FRIGIDAIRE

QUICK GUIDE

BRIEF INSTRUCTIONS

BEFORE YOU START

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

Set your clock
It's easy! Press ⚙. Press the Up or Down arrow until "CLoC" appears in the display. Press START. Press and hold the Up or Down arrow until the correct time appears in the display, then 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.

YOU'RE IN CONTROL

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

GET STARTED



1. Press **BAKE**.
   350° will appear in the display.
2. Use the **UP** and **DOWN** arrow keys to change to desired cooking temperature.
3. Press **START**.
4. To cancel **BAKE** at any time, press **OFF**.

OVEN MODE HIGHLIGHTS

- Bake with multiple racks and get improved results with **Convection Bake**. Heated air flows around the food from all sides for even cooking and browning.
- Cooking is more convenient with **Cook Time.** Choose the amount of time you want your oven to cook, then the oven will turn off.
- Meals stay warm and ready to serve in the oven with **Keep Warm.**

REMEMBER

- Do not use aluminum foil or any other materials to line the oven bottom, walls, racks or any part of the oven.
- All oven racks should be removed before a self clean operation.
- For more cooking and rack position tips, refer to your Use & Care Manual.

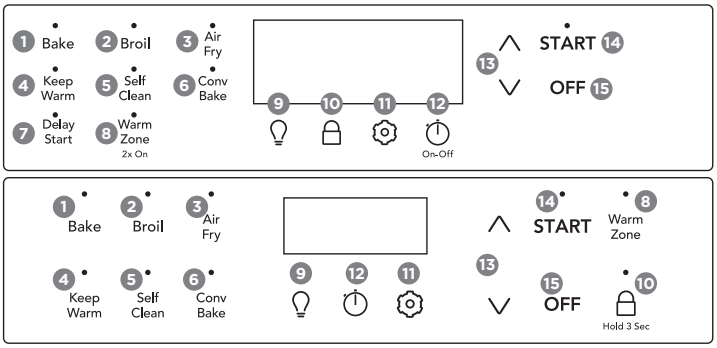
QUICK CARE

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
SELF CLEAN uses high temperatures to eliminate heavier soils and reduces them to a powdered ash you can easily wipe away.

OVEN MODES



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. **AIR FRY** quickly and evenly circulates heated air to deliver crispy, golden results with little to no oil.
4. **KEEP WARM** is used to keep cooked foods at serving temperature in the oven.
5. **SELF CLEAN** starts a self-cleaning cycle.
6. **CONV BAKE** uses a fan to circulate heat for quick and even results when baking with multiple racks.
7. **DELAY START** sets a delayed starting time to oven cooking or cleaning functions.
8. **WARM ZONE** uses radiant heat to keep cooked foods at serving temperature on the cooktop. *
9. **OVEN LIGHT** turns the interior light on and off at a touch.
10. **LOCKOUT** locks the control panel to prevent accidental key presses.
11. **SETTINGS** key is used to set user preferences for various control functions.
12. **TIMER ON-OFF** is used to set or cancel the minute timer.
13. **UP and DOWN** keys are used to set temperature and time.
14. **START** starts cooking functions and sets the clock.
15. **OFF** turns off all cooking functions.

***Using Warm Zone on the cooktop**

To turn on Warm Zone
Press the Warm Zone key **twice** (2X).

To turn off Warm Zone
Press the Warm Zone key **once**.

FAQs

Why does my range make noises when I'm cooking?
Temperature 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 temperatures. Different fans run to heat up and cool down different parts of the oven, 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 detailed instructions on how to adjust temperature or call Frigidaire Owner Support 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. Watch food to prevent burning.

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

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

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.

A30923201/A (06/2025)

FRIGIDAIRE

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

INSTRUCTIONS RAPIDES

AVANT DE COMMENCER

Configurez votre four
Retirez tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif et assurez-vous que les grilles de votre four sont en place avant d'utiliser la cuisinière. Consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien pour obtenir des conseils sur l'entretien de votre cuisinière.

Réglez votre horloge
C'est facile! Appuyez sur ⚙. Appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que «CLoC» s'affiche à l'écran. Appuyez sur Start. Appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche à l'écran, puis appuyez sur Start.

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.

VOUS ÊTES EN CONTRÔLE

Les commandes de votre four
L'utilisation de votre four commence par l'appui sur les touches de la commande de votre four.

