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.

RÉGLAGE DE L'HEURE

Appuyez sur la manette OVEN TEMP/TIMER (Température / Minuterie four). Tournez la manette à droite ou à gauche pour régler l'heure correcte. Appuyez sur la manette pour confirmer la sélection.

AVANT LA PREMIÈRE CUISSON

Réglez votre four à 350 °F (175 °C) pendant environ 30 minutes. Après l'installation de la cuisinière dans votre maison, il est normal de sentir des bruits et de la fumée.

NOTIONS DE BASE SUR L'INDUCTION

Utilisez moins d'énergie pendant que vous cuisinez. La technologie par induction chauffe directement la poêle pour moins de perte de chaleur.

CHOISISSEZ LES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS

Pour que le chauffage par induction fonctionne, les ustensiles de cuisine doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des ustensiles de cuisine doit être plat, à niveau et propre.

Cherchez un symbole d'induction sur le fond des casseroles et des poêles.

CHOISISSEZ LA ZONE DE CUISSON CORRECTE

Les signes sur la zone de cuisson indiquent la taille minimale et maximale de la poêle.

Un affichage clignotant indique que la zone ne détecte pas la poêle. Assurez-vous que l'ustensile est centré sur la zone de cuisson et qu'il n'est pas trop petit pour la zone que vous utilisez.

COMMENCER LA CUISSON

Choisissez votre zone de cuisson. Appuyez sur la **manette de zone de cuisson de la table de cuisson** et tournez la manette pour commencer.

Les **manettes de la zone de cuisson de la table de cuisson** afficheront :

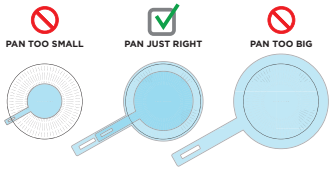
- **Niveaux de puissance de la table de cuisson** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P
  - P est utilisé pour la puissance maximale
- **Pont et Accélérateur de Chauffage** A-B et A*
  - Faites fonctionner deux zones de cuisson simultanément avec la fonction **Bridge** (Pont)
  - Utilisez la fonction **Heating Accelerator** (Accélérateur de Chauffage) fonction permettant de chauffer plus rapidement la zone de cuisson au niveau de puissance souhaité

* A indique l'Accélérateur de chauffage uniquement pour la manette de la zone de cuisson centrale.

CONSEILS POUR LES USTENSILES DE CUISINE



Un aimant collera fermement à l'ustensile s'il est compatible avec l'induction.



Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles de cuisine qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.

À SE SOUVENIR

- Essayez la fonction **Bridge** (Pont) en cas d'utilisation d'une plaque à double brûleur pour créer une zone de cuisson plus grande.
- Utilisez les fonctions MELT WARM SIM pour les besoins de cuisson à faible puissance
- - **MELT** (Fondre) sert à faire fondre des aliments comme le chocolat
- - **WARM** (Maintien au chaud) est utilisée pour garder les plats au chaud
- - **SIM** (Mijoter) peut être utilisée pour maintenir l'eau à ébullition
- Pour d'autres conseils et instructions de cuisson, consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien.

913531553 Rév. A 09/21

VOUS AVEZ LE CONTRÔLE

LES COMMANDES DE VOTRE FOUR

Pour commencer à utiliser votre four, activez les manettes de mode et de température du four. La température apparaît sur l'écran au fur et à mesure.

Modes de fonctionnement du four

DELAY
BROIL
STEAM
CONV.
BAKE
ROAST
PROOF
CLEAN
WARM

DELAY permet un temps de démarrage différé uniquement pour la cuisson au four, la cuisson par convection, le rôtissage par convection et le nettoyage à la vapeur.

BROIL est destiné à griller et à rôtir les aliments sous une chaleur directe et élevée.

STEAM CLEAN est une méthode sans produits chimiques pour nettoyer le four. Versez 13,5 fl. oz. (400 cc) d'eau dans le fond du four pour ramollir le résidu.

BAKE entoure les aliments d'une chaleur douce et progressive pour cuire les aliments délicats.

CONV BAKE utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur afin d'obtenir une cuisson rapide et uniforme, ce qui est idéal pour la cuisson sur plusieurs grilles.

