FRIGIDAIRE GALLERY

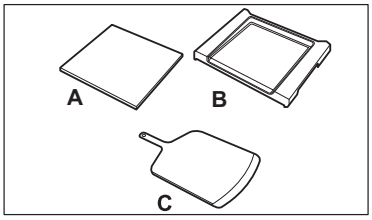
QUICK GUIDE

BRIEF INSTRUCTIONS

USING STONE-BAKED PIZZA

Your oven is equipped with the following accessories required for Stone-Baked Pizza:

A. Pizza Stone
B. Pizza Shield
C. Pizza Peel

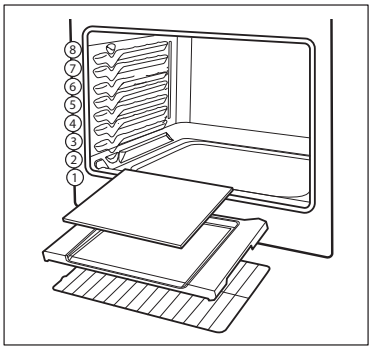


Single 12-14" Pizza Amount Recommendations

Ingredient	Amount
Fresh Dough	**8–11 oz.** (10-12" pizzas) / **11-14 oz**. (12-14" pizzas)
Cornmeal	**½** tablespoon
Pizza Sauce	**¼** cup
Cheese	**¾** cup
Other toppings	as desired

Before using Stone-Baked Pizza:

- Wipe the Pizza Shield, Stone, and Peel with a soft, **dry** cloth to remove debris. **Do not use water on the pizza shield.**
- To hear timing alerts during the cooking process, touch Menu options bars ☰ go to General Settings and select Volume Level.
- Place Pizza Shield **(B)** with Pizza Stone **(A)** on the oven rack at the rack position **7.** Check the rack position number on the left side of the oven's front frame.



Prepping & Assembling:

- Select **Stone-Baked Pizza** on the control panel and follow instructions. The oven will preheat for approximately 30 minutes.
- While preheating – make your pizzas! Stretch your fresh, room-temperature dough on a **flat, floured surface** – a cutting board or on the countertop.
- Do not stretch or roll out your dough on the peel.
- Once you have rolled out your dough, **sprinkle ½ tbsp of cornmeal on the peel before placing the dough on the peel,** ensuring it stays within the 14" circular marks.
- Place dough on the cornmeal dusted peel and add your sauce, cheese and toppings. **All proteins should be pre-cooked.**
- Before placing the pizza into the oven, gently shake the peel to ensure the pizza isn't sticking. If needed, lift edges and add more cornmeal.

Transferring Pizza Into Oven:

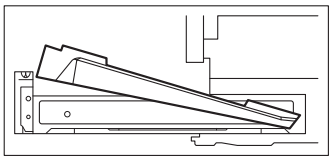
- Once the oven has preheated, it will say **Insert Pizza** – you are ready to insert your first pizza!
- To transfer the pizza, tilt the peel, touching the tip to the hot stone and push forward, using the pizza shield as a backstop to slide it off.
- Once the pizza touches the hot stone, do not try to move it—let it cook undisturbed for the best results.
- **Important!** After your pizza is placed in the oven, select **Confirm** and the oven will begin the 2-minute countdown.

Cooking your Pizza:

- The oven will give you an alert with 30 seconds left, that's your cue to grab the pizza peel and get ready (Reminder: Make sure your oven volume is on).
- After 2 minutes, the pizza is cooked. Open the door and check your pizza. If you prefer for the pizza to cook longer, you can add 15 seconds by selecting **+15S.** If it looks good, use the peel to remove your pizza and select **Done**.
- **Tip:** Use the backstop to help the pizza slide back onto the peel.
- To make another pizza, select **Continue** and the oven will begin a short reheat cycle.
- After the reheat cycle, the oven will signal Pizza Ready and repeat instructions.

