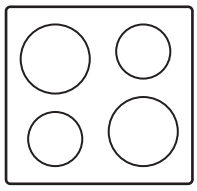
FRIGIDAIRE

frigidaire.com/register



EN User Manual | **Induction Cooktop** **2**

FR Manuel d’utilisation | **Surface de cuisson à induction** **12**

Bienvenue au sein de notre famille

Merci d'accueillir Frigidaire chez vous! Nous considérons votre achat comme le début d'une longue relation.
Ce manuel vous aidera à utiliser et à entretenir votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour le consulter rapidement. En cas de problème, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants.
La FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires pour la cuisine et la maison sont disponibles sur **http://www.frigidaire.com**.
Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite du service après-vente. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons le mettre en place pour vous.
Officialisons les choses! N'oubliez pas d'enregistrer votre produit.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ....12
2. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE....15
3. RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE....18
4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....20
5. DÉPANNAGE....21
6. LE DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC....22
7. GARANTIE LIMITÉE....23

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

1.1 Conservez ces renseignements pour référence rapide

Numéro de modèle

.....

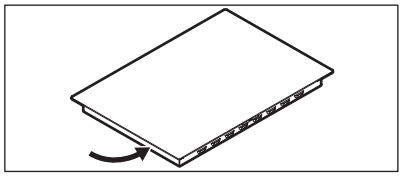
Numéro de série

.....

Date d'achat

.....

Numéro de série Emplacement



Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
Ce manuel contient des symboles de sécurité et des instructions importants. Veuillez porter attention à ces symboles et suivre toutes les instructions données.
Lire les consignes de sécurité de ce guide avant d'installer ou d'utiliser votre appareil ménager. Les articles de sécurité figurant dans ce manuel sont étiquetés AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE selon le type de risque.
Les avertissements et les instructions importantes apparaissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

1.2 ✓ Liste de contrôle à l'installation

- ❒ Lire toutes les instructions de sécurité au recto de votre guide d'utilisation.
- ❒ Retirer tous les matériaux d'emballage de votre appareil ménager avant la cuisson.
- ❒ S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- ❒ Testez tous les éléments de surface/brûleurs pour vous assurer de leur bon fonctionnement.
- ❒ Ne pas oublier de compléter l'enregistrement de votre produit.

1.3 Définitions sur la sécurité

⚠
Il s'agit du symbole de sécurité. Il signale les risques potentiels de dommages corporels. Suivez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter tout risque de blessure ou de décès.

⚠ AVERTISSEMENT!
Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut donner lieu à des blessures graves ou tout décès.

⚠ ATTENTION!
Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut donner lieu à des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANT
Donne des renseignements importants sur l'installation, le fonctionnement ou l'entretien qui n'impliquent aucun danger.

REMARQUE
Indique une note brève et informelle, qui sert d'aide-mémoire ou sera utile pour toute consultation ultérieure.

1.4 Instructions importantes pour le déballage et l'installation

IMPORTANT
Lire et suivre les instructions et précautions ci-dessous pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Retirer tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire le carton et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne pas retirer l'étiquette de câblage et les autres documents fixés sur l'appareil. Ne pas retirer la plaque du numéro de modèle/série.

Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Pour utiliser cet appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps, s'assurer que l'appareil a été exposé à des températures supérieures à 32 °F (0 °C) pendant au moins 3 heures avant d'allumer l'appareil.
Ne pas modifier ni altérer jamais la construction de l'appareil ménager en retirant les pieds de nivellement, les panneaux, les couvercles de fils, les supports/vis antibasculement ou toute autre pièce de l'appareil.
S'assurer d'avoir un extincteur de type mousse approprié à portée de main, visible et facilement accessible près de l'appareil.

1.5 Instructions de mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT!

- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Tout non-respect de cet avertissement pourra occasionner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Ne pas utiliser d'adaptateur de fiche ou de rallonge et ne pas retirer la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Tout non-respect de cet avertissement pourra occasionner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation adéquate : s'assurer que votre appareil ménager est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installer conformément au Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NPFA nº 54, la dernière édition et le Code national de l'électricité NFPA nº 70, la dernière édition, et aux exigences du Code local de l'électricité. Au Canada, installer conformément aux normes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1 – dernières éditions et exigences du Code local de l'électricité. Installer uniquement selon les instructions d'installation figurant dans la documentation de cet appareil.
Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil ménager doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à une boîte de jonction à la bonne tension, dûment polarisée et mise à la terre et qui est protégée par un disjoncteur conformément à la réglementation locale.
Il incombe au consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale appropriée et convenablement mise à la terre par un électricien qualifié. Contactez un installateur qualifié pour vous assurer de l'adéquation de l'installation électrique et de sa conformité à tous les codes et règlements locaux.
Consulter les instructions d'installation communiquées avec cet appareil pour obtenir les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

1.6 Instructions importantes pour l'utilisation de l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT!

- Ne pas stocker de matériaux inflammables dans les fours, les micro-ondes, à proximité des brûleurs ou des éléments de surface, ni dans le tiroir de stockage ou le tiroir chauffant (si l'appareil en est équipé). Cela comprend le papier, le plastique et les articles en tissu, comme les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes ainsi que les liquides inflammables. Ne pas entreposer d'explosifs, comme des bombes aérosol, sur ou près de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants seuls : les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil, y compris le tiroir de rangement, le tiroir du gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.
- Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur les dosserets des cuisinières. Les enfants qui grimpent sur ou près de l'appareil pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Ne pas laisser les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil, entraînant des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert lorsqu'il est chaud peut provoquer des brûlures.
- Le fait de marcher, de se pencher ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cet appareil peut donner lieu à des blessures graves et endommager l'appareil.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages du fond du four ou de la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four et pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent également retenir la chaleur, ce qui peut occasionner un risque d'incendie.
- Ne pas utiliser le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) pour le rangement.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

⚠ ATTENTION!

