FRIGIDAIRE GALLERY

QUICK GUIDE

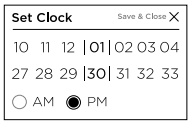
BRIEF INSTRUCTIONS

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.

INDUCTION BASICS

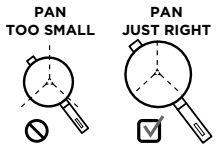
Choosing the right cookware
For induction heating to work, cookware needs to be compatible with the cooking zones.

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.

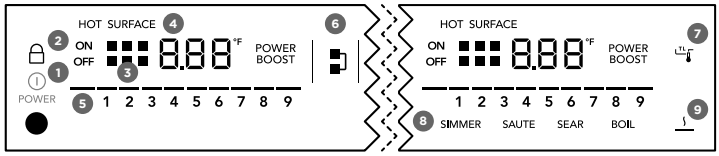


Pan sensing
If the cooking zone does not become active, the zone isn't sensing the pan. Make sure the cookware is induction-ready, centered on the cooking zone, and not too small for the zone you're using.

COOKTOP CONTROLS

Touch and hold illuminated keys to get cooking with induction

1. **Power**: Turn the cooktop on and off.
2. **Lock**: Hold until the beep to lock cooktop on or off.
3. **Cooking Zone Indicator**: When sensing cookware, LEDs corresponding to the zone appear.
4. **Cooking Zone On/Off**: When cookware is in place, press to turn each zone on and off.
5. **Cooking Zone Power Level**: Press a number or slide your finger to set power level from 1 (low) to 9 (high). Touch Power Boost for the most powerful setting.
6. **Bridge**: Bridge appears when both left cooking zones detect cookware. Touch to link the zones together to cook with a griddle.
7. **TempLock**: When using the right front zone, touch to activate a temp sensor that monitors heat, adjusting power to maintain consistent temp while cooking.
8. **TempLock Presets**: TempLock settings for simmer, saute, sear, and boil.
9. **Keep Warm**: One touch sets all zones to low to keep cooked foods warm.



REMEMBER

- Place cookware on cooking zones before setting cooktop controls.
- Be careful! Cooking zones may be hot even though they appear cool.

OVEN MODES

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.



REMEMBER

- Customize your cooking by setting your preferences. Check your Use & Care Manual if you need help.
- Do not use aluminum foil or any other materials to line any part of the range.

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 wall oven make noises when I'm cooking?
Temp changes during preheat and cool-down can make parts of the range expand and contract. Different fans run to preheat the oven or cool down different parts of the range, even when it's off. The controls click as they cycle to create even cooking temps in the oven and on the cooktop zones. On induction cooktops, cookware can sometimes vibrate slightly, causing a light buzzing noise. These sounds are normal. The range will beep alert tones if anything is sitting on the cooktop controls. Don't place pans, utensils, or other items on the cooktop control area.

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 Manual 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 and Air Fry settings?
Broiling and Air Fry are direct, high-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 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.

A30908502/A (06/2025)

FRIGIDAIRE GALLERY

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

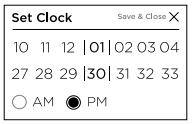
INSTRUCTIONS RAPIDES

AVANT DE COMMENCER

Configurez votre four
Assurez-vous que les grilles de votre four sont en place avant de faire fonctionner le four. Consultez votre guide d'utilisation et d'entretien.

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.

ÉLÉMENTS DE BASE DE LA CUISINIÈRE À INDUCTION

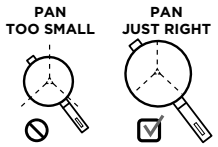
Choisir le bon ustensile de cuisson
Pour que la cuisson par induction fonctionne, l'ustensile de cuisson doit être compatible avec les surfaces de cuisson.

Recherchez un symbole d'induction dans le fond des casseroles.