COMMENCER



1. Appuyez sur **BAKE**. 350° apparaîtra à l'écran.
2. Appuyez sur **EN HAUT** et **VERS LE BAS** touches fléchées pour passer à la température de cuisson souhaitée.
3. Appuyez sur **START**.
4. Annuler **BAKE** à tout moment, appuyez sur **OFF**.

POINTS FORTS DU MODE FOUR

- Cuisinez avec plusieurs grilles et obtenez de meilleurs résultats avec **Convection Bake**. L'air chaud circule autour des aliments de tous les côtés pour une cuisson et un brunissage uniformes.
- Cuisiner est plus pratique avec **Cook Time.** Choisissez la durée de cuisson de votre four, puis le four s'éteindra.
- Les repas restent chauds et prêts à servir au four avec **Keep Warm.**

RAPPEL

- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour tapisser le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie du four.
- Toutes les grilles du four doivent être retirées avant une opération d'autonettoyage.
- Pour plus de conseils sur la cuisson et la position des grilles, reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien.

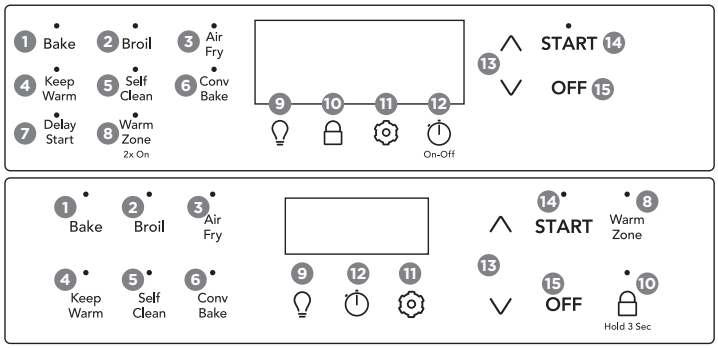
ENTRETIEN RAPIDE

Un peu d'amour va un long chemin
Un entretien rapide et continu permet à votre cuisinière de fonctionner parfaitement pendant des années ! Utilisez une crème nettoyante pour table de cuisson en céramique avant la première cuisson afin de protéger votre table de cuisson des rayures.

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
SELF CLEAN utilise des températures élevées pour éliminer les salissures plus lourdes et les réduit à une cendre en poudre que vous pouvez facilement essuyer.

MODES DU FOUR



1. **BAKE** est destiné aux aliments qui ont besoin de chaleur pour monter et se déplacer doucement dans le four.
2. **BROIL** sert à griller et à griller des aliments sous une chaleur directe élevée.
3. **AIR FRY** (friteuse à air) fait circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.
4. **KEEP WARM** est utilisé pour maintenir les aliments cuits à température de service dans le four.
5. **SELF CLEAN** lance un cycle d'auto-nettoyage.
6. **CONV BAKE** utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur pour des résultats rapides et uniformes lors de la cuisson avec plusieurs grilles.
7. **DELAY START** définit une heure de départ différée pour les fonctions de cuisson ou de nettoyage du four.**WARM ZONE** uses radiant heat to keep cooked foods at serving temperature on the cooktop. *
8. **WARM ZONE** utilise la chaleur rayonnante pour maintenir les aliments cuits à la température de service sur la table de cuisson. *
9. **OVEN LIGHT** allume et éteint l'éclairage intérieur d'une simple pression.
10. **LOCKOUT** verrouille le panneau de commande pour éviter les pressions accidentelles sur les touches.
11. **GEAR** définit les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de contrôle.
12. **TIMER ON-OFF** est utilisé pour régler ou annuler la minuterie.
13. **UP and DOWN** les touches sont utilisées pour régler la température et le temps.
14. **START** démarre les fonctions de cuisson et règle l'horloge.
15. **OFF** désactive toutes les fonctions de cuisson.

***Utilisation de la zone de réchaud sur la table de cuisson**

Pour activer la zone de maintien au chaud
Appuyez sur la touche Warm Zone **deux fois (2X)**.

Pour désactiver la zone de maintien au chaud
Appuyez sur la touche Warm Zone **une fois.**

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.

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

NOUS SOMMES là pour VOUS

Questions? Aide? Réparations?

soutien au propriétaire
frigidaire.com / 1 (800) 374-4432
frigidaire.ca / 1 (800) 265-8352

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.

A30923201/A (06/2025)