

EN User Manual | Induction Cooktop



Welcome to our family

Thank you for bringing Frigidaire into your home! We see your purchase as the beginning of a long relationship together. This manual is your resource for the use and care of your product. Please read it before using your appliance. Keep it handy for quick reference. If something doesn't seem right, the troubleshooting section will help you with common issues. FAQ, helpful tips and videos, cleaning products, and kitchen and home accessories are available at <http://www.frigidaire.com>. We are here for you! Visit our website, chat with an agent, or call us if you need help. We may be able to help you avoid a service visit. If you do need service, we can get that started for you. Let's make it official! Be sure to register your product.

CONTENTS

1. IMPORTANT SAFETY INFORMATION.....	2
2. COOKTOP FEATURES.....	4
3. BEFORE USING THE COOKTOP.....	5
4. SETTING INDUCTION SURFACE CONTROLS.....	6
5. CARE AND CLEANING.....	7
6. TROUBLESHOOTING.....	9
7. LIMITED WARRANTY.....	9

1. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

1.1 Keep a record for quick reference

Model number

.....

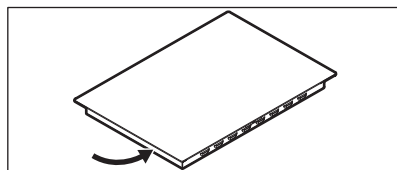
Serial number

.....

Purchase date

.....

Serial Number Location



Read all instructions before using this appliance.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

Read safety precautions in this manual before installing or using your appliance. Safety items throughout this manual are labeled with a WARNING or CAUTION statement based on the risk type.

Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.

1.2 ✓ Installation Checklist

- Read all the safety instructions in the front of your user manual.
- Remove all packaging materials from your appliance before cooking.
- Confirm that the electrical power to the appliance is turned on.
- Test all cooking zones to make sure they are working properly (page ref).
- Remember to complete your product registration.

1.3 Safety definitions



This is the safety alert symbol. It is used to alert of potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

WARNING!

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

CAUTION!

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

IMPORTANT

Indicates installation, operation or maintenance information which is important but not hazard-related.



Indicates a short, informal reference – something written down to assist the memory or for future reference.

1.4 Important instructions for unpacking and installation

IMPORTANT

Read and follow the below instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance.

Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the wiring label and other literature attached to the appliance. Do not remove model/serial number plate.

Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.

Never modify or alter the construction of the appliance by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/ screws, or any other part of the appliance.

Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily accessible located near the appliance.

1.5 Grounding instructions

WARNING!

- Avoid fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.
- Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, use an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

Proper Installation-Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA No.

54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1-latest editions and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

For personal safety, this appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be securely connected to an electrical outlet or junction box that is the correct voltage, is correctly polarized and properly grounded, and protected by a circuit breaker in accordance with local codes.

It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. Contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances

See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

1.6 Important instructions for using the appliance

⚠ WARNING!

- Do not store flammable materials in ovens, microwaves, near surface burners or elements, or in the storage or warming drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.
- Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.

⚠ WARNING!

- Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the back guards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.
- Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.
- Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns. Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.
- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover and entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Do not use oven or warmer drawer (if equipped) for storage.
- Never use your appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

⚠ CAUTION!

- When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot.
- Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.
- Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.
- Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- Do not touch surface burners or elements, areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.
- Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, electric surface elements may resume operation when power is restored. Once the power resumes, reset the clock and the oven function.

1.7 Important instructions for using induction cooktops

⚠ WARNING!

If an oven installed underneath is performing self-clean, then the surface cooking unit must be turned off .

⚠ CAUTION!

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution using or standing near an induction unit while it is in operation, as the electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It would be advisable to consult your doctor or the pacemaker or similar medical device manufacturer about your particular situation.

Know which knob or key controls each surface heating area. Place cookware with food on the cooking area before turning it on. Turn the cooking area off before removing the cookware.

Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over other cooking areas.

Glazed cooking utensils - Only certain types of cookware are suitable for cook top service and must be magnetic to work properly on the induction zones. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use to ensure that the cookware is compatible with induction cooking.

Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer's recommendations for cooktop use.

Use proper pan size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with fl at bottoms that match the surface unit size. Using the proper cookware on the cooking area will improve efficiency

Never leave surface elements unattended. Boil-overs may cause smoking and greasy spills that may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.

When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

1.8 Important instructions for using glass and ceramic cooktops

Do not clean or operate a broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop glass with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

1.9 Important instructions for cleaning the appliance

⚠ CAUTION!

Before manually cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool. Cleaning a hot appliance can cause burns.

Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire.

Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

Clean ventilating hoods frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning vent hoods.

1.10 Important instructions for service and maintenance

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb

⚠ WARNING!

California Residents: for cancer and reproductive harm information, visit www.P65Warnings.ca.gov

Important: This appliance has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules (United States) and ICES001 (Canada). These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase distance between unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

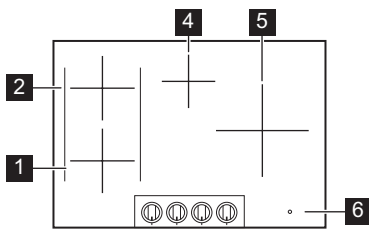
2. COOKTOP FEATURES

⚠ WARNING!

