FRIGIDAIRE

Induction Range

QUICK START GUIDE

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.

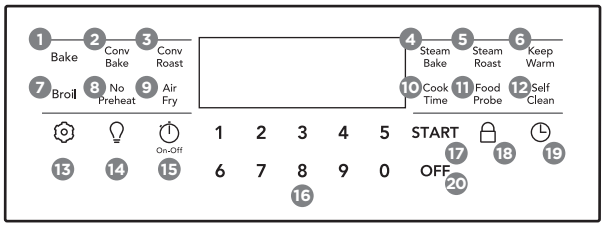
Use a cooktop cleaner
Apply a ceramic cooktop cleaning cream to the cooktop and buff with a clean paper towel to help prevent scratches.

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 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. KEEP WARM is used to keep cooked foods at serving temperature in the oven.
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. FOOD PROBE monitors the internal temperature of large cuts of meat with a probe. An alert will sound once the desired set target temperature is reached.
12. SELF CLEAN sets a self-clean cycle.
13. SETTINGS is used to set preferences for the oven control.
14. OVEN LIGHT turns the interior light on and off.
15. TIMER ON-OFF is used to set and cancel the minute timer.
16. NUMBER KEYS set temperature and time.
17. START starts cooking functions and sets the clock.
18. LOCK deactivates the control to prevent key presses and locks the oven door.
19. CLOCK sets the time of day.
20. OFF turns off all cooking functions.

INDUCTION BASICS

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

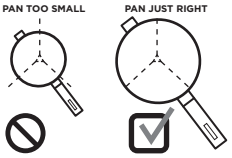
Look for an induction symbol on the bottom of pots and pans.



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.

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 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.

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.

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

A22474927_A (10/2024)

FRIGIDAIRE

Cuisinière à induction

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

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.

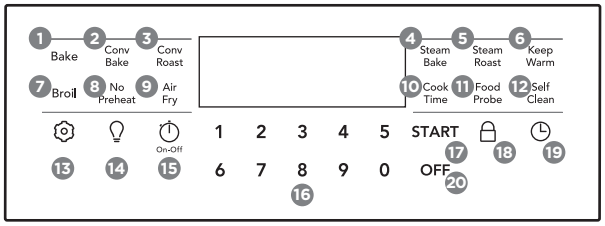
Appliquer le nettoyant pour table de cuisson Appliquez une crème nettoyante pour table de cuisson en céramique sur la surface de cuisson et polissez avec une serviette en papier propre pour éviter de la rayer.

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

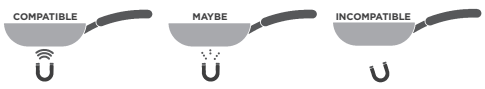
Les commandes de votre four
Il suffit d'appuyer sur les touches de commande de votre four pour commencer à l'utiliser.



1. Bake (cuisson au four) entoure les aliments d'une chaleur douce et ascendante pour cuire des aliments délicats.
2. 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. KEEP WARM (maintien au chaud) permet de conserver les aliments cuits à des températures de service.
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. FOOD PROBE (sonde thermique) surveille la température interne des gros morceaux de viande avec une sonde. Une alerte retentit une fois que la température cible souhaitée est atteinte.
12. SELF CLEAN (autonettoyage) définit un cycle d'autonettoyage
13. SETTINGS (paramètres) est utilisé pour définir les préférences pour la commande du four.
14. OVEN LIGHT (lumière du four) allume et éteint la lumière intérieure.
15. TIMER ON-OFF (marche/arrêt minuterie) est utilisée pour régler et annuler la minuterie.
16. NUMBER KEYS (touches numériques) règlent la température et l'heure.
17. START (démarrer) démarre les fonctions de cuisson et règle l'horloge
18. LOCK (verrouillage) désactive la commande pour empêcher l'appui sur les touches et verrouille la porte du four.
19. CLOCK (l'horloge) règle l'heure du jour
20. OFF (FERMÉ) éteint toutes les fonctions de cuisson.

ÉLÉMENTS DE BASE DE LA CUISINIÈRE À INDUCTION

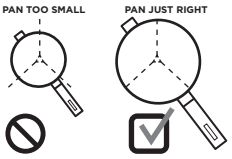
Choisir le bon ustensile de cuisson Pour que la cuisson par induction fonctionne, l'ustensile de cuisson doit être compatible avec les surfaces de cuisson. Recherchez un symbole d'induction dans le fond des casseroles.



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.

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
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.

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

A22474927_A (10/2024)