FRIGIDAIRE

QUICK GUIDE

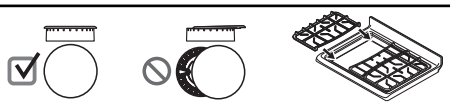
BRIEF INSTRUCTIONS

BEFORE YOU START

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

Set up your oven
Make sure your oven racks are in place prior to operating the range.

Set your clock
Press ⚙ and then ∧ or ∨ until "CLoC" appears on the display. Press **Start**, then press ∧ or ∨ to set the time, and press **Start** one last time.

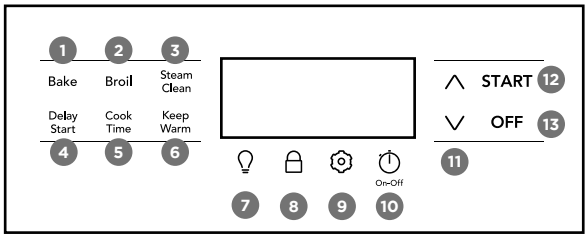


Before cooking for the first time
To get your oven ready to go, set your oven to bake at 350°F for about 30 minutes. As the range gets settled in your home, it's normal to experience some noises and smoke.

We're here to help
Check out your Use & Care Guide and Frigidaire.com for additional assistance.

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 is for delicate 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. STEAM CLEAN starts a steam cleaning cycle to loosen light soils.
4. DELAY START sets the oven to start after a specified period of time.
5. COOK TIME sets the oven to turn off after running for a specified period of time.
6. KEEP WARM keeps cooked foods at serving temperature in the oven.
7. OVEN LIGHT turns the interior light on and off at a touch and turns on automatically when oven door is open.
8. SET CLOCK takes you directly to the Setting the Clock function without going through the settings menu.
9. SETTINGS is used to set user preferences for various control functions.
10. TIMER ON-OFF is used to set or cancel the minute timer.
11. UP AND DOWN ARROWS are used to scroll to temperature and time settings.
12. START starts cooking functions and sets the clock.
13. OFF turns off all cooking functions.

REMEMBER

- Be careful! Use caution when cooking with open flames.
- Clean up spills quickly to avoid build up on burners.
- Do not use aluminum foil or any other materials to line the cooktop or any part of the oven.

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.

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 settings?
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. Do you need a broiler pan, bakeware, or some smart new utensils to freshen up your cooking? We've got you covered — visit us at Frigidaire.com and check out our kitchen accessories.

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.

A22474839_A (2025/02)

FRIGIDAIRE

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

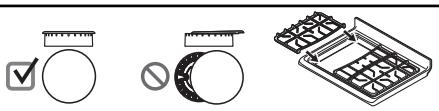
INSTRUCTIONS RAPIDES

AVANT DE COMMENCER

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.

Configurez votre four
Assurez-vous que les grilles de votre four sont en place avant de faire fonctionner la cuisinière.

Réglez votre horloge
Appuyez ⚙. Appuyez sur la ∧ ou ∨ que « CLoC » s'affiche. Appuyez sur DÉMARRER (START). Appuyez sur la ∧ ou ∨ que que l'heure correcte s'affiche. Appuyez sur DÉMARRER (START).

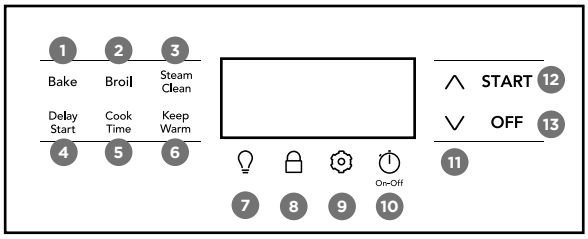


Avant de cuisiner pour la première fois
Réglez votre four pour cuire à 350 °F (177 °C) pendant environ 30 minutes. Le four encastré étant installé dans votre maison, il est normal d'entendre certains bruits et de sentir de la fumée.

Nous sommes là pour vous aider
Consultez votre Guide d'utilisation et d'entretien et Frigidaire.com pour obtenir une assistance supplémentaire.

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. La cuisson au four (Bake) est destinée aux aliments délicats qui ont besoin de chaleur pour lever et passer au four en douceur.
2. Le gril (Broil) permet de faire griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
3. Nettoyage à la vapeur (Steam Clean) est une méthode rapide et sans agent chimique qui vous facilite la tâche lors des nettoyages réguliers de votre four.
4. Le départ différé (Delay Start) permet de mettre le four en marche après une période déterminée.
5. Temps de cuisson (Cook Time) règle le four pour qu'il fonctionne pendant un certain temps, puis s'éteint.
6. Maintenir au chaud (Keep Warm) : sert à maintenir les aliments cuits à la température de service.
7. L'éclairage du four (Oven Light) allume et éteint l'éclairage intérieur d'un simple toucher et s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.
8. Le verrouillage (Lockout) désactive le panneau de commande pour empêcher les pressions accidentelles sur les touches.
9. Réglages est utilisé pour définir les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de commande.
10. Minuterie sert à régler ou à annuler la minuterie.
11. Flèches vers le haut/bas sont utilisées pour faire défiler jusqu'aux réglages de température et de durée.
12. Démarrer (START) commence les fonctions de cuisson et règle l'horloge.
13. Arrêt (OFF) désactive toutes les fonctions du four.

RAPPEL

- Attention! Soyez prudent lorsque vous cuisinez avec des flammes nues.
- Nettoyez rapidement les déversements pour éviter l'accumulation sur les brûleurs.
- N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau pour recouvrir la table de cuisson ou une partie du four.

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.

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.
Avez-vous besoin d'une gril, d'un ustensile de cuisson ou de nouveaux ustensiles intelligents pour rafraîchir votre cuisine? Nous avons ce qu'il vous faut. Rendez-vous sur Frigidaire.com et découvrez nos accessoires de cuisine.

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.

A22474839_A (2025/02)