- En cas de réchauffage de graisse, la surveiller attentivement. La graisse peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- Ne pas utiliser d'eau ou de farine sur les feux de graisse. Étouffer un feu ou une flamme ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse. Couvrir le feu à l'aide d'un couvercle ou utiliser du bicarbonate de soude.
- Utiliser des poignées sèches. Les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures provoquées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les zones de cuisson chaudes. Ne pas utiliser de serviettes ni d'autres chiffons encombrants.
- Ne pas chauffer les contenants d'aliments non ouverts - l'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du contenant et entraîner des blessures.
- Porter des vêtements appropriés - les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil. Ne pas laisser les vêtements ni d'autres matières inflammables entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas les brûleurs, les éléments de surface, les zones près de ces brûleurs ou éléments, les surfaces intérieures du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou ne pas laisser les vêtements ou autres matières inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils soient froids. Ces zones peuvent inclure la table de cuisson, les surfaces faisant face à la table de cuisson, les zones d'aération du four, la porte du four et la fenêtre du four.
- Ne pas tenter de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, toujours éteindre l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments électriques de surface peuvent reprendre leur fonctionnement au rétablissement du courant. Une fois l'alimentation rétablie, réinitialiser l'horloge et la fonction du four.

1.7 Instructions importantes concernant l'utilisation des tables de cuisson à induction

⚠ ATTENTION!

- Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou se tiennent à proximité d'un appareil à induction en fonctionnement, car le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de l'appareil médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou d'un dispositif médical similaire au sujet de votre situation particulière.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir chauds.

Savoir quelle molette ou quelle clé contrôle chaque zone de chauffage de surface. Placer la batterie de cuisine avec les aliments sur la zone de cuisson avant de l'allumer. Éteindre la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.
Les poignées des batteries de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments de surface adjacents. Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec la batterie de cuisine, la poignée de celle-ci doit être tournée vers l'intérieur et ne pas déborder sur d'autres zones de cuisson.
Ustensiles de cuisson émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson conviennent aux tables de cuisson et doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones d'induction. Consulter les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de la surface de cuisson pour s'assurer que les batteries de cuisine sont compatibles avec la cuisson par induction.
Une batterie de cuisine inadéquate peut se briser en raison de changements soudains de température. Consulter les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour l'utilisation de la surface de cuisson.
Utiliser la bonne taille de casserole — Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Sélectionnez des batteries de cuisine à fond plat qui correspondent à la taille de l'unité de surface. L'utilisation d'une batterie de cuisine appropriée sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité.
Ne jamais laisser les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer. Une casserole qui a bouilli à sec pourrait être endommagée et endommager la table de cuisson.
Pour flamber des aliments sous une hotte de ventilation, allumer le ventilateur.

1.8 Instructions importantes pour les tables de cuisson en verre et en céramique

Ne nettoyer ni utiliser une surface de cuisson brisée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements pourraient s'infiltrer dans la table de cuisson brisée et occasionner un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
Nettoyez le verre de la table de cuisson avec précaution. En cas d'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veiller à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
Éviter d'égratigner le verre de la table de cuisson avec des objets tranchants.

1.9 Instructions importantes pour le nettoyage de l'appareil

⚠ ATTENTION!

Avant de nettoyer manuellement toute partie de l'appareil, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le nettoyage d'un appareil chaud peut provoquer des brûlures.

Nettoyer l'appareil régulièrement pour que toutes les pièces restent exemptes de graisses susceptibles de s'enflammer. Ne pas laisser la graisse s'accumuler. Des dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.
Toujours suivre les directives du fabricant pour l'utilisation des nettoyants et des aérosols pour la cuisine. Sachez que l'excès de résidus des nettoyants et des aérosols pourra s'enflammer et provoquer des dommages et des blessures.
Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivre les

instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes à évacuation.

1.10 Instructions importantes pour l'entretien et la réparation

Ne pas réparer ni remplacer la moindre pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tous les autres entretiens doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.
Toujours communiquer avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.
Demander à votre concessionnaire de recommander un technicien qualifié et un service de réparation autorisé. Se renseigner sur comment couper l'alimentation de l'appareil au disjoncteur ou à la boîte à fusibles en cas d'urgence.

⚠ AVERTISSEMENT!

Résidents de la Californie : pour obtenir plus de renseignements sur le cancer et les troubles de la reproduction, veuillez consulter le site Web www.P65Warnings.ca.gov

Important : Cet appareil ménager a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles de la FCC (États-Unis) et à la norme ICES001 (Canada). Ces limites ont été fixées pour fournir une protection raisonnable contre les brouillages préjudiciables dans une installation résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut provoquer des brouillages préjudiciables pour les communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si ce dispositif provoque des brouillages préjudiciables à la réception des ondes radio ou de télévision, ce qui peut être vérifié en mettant le dispositif hors tension, puis sous tension, l'utilisateur est encouragé à tenter de remédier à ces brouillages à l'aide d'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre le dispositif et le récepteur.
- Brancher le dispositif dans une prise ou un circuit différent de celui auquel le récepteur est raccordé.

2. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

2.1 Caractéristiques de la surface de cuisson à induction

Voir les chapitres sur la sécurité.

L'induction présente plusieurs avantages :

- **Surface de cuisson plus froide** : que la surface de cuisson à induction soit allumée ou non, elle reste plus froide que les surfaces de cuisson en céramique.
- **Cuisson plus propre** : les déversements ne cuisent pas et n'adhèrent pas à la surface, car l'induction fonctionne en chauffant la batterie de cuisine et non la surface de cuisson.
- **Détecteur magnétique** : le capteur à bobine détecte automatiquement si la casserole est magnétique et empêche toute activation accidentelle.
- **Détection de la taille des casseroles** : le capteur de reconnaissance des casseroles détecte et adapte automatiquement les zones de cuisson à la taille des casseroles en cours d'utilisation.
- **Efficacité énergétique** : la cuisson par induction chauffe la batterie de cuisine plus rapidement tout en consommant moins d'énergie.
- **Chauffage rapide** : la batterie de cuisine chauffe plus rapidement que sur une surface de cuisson en céramique. Il se peut que vous deviez utiliser un réglage plus faible pour la cuisson des aliments que celui auquel vous êtes habitué.
- **Chauffage homogène** : la batterie de cuisine chauffe de manière plus homogène que sur une surface de cuisson en céramique, de sorte qu'il y a moins de risques de points chauds ou froids dans la batterie de cuisine.

⚠ ATTENTION!

Les zones de cuisson ne produisent pas directement de chaleur, mais la surface en verre peut devenir chaude au contact de la batterie de cuisine chaude. Il y a un risque de brûlure! Ne pas toucher la zone de cuisson ou la zone environnante jusqu'à ce qu'elle soit refroidie à une température adéquate.

