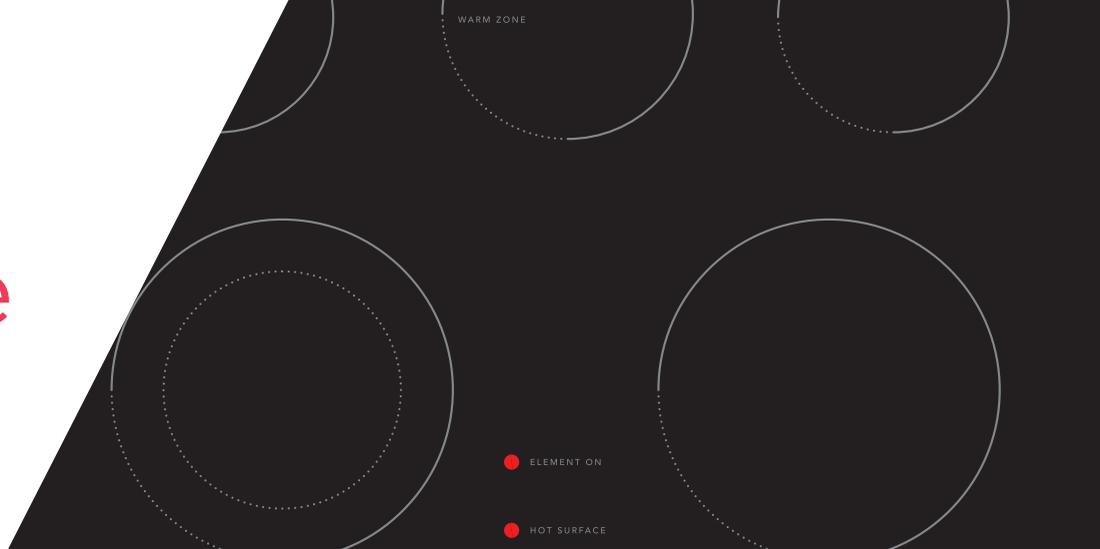


# FRIGIDAIRE

## guide de démarrage rapide

### CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE



#### AVANT DE COMMENCER



##### Appliquer 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

C'est facile! Appuyez et maintenez la touche TIMER (minuterie). Dans les 5 secondes, maintenez enfoncé **▲** or **▼** 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

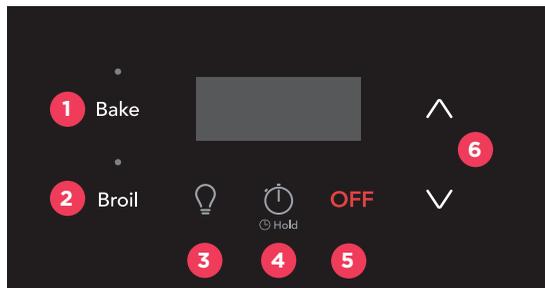
Utilisez vos boutons de commande pour commencer. Sélectionnez l'élément de surface que vous souhaitez utiliser. Choisissez la température dont vous avez besoin en appuyant et en tournant le bouton pour sélectionner le réglage.

RÉGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON	BESOIN DE CUISSON
High	Porter l'eau à ébullition, cuire à la poêle
Medium High	Continuer une ébullition rapide, frire, frire la graisse profonde
Medium	Maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces ou cuire à la vapeur
Medium Low	Gardez les aliments à cuire, pocher, ragoût
Low	Cuisson à basse température, fondre

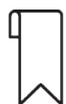


##### Les commandes de votre four

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. BAKE cuit avec une chaleur montante et mobile doucement dans le four.
2. BROIL permet de dorer et de griller les aliments sous une chaleur directe et élevée.
3. LIGHT allume et éteint la lumière du four.
4. TIMER est utilisé pour régler et annuler la minuterie. Maintenez enfoncé pour régler l'horloge.
5. OFF désactive toutes les fonctions de cuisson.
6. Les touches fléchées haut et bas sont utilisées pour régler la température du four et pour régler l'horloge et 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

- Sois prudent! La table de cuisson est durable, mais elle est en céramique. Utiliser avec précaution.
- Ne vaporisez pas de nettoyant pour four sur les commandes ou interrupteurs électriques.
- Ne vaporisez pas de nettoyant sur la garniture de la porte du four, le joint de porte, les glissières de tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de la cuisinière.

## 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 gril?

La cuisson au gril 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.

### Pourquoi l'élément s'allume-t-il et s'éteint-il lorsqu'il est en marche?

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir la température choisie, l'élément fonctionne par intermittence. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.

### Pourquoi y a-t-il des stries ou des marques métalliques sur ma table de cuisson?

Frotter ou racler des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson peut entraîner la formation de stries ou de marques métalliques. Pour éviter cela, ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson. Supprimez les marques en appliquant une crème de nettoyage pour table de cuisson et en frottant avec un chiffon ou une éponge non abrasifs.



Vous trouverez d'autres conseils de dépannage à l'arrière de votre Guide d'utilisation et d'entretien.

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