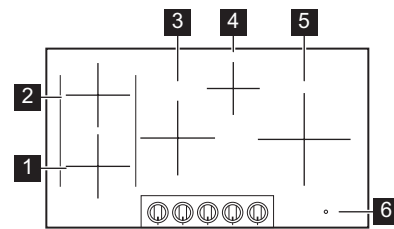
Refer to Safety chapters.

2.1 General Overview

30 inch Model



36 inch Model



Description	Symbol	Minimum pot size
1 Left Front Induction Element		5 inch (125mm)
2 Left Rear Induction Element		5 inch (125mm)
3 Center Front Induction Element (36" model only)		5 inch (125mm)
4 Center Rear Induction Element (30" model) Right Rear Induction Element (36" model)		4.3 inch (110mm)
5 Right Front Induction Element		6 inch (150mm)
6 Element On	-	-

Element On - indicator lights up when at least one zone is turned on. Make sure all zones are turned off after you finished cooking.

NOTE

Each control knob features a backlit that indicates which knob is turned on.

CAUTION!

Backlit feature is not a safety feature! Always check the **Element On** indicator to see if the Cooking Zone is turned on.

3. BEFORE USING THE COOKTOP

WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Induction Cooktop Features

Refer to Safety chapters.

Induction offers several advantages:

- **Cooler Cooktop** - regardless of whether the Induction Cooktop is turned on or not, the surface remains cooler than ceramic cooktops.
- **Cleaner Cooking** - spills do not cook or stick to the surface, because induction works by heating the cookware and not the cooktop.
- **Magnetic Detector** - the coil sensor automatically detects whether the pan is magnetic and prevents from accidental activation.
- **Pan Size Detection** - the pan recognition sensor automatically detects and adapts the Cooking Zones to the pan sizes in use.
- **Energy Efficiency** - induction cooking heats cookware faster while using less energy.
- **Fast Heating** - cookware heats up faster than on a ceramic cooktop. You may need to use a lower setting for cooking food than you are used to.
- **Even Heating** - cookware heats more evenly than on a ceramic cooktop, so you are less likely to have hot or cool spots in the cookware.

CAUTION!

The Cooking Zones do not directly generate heat, but the glass surface may become hot from contact with hot cookware. There is a risk of burns! Do not touch the Cooking Zone or the surrounding area until it is cooled to a safe temperature.

3.2 Sounds

The magnetic field over the induction Cooking Zone may cause cookware to vibrate, creating a buzzing or humming noise. These sounds are not unusual, especially at high settings.

You may hear sounds when:

- The bottom of the cookware is not perfectly flat and may vibrate slightly against the cooktop.
- The pan or cookware handle is loose and may vibrate in its socket.
- Cookware is multi-material which may allow small vibrations in its structure.

Sounds are less likely to occur with heavier, higher quality cookware.

An induction cooktop may also produce faint clicking sounds from the electronic switches that maintain the desired cooking temperature. You may also hear a fan that cools the electronics inside the cooktop.

NOTE

Be sure to read detailed instructions for induction cooktop cleaning in the "Care and Cleaning" section and "Troubleshooting" section of this User Manual.


3.3 Correct Cookware Type

Induction cooking heats the cookware by generating an electromagnetic field using a coil placed under the cooking zone.

Use a suitable cookware, made of or containing a ferromagnetic metal.

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- it has induction symbol  on the packaging or on the bottom of the cookware.
- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.

- a magnet sticks to the bottom of the cookware.
Cookware recommendations:

- Use cookware with a flat bottom, so they make full contact with the entire surface of the cooking zone. Check if the bottom is flat by rotating a ruler across the bottom of the cookware.
- Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution allowing for more even cooking results.
- The cookware size should be appropriate for the amount of food being cooked.
- Do not use dirty pans with grease buildup. Use only cookware with clean and dry bottom.
- Do not let the cookware boil dry. This may cause damage to the cookware and ceramic cooktop. This type of damage is not covered by the warranty.

CAUTION!

Do not slide the cookware across the cooktop surface. This may scratch the ceramic surface and permanently damage your appliance.

CAUTION!

Do not touch hot cookware with bare hands. There is a risk of burns! Always use oven gloves or pot holders.

3.4 Pan Sensing

When the cooktop is active, cookware placement is auto-detected by the Cooking Zones. The corresponding control illuminates, indicating the control section for the active zone.

If you remove a pan from an active cooking zone, the zone will turn off after 30 seconds.

If the cooktop does not detect cookware in any zone for 30 seconds, the whole cooktop will turn off.

Table below shows pan sensing conditions that may prevent pan detection.

Correct	Incorrect
Cookware base material has good magnetic characteristics.	Cookware base material is non-magnetic.
Cookware centered correctly on cooking zone.	Cookware not centered on cooking zone.
Flat pan bottom and straight sides.	Curved or warped pan bottoms or sides.
Pan rests completely and is level on the cooktop surface.	Pan bottom rests on cooktop edge.
Pan is properly balanced.	Heavy handle tilts pan.

3.5 Using the Cooking Zones

Be sure to follow the recommendations for using the Cooking Zones:

- Place the cookware in the center of the Cooking Zone.
- Use cookware with flat bottom and straight sides.
- Be sure the cookware size meets or exceeds the size of the Cooking Zone by a maximum 1/2 inch (13 mm). To check the minimum size of the Cooking Zones refer to Cooktop Features.
- The bottom of the cookware should completely adhere to the Cooking Zone surface.