2.2 Sons

Le champ magnétique de la zone de cuisson à induction peut faire vibrer la batterie de cuisine, créant ainsi un bruit de bourdonnement ou de ronronnement. Ces bruits ne sont pas inhabituels, surtout lorsque les réglages sont élevés.

Vous pourrez entendre du bruit lorsque :

- Le fond de la batterie de cuisine n'est pas parfaitement plat et peut vibrer légèrement contre la surface de cuisson.
- La casserole ou la batterie de cuisson est desserrée et peut vibrer dans son support.
- La batterie de cuisine est composée de plusieurs matériaux, ce qui peut provoquer de légères vibrations au niveau de sa structure.

Les bruits sont moins susceptibles de se produire avec une batterie de cuisine plus lourde et de meilleure qualité.

Une surface de cuisson à induction peut également produire de légers cliquetis provenant des interrupteurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson souhaitée. Vous pourrez également entendre un ventilateur qui refroidit les composants électroniques à l'intérieur de la surface de cuisson.

REMARQUE

Veiller à lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la surface de cuisson à induction dans les sections « Entretien et nettoyage » et « Dépannage » du présent guide d'utilisation.

2.3 Type de batterie de cuisine approprié

La cuisson par induction chauffe la batterie de cuisine en générant un champ électromagnétique à l'aide d'une bobine placée sous la zone de cuisson.

Utiliser une batterie de cuisine appropriée, fabriquée à partir de métal ferromagnétique ou constituée d'un tel métal.

- **correct :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (avec un marquage en bonne et due forme du fabricant).
- **incorrect :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

La batterie de cuisine est appropriée pour une surface de cuisson à induction si :

- le symbole de l'induction ⦀⦀ figure sur l'emballage ou sur le fond de la batterie de cuisine.

- l’eau bout très rapidement sur une zone réglée au niveau de la température la plus élevée.
- un aimant se colle au fond de la batterie de cuisine.

Recommandations en matière de batterie de cuisine :

- utiliser une batterie de cuisine à fond plat, de manière à ce qu’elle soit en contact avec toute la surface de la zone de cuisson. Vérifier si le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la batterie de cuisine.
- Utiliser une batterie de cuisine de qualité avec un fond plus lourd pour une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson plus homogènes.
- La taille de la batterie de cuisine doit être adaptée à la quantité d’aliments à cuire.
- Ne pas utiliser de casseroles sales avec des accumulations de graisse. N’utiliser que des batteries de cuisine dont le fond est propre et sec.
- Ne pas laisser la batterie de cuisine se dessécher. Cela pourrait endommager la batterie de cuisine et la surface de cuisson en céramique. Ce type de dommage n’est pas pris en charge par la garantie.

⚠ ATTENTION!

Ne pas faire glisser la batterie de cuisine sur la surface de la table de cuisson. Cela risque d’égratigner la surface en céramique et d’endommager votre appareil ménager de façon permanente.

⚠ ATTENTION!

Ne pas toucher la batterie de cuisine chaude à mains nues. Il y a un risque de brûlure! Toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées.

2.4 Le test de l’aimant

Pour savoir si un ustensile de cuisine fonctionnera sur votre surface de cuisson à induction, essayez d’y coller un aimant.

Si l’aimant adhère fermement au fond de l’ustensile de cuisine, il fonctionnera sur votre surface de cuisson à induction.

Si l’aimant n’adhère que faiblement ou pas du tout, l’ustensile de cuisine ne chauffera pas sur votre surface de cuisson à induction.

⚠ ATTENTION!

Les ustensiles de cuisine appropriés sur une zone de cuisson à induction en fonctionnement chauffent très rapidement. Si un ustensile de cuisson vide est laissé sur une zone de cuisson à induction en fonctionnement, le changement rapide de température peut déformer ou endommager l’ustensile.
Ne placez pas d’ustensiles de cuisine chauds sur le panneau de commande. La chaleur peut endommager les pièces électroniques.

2.5 Capteur de casserole

Lorsque la surface de cuisson est active, l’emplacement de la batterie de cuisine est détecté automatiquement par les zones de cuisson. La commande correspondante s’allume, indiquant la section de commande de la zone active.

Si vous retirez une casserole d’une zone de cuisson active, la zone s’éteint au bout de 30 secondes.

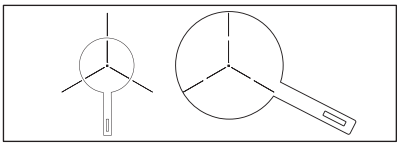
Si la surface de cuisson ne détecte pas de batterie de cuisine dans une zone durant 30 secondes, l’ensemble de celle-ci s’éteint.

Le tableau ci-dessous indique les conditions de détection de la casserole qui peuvent empêcher la détection de cette dernière.

Correcte	Incorrecte
Le matériau de base de la batterie de cuisine possède de bonnes caractéristiques magnétiques.	Le matériau de base de la batterie de cuisine est non magnétique.
La batterie de cuisine est correctement centrée sur la zone de cuisson.	La batterie de cuisine n’est pas centrée sur la zone de cuisson.
Fond de la casserole plat et côtés droits.	Fonds ou côtés de casseroles courbés ou gauchis.
La casserole repose complètement et à niveau sur la surface de cuisson.	Le fond de la casserole repose sur le bord de la surface de cuisson.
La casserole est bien équilibrée.	Une poignée lourde incline la poêle.

2.6 Tailles minimale et maximale des casseroles

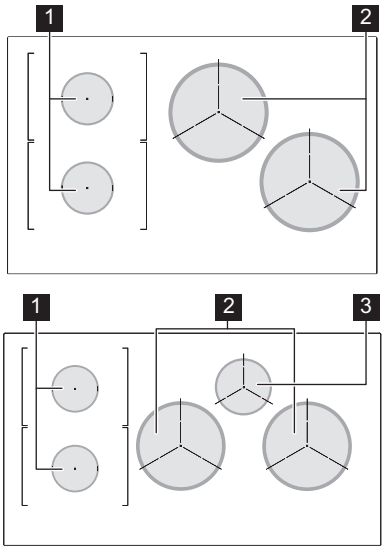
Les graphiques de la table de cuisson indiquent la taille minimale et maximale des casseroles pour chaque zone de cuisson. Pour de meilleurs résultats, veuillez utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la taille de la zone de cuisson.



