FRIGIDAIRE

Induction Range

QUICK START GUIDE

BEFORE YOU START

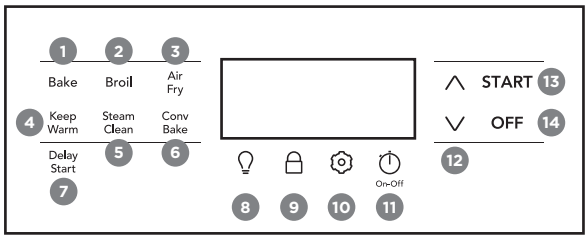
Set up your oven
Make sure your oven racks are in place prior to operating the range. Check out your Use & Care Guide.

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.

YOU'RE IN CONTROL

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. AIR FRY quickly and evenly circulates heated air to deliver crispy, golden results with little to no oil.
4. KEEP WARM to keep cooked foods at serving temperature in the oven.
5. STEAM CLEAN offers a time saving method to assist in the routine cleaning of small and light soils.
6. CONV BAKE circulates the oven heat continuously for baking.
7. DELAY START sets the oven to start after a specified period of time.
8. OVEN LIGHT turns the interior light on and off at a touch and turns on automatically when oven door is open.
9. LOCKOUT deactivates the control panel to prevent accidental key presses.
10. SETTINGS is used to set user preferences for various control functions.
11. TIMER ON-OFF is used to set or cancel the minute timer.
12. UP/DOWN ARROWS used to scroll to temperature and time settings.
13. START starts cooking functions and sets the clock.
14. OFF turns off all cooking functions.

REMEMBER

- Do not use aluminum foil or any other materials to line any part of the oven.
- Do not add bleach, ammonia, oven cleaner, or any other abrasive household cleaners to the water used for Steam Clean.

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 minimum and 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 "0".
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.

FAQ

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.

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.

LET'S MAKE IT OFFICIAL!

Take the first step to becoming a part of the Frigidaire family by registering your new range.

Look for the Photoregister℠ icon on your registration card.

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

A22474831_A (2024/09)

FRIGIDAIRE

Cuisinière à induction

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

AVANT DE COMMENCER

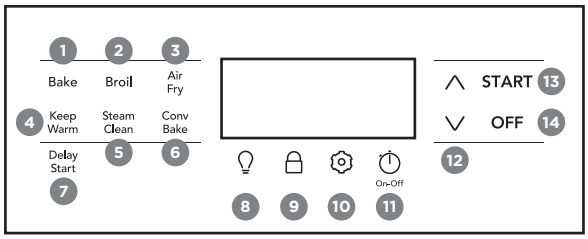
Préparez votre four
Assurez-vous que les grilles du four sont en place avant d'utiliser la cuisinière. Consultez votre guide d'utilisation et d'entretien.

Réglez votre horloge
Appuyez sur ⚙ puis sur ∧ ou ∨ jusqu'à ce que « CLoC » apparaisse à l'écran. Appuyez sur Start (Démarrer), puis sur ∧ ou ∨ pour régler l'heure, et appuyez une dernière fois sur Start.

Avant la première cuisson
Pour préparer votre four, réglez-le à 350°F pendant environ 30 minutes. Au fur et à mesure que la cuisinière s'installe dans votre maison, il est normal de constater des bruits et de la fumée.

VOUS AVEZ LE CONTRÔLE

Les commandes de votre four
Pour utiliser votre four, il suffit d'appuyer sur les touches de la commande du four. La température et les modes de cuisson s'affichent au fur et à mesure.



1. La cuisson au four (BAKE) est destinée aux aliments délicats qui ont besoin de chaleur pour lever et d'un passage au four en douceur.
2. Le gril (BROIL) permet de faire griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
3. La friture à air chaud (AIR FRY) fait circuler rapidement et uniformément l'air chaud pour obtenir des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.
4. Maintenir au chaud (Keep Warm) sert à maintenir les aliments cuits dans le four à la température de service.
5. Le nettoyage à la vapeur (STEAM CLEAN) est une méthode qui permet de gagner du temps pour le nettoyage de routine des petites salissures légères.
6. La cuisson à convection (CONV BAKE) fait circuler la chaleur du four en continu pour la cuisson.
7. Le départ différé (DELAY START) permet de mettre le four en marche après une période déterminée.
8. 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.
9. Le verrouillage (LOCKOUT) désactive le panneau de commande pour empêcher les pressions accidentelles sur les touches.
10. Les réglages (SETTINGS) sont utilisés pour définir les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de commande.
11. La minuterie (TIMER ON-OFF) sert à régler ou à annuler la minuterie.
12. Les flèches vers le haut/bas (UP/DOWN ARROWS) sont utilisées pour faire défiler jusqu'aux réglages de température et de durée.
13. Démarrer (START) commence les fonctions de cuisson et règle l'horloge.
14. Arrêt (OFF) désactive toutes les fonctions de cuisson.

