FRIGIDAIRE

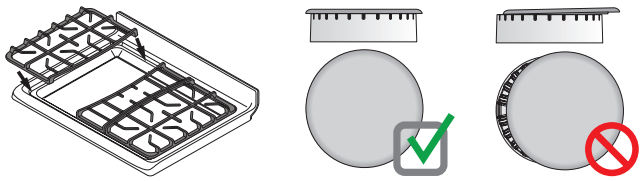
guide de démarrage rapide



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.

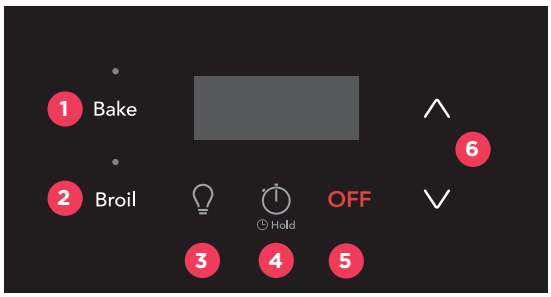


Réglez votre horloge
C'est facile! Appuyez et maintenez la touche TIMER (minuterie). Dans les 5 secondes, maintenez enfoncé ∧ or ∨ pour sélectionner l'heure.

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

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

- Attention! Soyez prudent lorsque vous cuisinez avec des flammes nues.
- Nettoyez rapidement les déversements pour éviter l'accumulation sur les brûleurs.
- N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau pour recouvrir la table de cuisson ou une partie du four.

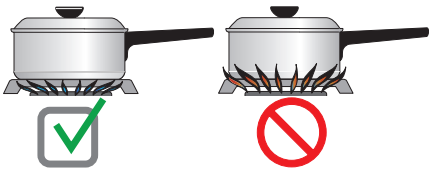
A22474923/A (09/2023)

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 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 nettoyants Frigidaire ReadyClean™, disponibles sur notre site Web.



Garder vos brûleurs de table de cuisson propres est le meilleur moyen d'obtenir une flamme complète, uniforme et parfaite pour la cuisson. Reportez-vous à votre Guide d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées sur le nettoyage des brûleurs.

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.

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 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.

Avez-vous besoin d'une gril, 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 et découvrez nos accessoires de cuisine.

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.

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