L’anneau intérieur de chaque zone de cuisson indique la plus petite taille de récipient pour cette zone.

L’anneau extérieur sur le graphique de la table de cuisson indique la plus grande taille de casserole pour cette zone.

Les ustensiles de cuisine trop petits pour une zone donnée risqueraient de ne pas activer le capteur de détection des ustensiles. Les ustensiles bien plus grands qu’une zone de cuisson continueront à cuire, mais plus lentement et de manière irrégulière. Si votre ustensile n’est pas parfaitement adapté, il est préférable d’utiliser une zone un peu plus petite que le fond de l’ustensile.



	Taille de la zone de cuisson
1	5" / 125 mm
2	6.5" / 165 mm
3	4.3" / 110 mm

2.7 Indicateur de surface chaude

Après avoir été éteinte, une zone de cuisson peut rester chaude en raison de ses contacts avec des ustensiles de cuisine chauds. L’indicateur de surface chaude s’allumera et restera visible jusqu’au refroidissement de la zone de cuisson à une température sécuritaire.

2.8 Fonction de blocage de boutons

Si un bouton de commande est maintenu pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson émet une alerte de 5 bips. Si le bouton est toujours maintenu après le son d’alerte, la surface de cuisson s’éteint. Cette fonction est également activée si la commande tactile d’une zone est maintenue ou ajustée en continu pendant 10 secondes. Le blocage de boutons peut s’activer par exemple en

laissant des objets sur les commandes de la zone de cuisson, en renversant des liquides sur les commandes ou en posant les mains sur les commandes.

2.9 Verrouiller ou déverrouiller la table de cuisson

La fonction de verrouillage désactive la plupart des commandes de la surface de cuisson afin d'empêcher toute modification accidentelle des zones de cuisson.

Pour verrouiller les commandes pendant la cuisson :

1. Réglez les zones de cuisson sur les paramètres souhaités.
2. Appuyez sur le bouton **Lock (verrouillage)**.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez à nouveau sur le bouton **Lock (verrouillage)**.

Même lorsque les commandes sont verrouillées, il est possible d'éteindre une zone de cuisson en appuyant sur son bouton **On/Off (marche/arrêt)**.

Pour régler le verrouillage de sécurité enfants :

1. Appuyez sur le bouton **Power (puissance)** pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **Lock (verrouillage)** et maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes. L'icône de verrouillage devient rouge.
3. Appuyez sur le bouton **Power (puissance)** pour éteindre la table de cuisson.

Déverrouillage complet :

Lorsque la surface de cuisson est verrouillée pour des raisons de sécurité.

1. Appuyez sur le bouton **Power (puissance)** pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **Lock (verrouillage)** et maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes. Le verrou se désactive.
3. Appuyez sur le bouton **Power (puissance)** pour éteindre la table de cuisson.

Déverrouillage temporaire :

Lorsque la surface de cuisson est verrouillée pour des raisons de sécurité.

1. Appuyez sur le bouton **Power (puissance)** pour allumer la table de cuisson.
2. Maintenez le bouton **Lock (verrouillage)** enfoncé pendant 4 secondes.
3. Réglez les zones de cuisson.

⚠ ATTENTION!

- Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas directement de chaleur, elles peuvent devenir chaudes au contact de la batterie de cuisine chaude. Des brûlures peuvent se produire en cas de contact avec la surface de cuisson ou la zone environnante avant que la première n'ait refroidi à une température sûre.
- Ne pas placer d'objets inflammables tels que des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est en marche. La chaleur rayonnant des ustensiles de cuisine peut faire fondre ou s'enflammer ces articles. Les poignées, les serviettes ou les cuillères en bois pourraient prendre feu si elles étaient placées trop près d'ustensiles de cuisine chaud.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir toute partie de la table de cuisson. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront.

2.10 Déplacement des batteries de cuisine sur une surface de cuisson lisse

Soulever la batterie de cuisine avant de la déplacer sur la surface de cuisson en verre céramique.

La batterie de cuisine dont le fond est rugueux ou sale peut laisser des marques et égratigner la surface en vitrocéramique.

REMARQUE

Toujours commencer avec des batteries de cuisine propres.

⚠ ATTENTION!

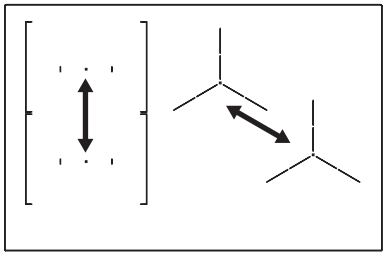
Déplacer la batterie de cuisine avec précaution sur la surface de cuisson.

2.11 Gestion de l'énergie

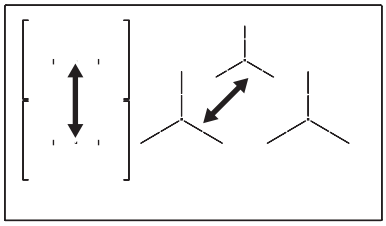
La surface de cuisson à induction est équipée de 2 générateurs et de 4 zones de cuisson, selon le modèle. Chaque générateur peut alimenter 2 zones de cuisson. Si vous utilisez simultanément plusieurs zones de cuisson à puissance élevée et qu'elles partagent le même générateur, il se peut que la surface de cuisson doive gérer la puissance entre deux zones de cuisson.

La surface de cuisson à induction est équipée de 2 ou 3 générateurs et de 4 ou 5 zones de cuisson, selon le modèle. Chaque générateur peut alimenter 1 ou 2 zones de cuisson. Si vous utilisez simultanément plusieurs zones de cuisson à puissance élevée et qu'elles partagent le même générateur, il se peut que la surface de cuisson doive gérer la puissance entre deux zones de cuisson.

Gestion d'énergie pour 4 zones de cuisson



Gestion d'énergie pour 5 zones de cuisson



REMARQUE

Pour obtenir les meilleures performances des zones de cuisson, commencez à cuisiner sur une seule zone de cuisson et une fois que la batterie de cuisine initiale a atteint la température de cuisson souhaitée, passez à la deuxième zone de cuisson.