N'OUBLIEZ PAS

• N'utilisez pas de papier d'aluminium ou d'autres matériaux pour recouvrir une partie quelconque du four.
• N'ajoutez pas d'eau de Javel, d'ammoniaque, de nettoyant pour four ou tout autre nettoyant ménager abrasif à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

LES BASES DE L'INDUCTION

Comment choisir la bonne batterie de cuisine
Pour que le chauffage par induction fonctionne, les batteries de cuisine doivent être compatibles avec les zones de cuisson.

Recherchez le symbole de l'induction sur le fond des casseroles et des poêles

Si l'ustensile de cuisine n'est pas indiqué comme étant prêt pour l'induction, vérifiez le fond et les côtés à l'aide d'un aimant. Si l'aimant adhère fermement à l'ustensile de cuisine, il fonctionnera sur la table de cuisson! Les bas des batteries de cuisine doivent être plats, nivelés et propres. Les batteries de cuisine robustes à base solide conviennent le mieux.

Utiliser la bonne taille de zone de cuisson
Les repères de la zone de cuisson indiquent les tailles minimale et maximale de la casserole. Pour un chauffage plus rapide et plus uniforme, utilisez la zone de cuisson qui correspond le mieux au fond de l'ustensile. La casserole peut être un peu plus grande que la zone de cuisson.

Capteur de casserole
Si l'affichage clignote, la zone ne détecte pas la casserole. Assurez-vous que la batterie de cuisine est prête pour l'induction, qu'elle est centrée sur la zone de cuisson et qu'elle n'est pas trop petite pour la zone que vous utilisez.

Fonctionnement de la zone de cuisson

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche d'alimentation (POWER).
2. Placez l'ustensile de cuisson de la bonne taille sur la zone de cuisson. L'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson affiche « -- ».
3. Appuyez sur la touche marche-arrêt (ON-OFF) de la zone de cuisson active. L'indicateur de niveau de puissance affiche « 0 ».
4. Réglez la zone de cuisson sur le niveau souhaité en appuyant sur + ou - jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche.
5. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur sa touche marche-arrêt (ON-OFF) ou sur la touche d'alimentation (Power) en retirant l'ustensile de cuisson.

FAQ

Ce four ne fonctionne pas comme mon ancien four. Qu'est-ce qui ne va pas?
Nous savons qu'il n'est pas toujours facile de s'adapter. Lorsque vous vous habituerez à votre nouvelle cuisinière, vous devrez peut-être tester et ajuster les temps de cuisson et les températures des recettes. Consultez votre guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des recommandations sur les ustensiles de cuisson et la cuisson, ainsi que des instructions détaillées sur la façon de régler la température. Appelez-nous si vous avez besoin d'aide!

Pourquoi mon four fume-t-il lorsque j'utilise le mode gril?
La cuisson au gril est une cuisson à la chaleur directe qui produit de la fumée. Si la fumée est excessive, éloignez les aliments de l'élément chauffant. Faites griller les aliments avec la porte du four fermée et surveillez-les pour éviter qu'ils ne brûlent.

Vous trouverez d'autres conseils de dépannage au verso de votre Guide d'utilisation et d'entretien.

ENTRETIEN RAPIDE

Un minimum d'attention peut faire toute la différence
Un entretien régulier et rapide permet à votre cuisinière de fonctionner parfaitement pendant de nombreuses années! Nettoyez avec de l'eau tiède et un savon doux, ou utilisez le nettoyant pour four et micro-ondes Frigidaire™ ReadyClean. Pour entretenir et protéger une finition impeccable de la table de cuisson, essayez le nettoyant pour table de cuisson en céramique et en verre Frigidaire™ ReadyClean, disponible sur notre site Internet.

OFFICIALISONS LES CHOSES!

Faites le premier pas pour faire partie de la famille Frigidaire en enregistrant votre nouvelle cuisinière.

Recherchez l'icône PhotoregisterSM sur votre carte d'enregistrement.

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

A22474831_A (2024/09)