FRIGIDAIRE

QUICK GUIDE

BRIEF INSTRUCTIONS

BEFORE YOU START

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 and hold the TIMER key. Within 5 seconds, press and hold ∧ or ∨ to set the time.

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.

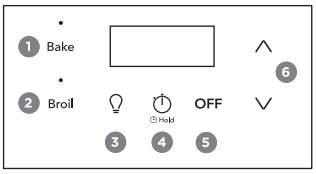
YOU'RE IN CONTROL

Your cooktop controls
Use your control knobs to get started. Select the surface element you want to use. Choose the temperature you need by pushing inand turning the knob to select the setting.

COOKTOP SETTING	COOKING NEED
High	Bring water to a boil, pan broiling
Medium High	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
Medium	Maintain a slow boil, thicken sauces or to steam
Medium Low	Keep foods cooking, poach, stew
Low	Low temperature cooking

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** cooks with gently rising and moving heat in the oven.
2. **BROIL** browns and grills foods under direct, high heat.
3. **LIGHT** turns the oven light on and off.
4. **TIMER** is used to set and cancel the minute timer. Press and hold to set the clock.
5. **OFF** turns off all cooking functions.
6. **UP AND DOWN ARROW KEYS** are used to set oven temperature and to set the clock and minute timer.



REMEMBER

- Be careful! Surface elements may be hot even though they appear cool.
- Clean up spills quickly to avoid build up on the range surfaces.
- Do not use aluminum foil or any other materials to line the cooktop or any part of the oven.

FAQs

Why does my range make noises when I'm cooking?
Temp changes during preheat and cool-down can make parts of the range expand and contract. The controls click as they work to create even cooking temps in the oven and on the cooktop zones. Different fans run to heat up the oven or cool down different parts of range, even when it's off. These sounds are normal.

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 or 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.

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 utensils on the cooktop surface. Remove marks by applying a cooktop cleaning creme and buffing with a non-abrasive cloth or sponge.

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. To clean up spills after cooking, clean with warm water and mild soap, or try our line of Frigidaire™ ReadyClean cleaners, available on our website. Refer to your Use & Care Guide for more tips to keep your ceramic cooktop clean.

Your range has a manual clean oven. Look in your Use & Care guide for instructions on how to safely clean the inside of your oven.

REMEMBER

- Be careful! The cooktop is durable, but is made from ceramic. Use with care.
- Do not spray cleaners on electric controls or switches.
- Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the range.

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.

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**

A22474931_A (2025/01)

FRIGIDAIRE

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

INSTRUCTIONS RAPIDES

AVANT DE COMMENCER

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 et maintenez la touche TIMER (minuterie). Dans les 5 secondes, maintenez enfoncé ∧ or ∨ pour sélectionner l'heure.

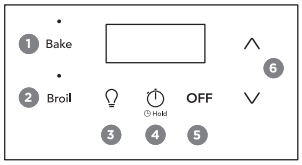
Avant de cuisiner pour la première fois
Réglez votre four pour cuire à 350 °F (177 °C) pendant environ 30 minutes. Le four encastré étant installé dans votre maison, il est normal d'entendre certains bruits et de sentir de la fumée.

VOUS ÊTES EN CONTRÔLE

Vos commandes de table de cuisson
Utilisez vos boutons de commande pour commencer. Sélectionnez l'élément de surface que vous souhaitez utiliser. Choisissez la température dont vous avez besoin en appuyant et en tournant le bouton pour sélectionner le réglage.

RÉGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON	BESOIN DE CUISSON
High	Porter l'eau à ébullition, cuire à la poêle
Medium High	Continuer une ébullition rapide, frire, frire la graisse profonde
Medium	Maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces ou cuire à la vapeur
Medium Low	Gardez les aliments à cuire, pocher, ragoût
Low	Cuisson à basse température, fondre

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** cuit avec une chaleur montante et mobile doucement dans le four.
2. **BROIL** permet de dorer et de griller les aliments sous une chaleur directe et élevée.
3. **LIGHT** allume et éteint la lumière du four.
4. **TIMER** est utilisé pour régler et annuler la minuterie. Maintenez enfoncé pour régler l'horloge.
5. **OFF** désactive toutes les fonctions de cuisson.
6. **LES TOUCHES FLÉCHÉES HAUT ET BAS** sont utilisées pour régler la température du four et pour régler l'horloge et la minuterie.

RAPPEL

- Faites attention! Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids.
- Nettoyez rapidement les déversements pour éviter les dépôts sur les éléments de surface.
- N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau pour recouvrir la table de cuisson, les cuvettes ou tout autre élément du four.

FAQs

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 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.

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.

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

Les soins rapides et continus permettent à votre cuisinière de continuer à fonctionner pendant de nombreuses années! Utilisez une crème de nettoyage en céramique avant la première cuisson pour protéger votre table de cuisson des égratignures. Pour nettoyer les éclaboussures après la cuisson, nettoyezles à l'eau chaude et au savon doux, ou essayez notre gamme de nettoyants Frigidaire ™ ReadyClean, disponibles sur notre site Web. Reportez-vous à votre Guide d'utilisation et d'entretien pour plus de conseils pour garder votre table de cuisson en céramique propre.

Votre cuisinière a un four propre manuel. Consultez le guide d'utilisation et d'entretien pour savoir comment nettoyer l'intérieur du four en toute sécurité.

RAPPEL

- Sois prudent! La table de cuisson est durable, mais elle est en céramique. Utiliser avec précaution.
- Ne vaporisez pas de nettoyant pour four sur les commandes ou interrupteurs électriques.
- Ne vaporisez pas de nettoyant sur la garniture de la porte du four, le joint de porte, les glissières de tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de la cuisinière.

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**

A22474931_A (2025/01)