FRIGIDAIRE



Cuisinière à gaz

Available Products: GCFG3059BF

Available Colors: Acier inoxydable

Version: 10/25

Spécifications du produit

Commandes de cuisson		Fonction des commandes de cuisson	
Air Fry	Oui	Changement entre le réglage de cuisson continue ou la	
Air Sous Vide	Oui	fonction économie d'énergie sur 12 heures	Oui
Cuisson	Oui	Programmation en Fahrenheit ou Celsius	Oui
Gril	Oui	Panneau de commande silencieux	Oui
Horloge	Oui	Tumical de commande shenereux	Oui
Cuisson à convection	Oui	Table de cuisson	
Rôtissage à convection	Oui		λ.
	Oui	Type de surface de cuisson	À gaz
Temps de cuisson Réchaud		Matériau de la grille	Fonte
Minuterie de cuisine	Oui	Quantité de grilles	3
	Oui	Nombre total de brûleurs	5
Lumière	Oui		
Pas de préchauffage	Oui	Tiroir	
Pavé numérique	Oui	Style de poignée du tiroir	Poignées intégrées
Arrêt	Oui	Type de tiroir	Rangement
Éclairage du four	Oui		
Réglage de l'horloge	Oui	— Afficheur	
Cuisson lente	Oui	Emplacement de contrôle	Avant
Démarrage	Oui	Couleur de l'interface d'affichage	Blanc
Cuisson à la vapeur	Oui	Type d'affichage	Toucher capacitif
Nettoyage à la vapeur	Oui	Type a amenage	rouener capacitis
Rôti à la vapeur	Oui	Spécifications électriques	
Affichage de la température	Oui	Circuit minimum requis	12 A
Marche/arrêt de la minuterie	Oui		
Four		Tension nominale	120 V
Élément de cuisson	18000 BTU	Spécifications générales	
Élément de gril	1400 W	Étiquette Prop 65	Oui
Passe pour l'élément de gril	6	Garantie - Main-d'œuvre	1 an
À convection	Oui	Garantie - Pièces	1 an
Élément de convection	1000 W		
Type de convection	Total	Certifications et approbations de sécurité	
Nombre de ventilateurs à convection	1	Classé CSA	Oui
Nombre de positions de la grille	6	RoHS	Oui
Couleur intérieure du four	Noir minuit		
Quantité de lumière de four	1		
Type de lumière de four	Halogène		
Type de position de la grille	En relief		
Grille de type 1	Plate		
Quantité de grilles de type 1	2 Plate		
Quantite de grines de type 1			

Available Products: GCFG3059BF	Available Colors: Acier inoxydable
Version: 10/25	

Rendement de la table de cuisson	
Brûleur de l'élément avant droit	18000 BTU
Brûleur de l'élément arrière droit	5000 BTU
Brûleur de l'élément avant gauche	14000 BTU
Brûleur de l'élément arrière gauche	10000 BTU
Brûleur à élément central	10000 BTU
Commandes Mode Shabbat	Oui
Dimensions et volume	25.570
Hauteur minimum	35 5/8 po
Hauteur maximale	36 3/8 po
Largeur	30 po
Profondeur	26 po
Profondeur avec porte ouverte à 90°	47 1/4 po
Profondeur avec poignée	28 1/2 po
Hauteur intérieure du four	17 5/8 po
Largeur intérieure du four	25 3/16 po
Profondeur intérieure du four	19 7/8 po
Capacité du four	5.1 pi 3
Installation Pieds de nivellement réglables	Oui
Cordon d'alimentation inclus	Oui

Commandes	
Mode Shabbat	Oui
Dimensions et volume	
Hauteur minimum	35 5/8 po
Hauteur maximale	36 3/8 po
Largeur	30 po
Profondeur	26 po
Profondeur avec porte ouverte à 90°	47 1/4 po
Profondeur avec pointe davette a 50 Profondeur avec pointe davette a 50	28 1/2 po
Hauteur intérieure du four	17 5/8 po
Largeur intérieure du four	25 3/16 po
Profondeur intérieure du four	19 7/8 po
Capacité du four	5.1 pi 3
Installation Pieds de nivellement réglables	Oui
Cordon d'alimentation inclus	Oui
Certifications et approbations	
Certifications et approbations Certification Star-K ^{MD}	Oui
	Oui

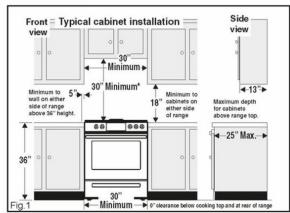
Version: 10/25

Schéma d'installation

30" GAS FRONT CONTROL FREESTANDING INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. Clearances and Dimensions

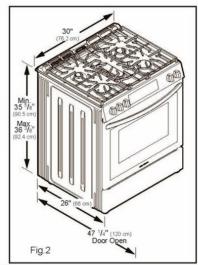
- a. Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces.
- b. Location—Check location where the range will be installed. Check for proper electrical supply and gas supply and the stability of floor.
- c. Dimensions that are shown must be used. Given dimensions provide minimum clearance. Contact surface must be solid and level.

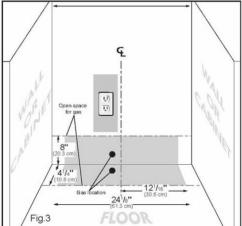


*30" (762 mm) MINIMUM CLEARANCE BETWEEN THE TOP OF THE COOKING SURFACE AND THE BOTTOM OF AN UNPROTECTED WOOD OR METAL CABINET; OR 24" (610 mm) MINIMUM WHEN BOTTOM OF WOOD OR METAL CABINET IS PROTECTED BY NOT LESS THAN 1/4" (6 mm) FLAME RETARDANT MILLBOARD COVERED WITH NOT LESS THAN NO. 28 MSG SHEET STEEL, 0.015" (0.4 mm) STAINLESS STEEL, 0.024" (0.6 mm) ALUMINUM OR 0.020" (0.5 mm) COPPER. 0" (0 mm) CLEARANCE IS THE MINIMUM FOR THE REAR OF THE RANGE. FOLLOW ALL DIMENSION REQUIREMENTS PROVIDED ABOVE TO PREVENT PROPERTY DAMAGE, POTENTIAL FIRE HAZARD, AND INCORRECT COUNTERTOPAND CABINET CUTS.

TO ELIMINATE THE RISK OF BURNS OR FIRE BY REACHING OVER HEATED SURFACE UNITS, CABINET STORAGE SPACE LOCATED ABOVE THE SURFACE UNITS SHOULD BE AVOIDED. IF CABINET STORAGE IS TO BE PROVIDED, THE RISK CAN BE REDUCED BY INSTALLING A RANGE HOOD THAT PROJECTS HORIZONTALLY A MINIMUM OF 5" (127 mm) BEYOND THE BOTTOM OF THE CABINETS.

AWARNING DO NOT MAKE ANY ATTEMPT TO OPERATE THE ELECTRIC IGNITION OVEN DURING AN ELECTRICAL POWER FAILURE. RESET ALL OVEN CONTROLS TO OFF IN THE EVENT OF A POWER FAILURE. The electric ignitor will automatically rejignite the oven burner when power resumes if the oven thermostat control was left in the ON position.





When an electrical power failure occurs during use, the surface burners will continue to operate.

During a power outage, the surface burners can be lit with a match. Hold a lighted match to the burner, then slowly turn the knob to the Lite position. Use extreme caution when lighting burners this way.