After Cooking:

- Wait at least **one hour** before removing the Pizza Shield and Stone. **Use protective gloves or oven mitts to remove.**
- Sweep off the ashes with a brush and discard.
- To store the **Pizza Stone** and **Shield** in the storage drawer, place the stone in first, and turn the pizza shield upside down, placing it on top of the stone.
- **Do not** store the peel in the storage drawer.



IMPORTANT

- Stone-Baked Pizza Mode was designed for **fresh dough only.**
- **Do not** cook frozen pizzas, partially baked premade pizzas, or premade crusts in Stone-Baked Pizza mode—the pizza will not cook properly and could damage the stone.
- **Do not** clean the pizza stone in between making each pizza, the stone will be hot.
- **Do not** leave the Peel on the Pizza Stone while cooking.
- Wipe off the excess cornmeal on the peel before inserting the pizza into the oven to keep the oven cleaner and reduce smoking.
- Excess cornmeal/flour may cause **smoking or small flames**—if flames appear, **keep the oven door closed**; they will extinguish themselves.
- Remove the Pizza Shield and Stone prior to using any other cooking mode, as this will impact the performance of your oven.

Caring for your Pizza Stone:

- **Do not** season the pizza stone with oil.
- **Do not** use any chemicals to clean the stone, as the stone absorbs them and may release them when heated.
- **Do not** wash the stone in the dishwasher.
- Over time, the stone and shield will discolor, this will not impact the quality of pizzas.

PRO TIPS for making pizzas!

- Store-bought fresh pizza dough is usually 16 oz (1 lb.)—enough for two pizzas.
- Let refrigerated dough sit at room temperature for at least 1 hour before baking. Frozen dough will vary, follow packaged instructions.
- To shape by hand, press from the center outward avoiding the edges for a lighter, puffier crust.
- If the dough keeps shrinking back, let it rest for 5–10 minutes.
- If the dough tears, pinch it back together or let it rest for a few minutes.
- A pizza roller creates a more uniform shape but may result in a less puffy crust.
- Too many toppings or too much sauce can make the crust soggy and difficult to cook evenly.
- Add fresh ingredients like basil and arugula after cooking for the best flavor.
- Cheese matters! Fresh, high-moisture mozzarella works better than shredded mozzarella cheese.

FAQs

How do I cook a frozen pizza if I can't use Stone-Baked pizza mode? Bake on the middle rack, using No Preheat, Bake or Convection Bake cooking modes.

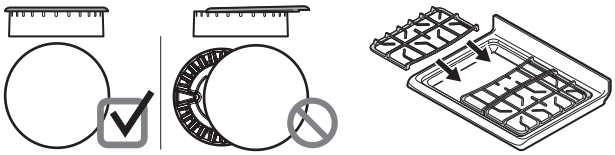
Why are there small flames on my pizza stone during use? Leftover debris like cornmeal and flour can ignite at high temperatures, which is normal during cooking. When that happens, **KEEP THE OVEN DOOR CLOSED;** the flames will extinguish themselves.

Watch **how to** videos here!

A22474835/A (2025/02)

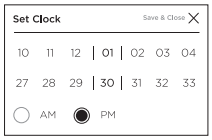
BEFORE YOU START

Set up your cooktop
Make sure your burner caps are centered on the burners and the cooking grates are in place.



Set up your oven
Make sure your oven racks are in place prior to operating the range.

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, 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.

GAS COOKTOP BASICS

Choose your cookware
Cookware should have flat bottoms that make direct contact with the entire surface burner grate.

Find the best burner to use
Small burners are best used for low heat or small amounts of food in small pans. Standard burners are great for most cooking needs. Use the largest burner when heating up large pots of liquid or food.

Set the right flame size
Set the flame size appropriately for the pan. Be careful to not allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.



Be careful to not allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

OVEN MODES

Touch Oven Modes and scroll to explore your cooking options.



