FRIGIDAIRE

Pour commencer avec votre TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

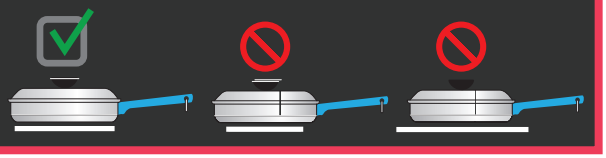


AVANT DE COMMENCER

RETIREZ L'EMBALLAGEc Retirez le matériel d'emballage et le ruban adhésif. Consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien pour obtenir des conseils sur l'entretien de votre table de cuisson.

UTILISEZ UN NETTOYANT POUR TABLE DE CUISSON
Appliquez une crème nettoyante pour table de cuisson en céramique sur la surface de cuisson et polissez avec une serviette en papier propre pour éviter de la rayer.

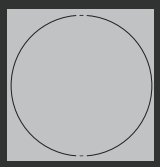
CHOISISSEZ UN USTENSILE DONT LA TAILLE EST ADAPTÉE À L'ÉLÉMENT DE CUISSON
Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de l'élément de cuisson.

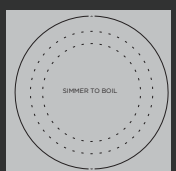


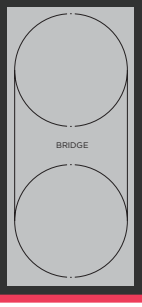
UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

TYPES D'ÉLÉMENTS DE CUISSON

1. **Élément Simple**- Cet élément comporte un seul cercle. Veillez à placer des ustensiles de la bonne taille sur l'élément. Pour activer l'élément, tournez son bouton dans un seul sens, du réglage bas à élevé.
2. **Élément « Simmer to Boil » (Mijotage à ébullition)**- Utilisez cet élément lorsque vous souhaitez chauffer et cuire rapidement de grandes quantités d'aliments dans une grande casserole. Pour activer l'élément, tournez le bouton dans un seul sens, du réglage bas à élevé.
3. **Élément de pont**- Un élément de pont vous permet d'utiliser un extra-long ustensile de cuisine tel qu'une plaque chauffante sur un côté de votre table de cuisson





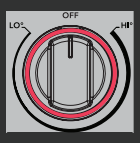


4. **Zone chaude**- Un élément de maintien au chaud (certains modèles) en possède un petit cercle. Il est utilisé pour garder les aliments au chaud après cuisson. L'élément de maintien au chaud n'est pas conçu pour cuisiner des aliments.

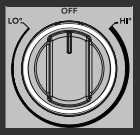


VOYANTS DES BOUTONS

Chaque bouton de commande est doté d'un rétroéclairage qui indique si un élément de la surface de la table de cuisson est EN MARCHE ou CHAUD.



Une lumière blanche signifie que l'élément est EN MARCHE.



Une lumière rouge signifie que l'élément est CHAUD.

Le rétroéclairage rouge est activé lorsque l'élément est encore suffisamment chaud pour provoquer des brûlures et reste allumé après la désactivation de l'élément et jusqu'à ce que la surface atteigne une température sûre.

RAPPELLES TOI

- Attention! Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils apparaissent froids.

A23490709 Rev. A 06/2024

ENTRETIEN RAPIDE

Nettoyage de la table de cuisson
Protégez votre table de cuisson en nettoyant rapidement les déversements lorsqu'ils surviennent. Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position OFF (arrêt) et que la table de cuisson est refroidie. Utilisez des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique. Vous pouvez également utiliser un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien pour plus de recommandations pour l'entretien et le nettoyage.

Nettoyage des boutons
Retirez les boutons de la table de cuisson avant de les nettoyer. Nettoyez les boutons à l'aide d'un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Reportez-vous au manuel d'utilisation et d'entretien pour connaître les instructions spéciales concernant la façon de retirer et de réinstaller les boutons de la table de cuisson.

Un peu d'amour permettra de conserver votre appareil en bon ordre de marche
Grâce à des entretiens rapides et réguliers, votre appareil fonctionnera parfaitement pendant des années! Nettoyez avec de l'eau tiède et du savon doux ou utilisez les nettoyants ReadyClean™ de Frigidaire, disponibles sur notre site Web.



FAQs

Pourquoi l'élément s'allume-t-il et s'éteint-il lorsqu'il est en marche?
La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir la température choisie, l'élément fonctionne par intermittence. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.

Pourquoi y a-t-il des stries ou des marques métalliques sur ma table de cuisson?
Frotter ou racler des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson peut entraîner la formation de stries ou de marques métalliques. Pour éviter cela, ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson. Supprimez les marques en appliquant une crème de nettoyage pour table de cuisson et en frottant avec un chiffon ou une éponge non abrasifs.

Comment puis-je nettoyer les boutons?
Retirez d'abord les boutons de votre table de cuisson avant de les nettoyer. Ne lavez pas les boutons dans le lavevaisselle et ne les faites pas tremper. Lavez plutôt les boutons à l'aide d'un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau.

Vous trouverez d'autres conseils de dépannage à l'arrière de votre Guide d'utilisation et d'entretien et à Frigidaire.com.

FAISONS LES CHOSES CORRECTEMENT!

Faites le premier pas pour faire partie de la famille Frigidaire en enregistrant votre nouvelle table de cuisson.

Recherchez l'étiquette "SIMPLY SCAN TO REGISTER" sur votre appareil ou consultez la carte d'enregistrement fournie.

NOUS SOMMES là pour VOUS

Vous avez une question?

Vous avez besoin d'assistance?

Votre four a besoin d'une réparation?

soutien au propriétaire
frigidaire.com 1 (800) 374-4432
frigidaire.ca 1 (800) 265-8352

