

# MISE En Route DE VOTRE

# FOUR ÉLECTRIQUE FRIGIDAIRE®

## AVANT DE COMMENCER



### Configurez votre four

Assurez-vous que les grilles de votre four sont en place avant de faire fonctionner la cuisinière. Consultez votre guide d'utilisation et d'entretien.



### Réglez votre horloge

C'est facile! Appuyez une fois sur **Set Clock**. Dans les 5 secondes, maintenez enfoncé **Λ** or **V** pour sélectionner l'heure.



### 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.

## VOUS ÊTES EN CONTRÔLE



### Vos commandes de table de cuisson

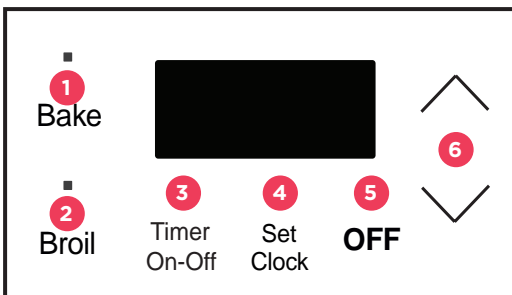
Utilisez vos boutons de commande pour commencer. Sélectionnez l'élément de surface que vous souhaitez utiliser. Choisissez la température dont vous avez besoin en appuyant et en tournant le bouton pour sélectionner le réglage.

RÉGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON	BESOIN DE CUISSON
High (HI - 9)	Porter l'eau à ébullition, cuire à la poêle
Medium High (7 - 8)	Continuer une ébullition rapide, frire, frire la graisse profonde
Medium (5 - 6)	Maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces ou cuire à la vapeur
Medium Low (2 - 4)	Gardez les aliments à cuire, pocher, ragoût
Low (1)	Cuisson à basse température
Low (LO)	Garder au chaud, fondre



### 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 est destiné aux aliments qui ont besoin de chaleur pour monter et se déplacer doucement dans le four.
2. La fonction BROIL est destinée à griller et à saisir des aliments avec une chaleur directe et élevée.
3. La touche TIMER ON-OFF permet de mettre en marche ou d'arrêter la minuterie.
4. La touche SET CLOCK symbolisant une horloge sert à régler l'heure de l'horloge.
5. La touche OFF sert à arrêter toutes les fonctions de cuisson du four.
6. La touches UP AND DOWN ARROW KEYS sont utilisés pour régler la température du four ou pour régler l'horloge ou la minuterie.



## RAPPEL

- Faites attention! Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids.
- Nettoyez rapidement les déversements pour éviter les dépôts sur les éléments de surface.
- N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau pour recouvrir la table de cuisson, les cuvettes ou tout autre élément du four.

## 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! Utilisez une crème de nettoyage en céramique avant la première cuisson pour protéger votre table de cuisson des égratignures. Pour nettoyer les éclaboussures après la cuisson, nettoyez-les à l'eau chaude et au savon doux, ou essayez notre gamme de nettoyeurs Frigidaire™ ReadyClean, disponibles sur notre site Web. Reportez-vous à votre Guide d'utilisation et d'entretien pour plus de conseils pour garder votre table de cuisson en céramique propre.



Votre cuisinière a un four propre manuel. Consultez le guide d'utilisation et d'entretien pour savoir comment nettoyer l'intérieur du four en toute sécurité.



### RAPPEL

- Ne pas tremper les éléments de surface du serpentin dans l'eau.
- Remplacez les égouttoirs après avoir nettoyé la table de cuisson.

## 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!

### Pourquoi mon four émet-il de la fumée lorsque j'utilise la cuisson au grill?

La cuisson au grill 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.

Avez-vous besoin d'une grille, d'un ustensile de cuisson ou de nouveaux ustensiles intelligents pour rafraîchir votre cuisine? Nous avons ce qu'il vous faut. Rendez-vous sur [Frigidaire.com](http://Frigidaire.com) et découvrez nos accessoires de cuisine.



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](http://Frigidaire.com) 1 800 374-4432

[Frigidaire.ca](http://Frigidaire.ca) 1 800 265-8352