NOTE

If the cookware does not meet one or more of the above conditions, the power level flashes and the Cooking Zone does not heat up. Correct the problem before attempting to use the cooktop again.

3.6 Moving Cookware on a Smooth Cooktop

Lift the cookware before moving it on the ceramic glass cooktop.

Cookware that has a rough or dirty bottom can mark and scratch the ceramic glass surface.

NOTE

Always start with clean cookware.

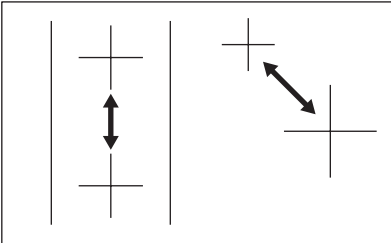
CAUTION!

Move cookware carefully on the cooktop.

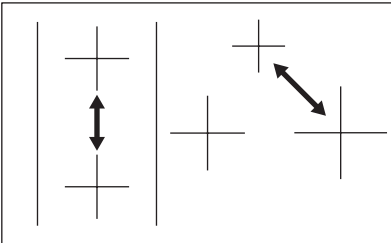
3.7 Power Management

The induction cooktop is equipped with 2 or 3 generators and 4 or 5 cooking zones, depending on a model. Each generator can power 1 or 2 cooking zones. If you use more than one cooking zone on high power at the same time and they share the same generator, the cooktop may need to manage power between two cooking zones.

Power management for 4 cooking zones



Power management for 5 cooking zones



NOTE

To get the best performance of the cooking zones, start cooking on a single cooking zone and once the initial cookware reaches the desired cooking temperature, proceed to use the second cooking zone.

3.8 Home Canning

Be sure to read and observe all the following points when home canning with your appliance. Check with the USDA (United States Department of Agriculture) Web site and be sure to read all the information available as well as follow recommendations for home canning procedures.

Canning recommendations:

- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner.
- It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops, and to center canners on the burner grates.
- Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.
- Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
- It is best to can small amounts and light loads.

CAUTION!

Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.

4. SETTING INDUCTION SURFACE CONTROLS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

4.1 Control panel features

Use control knobs to operate the appliance. A digital window above the knob displays the heat settings and the indicator messages.

The control provides different heat levels from **Hi** to **Lo** and **OFF**. You can decrease or increase settings from 9.0 to 1.5 in 0.5 steps. Use the chart below to determine the correct setting for the type of food you are preparing.

Power Level Induction Recommendation

Symbol	Setting	Type of Cooking
1	Low	Keep foods warm. 1)
2 - 4	Medium Low	Continue cooking, poach, stew. 1)2)
5-6	Medium	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steaming cooking. 2)
7-8	Medium High	Keep foods cooking; poaching and stewing. 2)
9	High	Start cooking most foods, maintain water at a boil, pan cooking, searing.

Symbol	Setting	Type of Cooking
Power Boost	Pb	Start heating pans that contain large amounts of food or to bring pots of water to boil.

- 1) Use this setting if you want to keep food warm at temperature range 145°F -160°F .
- 2) Use this setting if you want to simmer at temperature range 185°F - 200°F.

Other display messages:

- **HE Hot Element**
This message appears on the digital display when the cooktop is still too hot to touch. If this message appears, you can turn on the Cooking Zone again for use.
- **Pb Power Boost**
When an induction zone is first set at Hi, the Power Boost feature will turn on. This feature is used to bring large quantities of water or food to cooking temperature as quickly as possible.
- **Er Error**
This message appears on the digital display if any of the Cooking Zones remained turned on during a power failure lasting more than 10 seconds, or after an invalid action. Set the knob to the **OFF** position to reset the surface controls.
- **-- Cookware not found**
The Cooking Zone was set, but the pot detection system could not find cookware of the correct material on the Zone.
- **C - Fault condition**

NOTE

If you have reset the surface controls, but the knobs do not function and the **C**, **Er** or **--** message appears on the display, contact your authorized service for assistance.

4.2 Operating Single Cooking Zone

The cooktop has three (30 inch model) or four (36 inch model) single Cooking Zones.

To operate Single Cooking Zone:

1. Place cookware of the appropriate size and material on the Cooking Zone.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired setting. Turning the knob from **OFF** to **Hi** will activate the Power Boost feature.
3. Turn the knob to adjust the setting (if needed). Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.
4. When cooking is completed, turn the knob to **OFF** before removing the cookware.

CAUTION!

Do not place aluminum foil, plastic items or any material that can melt on cooktop when it is in use. These items could melt or ignite and cause permanent damage to the cooktop. Potholders, towels or wooden spoons may catch fire if placed too close to the Cooking Zones.

CAUTION!

Do not touch the glass surface if **HE** message appears on the display. There is a risk of burns! Wait until the indicator light is turned off.

4.3 Operating Bridge Induction Element

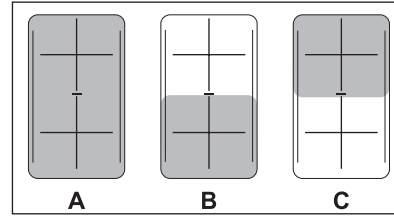
The cooktop features with a Bridge Induction Element on the left side. This feature maintains an even temperature setting across both elements, so it can be used with rectangular or oval shaped cookware, such as a griddle. The **Bridge** mark on the control panel indicates that both front and rear elements operate.

