FRIGIDAIRE

PROFESSIONAL®

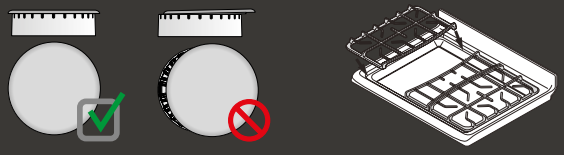
Pour commencer avec votre **Cuisinière À Gaz**



AVANT DE COMMENCER

CONFIGUREZ VOTRE TABLE DE CUISSON

Assurez-vous que vos chapeaux de brûleur sont centrés sur les brûleurs et que les grilles de cuisson sont en place.



CONFIGUREZ VOTRE FOUR

Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif de la cuisinière. Assurez-vous que vos grilles de four sont en place avant d'utiliser la cuisinière. Consultez votre Manuel d'utilisation et d'entretien.

RÉGLEZ VOTRE HORLOGE

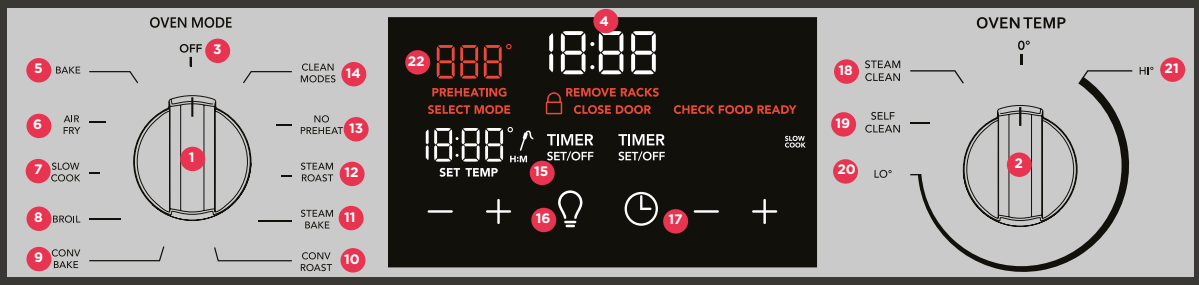
C'est facile! Appuyez sur ◷, entrez l'heure à l'aide des touches **–** ou **+** keys, appuyez ensuite sur ◷ pour enregistrer les modifications.

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

MODES DE FOUR



1. Le bouton OVEN MODE sélectionne le mode de cuisson.
2. Le bouton OVEN TEMP sélectionne la température de cuisson pour les fonctions de cuisson au four et par convection.
3. La touche OFF sert à arrêter toutes les fonctions de cuisson du four.
4. DISPLAY saffiche l'heure, la température, la fonction de cuisson active et la minuterie.
5. La fonction BAKE est un mode de cuisson conçu pour les aliments qui demandent à être cuits à une chaleur qui monte et se déplace doucement dans le four.
6. La fonction AIR FRY fait circuler l'air rapidement et uniformément pour produire des résultats dorés croustillants avec peu ou pas d'huile.
7. SLOW COOK is used for foods that will cook or braise at low temperature for a long period of time.
8. La fonction BROIL est destinée à griller et à saisir des aliments avec une chaleur directe et élevée.
9. La fonction CONV BAKE cuit les aliments en faisant circuler sans interruption la chaleur dans le four.
10. La fonction CONV ROAST utilise le ventilateur à convection pour dorer délicatement les viandes et conserver leurs jus de cuisson à l'intérieur.
11. La STEAM BAKE est recommandée pour la cuisson de pains et de pâtisseries moelleux et savoureux pour un meilleur brunissement et des croûtes feuilletées.
12. Le STEAM ROAST est recommandé pour rôtir de la viande ou de la volaille qui donne un extérieur croustillant et un intérieur juteux.
13. NO PREHEAT disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et prêts à l'emploi.
14. La fonction CLEAN MODES permet de régler un cycle d'autonettoyage.
15. La touche TIMER permet de mettre en marche ou d'arrêter la minuterie.
16. La touche OVEN LIGHT symbolisant une ampoule permet d'allumer et d'éteindre l'éclairage intérieur du four.
17. La touche CLOCK symbolisant une horloge sert à régler l'heure de l'horloge.
18. STEAM CLEAN offre une méthode permettant de gagner du temps pour aider au nettoyage de routine des petites saletés légères.
19. La fonction SELF CLEAN permet de régler un cycle d'autonettoyage..
20. LO TEMP abaisse la température pour le mode de cuisson sélectionné.
21. HIGH TEMP règle la température plus élevée pour le mode de cuisson sélectionné.
22. La zone TEMP de l'écran affiche la température actuelle du four.

RAPPEL

- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour tapisser le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie du four.
- Toutes les grilles du four doivent être retirées avant une opération d'autonettoyage.

A20354812 Rev. A 11/2023

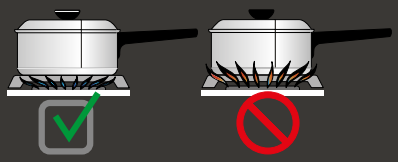
BASES DE GAZ

Choisissez votre batterie de cuisine
Les ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat qui soit en contact direct avec la totalité de la grille de la surface du brûleur.

Trouvez le meilleur graveur à utiliser
Les petits brûleurs sont mieux utilisés pour chauffer à basse température ou de petites quantités d'aliments dans de petites casseroles. Les brûleurs standard sont parfaits pour la plupart des besoins de cuisson. Utilisez le plus gros brûleur pour réchauffer de grands pots de liquide ou d'aliments.

Définir la bonne taille de flamme
Réglez la taille de la flamme de manière appropriée pour le pan.

Veillez à ne pas laisser les flammes s'étendre au-delà du bord extérieur de la casserole.



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 nettoyants Frigidaire ReadyClean™, Nettoyant pour four et micro-ondes. Évitez de pulvériser de grandes quantités d'eau ou de nettoyants directement sur la zone de contrôle et d'affichage du four.

FAQs

Ma gamme est neuve - pourquoi ma table de cuisson ne fonctionne-t-elle pas?
Votre installateur a peut-être laissé le levier de l'alimentation en gaz éteint tout en travaillant à la configuration de votre cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour savoir comment réactiver le levier.

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. 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 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.

Où puis-je me procurer un kit de conversion au propane pour ma nouvelle cuisinière à gaz?
Vous pouvez en obtenir un sur Frigidaire.com. N'oubliez pas de le faire installer par un professionnel qualifié!

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, enregistrez votre nouvelle cuisinière et découvrez plus d'avantages.

Recherchez l'icône Photoregister℠ 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

