FRIGIDAIRE GALLERY

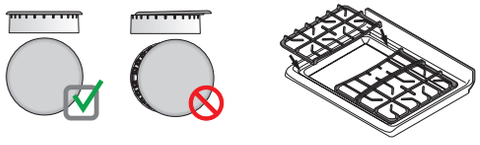
guide de démarrage rapide

FOUR À GAZ



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 sur les barres des **Options de menu** et faites défi ler à **Horloge**. Appuyez sur **Réglage de l'horloge** et réglez l'heure à l'aide du graphique. Réglez AM ou PM. **Enregistrer et fermer.**



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.

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



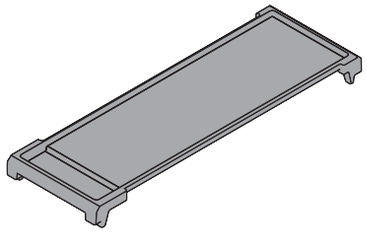
les flammes s'étendre au-delà du bord extérieur de la casserole.

UTILISER LA PLAQUE À FRIRE

Configurer la plaque chauffante
Votre table de cuisson dispose de deux brûleurs de taille standard au centre qui peuvent être utilisés pour chauffer une batterie de cuisine plus grande comme une plaque chauffante.

1. Déposer la plaque à la place de la grille du brûleur du milieu de manière sûre.
2. Préchauff er la plaque à frire pendant 5 minutes à feu moyen ou moyen doux.

Le préchauff age lent assure une répartition homogène de la chaleur durant la cuisson. NE JAMAIS préchauff er la plaque à frire sur < Hi > (haute intensité). Cela peut déformer la plaque à frire et nuire à la répartition homogène de la chaleur.



Nettoyer la plaque chauffante
Nous recommandons de laver la plaque chauffante à la main avec une brosse et de l'eau chaude. Utilisez un peu de savon si nécessaire et rincez bien. Essuyez avec un chiffon non pelucheux et stockez dans un endroit sec. Évitez de nettoyer la plaque chauffante au lave-vaisselle.

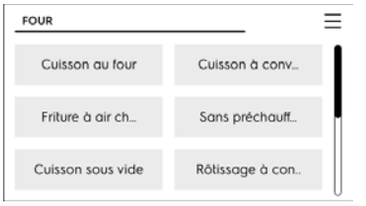
A22474820 Rev A 12/2022

VOUS ÊTES EN CONTRÔLE

Les commandes de votre four
Il suffit d'appuyer sur les touches de commande de votre four pour commencer à l'utiliser. Les modes de température et de cuisson apparaîtront au fur et à mesure.



1. Appuyez sur le bouton **ON/OFF (Marche/arrêt)** ou touchez l'écran pour commencer.
2. Sélectionnez **Start (Mise en marche)** pour démarrer un cycle de cuisson à 350° ou choisissez un autre **Oven Mode (Mode de four)** ou une autre température.
3. Si vous sélectionnez **Oven Mode (Mode de four)**, faites défiler vers le bas pour voir toutes les options.
4. La température par défaut du Oven Mode (Mode de four) que vous choisissez sera affichée. Utilisez le clavier pour modifier la température si nécessaire.
5. Appuyez sur **START (mise en marche)**. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **Cancel (annuler)**.



REMARQUE: **Utilisez Timer (la minuterie)** ou **Cook Time (la fonction Temps de cuisson)** pour vous aider à surveiller votre temps de cuisson. La fonction Temps de cuisson le réglage de la durée de cuisson arrête le four une fois que la durée réglée est terminée. Pour de meilleurs résultats, laissez votre four préchauffer avant d'utiliser la fonction Temps de cuisson.

MODES DE FOUR

Appuyez sur Modes du four et faites défiler pour explorer vos options de cuisson.

BAKE (CUISSON AU FOUR) entoure les aliments d'une chaleur douce et ascendante pour cuire des aliments délicats.

CONVECT BAKE (CUISSON À CONVECTION) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur pour une cuisson rapide et uniforme.

AIR FRY (FRITURE À AIR CHAUD) utilise le plateau de friture à air chaud pour faire circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour obtenir des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.

NO PREHEAT (SANS PRÉCHAUFFAGE) est utilisé pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir.

AIR SOUS VIDE (CUISSON SOUS VIDE) utilise la circulation d'air chaud pour préserver les nutriments et les saveurs alors que vos aliments cuisent lentement à basse température.

CONVECT 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.

BROIL (GRIL) sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.

MULTI-RACK (PLUSIEURS GRILLES) est utilisé pour la cuisson sur deux grilles.

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.

STEAM ROAST (RÔTISSAGE À LA VAPEUR) est recommandé pour rôtir la viande ou la volaille et créer un extérieur croustillant et un intérieur juteux.

BREAD PROOF (FERMENTATION DU PAIN) crée l'environnement idéal pour activer la levure lors de la cuisson de pains maison.



KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) permet de conserver les aliments cuits à des températures (140°F / 60°C to 200°F / 93°C) de service.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATATION) utilise le Plateau de friture à air chaud pour faire circuler l'air autour des aliments pour une conservation plus rapide.

DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE) permet une heure de mise en marche différée uniquement pour les modes Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson à convection), No Preheat (sans préchauffage), Convect Roast (rôtissage à convection), Steam Clean (nettoyage à la vapeur) et Self Clean (autonettoyage).

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.

COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) effectue un compte à rebours du temps de cuisson défini et éteint le four une fois le décompte terminé.

FAQs

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 et sur la surface de cuisson. Des ventilateurs fonctionnent pour réchauffer la cuisinière ou pour refroidir certaines de ses parties, même lorsqu'elle est éteinte. Ces sons sont normaux.

Vous trouverez d'autres conseils de dépannage à l'arrière de votre Guide d'utilisation et d'entretien.

OFFICIALISEZ VOTRE ACHAT!

Faites le premier pas pour faire partie de la famille Frigidaire en enregistrant votre nouvelle cuisinière.
Recherchez l'icône Photoregister℠ 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