NOTE

If the front or rear left element is in use, the Bridge option cannot be activated. You must first turn off a single Cooking Zone to activate the Bridge option.
It is also not possible to activate the front or rear left element when the Bridge function is in use. You must first turn the knob to the **OFF** position.



To operate the Bridge Induction Element:

1. Place the correctly sized cookware on the induction bridge surface element.
2. Push in and turn the control knob clockwise. The **Bridge** mark on the control panel indicates that both front and rear elements will heat (**A**).
3. Turn the knob between **Hi** and **Lo** to adjust the setting (if needed). Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.



To operate the Bridge Induction Element as a single element:

You may switch from Bridge to single elements settings at any time during cooking. To do this, turn the front left control knob to **OFF** first. The cooktop will triple beep and flash the display if the knob is not turned off before switching settings.

1. Place the correctly sized cookware on the induction bridge surface element.
2. Push in and turn the control knob  counterclockwise to heat the front portion of the Bridge Element (**B**), or push and turn the control knob  clockwise to heat the rear portion of the Bridge Element (**C**) for normal shaped cookware.
3. Turn the knob to adjust the setting (if needed). Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.
4. When cooking is completed, turn the surface control knob to **OFF** before removing the cookware.

5. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 General Information

Remove spills and any heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning reduces the difficulty of major cleaning later.

CAUTION!

Before cleaning any part of the appliance, make sure all controls are turned off and the appliance is cool.
If you use ammonia or appliance cleaners, remove them and thoroughly rinse the appliance before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

WARNING!

Do not use bleach to clean the appliance.

CAUTION!

Use scouring pads, oven cleaners, abrasive cleaners and ammonia with special caution while cleaning the appliance.

Surface or Area

Cleaning Recommendation

Aluminum and vinyl

Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth.

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Painted and plastic control knobs Painted body parts Painted decorative trims	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth. Do not apply glass cleaners directly to the surface, spray onto cloth and wipe.
Control panel	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel. Excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels, they damage the finish.
Control knobs	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove control knobs turn the knob to the OFF position, grasp firmly, and pull off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the OFF markings and push the knobs into place.
Stainless Steel	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, and dry with a soft clean cloth. Do not use abrasive cleaners such as chlorides, chlorines, or ammonia.
Smudge Proof™ Stainless Steel Black Stainless Steel	Use a soft cloth and clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, and dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaners, stainless steel cleaners, or abrasive cleaners such as chlorides, chlorines, or ammonia. These cleaners may damage the finish.
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners to avoid damage to the porcelain caused by heating. Do not allow food spills with a high sugar or acid content such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling to remain on porcelain surfaces. They may cause a dull spot even after cleaning.
Manual clean oven interior	The interior of the oven is porcelain coated and safe to clean with oven cleaner. Always follow manufacturer's instructions for cleaners. After cleaning, remove all cleaners to avoid damage to the porcelain caused by heating. Do not spray oven cleaner on any electrical controls or switches. Do not spray or allow oven cleaner to build up on the oven temperature sensing probe. Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the appliance.
Self-cleaning oven interior	Before setting a self-clean cycle, clean soils from the oven frame, areas outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom.
Oven door	Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door and rinse well. You can use a glass cleaner on the outside glass of the door. You can use ceramic smoothtop cleaner or polish on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove oven door gasket.
Ceramic cooktop	Refer to Cooktop Cleaning .

5.2 Cooktop Maintenance



Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop.

First use

- Apply a ceramic cooktop cleaning cream (available in most hardware, grocery, and department stores) to the ceramic surface. A cooktop cleaning creams leave a protective finish on the glass and help to prevent scratches and abrasions.
- Clean and buff with a clean paper towel. This makes cleaning easier when soiled from cooking.



Sliding pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. After the cooktop is cool, use a cleaning cream and remove them immediately. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

⚠ CAUTION!

Cast iron, metal, ceramic or glass cookware with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.

Do not the following on the cooktop:

- Slide anything metal or glass across the cooktop.
- Use cookware with dirt or dirt buildup on the bottom. Always use clean cookware.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.

- Cook food directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop, they may cause it to crack.

5.3 Cooktop Cleaning

⚠ CAUTION!

Before cleaning the cooktop, make sure the controls are turned to the **OFF** position and the cooktop is cool. The glass surface can be hot from the contact with hot cookware, and burns may occur if you touch the glass surface before it is cooled sufficiently.

⚠ WARNING!

Do not use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

Light to moderate soil:

1. Apply a few drops of cleaning cream directly to the cooktop.
2. Use a clean paper towel to clean the entire cooktop surface. Do not use the towel you use to clean the cooktop for any other purpose.
3. Ensure thorough cleaning, do not leave any residue.

Heavy, burned-on soil:

1. Apply a few drops of cleaning cream directly to the soiled area.
2. Rub the soiled area, use a non-abrasive cleaning tool, apply pressure as needed.
3. Do not use the same pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

4. If soils remain, carefully scrape them with a metal razor blade scraper. Hold the scraper at a 30-degree angle to the surface.
5. Remove any remaining soils, then apply a few drops of cleaning cream and buff the surface clean.

WARNING!

