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.

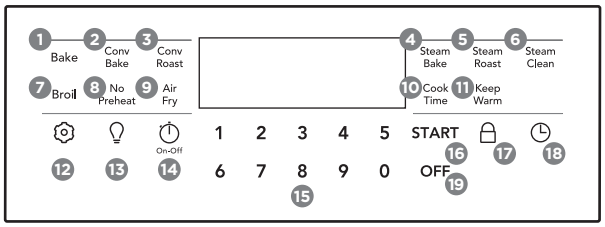
Set up your cooktop
Make sure your burner caps are centered on the burners and the cooking grates are in place.

Set your clock
It's easy! Press the 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. Temperature and cooking modes will appear in the display as you go.



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 and locks the oven door.
18. CLOCK sets the time of day.
19. OFF turns off all cooking functions.

GAS BASICS

Choose your cookware
Cookware should have flat bottoms that make direct contact with the entire surface burner grate.

Find the best burner to use
Small burners are best used for low heat or small amounts of food in small pans. Standard burners are great for most cooking needs. Use the largest burner when heating up large pots of liquid or food.

Set the right flame size
Set the flame size appropriately for the pan.



Be careful to not allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

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.

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 try our line of Frigidaire ReadyClean™ cleaners, available on our website. Keeping your cooktop burners clean is the best way to get a complete, even, and perfect flame for cooking. Refer to your Use & Care Guide for detailed instructions on how to clean the burners.

FAQs

My range is brand new — why doesn't my cooktop work?
Your installer may have left the lever for the gas supply off while working to set up your range. Check out the installation instructions for how to turn the lever back on.

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. 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 and Air Fry settings?
Broiling and Air Fry are 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.

Where can I get a propane conversion kit for my new gas range?
You can get one at Frigidaire.com. Don't forget to have it installed by a qualified professional!

Find more troubleshooting tips in the back of your Use & Care Manual and Frigidaire.com.

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.

A30922806/A (2025/09)

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.

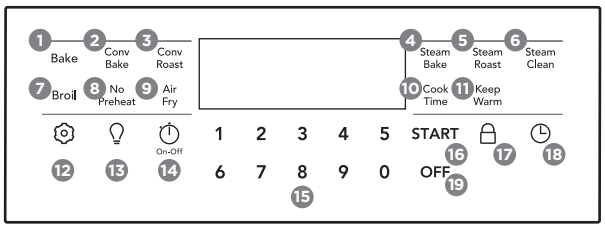
Configurez votre table de cuisson
Assurez-vous que vos chapeaux de brûleur sont centrés sur les brûleurs et que les grilles de cuisson sont en place.

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.

BASES DE GAZ

Choisissez votre batterie de cuisine
Les ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat qui soit en contact direct avec la totalité de la grille de la surface du brûleur.

Trouvez le meilleur graveur à utiliser
Les petits brûleurs sont mieux utilisés pour chauffer à basse température ou de petites quantités d'aliments dans de petites casseroles. Les brûleurs standard sont parfaits pour la plupart des besoins de cuisson. Utilisez le plus gros brûleur pour réchauffer de grands pots de liquide ou d'aliments.

Définir la bonne taille de flamme
Réglez la taille de la flamme de manière appropriée pour le pan.



Veillez à ne pas laisser les flammes s'étendre au-delà du bord extérieur de la casserole.

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.

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! Nettoyez-les avec de l'eau tiède et du savon doux, ou essayez notre gamme de nettoyants Frigidaire ReadyClean™, disponibles sur notre site Web. Garder vos brûleurs de table de cuisson propres est le meilleur moyen d'obtenir une flamme complète, uniforme et parfaite pour la cuisson. Reportez-vous à votre Guide d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées sur le nettoyage des brûleurs.

FAQs

Ma gamme est neuve - pourquoi ma table de cuisson ne fonctionne-t-elle pas?
Votre installateur a peut-être laissé le levier de l'alimentation en gaz éteint tout en travaillant à la configuration de votre cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour savoir comment réactiver le levier.

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. 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 fume-t-il lorsque j'utilise les réglages gril et Air Fry?
La cuisson au gril et la friture à l'air sont des cuissons directes à haute température et produisent de la fumée. Si la fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément. Faites griller avec la porte du four fermée et surveillez les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Où puis-je me procurer un kit de conversion au propane pour ma nouvelle cuisinière à gaz?
Vous pouvez en obtenir un sur Frigidaire.com. N'oubliez pas de le faire installer par un professionnel qualifié!

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.

A30922806/A (2025/09)