FRIGIDAIRE GALLERY

QUICK GUIDE

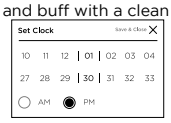
BRIEF INSTRUCTIONS

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.

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

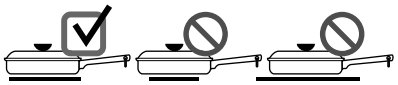
Set your clock
It's easy! Touch **Menu Options** bars on the screen and scroll to **Clock**. Touch **Set Clock** and set time using graph. Set AM or PM, and touch **Save**.



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 15 minutes. Some noise and odors may occur during the first cooking cycle.

Match cookware size to the cooking element
For best results, use cookware that matches the size of the cooking element.

Try the **Bridge** function when using a double burner griddle to create a larger cooking zone!



OVEN MODES

Touch Oven Modes and scroll to explore your cooking options.



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

CONVECT BAKE uses a fan to circulate heat for quick and even baking.

AIR FRY uses the Air Fry Tray to quickly and evenly circulate heated air to deliver crispy, golden results with little to no oil.

NO PREHEAT is for single rack baking with packaged and convenience foods.

AIR SOUS VIDE uses hot circulating air to preserve nutrients and flavors as your food cooks slowly at low temperatures.

CONVECT ROAST uses a convection fan to gently brown meats and seal in the juices.

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

MULTI-RACKS is for two rack baking.

STEAM BAKE is recommended for baking moist and flavorful breads and pastries for improved browning and flaky crusts.

STEAM ROAST is recommended for roasting meat or poultry that results in a crispy outside and juicy inside.

BREAD PROOF creates the perfect environment to activate yeast when baking homemade breads.

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

DEHYDRATE uses the Air Fry Tray to circulate air around the food for faster preservation.

DELAY START allows a delayed starting time only for Bake, Convect Bake, No Preheat, Convect Roast, Steam Clean, and Self Clean.

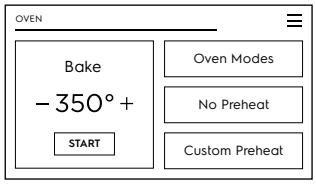
FOOD PROBE monitors the internal temperature of large cuts of meat with a probe. An alert will sound once the desired set target temperature is reached.

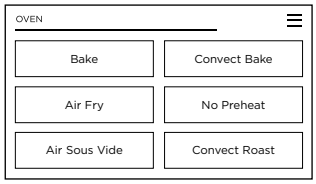
COOK TIME counts down your set cooking time and shuts off oven when complete.

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. Press **ON/OFF** button or touch the screen to get started.
2. Select **Start** to begin a bake cycle at 350° or select a different Oven Mode or temperature.
3. If you select **Oven Mode**, scroll down to see all of the options.
4. The default temperature for the Oven Mode you choose will appear. Use the keypad to change the temperature if needed.
5. Touch **Start**. To cancel cooking anytime, touch Cancel.





NOTE: Use the **Timer** or the **Cook Time** feature to help monitor your cooking time. Setting Cook Time shuts the oven off once the set time is complete. For best results, allow your oven to preheat before using Cook Time.

REMEMBER

- Be careful! Surface elements may be hot even though they appear cool.
- Clean up spills quickly to avoid build up on the range surfaces.
- Do not use aluminum foil or any other materials to line the cooktop or any part of the oven.

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.

FAQs

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 and on the cooktop zones. 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 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 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**.

A30908501/A (06/2025)

FRIGIDAIRE GALLERY

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

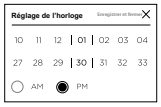
INSTRUCTIONS RAPIDES

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.

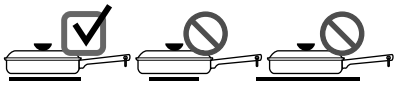
Appliquer le nettoyant pour table de cuisson
Appliquez une crème nettoyante pour table de cuisson en céramique sur la surface de cuisson et polissez avec une serviette en papier propre pour éviter de la rayer.

Réglez votre horloge
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
Pour que votre four soit prêt à fonctionner, faites-le tourner en mode grill fort pendant 15 minutes. Puis passez en mode cuisson à 177°C (350°F) pendant 15 minutes supplémentaires. Des bruits et odeurs peuvent se produire pendant le premier cycle de cuisson.

Choisissez un ustensile dont la taille est adaptée à l'élément de cuisson
Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de l'élément de cuisson.
Essayez la fonction **Bridge (Pont)** en cas d'utilisation d'une plaque à double brûleur pour créer une zone de cuisson plus grande.



OVEN MODES

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).

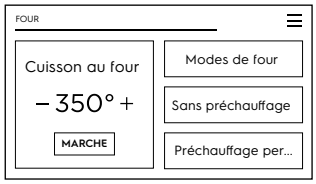
FOOD PROBE (SONDE THERMIQUE) surveille la température interne des gros morceaux de viande avec une sonde. Une alerte retentit une fois que la température cible souhaitée est atteinte.

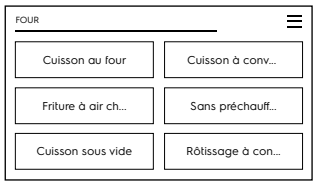
COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) effectue un compte à rebours du temps de cuisson défini et éteint le four une fois le décompte terminé.

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.

REMEMBER

- Attention! Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils apparaissent froids.
- Nettoyez rapidement les déversements pour éviter l'accumulation sur les brûleurs.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie du four.

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.

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.

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!

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**.

A309085O1/A (06/2025)