CONV ROAST est recommandé pour faire dorer les viandes en douceur et en sceller les jus.

PROOF crée l'environnement parfait pour activer la levure lors de la cuisson de pains maison ou de pâtes à pizza.

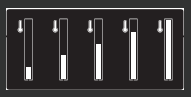
WARM (Maintien au chaud) est utilisé pour maintenir les aliments cuits à la température de service (160 °F / 70 °C à 200 °F / 90 °C) dans le four.

TEMP PROBE surveille la température interne des gros morceaux de viande à l'aide d'une sonde. Une alerte se déclenchera lorsque la température de consigne souhaitée sera atteinte.

Lancez-vous

1. Appuyez sur la manette OVEN MODE (Mode four) et tournez pour sélectionner le mode four. L'écran par défaut apparaîtra.
2. Tournez la manette OVEN TEMP/ TIMER (Température / Minuterie four) et tournez pour sélectionner la température que vous souhaitez régler pour votre four.

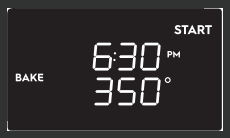
   La barre de température sur le côté droit de l'écran du four clignote jusqu'à la fin du préchauffage.



3. Appuyez sur la manette OVEN MODE (Mode four) pour démarrer la cuisson.

Chaque fonction du four a ses propres températures auto suggérées (par défaut).

- Cuisson : 350 °F / 175 °C.
- Cuisson par convection : 325 °F / 165 °C.
- Gril : 550 °F / 280 °C.
- Rôtissage par convection : 350 °F / 175 °C.
- Maintien au chaud : 170 °F / 75 °C.
- Sabbath : 350 °F / 175 °C.



START (Démarrage) clignote dans le coin supérieur droit de l'écran pour indiquer que vous pouvez démarrer le mode de cuisson sélectionné.

Une fois qu'une fonction est activée ou lors du réglage des fonctions de température et de minutage, le mot START (Démarrage) disparaît.

ENTRETIEN RAPIDE

Peu de soin pour un résultat qui dure

Nettoyez les déversements dès qu'ils se produisent. Nettoyez avec un chiffon doux, un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou le nettoyant Frigidaire ReadyClean™ Oven et Microwave Cleaner and ReadyClean™ Glass & Ceramic Cooktop Cleaner.

Évitez de pulvériser de grandes quantités d'eau ou de nettoyants directement sur la zone de contrôle et d'affichage du four. Un excès d'humidité sur la zone de contrôle peut causer des dommages. Évitez d'utiliser des serviettes en papier et des tampons à récurer — ils peuvent endommager la finition.

FAQs

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.

Pourquoi mon four fait-il du bruit quand je cuisine ?
Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent entraîner une expansion et une contraction de certaines parties de la cuisinière. Les commandes cliquent en même temps qu'elles fonctionnent pour créer des températures de cuisson uniformes. Différents ventilateurs fonctionnent pour chauffer le four ou refroidir différentes parties du four, même lorsqu'il est éteint. Ces sons sont normaux.

Pourquoi mon four fume-t-il lorsque j'utilise le réglage du gril ?
La cuisson au gril est une cuisson à chaleur directe et produira de la fumée. Si la fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément. Faites griller les aliments avec la porte du four fermée et surveillez-les pour éviter qu'ils ne brûlent.

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 habituerez 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. Pour savoir comment régler le décalage de température, consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien ou appelez l'assistance clients de Frigidaire si vous avez besoin d'aide !

Vous trouverez d'autres conseils de dépannage au dos de votre manuel d'utilisation et d'entretien.

OFFICIALISONS-LE !

Faites le premier pas pour faire partie de la famille Frigidaire, enregistrez votre nouvelle cuisinière et découvrez plus d'avantages.

Consultez votre carte d'enregistrement pour les instructions d'enregistrement de votre cuisinière.

NOUS SOMMES *ici* POUR VOUS

Vous avez une question ?

Besoin d'aide ?

Besoin d'un service ?

assistance clients

frigidaire.com 1 (800) 374-4432

frigidaire.ca 1 (800) 265-8352