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

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

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

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

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

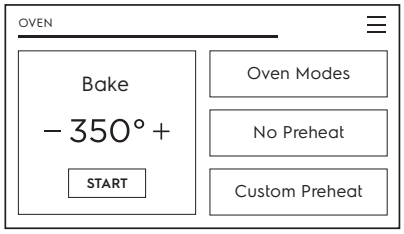
STONE BAKED PIZZA make fresh pizzas in two minutes.

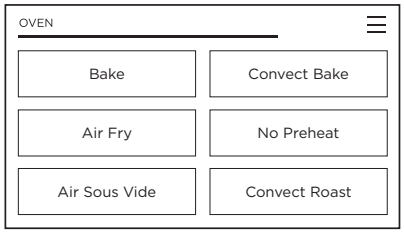
CONVECT BAKE uses a fan to circulate heat for quick and even baking.

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

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.

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**

A22474835/A (2025/02)

FRIGIDAIRE GALLERY

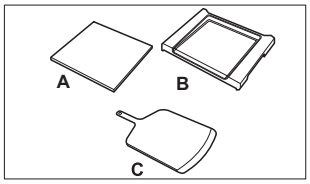
GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

INSTRUCTIONS RAPIDES

UTILISER LA FONCTION PIZZA CUITE À LA PIERRE

Votre four est équipé des accessoires suivants, nécessaires à la préparation d'une pizza cuite à la pierre :

A. Pierre à pizza
B. Écran à pizza
C. Pelle à pizza

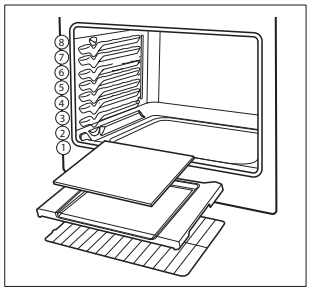


Quantité recommandée pour une pizza simple de 12 à 14 po

Ingrédients	Quantité
Pâte fraîche	**8 à 11 oz** (pizzas de 10 à 12 po) / **11 à 14 oz** (pizzas de 12 à 14 po)
Farine de maïs	**½** cuillère à soupe
Sauce à pizza	**¼** tasse
Fromage	**¾** tasse
Autres garnitures	au choix

Avant d'utiliser la fonction pizza cuite à la pierre :

- Essuyez l'écran à pizza, la pierre et la pelle avec un chiffon doux et **sec** pour enlever les résidus. **Ne pas utiliser d'eau sur la plaque à pizza.**
- Pour entendre les alertes de minutage pendant la cuisson, touchez les barres d'options du menu, ☰ allez à Réglages généraux et sélectionnez Niveau de volume.
- Placez l'écran à pizza **(B)** avec la pierre à pizza **(A)** sur la grille de four à la position **7.** Vérifiez le numéro de position de la grille de four sur le côté gauche du cadre avant du four.



Préparation et assemblage :

- Sélectionnez **Pizza cuite à la pierre** sur le panneau de commande et suivez les instructions. Le four sera préchauffé pendant 30 minutes.
- Pendant le préchauffage, préparez vos pizzas! Étendez 8 à 11 oz de pâte fraîche, à température ambiante, sur une surface **plane et farinée**, une planche à découper ou sur le comptoir.
- N'étirez pas et n'étalez pas votre pâte sur la pelle.
- Une fois la pâte étalée, **saupoudrez ½ cuillère à soupe de farine de maïs sur la pelle avant de placer la pâte sur la plaque,** en veillant à ce qu'elle reste à l'intérieur des marques circulaires de 14 pouces.
- Placez la pâte sur la pelle saupoudrée de farine de maïs et ajoutez votre sauce, votre fromage et vos garnitures. **Toutes les protéines doivent être précuites.**
- Avant de mettre la pizza dans le four, secouez délicatement la pelle pour vous assurer que la pizza ne colle pas. Si nécessaire, soulevez les bords et ajouter de la farine de maïs.

