est facile! Appuyez sur , entrez l'heure à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur OK/START (OK/mise en marche).



Avant de cuisiner pour la première fois

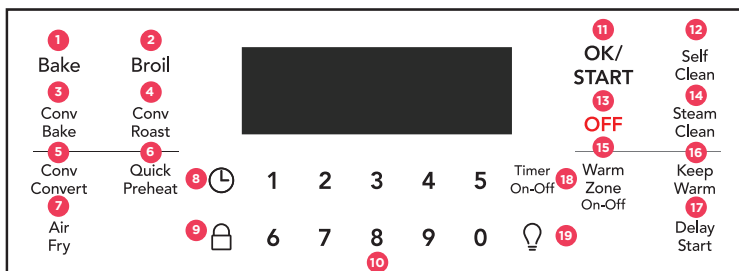
Réglez votre four pour cuire à 350 °F (177 °C) pendant environ 30 minutes. La cuisinière étant installée dans votre maison, il est normal d'entendre certains bruits et de sentir de la fumée.

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 fonction BAKE (cuisson au four) 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.
2. La fonction BROIL (gril) est destinée à griller et à saisir des aliments avec une chaleur directe et élevée.
3. La fonction CONV BAKE (cuisson à convection) cuit les aliments en faisant circuler sans interruption la chaleur dans le four.
4. La fonction CONV ROAST (rôtissage à convection) utilise le ventilateur à convection pour dorer délicatement les viandes et conserver leurs jus de cuisson à l'intérieur.
5. CONV CONVERT (conversion à la convection) permet de convertir la température de cuisson standard en température de cuisson à convection.
6. La fonction QUICK PREHEAT (préchauffage rapide) est idéale pour faire cuire des aliments sur une seule grille.
7. La fonction AIR FRY (friture à air chaud) fait circuler l'air chaud de manière rapide et uniforme pour produire des résultats dorés et croustillants avec peu ou pas d'huile.
8. La touche SET CLOCK (réglage de l'horloge) symbolisant une horloge sert à régler l'heure de l'horloge.
9. La touche OVEN LOCK (verrouillage du four) symbolisant un cadenas permet de verrouiller les commandes du four.
10. Les touches de 0 à 9 permettent de régler la température de cuisson et l'heure de l'horloge.
11. La touche OK/START (OK/mise en marche) permet de démarrer les fonctions de cuisson et de régler l'horloge.
12. La fonction SELF CLEAN (autonettoyage) permet de régler un cycle d'autonettoyage.
13. La touche OFF (arrêt) sert à arrêter toutes les fonctions de cuisson du four.
14. La fonction STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur) est une méthode de nettoyage de routine qui permet d'éliminer rapidement les saletés légères.
15. WARM ZONE (zone de maintien au chaud) permet de conserver les aliments cuits à des températures de service sur la surface de cuisson.
16. La fonction KEEP WARM (maintien au chaud) permet de conserver les aliments cuits à des températures de service dans le four.
17. La fonction DELAY START (mise en marche différée) permet de configurer une heure de mise en marche différée pour les fonctions de cuisson ou de nettoyage du four.
18. La touche TIMER ON-OFF (minuterie marche-arrêt) permet de mettre en marche ou d'arrêter la minuterie.
19. La touche OVEN LIGHT (lampe du four) symbolisant une ampoule permet d'allumer et d'éteindre l'éclairage intérieur 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.

FRITURE À AIR CHAUD

Savorez toutes les saveurs sans la culpabilité. Notre bouton de friture à air chaud vous permet de préparer des repas sains et délicieux pour toute la famille, directement dans votre four. Utilisez une plaque à pâtisserie antiadhésive de couleur foncée lorsque vous utilisez le mode de friture à air chaud.

Pour des résultats dorés et croustillants parfaits, nous suggérons notre plateau à friture à air chaud ReadyCook™. Le plateau à friture à air chaud est disponible sur le site Frigidaire.com ou auprès d'un détaillant autorisé.



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.

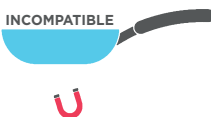
COMPATIBLE



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

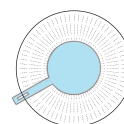
Les marques sur la surface de cuisson indiquent les dimensions minimale et maximale de la casserole. Pour une cuisson rapide et uniforme, utilisez la surface de cuisson la mieux adaptée au fond de l'ustensile de cuisson. Il est normal que la casserole soit un peu plus grande que la surface de cuisson.

Détecteur de la casserole

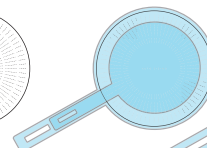
Si l'écran clignote, la zone ne détecte pas la casserole. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est prêt pour l'induction, centré sur la surface de cuisson et pas trop petit pour la surface que vous utilisez.



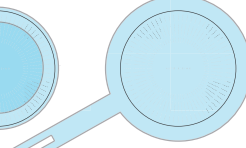
LA CASSEROLE EST TROP PETITE



LA CASSEROLE EST DE TAILLE APPROPRIÉE



LA CASSEROLE EST TROP GRANDE



Visitez Frigidaire.com pour voir notre gamme d'ustensiles de cuisson à induction!

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

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

Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent provoquer l'expansion et la contraction de certaines parties de la cuisinière. Les contrôles émettent des bruits de cliquetis pendant la cuisson de façon à créer des températures de cuisson uniformes dans le four et sur la surface de cuisson. Des ventilateurs fonctionnent pour réchauffer la cuisinière ou pour refroidir certaines de ses parties, même lorsqu'elle est éteinte. Sur les surfaces de cuisson à induction, les ustensiles de cuisson peuvent parfois vibrer légèrement, provoquant un léger bourdonnement. 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 émet-il de la fumée lorsque j'utilise la cuisson au gril?

La cuisson au gril 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

