

# guide de démarrage rapide

## FOUR 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.



#### 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. **Enregistrer et fermer**.



#### 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.



#### Choisissez un ustensile dont la taille est adaptée à l'élément de cuisson

Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de l'élément de cuisson.

Essayez la fonction **Bridge (Pont)** en cas d'utilisation d'une plaque à double brûleur pour créer une zone de cuisson plus grande.



### VOUS ÊTES EN CONTRÔLE



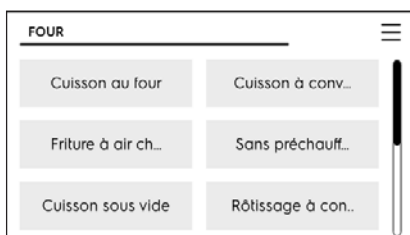
#### Les commandes de votre four

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. Appuyez sur le bouton **ON/OFF (Marche/arrêt)** ou touchez l'écran pour commencer.



2. Sélectionnez **Start (Mise en marche)** pour démarrer un cycle de cuisson à 350° ou choisissez un autre **Oven Mode (Mode de four)** ou une autre température.



3. Si vous sélectionnez **Oven Mode (Mode de four)**, faites défiler vers le bas pour voir toutes les options.

4. La température par défaut du Oven Mode (Mode de four) que vous choisissez sera affichée. Utilisez le clavier pour modifier la température si nécessaire.
5. Appuyez sur **START (mise en marche)**. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Cancel (annuler)**.

**REMARQUE: Utilisez Timer (la minuterie) ou Cook Time (la fonction Temps de cuisson) pour vous aider à surveiller votre temps de cuisson.** La fonction Temps de cuisson le réglage de la durée de cuisson arrête le four une fois que la durée réglée est terminée. Pour de meilleurs résultats, laissez votre four préchauffer avant d'utiliser la fonction Temps de cuisson.



#### RAPPEL

- Attention! Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils apparaissent froids.
- Nettoyez rapidement les déversements pour éviter l'accumulation sur les brûleurs.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie du four.

## VOUS ÊTES EN CONTRÔLE



**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.

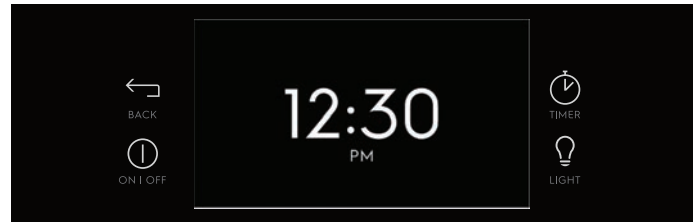
**BROIL (GRIL)** sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.

**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), Convection Bake (cuisson à convection), No Preheat (sans préchauffage), Convection 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 permettra de conserver votre four en bon ordre de marche**

Les soins rapides et continus permettent à votre cuisinière de continuer à fonctionner pendant de nombreuses années! Nettoyez-les avec de l'eau tiède et du savon doux, ou essayez notre gamme de nettoyeurs Frigidaire ReadyClean™, disponibles 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 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. 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!



**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