Do not use an abrasive type cleaning pad, it may damage the ceramic glass cooktop. Use only cleaning products recommended for cooktops with glass ceramic surface.

6. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Before you Call (Solutions to Common Problems)

Let us help you troubleshoot your concern! This section will help you with common issues. If you need us, visit our website, chat with an agent, or call us. We may be able to help you avoid a service visit. If you do need service, we can get that started for you!

Frigidaire.com (United States)
1-800-374-4432

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

Occurrence	Possible cause	Solution
Cooking zone does not heat or does not heat evenly.	Incorrect surface control knob is used for the element needed.	Make sure that you use correct surface control knob for the element needed.
	Incorrect cookware material type is used for the induction cooking.	Make sure that you use correct cookware material type for induction cooking. If you are not sure, use a magnet to test whether the cookware type works. If a magnet sticks to the bottom of the cookware, the material type is correct for induction cooking.
Control for the cooking zone does not work.	Incorrect cookware used.	Refer to Correct Cookware Type.
	Wrong size of the cookware or incorrect position in the coking zone.	Refer to Cooktop Features.
	More than one control knob was used at a time.	Make sure that you use one control knob and nothing touches another control knob.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	Mineral deposits from water and food.	Remove discoloration with cleaning cream applied to the glass ceramic surface, buff with a non-abrasive cloth or sponge. Refer to Care and Cleaning.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and utensils may cause scratches.	Make sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and become less visible with time.
	Cleaning materials not recommended for ceramic glass cooktop are used.	Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. Refer to Care and Cleaning.
	Cookware with a rough bottom is used.	Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface.	Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. Refer to Care and Cleaning.
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs are cooked onto the surface.	When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove the soil. Refer to Care and Cleaning.

6.2 Error Codes Display Message

In case of an error in any of the zones, the **C0** appears in zones 1 or 2 on the left side of the cooktop. If the error occurs while either of the first

two zones is active and the zone is hot enough to display **HE**, the error message takes precedence over the hot element warning.

7. LIMITED WARRANTY

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of purchase, Electrolux will pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance that prove to be defective in materials or workmanship when such appliance is installed, used and maintained in accordance with the provided instructions.

Exclusions

This warranty does not cover the following:

1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products purchased "as-is" are not covered by this warranty.
5. Food loss due to any refrigerator or freezer failures.
6. Products used in a commercial setting.

7. Service calls which do not involve malfunction or defects in materials or workmanship, or for appliances not in ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
8. Service calls to correct the installation of your appliance or to instruct you how to use your appliance.
9. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it is shipped from the factory.
10. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters, water filters, other consumables, or knobs, handles, or other cosmetic parts.
11. Surcharges including, but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas, including the state of Alaska.
12. Damages to the finish of appliance or home incurred during installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.

13. Damages caused by: services performed by unauthorized service companies; use of parts other than genuine Electrolux parts or parts obtained from persons other than authorized service companies; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.

Disclaimer of implied warranties; Limitation of remedies

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW, BUT NOT LESS THAN ONE YEAR. ELECTROLUX SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

If You Need Service

Keep your receipt, delivery slip, or some other appropriate payment record to establish the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. Service under this warranty must be obtained by contacting Electrolux at the addresses or phone numbers below.

This warranty only applies in the USA and Canada. In the USA, your appliance is warranted by Electrolux Major Appliances North America, a division of Electrolux Home Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Obligations for service and parts under this warranty must be performed by Electrolux or an authorized service company. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

USA

1-800-374-4432

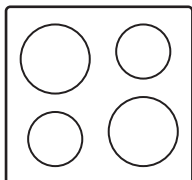
Frigidaire
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada

1-800-265-8352

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4





FR Manuel d'utilisation | **Surface de cuisson à induction**



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 pouvons 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.....	2
2. CARACTÉRISTIQUES DE LA SURFACE DE CUISSON.....	5
3. AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON.....	5
4. RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE D'INDUCTION.....	7
5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	8
6. DÉPANNAGE.....	10
7. GARANTIE LIMITÉE.....	11

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

1.1 Conservez ces renseignements pour référence rapide

Numéro de modèle

.....

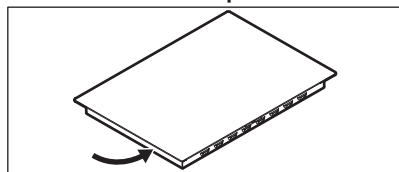
Numéro de série

.....

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 pour 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.
- Tester toutes les zones de cuisson pour vous assurer qu'elles fonctionnent correctement (réf. page).
- 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. Observez 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

Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.



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 0 °C (32 °F) 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 correctement 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 n° 54, la dernière édition et le Code national de l'électricité NFPA n° 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. Contacter un installateur qualifié pour vous assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme 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.

AVERTISSEMENT!

- Ne pas ranger d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ménager ou sur les dossierets 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 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 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 jamais recouvrir les fentes, les trous ou les passages du fond du four et de la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four et peut 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 pas toucher les brûleurs ou 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 pour l'utilisation des tables de cuisson à induction

⚠ AVERTISSEMENT!

Si un four installé en dessous effectue un auto-nettoyage, l'unité de cuisson en surface doit être éteinte.

⚠ 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.

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. Sélectionner 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.

