

MISE En Route DE VOTRE



FRIGIDAIRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

AVANT DE COMMENCER

Retirez le matériel d'emballage et le ruban adhésif.

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.

PRINCIPES DE BASE DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Sélectionner les ustensiles de cuisson appropriés

For induction heating to work, cookware needs to be compatible with the cooking zones.



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

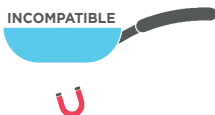
COMPATIBLE



PEUT ÊTRE



INCOMPATIBLE



Si la casserole n'est pas marqué prêt pour l'induction, placez un aimant sur le fond de votre casserole - s'il s'accroche fermement, la batterie de cuisine fonctionnera avec votre cuisinière. Cookware bottoms should be flat, level, and clean. Sturdy cookware with solid bottoms work best.

Sélectionner la zone de cuisson appropriée

Les cercles incrustés dans la surface de cuisson vous indiquent les meilleures dimensions d'ustensile à utiliser dans chacune des zones de cuisson. Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.

Détecteur d'ustensile

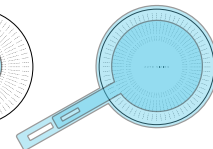
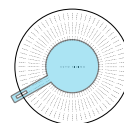
Si la zone de cuisson ne s'active pas, la zone ne détecte pas l'ustensile. Assurez-vous que l'ustensile est appropriée pour l'induction, centrée sur la zone de cuisson et pas trop petite pour la zone que vous utilisez.



TROP PETIT



JUSTE À DROITE



Visit Frigidaire.com to see our lineup of induction-ready cookware!

CARACTÉRISTIQUES SOULIGNÉES

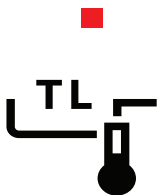
TempLock

TempLock porte la chaleur constante de la cuisson par induction au niveau supérieur.

Appuyez sur le voyant TempLock, puis appuyez sur une touche numérique pour sélectionner un niveau de cuisson (1 = faible, 9 = élevé).

Lorsque des aliments froids sont ajoutés à une casserole chaude, la table de cuisson détecte un changement de température et utilisera une puissance supplémentaire pour maintenir la température au niveau de cuisson réglé.

REMARQUE: Cette fonction donnera de meilleurs résultats avec des ustensiles de cuisson lourds, robustes et de haute qualité.



Bridge (pont)

Pont vous permet de faire fonctionner simultanément deux zones de cuisson pour utiliser une plaque chauffante. Placez la plaque chauffante sur les deux zones de gauche, puis appuyez sur le voyant Pont.



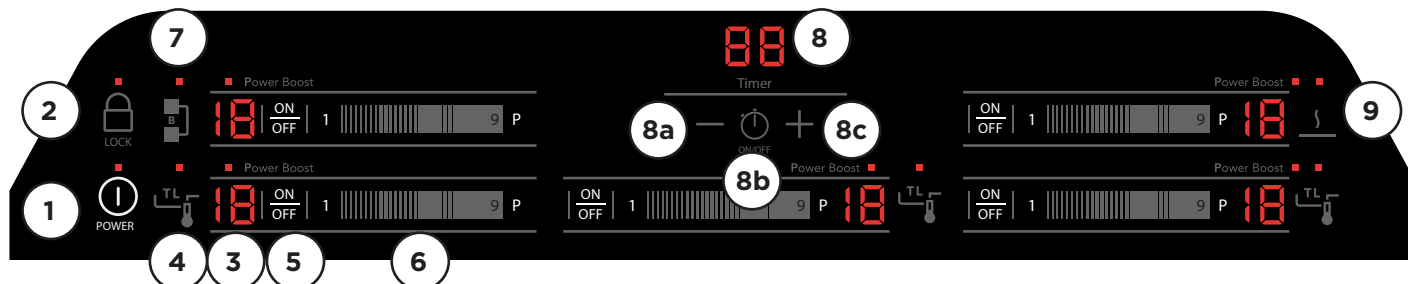
Serve Warm (maintien au chaud)

Maintien au chaud réglera toutes les zones de cuisson à un niveau de puissance faible pour garder les aliments au chaud.

Appuyez sur le voyant Serve Warm (maintien au chaud) après la cuisson de vos aliments, puis couvrez votre ustensile de cuisson avec un couvercle.



COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON



1. **Power (puissance)** : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
2. **Lock (verrouillage)** : Permet de verrouiller les commandes de la table de cuisson pour éviter une activation accidentelle des zones de cuisson.
3. **Voyant de la zone de cuisson** : Les LEDs (4 ou 5 selon le modèle) indiquent les zones de cuisson. Celui correspondant à la zone de cuisson de la commande devient rouge.
4. **« TempLock » (commande de température précise)** : Active la fonction « TempLock » (commande de température précise) : Lorsqu'elle est enfoncée, cette fonction utilise un capteur de température pour surveiller la chaleur et régler la puissance pour maintenir une température constante pendant la cuisson. Consultez la page 17.
5. **Mise en marche/arrêt (On/Off) de la zone de cuisson** : Lorsque l'ustensile de cuisson est sur la zone de cuisson, appuyez sur la commande pour mettre en marche/arrêter la zone.
6. **Niveau de puissance de la zone de cuisson** : Glissez un doigt sur ou appuyez sur un chiffre pour régler le niveau de puissance. Le niveau 1 est le réglage le plus bas, le niveau 9 est le plus haut et MAX est le plus puissant.
7. **Cuisson en pont** : Le voyant de pont est visible sur la zone 1 si les deux zones de cuisson de gauche détectent des ustensiles de cuisson. La fonction de pont permet aux deux zones de cuisson de gauche de fonctionner ensemble pour chauffer une longue casserole et être utilisées comme une plaque chauffante.
8. **Voyant de minuterie (pour le modèle de 91 cm (36 po) uniquement)** : Affiche le temps restant de la minuterie.
 - a. **Diminuer le temps de la minuterie (-)** : Appuyez pour réduire le temps de la minuterie.
 - b. **Timer On/Off (minuterie marche/arrêt)** : Appuyez pour mettre en marche/arrêter le compte à rebours de la minuterie.
 - c. **Augmenter le temps de la minuterie (+)** : Appuyez pour augmenter le temps de la minuterie.
9. **Maintien au chaud** : Active la fonction « Serve Warm » (maintien au chaud). « Serve Warm » (maintien au chaud) réglera toutes les zones de cuisson à un niveau de puissance faible pour garder les aliments au chaud.

ENTRETIEN RAPIDE



Un peu d'amour permettra de conserver votre four en bon ordre de marche

Grâce à des entretiens rapides et réguliers, votre table de cuisson fonctionnera parfaitement pendant des années! Nettoyez-le avec de l'eau tiède et du savon doux ou utilisez le nettoyant pour surfaces de cuisson en verre et en céramique Frigidaire^{MC} ReadyClean, disponible sur notre site.

QUESTION FRÉQUEMMENT POSÉE

Pourquoi ma table de cuisson à induction fait-elle du bruit pendant que je cuisine ?

Sur les tables de cuisson à induction, les ustensiles de cuisine peuvent parfois vibrer légèrement, provoquant un léger bourdonnement. Ces sons sont normaux.

OFFICIALISEZ VOTRE ACHAT!

Faites le premier pas pour faire partie de la famille Frigidaire en enregistrant votre nouveau table de cuisson.

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

