FRIGIDAIRE

QUICK GUIDE

BRIEF INSTRUCTIONS

BEFORE YOU START

Set up your oven
Remove all packaging material and tape. Make sure your oven racks are in place prior to operating the range. Check out your Use & Care Manual for help on setting up and caring for your range.

Use a cooktop cleaner
Apply a ceramic cooktop cleaning cream to the cooktop and buff with a clean paper towel to help prevent scratches.

Set your clock
It's easy! Press the clock key, enter the correct time using the numbered keys, and press START.

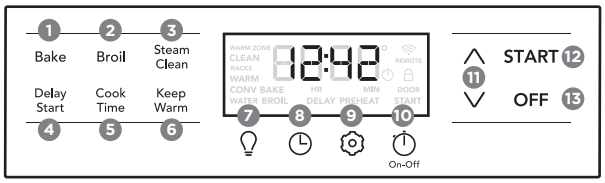
Before cooking for the first time
To get your oven ready to go, set your oven to bake at 350°F for about 30 minutes. As the range gets settled in your home, it's normal to experience some noises and smoke.

OVEN MODES

Your oven controls

Using your oven starts with just pressing the keys on your oven control.

Temperature and cooking modes will appear in the display as you go.



1. **BAKE** is for foods that need heat to rise and move gently in the oven.
2. **BROIL** is for broiling and grilling foods under direct, high heat.
3. **STEAM CLEAN** offers a time saving method to assist in the routine cleaning of small and light soils.
4. **DELAY START** sets a delayed starting time to oven cooking or cleaning functions.
5. **COOK TIME** counts down your set cooking time and shuts off the oven when complete.
6. **KEEP WARM** is used to keep cooked foods at serving temperature in the oven.
7. **OVEN LIGHT** turns the interior light on and off at a touch.
8. **CLOCK** is used to set the time of day.
9. **SETTINGS** sets user preferences for various control functions
10. **TIMER ON-OFF** is used to set or cancel the minute timer.
11. **UP** and **DOWN** keys are used to set temperature and time.
12. **START** starts cooking functions and sets the clock.
13. **OFF** turns off all cooking functions.

QUICK CARE

A little love goes a long way

Quick ongoing care keeps your range working great for years to come! Clean with warm water and mild soap, or use Frigidaire™ ReadyClean Oven and Microwave Cleaner.

To maintain and protect a flawless cooktop finish, try Frigidaire™ ReadyClean Glass and Ceramic Cooktop Cleaner, available on our website.

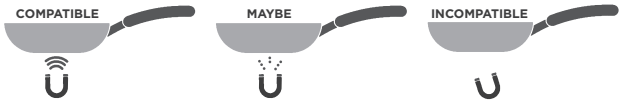
INDUCTION BASICS

Choosing the right cookware

For induction heating to work, cookware needs to be compatible with the cooking zones.

Look for an induction symbol on the bottom of pots and pans.

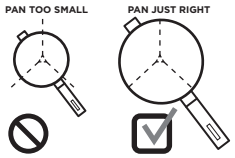
If the cookware isn't marked as induction-ready, check the bottom and



sides with a magnet. If the magnet sticks firmly to the cookware, then it will work on the cooktop! Cookware bottoms should be flat, level, and clean. Sturdy cookware with solid bottoms work best.

Using the right size cooking zone

The markings on the cooking zone show the recommended maximum pan size. For the fastest and most even heating, use the cooking zone that best fits the cookware bottom. It's ok for the pan to be a little bigger than the cooking zone.



Pan sensing

If the display is flashing, the zone isn't sensing the pan. Make sure the cookware is induction-ready, centered on the cooking zone, and not too small for the zone you're using.

Operating the cooking zone

1. Turn the cooktop on by pressing the POWER key.
2. Place correctly sized cookware on the cooking zone. The Power Level Indicator for the cooking zone will show "--".
3. Press the ON-OFF key for the active cooking zone. The Power Level Indicator will show "5".
4. Set the cooking zone to the desired level by pressing + or - until the desired cooking level is shown.
5. Turn off the cooking zone by pressing its ON-OFF key or the Power key by removing the cookware.

LET'S MAKE IT OFFICIAL!

Register to get the most out of your appliance.

Take the first step to becoming a part of the Frigidaire family and discover more benefits by registering your appliance. You can easily register via the QR code on your appliance or registration card, or by visiting Frigidaire.com/register.

FAQs

This oven doesn't work like my old one. What's wrong?We know adjustment isn't always easy. As you get used to a new range, you may need to test and adjust cooking times and temperatures for recipes. Consult your Use & Care Guide for bakeware and cooking recommendations, and to see detailed instructions on how to adjust temperature. Call us if you need help!

Why does my oven smoke when I use the broil setting?
Broiling is direct heat cooking and will produce some smoke. If smoke is excessive, place food further away from the element. Broil with the oven door closed, and watch food to prevent burning.

Find more troubleshooting tips in the back of your Use & Care Guide.

A22474930/A (2024/12)

WE ARE here FOR YOU

Have a question?

Want help?

Need service?

owner support

frigidaire.com 1 (800) 374-4432 frigidaire.ca 1 (800) 265-8352

FRIGIDAIRE

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

INSTRUCTIONS RAPIDES

AVANT DE COMMENCER

Configurez votre four Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif. Assurez-vous que les grilles du four sont en place avant de l'utiliser. Consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien pour obtenir de l'aide sur la configuration et l'entretien de votre cuisinière.

