

MISE En Route

DE VOTRE FOUR À GAZ DE FRIGIDAIRE

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

C'est facile! Appuyez une fois sur **Set Clock**. Dans les 5 secondes, maintenez enfoncé **^** or **V** pour sélectionner l'heure.



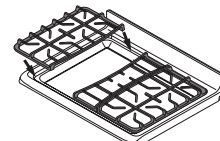
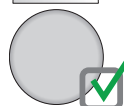
Avant de cuisiner pour la première fois

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.



Nous sommes là pour vous aider

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

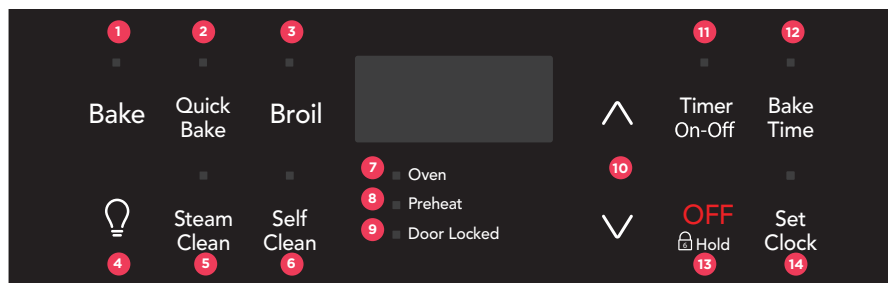


VOUS ÊTES EN CONTRÔLE



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. < Bake > (cuire) - pour sélectionner la cuisson conventionnelle.
2. < Quick Bake > (cuisson rapide) - utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four uniformément et en permanence. Cette fonction peut également être utilisée pour rôtir les aliments.
3. < Broil > (griller) - pour sélectionner la cuisson au grilloir.
4. < Oven Light > (éclairage du four) - pour allumer la lampe de four pour vérifier les aliments. La lumière s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.
5. < Steam Clean > (nettoyage à la vapeur) - la fonction offre une méthode efficace pour faciliter la procédure habituelle de nettoyage des dépôts légers de saleté.
6. < Self Clean > (autonettoyage) - pour régler un cycle d'autonettoyage de 2 ou 3 heures à l'aide des touches fléchées.
7. Témoin de four < Oven > - s'allume chaque fois que le four chauffe pour garder sa température.
8. Témoin de préchauffage < Preheat > - s'allume durant le préchauffage ou si la température est augmentée.
9. Témoin porte verrouillée < Door Locked > - clignote lorsque la porte est verrouillée ou déverrouillée, lorsque la fonction verrouillage pendant la marche ou le cycle d'autonettoyage est activé.
10. Flèches de déplacement - à utiliser avec la fonction ou les touches de fonction pour régler la température du four, Temps de cuisson, l'heure de début, le nettoyage, et régler ou ajuster l'horloge et la minuterie.
11. < Timer on/off > (marche/arrêt minuterie) - pour régler et annuler la minuterie. La minuterie ne démarre pas ni n'arrête la cuisson. Utilisée pour régler la fonction de cuisson en continu.
12. < Bake Time > (durée de cuisson) - pour saisir la durée de cuisson.
13. < OFF > (FERMÉ) - pour interrompre ou annuler toute fonction sauf l'horloge et la minuterie; elle sert également à activer la fonction Verrouillage en marche du four.
14. < Set Clock > (réglage de l'horloge) - pour régler l'heure avec les touches fléchées.

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.



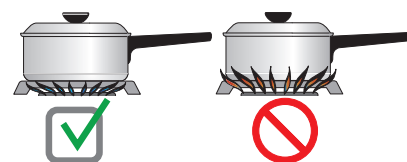
Trouvez le meilleur brûleur à utiliser

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.

OFFICIALISEZ 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

