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.

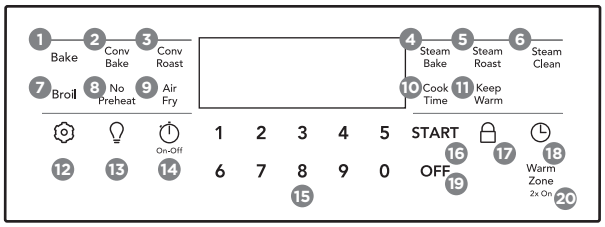
Use a cooktop cleaner
Apply a ceramic cooktop cleaning cream to the cooktop and buff with a clean paper towel to help prevent scratches.

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, run the oven by setting it to broil on high for 15 minutes. Then, switch to bake at 350°F (177°C) for another 45 minutes. Some noise and odors may occur during the first cooking cycle.

OVEN MODES

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



1. BAKE surrounds food with gentle, rising heat to cook delicate foods.
2. CONV BAKE uses a fan to circulate heat for quick and even baking.
3. CONV ROAST uses a convection fan to gently brown meats and seal in the juices.
4. STEAM BAKE is recommended for baking moist and flavorful breads and pastries for improved browning and flaky crusts.
5. STEAM ROAST is recommended for roasting meat or poultry that results in a crispy outside and juicy inside.
6. STEAM CLEAN offers a time saving method to assist in the routine cleaning of small and light soils.
7. BROIL is for broiling and grilling foods under direct, high heat.
8. NO PREHEAT is for single rack baking with packaged and convenience foods.
9. AIR FRY quickly and evenly circulates heated air to deliver crispy, golden results with little to no oil.
10. COOK TIME counts down your set cooking time and shuts off oven when complete.
11. KEEP WARM is used to keep cooked foods at serving temperature in the oven.
12. SETTINGS is used to set preferences for the oven control.
13. OVEN LIGHT turns the interior light on and off.
14. TIMER ON-OFF is used to set and cancel the minute timer.
15. NUMBER KEYS set temperature and time.
16. START starts cooking functions and sets the clock.
17. LOCK deactivates the control to prevent key presses.
18. CLOCK sets the time of day.
19. OFF turns off all cooking functions.
20. WARM ZONE turns the warm zone on and off.

FAQs

Why does the element come on and then go off?
The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To keep at the selected temperature, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

Why are there streaks or metallic marks on my cooktop?
Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface can cause streaks or metallic marks to form. To avoid this, do not slide metal utensisl on the cooktop surface. Remove marks by applying a cooktop cleaning creme and buffing with a non-abrasive cloth or sponge.

Why does my range make noises when I'm cooking?
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!

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.

QUICK CARE

A little love goes a long way
Quick ongoing care keeps your range working great for years to come! Use a ceramic cooktop cleaning cream before cooking for the first time to protect your cooktop from scratches.

Be gentle
Clean with warm water and mild soap, or use Frigidaire ReadyClean™ Oven and Microwave Cleaner.

Choose your clean cycle
STEAM CLEAN is a chemical free and time saving method to assist in the routine cleaning of small and light soils in your oven. Remove all racks and accessories before starting a steam clean cycle. Refer to your Use & Care Guide for more steam clean tips.

AIR FRY

Deliver all of the flavor and none of the guilt. Air Fry allows you to make healthy and delicious meals for the entire family - right in your oven. Use a dark, nonstick baking sheet when using Air Fry.

For perfect crispy-golden results, may we suggest our ReadyCook™ Air Fry Tray. The Air Fry Tray can be purchased from frigidaire.com or from an authorized dealer.

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.

A30922805/A (2025/09)

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.

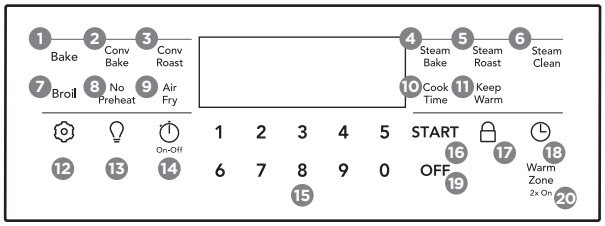
Appliquer le nettoyant pour table de cuisson
Appliquez une crème nettoyante pour table de cuisson en céramique sur la surface de cuisson et polissez avec une serviette en papier propre pour éviter de la rayer.