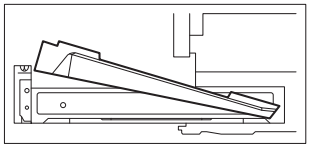
Transférez la pizza dans le four :

- Une fois le four préchauffé, le message **Insert Pizza (Insérer la pizza)** s'affiche ; vous êtes prêt à insérer votre première pizza!
- Pour transférer la pizza, inclinez la pelle en touchant la pointe de la pierre chaude et poussez-la vers l'avant, en utilisant le bouclier à pizza comme butée pour la faire glisser.
- Une fois que la pizza touche la pierre chaude, n'essayez pas de la déplacer, laissez-la cuire sans la déranger pour obtenir les meilleurs résultats.
- **Important!** Une fois votre pizza placée dans le four, sélectionnez **Confirmer** et le four commencera le compte à rebours de 2 minutes.

Cuisinez votre pizza :

- Le four vous donnera une alarme 30 secondes avant la fin. C'est le moment d'attraper la pelle à pizza et de se préparer (rappel : assurez-vous que le volume du four est activé).
- Après 2 minutes, la pizza est cuite. Ouvrez la porte et vérifiez votre pizza. Si vous préférez que la pizza cuise plus longtemps, vous pouvez ajouter 15 secondes en sélectionnant **+15S.** Si l'aspect est bon, utilisez la pelle pour retirer votre pizza.
- **Conseil :** Utilisez la butée pour aider la pizza à glisser sur la pelle.
- Pour préparer une autre pizza, sélectionnez **Continuer** et le four commencera un court cycle de réchauffag
- Après le cycle de réchauffage, le four signale **Pizza Ready (Pizza prête)** et répète les instructions.

Après la cuisson :



- Attendez au moins **une heure** avant de retirer l'écran et la pierre à pizza. **Utilisez des gants de protection ou des gants de four pour la retirer.**
- Balayez les cendres à l'aide d'une brosse et les jeter.
- Pour ranger **la pierre et l'écran à pizza** dans le tiroir de rangement, placez d'abord la pierre, puis retournez l'écran à pizza à l'envers et placez-le sur la pierre.
- **Ne pas** ranger la pelle dans le tiroir de rangement.

IMPORTANT

- Le mode Pizza cuite à la pierre a été conçu pour les **pâtes fraîches uniquement.**
- **Ne pas** cuire des pizzas congelées, des pizzas précuites partiellement cuites ou des croûtes précuites en mode Pizza cuite à la pierre ; la pizza ne sera pas cuite correctement et pourrait endommager la pierre.
- **Ne pas** nettoyer la pierre à pizza entre chaque pizza, la pierre sera chaude.
- **Ne pas** laisser la pelle sur la pierre à pizza pendant la cuisson.
- Essuyez l'excédent de farine de maïs sur la plaque avant d'introduire la pizza dans le four afin de garder le four plus propre et de réduire la fumée.
- Un excès de farine de maïs peut provoquer des **fumées ou de petites flammes**. Si des flammes apparaissent, **gardez la porte du four fermée**; elles s'éteindront d'elles-mêmes.
- Retirez l'écran et la pierre à pizza avant d'utiliser tout autre mode de cuisson, car cela aura un impact sur les performances de votre four.

Entretien de la pierre à pizza :

- **Ne pas** assaisonner la pierre à pizza avec de l'huile.
- **Ne pas** utiliser des produits chimiques pour nettoyer la pierre, car la pierre les absorbe et peut les libérer lorsqu'elle est chauffée.
- **Ne pas** laver la pierre au lave-vaisselle.
- Avec le temps, la pierre et l'écran se décoloreront, ce qui n'aura pas d'impact sur la qualité des pizzas.

CONSEILS DE PRO pour faire des pizzas!