2.12 Mise en conserve

Veiller à lire et à observer tous les points suivants lors de l'utilisation de votre appareil pour la mise en conserve. Consulter le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) et veiller à lire tous les renseignements disponibles ainsi qu'à suivre les recommandations pour les procédures de mise en conserve.

Recommandation de nettoyage :

- Utiliser uniquement un appareil de mise en conserve à fond complètement plat sans arêtes rayonnant à partir du centre inférieur lors de la mise en conserve. La chaleur est répartie plus uniformément lorsque la surface inférieure est plate. Utiliser une règle droite pour vérifier le fond de l'autoclave de mise en conserve.
- S'assurer que le diamètre de l'autoclave de mise en conserve ne dépasse pas de 2,5 cm (1 po) les repères de l'élément de surface ou le brûleur.
- Il est recommandé d'utiliser des contenants de plus petit diamètre sur les surfaces de cuisson à serpentin électrique et en verre céramique, et de centrer les autoclaves de mise en conserve sur les grilles du brûleur.

- Commencer avec de l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Utiliser le réglage de chaleur le plus élevé lorsque vous portez l'eau à ébullition. Une fois l'ébullition terminée, réduire la chaleur à la température la plus basse possible pour maintenir cette ébullition.
- Utiliser des recettes testées et suivre attentivement les instructions. Consulter votre service d'extension agricole coopératif local ou un fabricant de bocaux en verre pour obtenir les dernières informations sur la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de petites quantités et des charges légères.

⚠ ATTENTION!

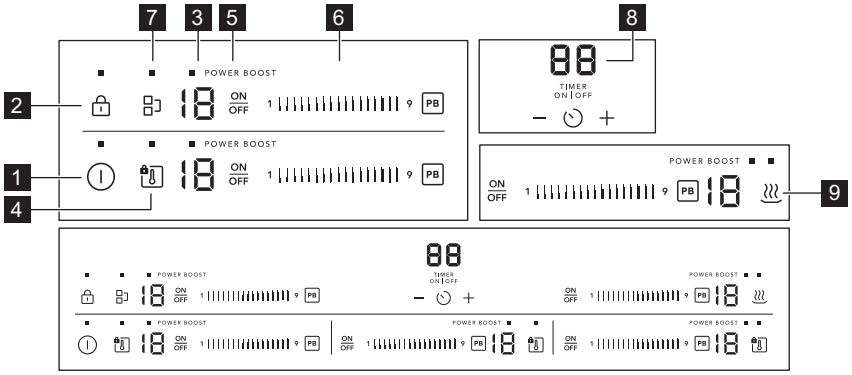
Ne pas laisser le bain-marie ou les autoclaves à pression à chaleur élevée durant trop longtemps.

3. RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

3.1 Commandes de la table de cuisson



1. **Power (puissance):** Appuyez pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
2. **Lock (verrouillage):** Verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter l'activation accidentelle des zones de cuisson.
3. **Indicateur de zone de cuisson :** Les LEDs (4 ou 5 selon le modèle) indiquent les zones de cuisson. Celle qui correspond à la zone de cuisson du contrôle passe au rouge.
4. **TempLock :** Activation de TempLock. Lorsqu'elle est activée, cette fonction utilise un capteur de température pour surveiller la chaleur et ajuster la puissance afin de maintenir une température constante pendant la cuisson.
5. **Zone de cuisson On/Off (marche/arrêt):** Lorsque l'ustensile de cuisson se trouve sur la zone de cuisson, appuyez pour activer la zone On/Off (marche/arrêt).
6. **Niveau de puissance de la zone de cuisson :** Faites glisser un doigt ou appuyez sur un chiffre pour régler le niveau de puissance. Le niveau 1 est faible, le niveau 9 est élevé et **P** est le réglage le plus puissant.
7. **Pont :** L'indicateur Bridge (cuisson en pont) est visible sur la zone 1 si les deux zones de cuisson de gauche détectent des ustensiles de cuisine. La fonction Bridge (cuisson en pont) permet aux deux zones de cuisson de gauche de travailler ensemble pour chauffer une longue pièce de cuisson, comme une plaque chauffante.
8. **Indicateur de minuterie :** Indique le temps restant sur la minuterie.
   a. **Réduit le temps (-) :** Appuyez sur ce bouton pour réduire la durée de la minuterie.
   b. **Minuterie On/Off (marche/arrêt):** Appuyez sur ce bouton pour activer ou désactiver le compte à rebours.
   c. **Augmente le temps (+) :** Appuyez sur ce bouton pour augmenter la durée de la minuterie.
9. **Serve Warm (maintien au chaud):** Active la fonction Serve Warm (maintien au chaud). Serve Warm (maintien au chaud) permet de régler toutes les zones de cuisson à un faible niveau de puissance afin de maintenir les aliments au chaud.

REMARQUE

La plupart des commandes de la surface de cuisson ne sont pas visibles tant que la surface de cuisson n'est pas allumée à l'aide du bouton **Power (puissance)**. Les commandes d'une zone de cuisson ne sont pas visibles tant que la zone ne détecte pas d'ustensiles de cuisine.

REMARQUE

Les indicateurs s'allument en blanc lorsque la fonction est disponible et passent au rouge lorsque la fonction est en cours d'utilisation.

3.2 Réglage des zones de cuisson à induction

Pour utiliser une zone de cuisson à induction :

1. Appuyez sur le bouton **Power (puissance)** pour allumer la table de cuisson.
2. Placez l'ustensile de cuisson de la bonne taille sur la zone de cuisson. Les commandes d'une zone ne sont activées que si un ustensile de cuisine est détecté.
3. Appuyez sur le bouton **On/Off (marche/arrêt)** pour la zone de cuisson active. L'indicateur **On/Off (marche/arrêt)** passe au rouge.
4. Réglez la zone de cuisson au niveau souhaité en appuyant sur le numéro du réglage souhaité ou sur **P**.
5. Au terme de la cuisson, appuyez sur le bouton **On/Off (marche/arrêt)** ou **Power (puissance)** pour éteindre la zone de cuisson par induction, avant de retirer l'ustensile de cuisine. Si toutes les zones sont éteintes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez à tout moment modifier le réglage d'une zone de cuisson active en appuyant sur le numéro du nouveau réglage.