Nettoyer 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 nettoyeurs 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 nettoyeurs et des aérosols pour la cuisine. Sachez que l'excès de résidus des nettoyeurs 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.

Retirer la porte du four de tout four inutilisé s'il doit être conservé ou jeté.

Ne pas toucher une ampoule chaude du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela pourrait briser l'ampoule. Manipuler les lampes halogènes (le cas échéant) à l'aide d'essuie-tout ou de gants souples. Débrancher l'appareil ou couper l'alimentation de l'appareil avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

⚠ 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. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucun brouillage ne se produira dans une installation donnée. 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.

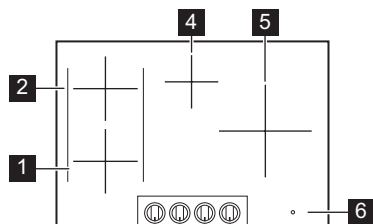
2. CARACTÉRISTIQUES DE LA SURFACE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT!

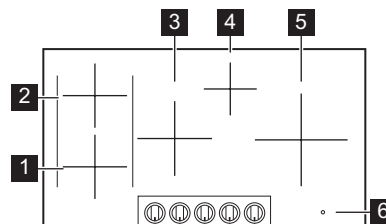
Voir les chapitres sur la sécurité.

2.1 Vue d'ensemble

30 pouce Modèle



36 pouce Modèle



Description	Symbole	Taille minimale du pot
1 Élément d'induction avant gauche		5 pouce (125mm)
2 Élément d'induction arrière gauche		5 pouce (125mm)
3 Élément à induction central avant (modèle 36 pouces uniquement)		5 pouce (125mm)
4 Élément d'induction central arrière (modèle 30 pouces) Élément d'induction arrière droit (modèle 36 pouces)		4.3 pouce (110mm)
5 Élément d'induction avant droit		6 pouce (150mm)
6 Élément activé	-	-

Élément activé : l'indicateur s'allume lorsqu'au moins une zone est activée. S'assurer que toutes les zones sont éteintes une fois la cuisson terminée.

🔧 REMARQUE

Chaque molette de commande est rétroéclairée, ce qui permet de savoir quelle molette est activée.

⚠ ATTENTION!

La fonctionnalité de rétroéclairage n'est pas une fonctionnalité de sécurité! Toujours vérifier que l'**élément est activé** pour savoir si la zone de cuisson est en marche.

3. AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

3.1 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 chauffée 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.

3.2 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.

3.3 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.

3.4 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.

3.5 Utilisation des zones de cuisson

Veiller à respecter les recommandations relatives à l'utilisation des zones de cuisson :

- Placer la batterie de cuisine au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser une batterie de cuisine à fond plat et à côtés droits.
- S'assurer que la taille de la batterie de cuisine correspond à celle de la zone de cuisson ou la dépasse à hauteur de 1/2 pouce (13 mm). Pour vérifier la taille minimale des zones de cuisson, se reporter à Caractéristiques de la surface de cuisson.
- Le fond de la batterie de cuisine doit adhérer complètement à la surface de la zone de cuisson.

REMARQUE

Si la batterie de cuisine ne remplit pas une ou plusieurs des conditions ci-dessus, le niveau de puissance clignote et la zone de cuisson ne chauffe pas. Corriger le problème avant d'essayer d'utiliser à nouveau la surface de cuisson.

3.6 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.

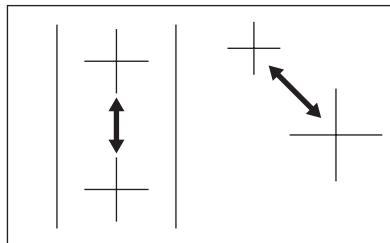
ATTENTION!

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

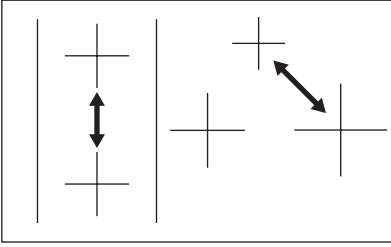
3.7 Gestion de l'énergie

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.

3.8 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.

4. RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE D'INDUCTION

AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

4.1 Caractéristiques du panneau de commande

Utiliser les molettes de commande pour faire fonctionner l'appareil ménager. Une fenêtre numérique située au-dessus de la molette affiche les réglages de chaleur et les messages indicateurs.

La commande offre différents niveaux de chaleur de **Hi** à **Lo** et **OFF**. Vous pouvez diminuer ou augmenter les réglages de 9.0 à 1.5 en 0.5 étapes. Utiliser le tableau ci-dessous pour déterminer le réglage approprié pour le type d'aliment que vous préparez.

Niveau de puissance de la recommandation d'induction

Symbole	Réglage	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	Maintenir la cuisson des aliments ; pocher ; mijoter. 2)
9	Élevé	Commencer à faire cuire la plupart des aliments, maintenir l'eau à ébullition, faire cuire à la casserole, brûlage.
Amplification Pb de la puissance		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 160 °F .

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

Autres messages d'affichage :

- **HE élément chaud**
ce message s'affiche sur l'écran numérique lorsque la surface de cuisson est encore trop chaude pour être touchée. Si ce message apparaît, vous pouvez à nouveau activer la zone de cuisson.
- **Pb Amplification de la puissance**

Lorsqu'une zone à induction est réglée pour la première fois sur **Hi**, la fonctionnalité d'alimentation de la puissance s'active. Cette fonctionnalité permet d'amener le plus rapidement possible de grandes quantités d'eau ou d'aliments à la température de cuisson.

