

FRIGIDAIRE

guide de démarrage rapide

FOUR À GAZ

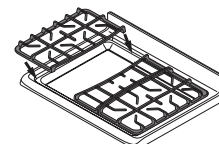
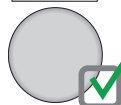


AVANT DE COMMENCER



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

Assurez-vous que les grilles de votre four sont en place avant de faire fonctionner la cuisinière.



Réglez votre horloge

Appuyez sur la **Λ** ou **V** que « CLoC » s'affiche. Appuyez sur DÉMARRER (**START**). Appuyez sur la **Λ** ou **V** que l'heure correcte s'affiche. Appuyez sur DÉMARRER (**START**).



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.



Nous sommes là pour vous aider

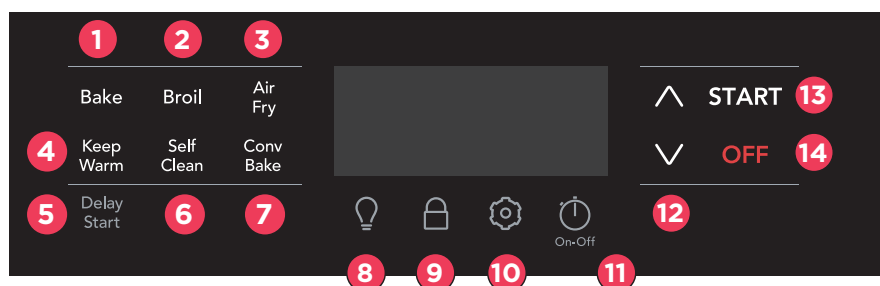
Consultez votre Guide d'utilisation et d'entretien et Frigidaire.com pour obtenir une assistance supplémentaire.

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. La cuisson au four (Bake) est destinée aux aliments délicats qui ont besoin de chaleur pour lever et passer au four en douceur.
2. Le grill (Broil) permet de faire griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
3. Air Fry (friteuse à air) fait circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.
4. Maintenir au chaud (Keep Warm) : sert à maintenir les aliments cuits à la température de service.
5. Le départ différé (Delay Start) permet de mettre le four en marche après une période déterminée.
6. L'autonettoyage (Self Clean) démarre un cycle d'autonettoyage.
7. La cuisson à convection (Conv Bake) fait circuler la chaleur du four en continu pour la cuisson.
8. L'éclairage du four (Oven Light) allume et éteint l'éclairage intérieur d'un simple toucher et s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.
9. Le verrouillage (Lockout) désactive le panneau de commande pour empêcher les pressions accidentelles sur les touches.
10. Réglages est utilisé pour définir les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de commande.
11. Minuterie sert à régler ou à annuler la minuterie.
12. Flèches vers le haut/bas sont utilisées pour faire défiler jusqu'aux réglages de température et de durée.
13. Démarrer (START) commence les fonctions de cuisson et règle l'horloge.
14. Arrêt (OFF) désactive toutes les fonctions du four.

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.

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.



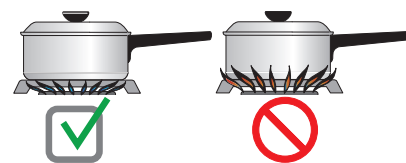
Trouvez le meilleur graveur à utiliser

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 nettoyeurs 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.



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 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 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.

OFFICIALEZ 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 1 800 374-4432

Frigidaire.ca 1 800 265-8352