Si l'ustensile de cuisson ne porte pas de symbole indiquant qu'elle peut être utilisée pour la cuisson à induction, vérifiez le dessous et les côtés avec un aimant. Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, ce dernier peut être utilisé sur la table de cuisson! Le fond de l'ustensile de cuisson doit être plat, de niveau et propre. Les ustensiles de cuisson robustes avec des fonds solides fonctionnent le mieux.

Utiliser la surface de cuisson de la bonne taille
Les marques sur la surface de cuisson indiquent les dimensions minimale et maximale de la casserole. Pour une cuisson rapide et uniforme, utilisez la surface de cuisson la mieux adaptée au fond de l'ustensile de cuisson. Il est normal que la casserole soit un peu plus grande que la surface de cuisson.

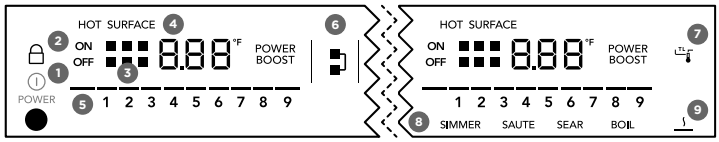


Détecteur de la casserole
Si l'écran clignote, la zone ne détecte pas la casserole. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est prêt pour l'induction, centré sur la surface de cuisson et pas trop petit pour la surface que vous utilisez.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Touchez et maintenez les touches éclairées pour cuisiner avec l'induction

1. **Alimentation** : Allumer et éteindre la table de cuisson.
2. **Verrouillage** : Maintenez jusqu'au bip pour verrouiller ou éteindre la table de cuisson.
3. **Indicateur de zone de cuisson** : lors de la détection d'ustensiles de cuisine, les voyants correspondant à la zone s'affichent.
4. **Marche/Arrêt de la zone de cuisson** : Lorsque l'ustensile de cuisson est en place, appuyez sur pour activer et désactiver chaque zone.
5. **Niveau de puissance de la zone de cuisson** : appuyez sur un chiffre ou faites glisser votre doigt pour régler le niveau de puissance de 1 (faible) à 9 (élevé). Touchez Power Boost pour le réglage le plus puissant.
6. **Pont** : le pont apparaît lorsque les deux zones de cuisson de gauche détectent un ustensile de cuisson. Toucher pour lier les zones entre elles pour cuisiner avec une plancha.
7. **TempLock** : Lorsque vous utilisez la zone avant droite, appuyez sur pour activer un capteur de température qui surveille la chaleur, en ajustant la puissance pour maintenir une température constante pendant la cuisson.
8. **TempLock Préconfigurations** : TempLock réglages pour mijoter, sauter, saisir et faire bouillir.
9. **Garder au chaud** : Une touche règle toutes les zones trop bas pour garder les aliments cuits au chaud.



RAPPEL
Placez les ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson avant de régler les commandes de la table de cuisson. Faire attention! Les zones de cuisson peuvent être chaudes même si elles semblent froides.

VOUS ÊTES EN CONTRÔLE

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.

ENTRETIEN RAPIDE

Un peu d'amour va un long chemin
Un entretien rapide et continu permet à votre cuisinière de fonctionner parfaitement pendant des années ! Nettoyez avec de l'eau tiède et du savon doux, ou essayez notre gamme de nettoyants Frigidaire ReadyClean™, disponible 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 entraîner l'expansion et la contraction de certaines parties de la gamme. Différents ventilateurs fonctionnent pour préchauffer le four ou refroidir différentes parties de la cuisinière, même lorsqu'il est éteint. Les commandes cliquent pendant leur cycle pour créer des temps de cuisson uniformes dans le four et sur les zones de la table de cuisson. Sur les tables de cuisson à induction, les ustensiles de cuisine peuvent parfois vibrer légèrement, provoquant un léger bourdonnement. Ces sons sont normaux. La cuisinière émettra des tonalités d'alerte si quelque chose se trouve sur les commandes de la table de cuisson. Ne placez pas de casseroles, d'ustensiles ou d'autres articles sur la zone de commande de la table de cuisson.
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.

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.

A30908502/A (06/2025)