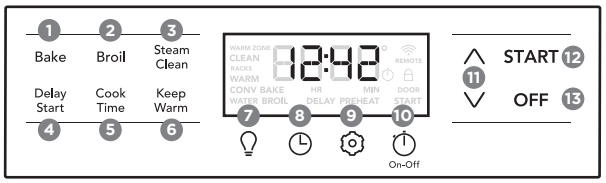
Appliquer le nettoyant pour table de cuisson Appliquez une crème nettoyante pour table de cuisson en céramique sur la surface de cuisson et polissez avec une serviette en papier propre pour éviter de la rayer.

Réglez votre horloge C'est facile! Appuyez sur la touche , entrez l'heure correcte à l'aide des touches numérotées et appuyez sur START (DÉMARRER).

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.

MODES DU FOUR

Les commandes de votre four
Il suffit d'appuyer sur les touches de commande de votre four pour commencer à l'utiliser.



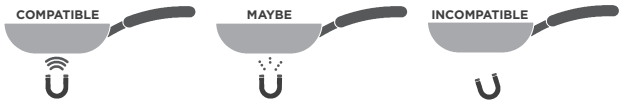
1. **BAKE** (cuisson au four) entoure les aliments d'une chaleur douce et ascendante pour cuire des aliments délicats.
2. **BROIL** (gril) sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
3. Le nettoyage à la vapeur (**STEAM CLEAN**) est une méthode qui permet de gagner du temps pour le nettoyage de routine des petites salissures légères.
4. **DELAY START** définit une heure de départ différée pour les fonctions de cuisson ou de nettoyage du four.
5. **COOK TIME** (temps de cuisson) effectue un compte à rebours du temps de cuisson défi ni et éteint le four une fois le décompte terminé.
6. **KEEP WARM** (maintien au chaud) permet de conserver les aliments cuits à des températures de service.
7. **OVEN LIGHT** (lumière du four) allume et éteint la lumière intérieure.
8. **CLOCK** (l'horloge) règle l'heure du jour.
9. **SETTINGS (PARAMÈTRES)** défi nit les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de contrôle.
10. **TIMER ON-OFF** (marche/arrêt minuterie) est utilisée pour régler et annuler la minuterie.
11. **UP** and **DOWN** les touches sont utilisées pour régler la température et le temps.
12. **START** (démarrer) démarre les fonctions de cuisson et règle l'horloge.
13. **OFF** (**FERMÉ**) éteint toutes les fonctions de cuisson.

ENTRETIEN RAPIDE

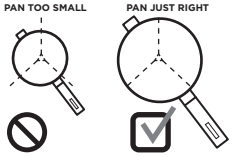
Un peu d'amour permettra de conserver votre four en bon ordre de marche Grâce à des entretiens rapides et réguliers, votre cuisinière fonctionnera parfaitement pendant des années! Nettoyez votre four avec de l'eau tiède et du savon doux ou utilisez le nettoyant ReadyClean Oven et Microwave Cleaner de FrigidaireMC. Pour maintenir et protéger un fini parfait de la surface de cuisson, utilisez ReadyClean Glass et Ceramic Cooktop Cleaner de FrigidaireMC, disponible sur notre site web.

ÉLÉMENTS DE BASE DE LA CUISINIÈRE À INDUCTION

Choisir le bon ustensile de cuisson
Pour que la cuisson par induction fonctionne, l'ustensile de cuisson doit être compatible avec les surfaces de cuisson.



Recherchez un symbole d'induction dans le fond des casseroles. Si l'ustensile de cuisson ne porte pas de symbole indiquant qu'elle peut être utilisée pour la cuisson à induction, vérifiez le dessous et les côtés avec un aimant. Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, ce dernier peut être utilisé sur la table de cuisson! Le fond de l'ustensile de cuisson doit être plat, de niveau et propre. Les ustensiles de cuisson robustes avec des fonds solides fonctionnent le mieux.



Utiliser la surface de cuisson de la bonne taille
Les marques sur la surface de cuisson indiquent les dimensions minimale et maximale de la casserole. Pour une cuisson rapide et uniforme, utilisez la surface de cuisson la mieux adaptée au fond de l'ustensile de cuisson. Il est normal que la casserole soit un peu plus grande que la surface de cuisson.

Détecteur de la casserole
Si l'écran clignote, la zone ne détecte pas la casserole. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est prêt pour l'induction, centré sur la surface de cuisson et pas trop petit pour la surface que vous utilisez.

Utilisation de la zone de cuisson

1. Activez la table de cuisson en appuyant sur la touche Power (puissance). Activez la table de cuisson en appuyant sur la touche Power (puissance).
2. Placez un ustensile de cuisson d'une dimension appropriée sur la zone de cuisson. Les commandes d'une zone ne s'activeront que si un ustensile de cuisson est détecté.
3. Appuyez sur la touche ON-OFF de la zone de cuisson active. L'indicateur de niveau de puissance affichera "5".
4. Réglez la zone de cuisson au niveau désiré en appuyant sur + ou - jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche.
5. Éteignez la zone de cuisson à induction en appuyant sur la touche On/Off (marche/arrêt) de cette zone ou sur la touche Power (puissance) avant de retirer l'ustensile de cuisson.

OFFICIALISEZ VOTRE ACHAT!

Enregistrez-vous pour tirer le meilleur parti de votre appareil ménager.
Faites les premiers pas pour rejoindre la famille Frigidaire et découvrez plus d'avantages en enregistrant votre appareil ménager. Vous pouvez facilement vous enregistrer grâce au code QR figurant sur votre appareil ménager ou sur la carte d'enregistrement, ou en visitant le site Frigidaire.ca/enregistrer.

FAQs

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 gril?
La cuisson au gril 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.

Vous trouverez d'autres conseils de dépannage à l'arrière de votre Guide d'utilisation et d'entretien.

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

A22474930/A (2024/12)