





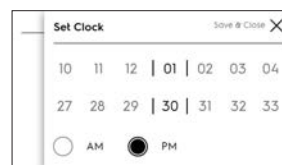
## guide de démarrage rapide

### CUISINIÈRE À INDUCTION



#### 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.
-  **Appliquez 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** - Appuyez sur les barres des **Options de menu** et faites défiler à **Horloge**. Appuyez sur **Réglage de l'horloge** et réglez l'heure à l'aide du graphique. Réglez AM ou PM.
-  **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.



#### 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.

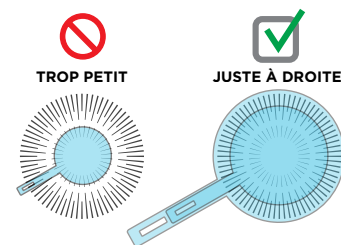
 Recherchez un symbole d'induction dans le fond des casseroles.



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.



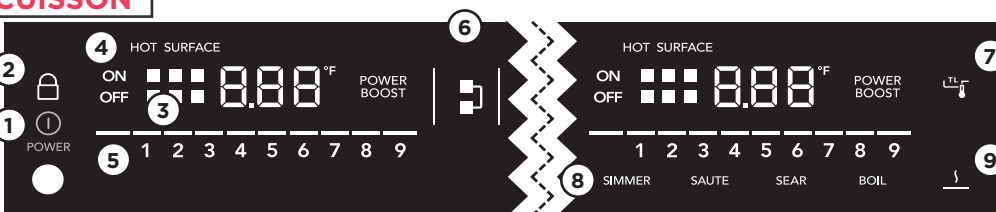
##### Détecteur de la casserole

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.

#### COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

 **Touchez et maintenez les touches éclairées pour cuisiner avec l'induction**

- 1. Alimentation** : Allumer et éteindre la table de cuisson.
- 2. Verrouillage** : Maintenez jusqu'au bip pour verrouiller ou éteindre la table de cuisson.
- 3. Indicateur de zone de cuisson** : lors de la détection d'ustensiles de cuisine, les voyants correspondant à la zone s'affichent.
- 4. Marche/Arrêt de la zone de cuisson** : Lorsque l'ustensile de cuisson est en place, appuyez sur pour activer et désactiver chaque zone.
- 5. Niveau de puissance de la zone de cuisson** : appuyez sur un chiffre ou faites glisser votre doigt pour régler le niveau de puissance de 1 (faible) à 9 (élevé). Touchez Power Boost pour le réglage le plus puissant.
- 6. Pont** : le pont apparaît lorsque les deux zones de cuisson de gauche détectent un ustensile de cuisson. Toucher pour lier les zones entre elles pour cuisiner avec une plancha.
- 7. TempLock**: Lorsque vous utilisez la zone avant droite, appuyez sur pour activer un capteur de température qui surveille la chaleur, en ajustant la puissance pour maintenir une température constante pendant la cuisson.
- 8. TempLock Préconfigurations** : TempLock réglages pour mijoter, sauter, saisir et faire bouillir.
- 9. Garder au chaud** : Une touche règle toutes les zones trop bas pour garder les aliments cuits au chaud.



- Placez les ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson avant de régler les commandes de la table de cuisson.
- Faire attention! Les zones de cuisson peuvent être chaudes même si elles semblent froides.

## VOUS ÊTES EN CONTRÔLE



Appuyez sur le bouton ON/OFF ou touchez l'écran pour commencer.  
Appuyez sur Modes du four et faites défiler pour explorer vos options de cuisson.

**BAKE (CUISSON AU FOUR)** entoure les aliments d'une chaleur douce et ascendante pour cuire des aliments délicats.

**CONVECT BAKE (CUISSON À CONVECTION)** utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur pour une cuisson rapide et uniforme.

**AIR FRY (FRITURE À AIR CHAUD)** utilise le plateau de friture à air chaud pour faire circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour obtenir des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.

**NO PREHEAT (SANS PRÉCHAUFFAGE)** est utilisé pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir.

**AIR SOUS VIDE (CUISSON SOUS VIDE)** utilise la circulation d'air chaud pour préserver les nutriments et les saveurs alors que vos aliments cuisent lentement à basse température.

**CONVECT 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.

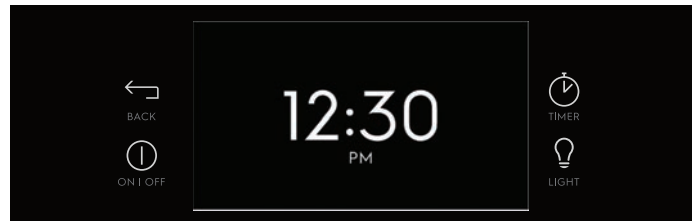
**BROIL (GRIL)** sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.

**MULTI-RACK (PLUSIEURS GRILLES)** est utilisé pour la cuisson sur deux grilles.

**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.

**STEAM ROAST (RÔTISSAGE À LA VAPEUR)** est recommandé pour rôtir la viande ou la volaille et créer un extérieur croustillant et un intérieur juteux.

**BREAD PROOF (FERMENTATION DU PAIN)** crée l'environnement idéal pour activer la levure lors de la cuisson de pains maison.



**KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** permet de conserver les aliments cuits à des températures (140°F / 60°C to 200°F / 93°C) de service.

**DEHYDRATE (DÉSHYDRATATION)** utilise le Plateau de friture à air chaud pour faire circuler l'air autour des aliments pour une conservation plus rapide.

**DELAY START (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE)** permet une heure de mise en marche différée uniquement pour les modes Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson à convection), No Preheat (sans préchauffage), Convect Roast (rôtissage à convection), Steam Clean (nettoyage à la vapeur) et Self Clean (autonettoyage).

**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.

**COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** effectue un compte à rebours du temps de cuisson défini et éteint le four une fois le décompte terminé.

## 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™, disponible sur notre site Web.



## FAQs

### 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 les zones de la table de cuisson. Sur les tables de cuisson à induction, les ustensiles de cuisine peuvent parfois vibrer légèrement, provoquant un léger bourdonnement. Ces sons sont normaux. La cuisinière émettra des tonalités d'alerte si quelque chose se trouve sur les commandes de la table de cuisson. Ne placez pas de casseroles, d'ustensiles ou d'autres articles sur la zone de commande de la table de cuisson.

### 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.

## OFFICIALISEZ VOTRE ACHAT!

Faites le premier pas pour faire partie de la famille Frigidaire en enregistrant votre nouvelle cuisinière.  
**Recherchez l'icône Photoregister<sup>SM</sup> 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