- La pâte à pizza fraîche achetée en magasin est généralement de 16 oz (1 lb), ce qui est suffisant pour deux pizzas.
- Laissez reposer la pâte réfrigérée à température ambiante pendant au moins 1 heure avant de la faire cuire. Les pâtes congelées peuvent varier, suivez les instructions de l'emballage.
- Pour façonner à la main, pressez du centre vers l'extérieur en évitant les bords pour obtenir une croûte plus légère et plus gonflée.
- Si la pâte continue à se rétracter, laissez-la reposer pendant 5 à 10 minutes.
- Si la pâte se déchire, resserrez ou laissez reposer quelques minutes.
- Un rouleau à pizza permet d'obtenir une forme plus uniforme, mais la croûte risque d'être moins gonflée.
- Trop de garnitures ou trop de sauce peuvent rendre la croûte détrempée et difficile à cuire uniformément.
- Ajoutez des ingrédients frais comme du basilic et de la roquette après la cuisson pour une saveur optimale.
- Le type de fromage est très important! La mozzarella fraîche, à forte teneur en eau, est plus efficace que la mozzarella râpée.

FAQ

Comment cuire une pizza surgelée si je ne peux pas utiliser le mode pizza cuite à la pierre? Cuire sur la grille de four du milieu, en utilisant les modes Pas de préchauffage, Cuisson ou Cuisson par convection.

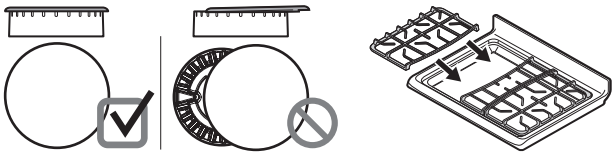
Pourquoi y a-t-il de petites flammes sur ma pierre à pizza pendant l'utilisation? Les résidus de farine de maïs et de farine peuvent s'enflammer à des températures élevées, ce qui est normal pendant la cuisson. Dans ce cas, **GARDEZ LA PORTE DU FOUR FERMÉE ;** les flammes s'éteindront d'elles-mêmes.

Regardez **les vidéos** d'instructions ici!

A22474835/A (2025/02)

AVANT DE COMMENCER

Set up your cooktop
Make sure your burner caps are centered on the burners and the cooking grates are in place.



Set up your oven
Make sure your oven racks are in place prior to operating the range.

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, 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.

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

MODES DE FOUR

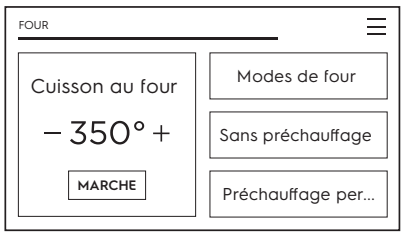
Appuyez sur Modes du four et faites défiler pour explorer vos options de cuisson.

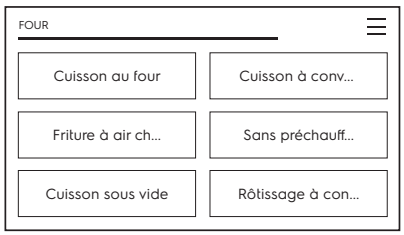


NO PREHEAT (SANS PRÉCHAUFFAGE) est utilisé pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir.
AIR FRY (FRITURE À AIR CHAUD) utilise le plateau de friture à air chaud pour faire circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour obtenir des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.
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.
BREAD PROOF (FERMENTATION DU PAIN) crée l'environnement idéal pour activer la levure lors de la cuisson de pains maison.
DEHYDRATE (DÉSHYDRATATION) utilise le Plateau de friture à air chaud pour faire circuler l'air autour des aliments pour une conservation plus rapide.
STONE BAKED PIZZA (PIZZA CUITE À LA PIERRE) pour préparer des pizzas fraîches en deux minutes.
CONVECT BAKE (CUISSON À CONVECTION) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur pour une cuisson rapide et uniforme.
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.

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).**

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**.

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**

A22474835/A (2025/02)