IMPORTANT

Ne laissez pas d'ustensiles de cuisine vides sur une zone de cuisson en fonctionnement. Les ustensiles de cuisine chauffent très rapidement et peuvent être endommagés ou déformés s'ils sont laissés sur la zone de cuisson vide.

REMARQUE

La zone de cuisson ne s'activera qu'avec les ustensiles de cuisine appropriés en place. Se reporter à Avant d'utiliser la surface de cuisson.
Si la table de cuisson ne détecte pas d'ustensiles de cuisine dans les 30 secondes qui suivent, elle s'éteint.

3.3 Réglages suggérés pour la zone de cuisson à induction

Commencez la plupart des opérations de cuisson à un réglage plus élevé, puis mettez sur un réglage plus bas pour terminer la cuisson.

Les réglages suggérés dans le tableau ci-dessous sont pensés pour une cuisson avec des casseroles en acier inoxydable de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres types de casseroles.

Niveau de puissance de la recommandation d'induction

Niveau d'alimentation	Plage de température	Type de cuisson
1	Low (Basse)	Garder les aliments au chaud. **1)**
2 - 4	Allure moyenne-faible	Continuer à cuire, à pocher ou à mijoter. **1)2)**
5-6	À point	Maintenir une ébullition lente; épaissir les sauces ; cuire à la vapeur. **2)**
7-8	Allure moyenne-forte	Poursuivre une ébullition rapide, frire, frire à la friteuse. **2)**
9	Élevé	Commencer à faire cuire la plupart des aliments, maintenir l'eau à ébullition, faire cuire à la casserole, brûlage.
P	Ébullition rapide (Power Boil)	Commencer à chauffer les casseroles contenant de grandes quantités d'aliments ou à faire bouillir de l'eau.

1) Utiliser ce réglage pour maintenir les aliments au chaud à une température comprise entre 145 °F et 170 °F .

2) Utiliser ce réglage pour faire un mijotage à une température comprise entre 185 °F et 200 °F.

REMARQUE :

- La taille et le type d'ustensiles de cuisine utilisés, ainsi que la quantité et le type d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Le réglage Ébullition rapide (Power Boil) est disponible après avoir activé une zone de cuisson en appuyant sur le bouton **P**. La surface de cuisson reste allumée au maximum pendant P à 10 minutes. Après 10 minutes, la zone de cuisson passe automatiquement au réglage élevé (9).
- L'indicateur de surface chaude (H) s'affiche dans l'indicateur de réglage lorsque de la chaleur est détectée dans une zone de cuisson qui a été désactivée. L'indicateur reste allumé jusqu'à ce que la surface chauffée ait suffisamment refroidi.

3.4 TempLock

TempLock utilise un capteur de température pour maintenir une température constante lors de la cuisson. Lorsque l'on ajoute une pâte, un liquide ou un aliment froid à une casserole chaude, celle-ci refroidit un peu.

TempLock détecte ce changement et utilise une puissance supplémentaire pour maintenir la température souhaitée. La fonction permet également de savoir quand votre batterie de cuisine est préchauffée, ce qui vous permet de préparer des crêpes ou de faire sauter des aliments frais avec de meilleurs résultats.

La température de votre ustensile de cuisine dépend du niveau que vous sélectionnez et du matériau de l'ustensile que vous utilisez. Faites quelques expérimentations pour savoir ce qui vous convient le mieux pour cuisiner divers plats. Des casseroles et poêles différentes tiennent à des températures distinctes, vous devrez donc apprendre comment votre batterie de cuisine fonctionne avec cette fonction.

TempLock est disponible pour certaines zones de cuisson lorsqu'elles sont actives.

Appuyez sur le bouton **TempLock** pour activer la fonction TempLock. L'indicateur passe au rouge. Appuyez sur un bouton numérique pour sélectionner l'un des 9 niveaux de cuisson prédéfinis.

REMARQUE

Pour avoir une idée de la température d'un ustensile de cuisine à un réglage donné, essayez le test de l'aimant. Se reporter à Avant de régler les commandes de surface. Plus l'aimant s'accroche à l'ustensile de cuisson, plus cet ustensile sera chaud, quel que soit le réglage de la surface de cuisson.
Pour obtenir des résultats constants, utilisez le même ustensile de cuisine pour des tâches de cuisson particulières.
Si vous utilisez de petites quantités d'huile pour faire frire ou sauter de la nourriture, ajoutez l'huile une fois que la poêle est préchauffée.
Surveillez vos ustensiles de cuisine pendant le préchauffage. L'induction est puissante, et laisser les ustensiles de cuisine devenir trop chauds lorsqu'ils sont vides peut les déformer ou les endommager.

Indicateurs de préchauffage
Pendant que la zone de cuisson chauffe, le carré au-dessus de l'indicateur TempLock clignote. Lorsque la température est atteinte, les trois carrés restent allumés en permanence.

Vous pouvez modifier le réglage de TempLock à tout moment en appuyant sur un autre bouton numérique. La séquence animée des carrés recommence jusqu'à ce que la nouvelle température soit atteinte.

Pour désactiver la fonction TempLock, appuyez sur **l'indicateur TempLock**.

3.5 Fonction Pont

La fonction Pont vous permet d'utiliser un ustensile de cuisine très long, comme une plaque chauffante, sur le côté gauche de votre table de cuisson.

Si l'une des zones de cuisson de gauche est active et que des ustensiles de cuisine sont détectés dans les deux zones de gauche, la fonction Pont devient accessible et l'**indicateur de pont** s'allume.

Pour utiliser cette fonction :

Touchez l'**indicateur de pont** pour activer la fonction de pont. L'**indicateur de pont** passe au rouge. L'indicateur de la zone de cuisson de l'autre zone de cuisson pontée passe également au rouge et le réglage de la zone de cuisson des deux zones pontées correspondra. Les commandes de réglage de la zone avant gauche contrôlent les deux zones pontées tant que la fonction pont est active. Vous pouvez à tout moment modifier le réglage des zones de cuisson pontées en appuyant sur le numéro du nouveau réglage sur la commande active.
Pour désactiver la fonction Pont : appuyer sur **Indicateur de pont** permet de contrôler ou de désactiver l'une des zones de cuisson reliées en appuyant sur son bouton **On/Off (marche/arrêt)**.

3.6 Serve Warm

Serve Warm (servir chaud) permet de maintenir les aliments cuits au chaud avant de les servir.

