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 wall oven. Check out your Use & Care Manual for tips to help care for your wall oven.

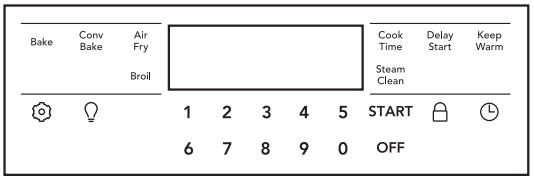
Set your clock
It's easy! Press the clock key, enter the correct time using the numbered keys, and press START

Before cooking for the first time
To get your oven ready to go, 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



BAKE surrounds food with gentle, rising heat to cook delicate foods.

CONVECT BAKE uses a fan to circulate heat for quick and even results when baking with multiple racks.

AIR FRY quickly and evenly circulates heated air to deliver crispy, golden results with little to no oil.

BROIL is for broiling and grilling foods under direct, high heat.

COOK TIME counts down your set cooking time and shuts off the oven when complete.

STEAM CLEAN offers a time saving method to assist in the routine cleaning of small and light soils.

DELAY START sets a delayed starting time to oven cooking or cleaning functions.

KEEP WARM is used to keep cooked foods at serving temperature (140°F / 60°C to 200°F / 93°C) in the oven.

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 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.
- 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 wall oven working great for years to come!

Be gentle
Clean with warm water and mild soap, or use Frigidaire ReadyClean™ Oven and Microwave Cleaner.

Choose your clean cycle
STEAM CLEAN is a chemical free and time saving method to assist in the routine cleaning of small and light soils in your oven. Remove all racks and accessories before starting a steam clean cycle. Refer to your Use & Care Guide for more steam clean tips.

FAQ

Why does my wall oven make noises when I'm cooking?

Temperature changes during preheat and cool-down can make parts of the wall oven 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 wall oven, 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.

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**.

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**

A31012101/A (08/2025)

FRIGIDAIRE

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

INSTRUCTIONS RAPIDES

AVANT DE COMMENCER

Préparez 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 le Manuel d'utilisation et d'entretien pour obtenir des conseils sur l'entretien de votre cuisinière.

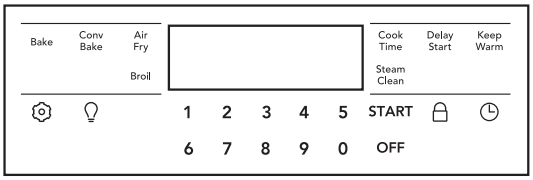
Réglez l'horloge
Rien de plus facile ! Appuyez sur la touche de l'horloge. Saisissez l'heure correcte à l'aide des touches numérotées, puis appuyez sur START

Avant la toute première cuisson
Pour préparer votre four à l'utilisation, faites-le fonctionner pendant 15 minutes en mode Gril haute puissance. Passez ensuite en mode cuisson à 177 °C pendant 45 minutes. Pendant la première cuisson, il est normal que certains bruits/odeurs émanent du four.

PRENEZ LE CONTRÔLE

Commandes de votre four
Avant de commencer à utiliser votre four, découvrez les touches de commande.

POUR COMMENCER



BAKE (Cuisson) : pour les aliments délicats qui ont besoin de cuire avec une chaleur diffuse, lente et progressive.

CONVECT BAKE (Mode convection) : utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur. Offre des résultats rapides et uniformes lors de la cuisson avec plusieurs grilles.

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.

BROIL (Gril) : permet de faire griller les aliments sous une chaleur élevée et directe.

COOK TIME (Durée de cuisson) : compte à rebours de la durée de cuisson de votre choix. Le four s'arrête à la fin de la cuisson.

STEAM CLEAN (Nettoyage vapeur) : une méthode pour nettoyer rapidement au quotidien le four et éliminer les petites saletés.

DELAY START (Départ différé) : permet de définir une heure pour lancer un cycle de cuisson ou les fonctions de nettoyage.

KEEP WARM (Garder au chaud) : permet de garder les aliments cuits à leur température de service (de 60 °C à 93 °C).

POINTS FORTS DU MODE FOUR

- Cuisinez avec plusieurs grilles et obtenez de meilleurs résultats avec le mode **Convection Bake.** L'air chaud circule autour des aliments de tous les côtés pour une cuisson et un brunissage uniformes.
- Le mode **Cook Time** vous permet de cuisiner encore plus facilement. Choisissez la durée de cuisson, et le four s'éteindra automatiquement à la fin de la cuisson.
- Gardez vos repas chauds et prêts à être servis avec la fonction **Keep Warm**.

RAPPEL

- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou autres matériaux pour tapisser le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie du four.
- Pour plus de conseils sur la cuisson et la position des grilles, reportez-vous au Manuel d'utilisation et d'entretien.

ENTRETIEN RAPIDE

Aux petits soins... Pour faire un bout de chemin
Un entretien rapide et continu permet à votre cuisinière de fonctionner parfaitement pendant des années !

Faites preuve de délicatesse
Nettoyez votre appareil à l'eau tiède et au savon doux, ou utilisez le nettoyant Frigidaire ReadyClean™ Oven and Microwave Cleaner.

Choisissez votre cycle de nettoyage
La fonction STEAM CLEAN vous permet de nettoyer rapidement et sans produits chimiques le four au quotidien et d'éliminer les petites saletés Avant de lancer un cycle de nettoyage vapeur, n'oubliez pas de retirer les grilles et les accessoires. Consultez le Guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des conseils sur le nettoyage vapeur.

Questions fréquentes

Pourquoi ma cuisinière fait-elle du bruit 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 commandes émettent des bruits de cliquetis pendant l'utilisation de façon à générer des températures de cuisson uniformes. Les ventilateurs fonctionnent pour réchauffer la cuisinière ou pour refroidir certaines de ses parties, même lorsqu'elle est éteinte. Ces bruits sont tout à fait normaux.

Ce four ne fonctionne pas aussi bien que mon ancien. Où est le problème ?

Il n'est pas facile de changer de four, nous le savons bien. Avec une nouvelle cuisinière, vous devrez peut-être effectuer des tests et ajuster les temps de cuisson et les températures de vos recettes. Consultez le Guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir des instructions détaillées sur les réglages de température, ou contactez notre Assistance client !

Pourquoi de la fumée sort du four lorsque j'utilise la cuisson au gril ?

La cuisson au gril est une cuisson directe et entraînera la formation de la fumée. Si la fumée est excessive, éloignez les aliments de l'élément chauffant. Surveillez les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Vous trouverez d'autres conseils de dépannage au dos du Guide d'utilisation et d'entretien.

OFFICIALISEZ VOTRE ACHAT !

Enregistrez votre produit pour profiter au mieux de votre appareil.

Faites le premier pas pour entrer dans la famille Frigidaire, et découvrez tous les avantages offerts par l'enregistrement de votre appareil. Pour procéder à l'enregistrement, scannez le code QR présent sur votre appareil ou sur le carton d'enregistrement, ou visitez le site Web **Frigidaire.ca/enregistrer**.

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

A31012101/A (08/2025)