Erreur

Ce message apparaît sur l'écran numérique si l'une des zones de cuisson reste allumée pendant une panne de courant de plus de 10 secondes ou après une action non valide. Régler la molette sur la position **OFF** de réinitialisation des commandes de surface.

-- Batteries de cuisine introuvables

La zone de cuisson a été réglée, mais le système de détection des casseroles n'a pas trouvé d'ustensiles de cuisine du bon matériau dans la zone.

C - Condition d'erreur

REMARQUE

Si vous avez réinitialisé les commandes de surface, mais que les molettes ne fonctionnent pas et **C**, **Er** ou **--** que le message apparaît sur l'écran, contactez votre service après-vente agréé pour obtenir de l'aide.

4.2 Fonctionnement d'une seule zone de cuisson

La surface de cuisson comporte trois (30 pouce modèle) ou quatre (36 pouce modèle) zones de cuisson individuelles.

Pour faire fonctionner la zone de cuisson unique :

1. placer les batteries de cuisine de la taille et du matériau appropriés sur la zone de cuisson.
2. Appuyer et tourner la molette dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage souhaité.
En tournant la molette de **OFF** à **Hi**, vous activez la fonctionnalité Power Boost.
3. Tourner la molette pour ajuster le réglage (si nécessaire). Commencer la plupart des opérations de cuisson à un réglage plus élevé, puis les faire tourner à un réglage plus bas pour terminer la cuisson.
4. Une fois la cuisson terminée, tourner la molette vers **OFF** avant de retirer la batterie de cuisine.

⚠ ATTENTION!

Ne pas placer de papier d'aluminium, d'articles en plastique ou tout autre matériau susceptible de fondre sur la surface de cuisson lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ces objets pourraient fondre ou s'enflammer et provoquer des dommages permanents sur la surface de cuisson. Les poignées, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent s'enflammer si elles sont placées trop près des zones de cuisson.

⚠ ATTENTION!

Ne pas toucher la surface en verre si le message **HE** apparaît sur l'écran. Il y a un risque de brûlure! Attendre que le témoin lumineux s'éteigne.

4.3 Élément du pont à induction de commande

La surface de cuisson est équipée d'un élément du pont à induction sur le côté gauche. Cette fonction permet de maintenir une température homogène sur les deux éléments, de sorte qu'elle peut s'utiliser avec des batteries de cuisine de forme rectangulaire ou ovale, telles qu'une plaque chauffante. Le repère **Bridge** sur le panneau de commande indique que les éléments avant et arrière fonctionnent tous les deux.

🔧 REMARQUE

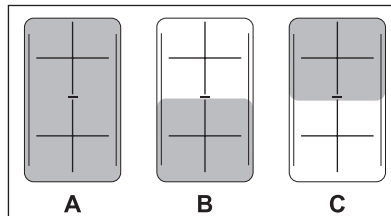
Si l'élément avant ou arrière gauche est utilisé, l'option Bridge ne peut pas être activée. Vous devez d'abord désactiver une seule zone de cuisson pour activer l'option Bridge.

Il n'est pas non plus possible d'activer l'élément avant ou arrière gauche lorsque la fonction Bridge est activée. Vous devez d'abord tourner la molette en position **OFF**.

Pour faire fonctionner l'élément à induction Bridge :



1. placer les batteries de cuisine de la bonne taille sur l'élément de surface du pont à induction.
2. Appuyer et tourner la molette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre. Le repère **Bridge** sur le panneau de commande indique que les éléments avant et arrière chauffent (**A**).

3. Tourner la molette entre **Hi** et **Lo** pour ajuster le réglage (si nécessaire). Commencer la plupart des opérations de cuisson à un réglage plus élevé, puis les faire tourner à un réglage plus bas pour terminer la cuisson.



Pour faire fonctionner l'élément à induction Bridge comme un seul élément :

vous pouvez passer du mode Bridge au mode éléments simples à tout moment de la cuisson. Pour ce faire, tourner la molette de commande avant gauche dans un premier **OFF**. La surface de cuisson émet un triple signal sonore et fait clignoter l'écran si la molette n'est pas éteinte avant de changer de réglage.

1. placer les batteries de cuisine de la bonne taille sur l'élément de surface du pont à induction.
2. Appuyer et tourner la molette de commande  dans le sens antihoraire pour chauffer la partie avant de l'élément Bridge (**B**), ou pousser et tourner la molette de commande  dans le sens horaire pour chauffer la partie arrière de l'élément Bridge (**C**) des batteries de cuisine de forme normale.
3. Tourner la molette pour ajuster le réglage (si nécessaire). Commencer la plupart des opérations de cuisson à un réglage plus élevé, puis les faire tourner à un réglage plus bas pour terminer la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la molette de commande de surface en position **OFF** avant de retirer la batterie de cuisine.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

5.1 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 nettoyeurs 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 nettoyeurs pour four, les nettoyeurs abrasifs et l'ammoniaque avec une prudence particulière lorsque vous nettoyez l'appareil ménager.

Surface ou zone

Aluminium et vinyle

Recommandation de nettoyage

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.

