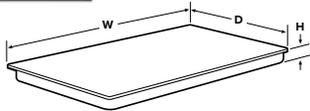




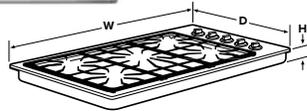
Côté tables de cuisson, de nombreux choix s'offrent à vous. Cette liste de vérification peut vous aider à faire le bon choix. Remplissez-la et apportez-la à votre détaillant Frigidaire le plus proche.



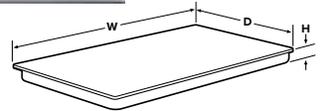
À INDUCTION



À GAZ



ÉLECTRIQUE



REPLACEMENT

Quelle table de cuisson avez-vous actuellement?

Marque _____

Numéro de modèle _____

CHOIX DE LA TABLE DE CUISSON

Quel est le type de table de cuisson qui vous intéresse?

- À induction**
Plus réactive que les tables de cuisson à gaz ou électriques, elle fait bouillir l'eau en moins de 2 minutes. Elle chauffe la casserole et non la surface de cuisson afin d'éviter que les aliments renversés n'y brûlent, facilitant ainsi le nettoyage.
- À gaz**
Fonctionnant au gaz naturel ou au propane liquide, les tables de cuisson à gaz permettent un réglage précis de la température.
- Électrique**
Des tables de cuisson avec ou sans serpentins sont offertes.

RÉNOVATION

Prenez les mesures

Les tables de cuisson FrigidaireMD sont offertes en largeurs de 26, 30, 32 et 36 po. Si vous remplacez une table de cuisson existante, mesurez-la et mesurez l'espace actuel. Gardez à l'esprit qu'il peut être nécessaire d'agrandir l'espace d'installation. La profondeur des armoires en surplomb ne doit pas dépasser 13 po.

Mesures de la table de cuisson

Avant de mesurer la découpe du comptoir, assurez-vous de couper l'alimentation de la table de cuisson. En outre, lorsque vous retirez la table de cuisson pour prendre les mesures, soyez prudent et assurez-vous de vous faire aider.

_____ pi _____ po **Largeur**
Mesurez au point le plus large de droite à gauche.

_____ pi _____ po **Hauteur**
Mesurez du point le plus bas au plus haut.

Mesures de l'espace

_____ pi _____ po **Largeur**
Mesurez du point le plus bas au plus haut.

_____ pi _____ po **Hauteur**
Mesurez du point le plus bas au plus haut.



CHOIX DE LA COULEUR

Cochez la couleur que vous recherchez ci-dessous:

- Acier inoxydable
 Noir
 Blanc

TYPE D'ALIMENTATION

À gaz

Normalement 120 volts avec 15 à 20 ampères.



120 V
15 A



120 V
20 A

Électrique

Un raccordement à 208/240 volts est requis.



208 V



240 V

À induction

Un raccordement à 208/240 volts est requis.



208 V



240 V

CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Des aspects pratiques qui vous facilitent la vie.

- Nombre de brûleurs**
Tous les modèles, quel que soit le type, comportent 4 à 6 brûleurs, afin de répondre à n'importe quel besoin de cuisson. Indiquez ci-dessous le nombre de brûleurs que vous souhaitez avoir:
- 4 brûleurs
 5 brûleurs
 6 brûleurs
- Tables de cuisson à induction**
- Mode Power Assist**
Fait passer rapidement une casserole d'eau du mijotage à l'ébullition en moins de deux minutes.
- Commandes numériques Express-Select^{MP}**
Permettent de facilement ajuster la température de la table de cuisson de tiède à bouillant.
- Tables de cuisson à gaz**
- Grilles continues**
Les tables de cuisson au gaz sont dotées de grilles continues de style professionnel qui permettent de déplacer facilement les casseroles lourdes d'un brûleur à l'autre, sans les soulever.
- Grilles en fonte continues**
- Puissant brûleur**
- Tables de cuisson électriques**
- Ébullition rapide**
Permet de faire bouillir l'eau plus rapidement et convient aux plus grandes casseroles.
- Boutons de commande Express-Select^{MP}**
Permettent de facilement ajuster la température de la table de cuisson de tiède à bouillant.
- Zone de réchaud**
Un brûleur distinct qui peut être réglé à des températures très basses pour garder les aliments chauds jusqu'à l'heure du repas.