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
Pour que votre four soit prêt à fonctionner, faites-le tourner en mode grill fort pendant 15 minutes. Puis passez en mode cuisson à 177°C (350°F) pendant 45 minutes supplémentaires. Des bruits et odeurs peuvent se produire pendant le premier cycle de cuisson.

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. CONV BAKE (cuisson à convection) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur pour une cuisson rapide et uniforme.
3. CONV ROAST (rôtissage à convection) utilise un ventilateur de convection afin de brunir délicatement l'extérieur des viandes tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur.
4. STEAM BAKE (cuisson à la vapeur) est recommandé pour la cuisson de pains et de pâtisseries humides savoureuses, pour obtenir un brunissement amélioré et des croûtes feuilletées.
5. STEAM ROAST (rôtissage à la vapeur) est recommandé pour rôtir la viande ou la volaille et créer un extérieur croustillant et un intérieur juteux.
6. STEAM CLEAN (NETTOYAGE À LA VAPEUR) offre une méthode permettant de gagner du temps pour faciliter le nettoyage de routine des salissures petites et légères.
7. BROIL (gril) sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
8. NO PREHEAT (sans préchauffage) est utilisé pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir.
9. AIR FRY (friture à air chaud) fait circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour fournir des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.
10. COOK TIME (temps de cuisson) effectue un compte à rebours du temps de cuisson défini et éteint le four une fois le décompte terminé.
11. KEEP WARM (maintien au chaud) permet de conserver les aliments cuits à des températures de service.
12. SETTINGS (paramètres) est utilisé pour définir les préférences pour la commande du four.
13. OVEN LIGHT (lumière du four) allume et éteint la lumière intérieure.
14. TIMER ON-OFF (marche/arrêt minuterie) est utilisée pour régler et annuler la minuterie.
15. NUMBER KEYS (touches numériques) règlent la température et l'heure.
16. START (démarrer) démarre les fonctions de cuisson et règle l'horloge
17. LOCK (verrouillage) désactive la commande pour empêcher l'appui sur les touches.
18. CLOCK (l'horloge) règle l'heure du jour
19. OFF (FERMÉ) éteint toutes les fonctions de cuisson.
20. WARM ZONE (CHAUD ZONE) allume et éteint la zone chaude.

FAQs

Pourquoi l'élément s'allume-t-il et s'éteint-il lorsqu'il est en marche?
La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir la température choisie, l'élément fonctionne par intermittence. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.

Pourquoi y a-t-il des stries ou des marques métalliques sur ma table de cuisson?
Frotter ou racler des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson peut entraîner la formation de stries ou de marques métalliques. Pour éviter cela, ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson. Supprimez les marques en appliquant une crème de nettoyage pour table de cuisson et en frottant avec un chiffon ou une éponge non abrasifs.

Pourquoi ma cuisinière fait-elle des bruits quand je cuisine?
Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent entraîner l'expansion et la contraction de certaines parties de la gamme. Différents ventilateurs fonctionnent pour préchauffer le four ou refroidir différentes parties de la cuisinière, même lorsqu'il est éteint. Les commandes cliquent pendant leur cycle pour créer des temps de cuisson uniformes dans le four et sur la table de cuisson. 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 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.

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.

Sois gentil
Nettoyez avec de l'eau tiède et du savon doux ou utilisez le nettoyant pour Frigidaire ReadyClean™ Oven and Microwave Cleaner.

Choisissez votre cycle de nettoyage
STEAM CLEAN est une méthode sans produits chimiques et qui permet de gagner du temps pour faciliter le nettoyage de routine des salissures petites et légères dans votre four. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires avant de démarrer un cycle de nettoyage à la vapeur. Reportez-vous à votre Guide d'utilisation et d'entretien pour plus de conseils de nettoyage à la vapeur.

AIR FRY

Livrer toute la saveur et aucune de la culpabilité. Air Fry vous permet de faire des repas sains et de délicieux repas pour toute la famille, directement dans votre four. Utilisez une plaque de cuisson antiadhésive foncée lorsque vous utilisez Air Fry.

Pour des résultats parfaits dorés et croustillants, suggérons notre ReadyCook™ Air Fry Tray. Le Air Fry Tray peut être acheté sur www.frigidaire.com ou chez un revendeur agréé.

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.

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**

A30922805/A (2025/09)