Molettes de commande peintes et en plastique
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 nettoyeurs pour vitres directement sur la surface, mais les vaporiser sur un chiffon, puis les essuyer.

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
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.
Molettes 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. Pour retirer les molettes de commande, tourner la molette en position OFF , la saisir fermement et la retirer de l'arbre. Pour remplacer les molettes après le nettoyage, aligner les OFF repères, puis pousser les molettes en position.
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.
Lèchefrite et grille en porcelaine Doublure de porte en porcelaine Parties du corps en porcelaine	Rincer à l'aide d'eau propre et d'un chiffon humide. Frotter délicatement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux et non abrasif pour enlever la plupart des taches. Rincer à l'aide d'une 50/50 solution d'eau propre et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrir les endroits difficiles avec un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon propre. Retirer tous les produits de nettoyage afin d'éviter d'endommager la porcelaine sous l'effet de la chaleur. Ne pas laisser les déversements d'aliments à haute teneur en sucre ou en acide tels que le lait les tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte sur les surfaces en porcelaine. Ils peuvent laisser des taches ternes même après le nettoyage.
Nettoyage manuel de l'intérieur du four	L'intérieur du four est revêtu de porcelaine et peut être nettoyé en toute sécurité à l'aide d'un produit de nettoyage pour four. Toujours suivre les instructions du fabricant pour les nettoyants. Après le nettoyage, retirer tous les produits de nettoyage pour éviter d'endommager la porcelaine en la chauffant. Ne pas vaporiser de nettoyant pour four sur les commandes ou les interrupteurs électriques. Ne pas vaporiser et ne pas laisser le nettoyant s'accumuler sur la sonde de détection de température du four. Ne pas vaporiser de nettoyant sur la doublure de porte du four, le joint de porte, les glissières de tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'appareil.
Intérieur du four autonettoyant	Avant de régler un cycle d'autonettoyage, nettoyer les saletés du cadre du four, les zones à l'extérieur du joint de la porte et la petite zone au centre avant de la sole du four.
Porte du four	Utiliser un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une 50/50 solution de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la vitre extérieure de la porte. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage ou de polissage pour céramiques sur les vitres des portes intérieures. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas vaporiser ni laisser l'eau ou les nettoyants pénétrer dans les événements de la porte. Ne pas utiliser de nettoyants pour four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs à l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne pas frotter ni endommager ni retirer le joint d'étanchéité de la porte du four.
Table de cuisson en céramique	Veuillez vous reporter à la section Nettoyage de la surface de cuisson .

5.2 Entretien de la table de cuisson



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

Première utilisation

- Appliquer une crème de nettoyage pour table de cuisson en céramique (disponible dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des grands magasins) sur la surface en céramique. Les crèmes nettoyantes pour une surface de cuisson laissent un fini protecteur sur le verre et contribue à prévenir les égratignures et les abrasions.
- Nettoyer et polir à l'aide d'un essuie-tout propre. Cela facilite le nettoyage lorsqu'elle est souillée par la cuisson.



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 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.

5.3 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 directement sur la surface 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 quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la zone souillée.
2. Frotter la zone souillée, utiliser un outil de nettoyage non abrasif et exercer une pression si nécessaire.
3. Ne pas utiliser le même tampon que celui utilisé pour nettoyer la surface de cuisson à d'autres fins.
4. S'il reste des taches, les gratter soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir métallique. Tenir le grattoir à un angle de 30 degrés par rapport à la surface.
5. Enlever les taches restantes, puis appliquer quelques gouttes de crème nettoyante et polir la surface.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser de tampon de nettoyage de type abrasif, cela pourrait endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. N'utiliser que des produits de nettoyage recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

6. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

6.1 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 contactez-nous. Nous pourrions peut-être vous aider à éviter un passage au service après-vente. Si vous avez besoin d'une intervention, nous pourrions la mettre en place pour vous!

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

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

Occurrence	Cause possible	Solution
La zone de cuisson ne chauffe pas ou ne chauffe pas de manière uniforme.	La molette de contrôle de la surface utilisée n'est pas adaptée à l'élément requis.	Veiller à utiliser la molette de commande de surface correspondant à l'élément requis.
	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 reporter à Type de batterie de cuisine approprié.
	Mauvaise taille de la batterie de cuisine ou mauvaise position dans la zone de cuisson.	Se reporter 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.	Éliminer les décolorations à l'aide d'une crème nettoyante appliquée sur la surface vitrocéramique et la polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasif. Se reporter à Entretien et nettoyage.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	Les particules grossières comme le sel ou les saletés durcies entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent provoquer 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 recommandés pour la surface de cuisson en verre 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 nettoyage.
	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 nettoyage.
Stries ou taches brunes sur la surface de la table de cuisson.	Les débordements sont cuits sur la surface.	Lorsque la surface de cuisson est froide, utiliser un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Se reporter à Entretien et nettoyage.

6.2 Messages d'affichage des codes d'erreur

En cas d'erreur dans l'une des zones, le **C0** apparaît dans les zones 1 ou 2 sur le côté gauche de la surface de cuisson. Si l'erreur se produit

alors que l'une des deux premières zones est active et que la zone est suffisamment chaude pour afficher **HE**, le message d'erreur est prioritaire par rapport à l'avertissement d'élément chaud.

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

