FRIGIDAIRE

Pour commencer avec votre TABLE DE CUISSON GAZ

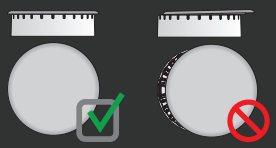


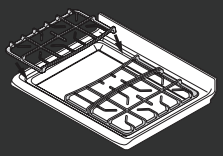
AVANT DE COMMENCER

RETIREZ L'EMBALLAGE
Retirez le matériel d'emballage et le ruban adhésif. Consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien pour obtenir des conseils sur l'entretien de votre table de cuisson.

UTILISEZ UN NETTOYANT POUR TABLE DE CUISSON
Appliquer une crème de nettoyage sur la table de cuisson et la polir à l'aide d'un chiffon doux et propre.

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.





UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

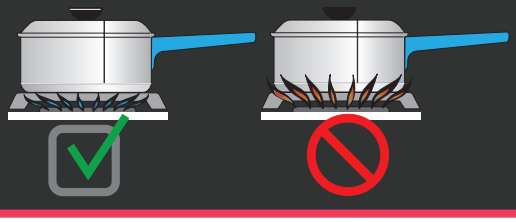
BASES DE GAZ

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.

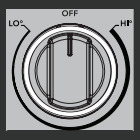
Définir la bonne taille de flamme
Réglez la taille de la flamme de manière appropriée pour le pan.

Réglez la taille de la flamme de manière appropriée pour le pan

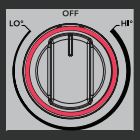


VOYANTS DES BOUTONS

Chaque bouton de commande est doté d'un rétroéclairage qui indique si un élément de la surface de la table de cuisson est EN MARCHE ou CHAUD.



Une lumière blanche signifie que l'élément est EN MARCHE.



Une lumière rouge signifie que l'élément est CHAUD.

Le rétroéclairage rouge est activé lorsque l'élément est encore suffisamment chaud pour provoquer des brûlures et reste allumé après la désactivation de l'élément et jusqu'à ce que la surface atteigne une température sûre.

RAPPELLES TOI

- Attention! Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils apparaissent froids.

A20354818 Rev. A 06/2024

ENTRETIEN RAPIDE

Nettoyage de la table de cuisson
Protégez votre table de cuisson en nettoyant rapidement les déversements lorsqu'ils surviennent. Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position OFF (arrêt) et que la table de cuisson est refroidie. Utilisez des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique. Vous pouvez également utiliser un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien pour plus de recommandations pour l'entretien et le nettoyage.

Nettoyage des boutons
Retirez les boutons de la table de cuisson avant de les nettoyer. Nettoyez les boutons à l'aide d'un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Reportez-vous au manuel d'utilisation et d'entretien pour connaître les instructions spéciales concernant la façon de retirer et de réinstaller les boutons de la table de cuisson.

Un peu d'amour permettra de conserver votre appareil en bon ordre de marche
Grâce à des entretiens rapides et réguliers, votre appareil fonctionnera parfaitement pendant des années! Nettoyez avec de l'eau tiède et du savon doux ou utilisez les nettoyants ReadyClean™ de Frigidaire, disponibles sur notre site Web.



FAQs

"Ma table de cuisson est toute neuve - pourquoi ne fonctionne-t-elle pas?
Il se peut que l'installateur ait laissé la manette d'alimentation en gaz éteinte lors de l'installation de la cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour savoir comment remettre le levier en marche."

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.

Comment puis-je nettoyer les boutons?
Retirez d'abord les boutons de votre table de cuisson avant de les nettoyer. Ne lavez pas les boutons dans le lavevaisselle et ne les faites pas tremper. Lavez plutôt les boutons à l'aide d'un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau.

"Où puis-je me procurer un kit de conversion au propane pour ma nouvelle table de cuisson à gaz ?
Vous pouvez en obtenir un sur le site 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 et à Frigidaire.com.

FAISONS LES CHOSES CORRECTEMENT!

Faites le premier pas pour faire partie de la famille Frigidaire en enregistrant votre nouvelle table de cuisson.

Recherchez l'étiquette "SIMPLY SCAN TO REGISTER" sur votre appareil ou consultez la carte d'enregistrement fournie.

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