Lorsque vous activez Serve Warm, toutes les zones de cuisson actives sont réglées sur un niveau bas.

Pour utiliser cette fonction :

Appuyez sur l'**indicateur Serve Warm** pour activer Serve Warm. L'indicateur passe au rouge et vous voyez les réglages changer sur les zones de cuisson actives.
Pour désactiver l'option Serve Warm, appuyez à nouveau sur l'**indicateur Serve Warm**. Toutes les zones de cuisson actives s'éteignent. Vous pouvez également appuyer sur le bouton principal **Power (puissance)** pour éteindre la table de cuisson.

⚠ ATTENTION!

La fonction Serve Warm n'est pas destinée à cuire des aliments. N'utilisez Serve Warm qu'avec des aliments déjà cuits. Couvrir les casseroles avec des couvercles pour maintenir une température de service adéquate.

3.7 Réglage de l'heure

La table de cuisson est dotée d'une fonction de minuterie pour vous rappeler lorsque les aliments ont cuit pendant un temps donné.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur la touche Minuterie **On/Off (marche/arrêt)** (⏲) pour activer la minuterie.

Le compte à rebours et les boutons + et - deviennent visibles. La minuterie affiche 00.

2. Appuyez sur + et - pour régler le nombre de minutes souhaité.

Vous pouvez appuyer sur le bouton + ou - et le maintenir enfoncé pour modifier le nombre de minutes plus rapidement.

La minuterie commence à compter quelques secondes après que vous ayez fini de la régler. Lorsque la durée spécifiée est écoulée, la minuterie s'éteint et un signal sonore retentit.

Appuyez sur la touche +, -, ou Minuterie **On/Off (marche/arrêt)**(⏲) pour arrêter le signal.

À tout moment, vous pouvez ajuster le temps restant à l'aide des boutons + et -.

À tout moment, vous pourrez désactiver la minuterie en appuyant sur la touche Minuterie **On/Off (marche/arrêt)** (⏲).

➔ IMPORTANT

Lorsque la minuterie s'arrête ou que le signal sonore retentit, les zones de cuisson continuent de fonctionner. La minuterie n'affecte en aucune façon les réglages de la zone de cuisson.

4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

4.1 Renseignements généraux

Enlever tout déversement et toute salissure importante dès que possible. Un nettoyage régulier réduit les difficultés de nettoyage majeur ultérieur.

⚠ ATTENTION!

Avant de nettoyer toute partie de l'appareil ménager, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid.
Si vous utilisez de l'ammoniaque ou des nettoyants pour appareil ménager, les enlever, puis rincer soigneusement l'appareil avant de le mettre en marche. Suivre les instructions du fabricant, puis mettre en place une aération adéquate.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser d'eau de javel pour nettoyer l'appareil ménager.

⚠ ATTENTION!

Utiliser les tampons à récurer, les nettoyants pour four, les nettoyants abrasifs et l'ammoniaque avec une prudence particulière lorsque vous nettoyez l'appareil ménager.

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre.
Pièces de corps peintes Garnitures décoratives peintes	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas appliquer les nettoyants pour vitres directement sur la surface, mais les vaporiser sur un chiffon, puis les essuyer.
Panneau de commande	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquides directement sur la zone de commande et d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande. Un excès d'eau sur la zone de commande peut endommager l'appareil ménager. Ne pas utiliser d'autres nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou essuie-tout, car ils endommageraient le fini.
Acier inoxydable	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque.
Smudge Proof™ Acier inoxydable Acier inoxydable noir	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas utiliser de nettoyants pour appareils ménagers, de nettoyants pour acier inoxydable ou de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque. Ces nettoyants peuvent endommager le fini.
Table de cuisson en céramique	Veuillez vous reporter **à la section Nettoyage de la surface de cuisson.**

4.2 Entretien de la table de cuisson

REMARQUE

Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel pour entretenir votre table de cuisson en verre céramique.

REMARQUE

Glisser des casseroles sur la table de cuisson peut laisser des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson. Utiliser une crème nettoyante légèrement abrasive après refroidissement de la surface de cuisson et les enlever aussitôt. Les marques métalliques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant toute utilisation ultérieure.

⚠ ATTENTION!

Les batteries de cuisine en fonte, en métal, en céramique ou en verre dont le fond est rugueux peuvent laisser des marques ou rayer la surface de la table de cuisson.

Ne pas utiliser ce qui suit sur la surface de cuisson :

- Faire glisser tout objet en métal ou en verre sur la table de cuisson.
- Utiliser des batteries de cuisine dont le fond est sale ou encrassé. Toujours utiliser des batteries de cuisine propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou surface de travail dans la cuisine.
- Faire cuire les aliments directement sur la surface de cuisson sans poêle.
- Laisser tomber des objets lourds ou durs sur la surface de cuisson en vitrocéramique, car ils risquent de la fissurer.

4.3 Nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION!

Avant de nettoyer la surface de cuisson, s'assurer que les commandes sont en **OFF** position et que la surface de cuisson est froide. La surface du verre peut être chaude en cas de contact avec des batteries de cuisine chaudes, et des brûlures peuvent survenir si vous touchez la surface du verre avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser de nettoyant pour table de cuisson sur une table de cuisson chaude. Les vapeurs peuvent être dangereuses pour votre santé et endommager chimiquement la surface en verre céramique.

Taches légères à modérées :

1. Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante légèrement abrasive directement sur la table de cuisson.
2. Utiliser un essuie-tout propre pour nettoyer toute la surface de cuisson. Ne pas utiliser la même serviette pour nettoyer d'autres choses.
3. Assurer un nettoyage complet, ne laisser aucun résidu.

Taches incrustées et brûlées :

1. Appliquer une crème nettoyante légèrement abrasive sur la surface souillée et laisser tremper pendant au moins 5 minutes.
2. Frotter délicatement la surface avec une éponge non abrasive. Ces éponges sont généralement munies d'un tampon à récurer de couleur bleue. Les éponges très abrasives, telles que celles munies d'un tampon à récurer jaune-vert ou jaune-noir ne conviennent pas et pourraient endommager la surface.
3. Essuyer la surface avec un chiffon doux et humide pour éliminer tout résidu de détergent de nettoyage.
4. Répéter l'ensemble du processus autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que toutes les taches sont entièrement enlevées. S'il reste des taches, les gratter soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir métallique recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Tenir le grattoir à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. N'utiliser le grattoir que comme outil complémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard
5. Terminer en essuyant la table de cuisson avec un chiffon en microfibre.

5. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

5.1 Avant d'appeler (solutions aux problèmes courants)

Laissez-nous vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite du service après-vente. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons le mettre en place pour vous!

Frigidaire.com (États-Unis)
1 800-374-4432

Frigidaire.ca (Canada)
1 800-265-8352

Occurrence	Cause possible	Solution
Tout l'appareil ne fonctionne pas.	Appareil non branché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. Vérifiez la boîte à fusibles ou la boîte du disjoncteur, afin de vous assurer que le circuit est actif.
	Panne de courant.	Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez votre compagnie d'électricité locale pour obtenir des renseignements sur les pannes de service.

Problèmes liés à la table de cuisson

Occurrence	Cause possible	Solution
L'élément de surface ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	Le type de batterie de cuisine utilisé pour la cuisson par induction n'est pas approprié.	Veiller à utiliser des batteries de cuisine adaptées à la cuisson par induction. Si vous n'êtes pas sûr, utiliser un aimant pour vérifier si le type de batterie de cuisine fonctionne. Si un aimant adhère au fond de la batterie de cuisine, le type de matériau est adapté à la cuisson par induction.
La commande de la zone de cuisson ne fonctionne pas.	Utilisation de la batterie de cuisine inappropriée.	Se référer à Type de batterie de cuisine approprié.
	Mauvaise taille de la batterie de cuisine ou mauvaise position dans la zone de cuisson.	Se référer à Caractéristiques de la surface de cuisson.
	Plus d'une molette de commande a été utilisée à la fois.	Veiller à utiliser une seule molette de commande et à ce que rien ne touche un autre molette de commande.
Zones décolorées avec un lustre métallique sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments.	Retirer toute décoloration avec une crème nettoyante légèrement abrasive appliquée sur la surface en vitrocéramique, polir avec un chiffon ou une éponge non abrasive.Se référer à Entretien et nettoyage.

Problèmes liés à la table de cuisson

Occurrence	Cause possible	Solution
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	Réglage incorrect de la commande de sur face.	Réglez le niveau de puissance.
L'élément de surface ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	La molette de contrôle de la surface utili sée n'est pas adaptée à l'élément requis.	Veiller à utiliser la molette de commande de surface correspondant à l'élément requis.
	La batterie de cuisine est légère ou défor mée.	Utilisez uniquement des batteries de cuisine plates, équilibrées, moyennes ou lourdes. Les casseroles légères chauffent de façon inégale et les aliments peuvent brûler facilement.
Zones décolorées avec un lustre mé tallique sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments.	Éliminer les décolorations à l'aide d'une crème nettoyante appliquée sur la surface vitrocé ramique et la polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasif. Se reporter à Entre tien et nettoyage.
Égratignures ou abrasions sur la sur face de cuisson.	Les particules grossières comme le sel ou les saletés durcies entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent provo quer des égratignures.	S'assurer que la surface de la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'affectent pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps.
	Des matériaux de nettoyage non recom mandés pour la surface de cuisson en ver re céramique ont été utilisés.	Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive. Se reporter à Entretien et net toyage.
	Une batterie de cuisine à fond rugueux est utilisée.	Utiliser des batteries de cuisine lisses à fond plat.
Marques métalliques sur la table de cuisson.	Glisser ou gratter des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson.	Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive. Se reporter à Entretien et net toyage.
Stries ou taches brunes sur la surfa ce de la table de cuisson.	Les débordements sont cuits sur la surfa ce.	Lorsque la surface de cuisson est froide, utiliser un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Se reporter à Entretien et nettoyage.

6. LE DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC

Bien queFrigidaire s'efforce de mettre à la disposition des consommateurs les pièces de rechange, les services de réparation et les informations néces-saires à l'entretien ou à la réparation de nos produits, ces pièces, services et informations ne sont pas garantis, conformément à l'article39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P- 40.1 et aux articles79.18 à79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c P-40.1, r. 3.

7. GARANTIE LIMITÉE

Votre appareil ménager est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de votre date d'achat initiale, Electrolux paiera tous les coûts relatifs à la réparation ou au remplacement de toute pièce de cet appareil ménager qui s'avère défectueuse pour ce qui est du matériel ou de la fabrication lorsque cet appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exceptions

La présente garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou ne peut être déterminé facilement.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire d'origine à une autre partie ou qui sont sortis des États-Unis ou du Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « tels quels » ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. Perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Les appels de service qui n'impliquent pas de mauvais fonctionnement ou de défaut de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils ménager qui ne sont pas utilisés dans le cadre d'un usage domestique ordinaire ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service visant à corriger l'installation de votre appareil ménager ou à vous apprendre à l'utiliser.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil ménager accessible à des fins d'entretien, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, de tablettes, etc. qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, les filtres à air, les filtres à eau, les autres consommables, les boutons, les poignées ou les autres pièces esthétiques de l'appareil ménager.
11. Les suppléments, y compris les appels de service après l'heure, la fin de semaine ou les jours fériés, les péages, les frais de voyage en traversier ou les frais de kilométrage pour les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés à la finition de l'appareil ménager ou de la maison lors de l'installation, y compris les planchers, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages causés par : des services effectués par des sociétés de service non autorisées; l'utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux d'origine ou des pièces obtenues par des personnes autres que des sociétés de service après-vente agréés; ou des causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, des incendies ou des cas de force majeure.

Exclusion des garanties implicites : limitation des recours

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME PRÉVU DANS LE PRÉSENT DOCUMENT. LES RÉCLAMATIONS FONDÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES FRAIS ACCESSOIRES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, OU LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, DE SORTE QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin d'un service après-vente

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié afin d'établir la période de garantie en cas d'intervention. Si une intervention est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Les services prévus par cette garantie doivent être obtenus en contactant Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil ménager est garanti par Principaux appareils électroménagers Electrolux Amérique du Nord, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou à compléter les obligations de cette garantie. Les obligations de service et de pièces au titre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une société de service agréée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis

1 800-374-4432

Frigidaire

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262, États-Unis

Canada

1 800-265-8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

frigidaire.com

A01704214/A (2026/07)