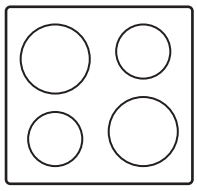
FRIGIDAIRE

frigidaire.com/register



**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 pourrons peut-être vous aider à éviter une visite du service après-vente. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons le mettre en place pour vous.
Officialisons les choses! N'oubliez pas d'enregistrer votre produit.

# TABLE DES MATIÈRES


**1.** INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ....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

.....

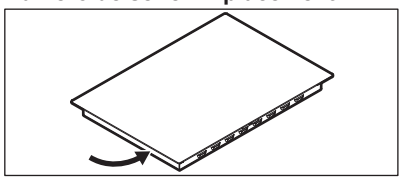
Numéro de série

.....

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 nº 54, la dernière édition et le Code national de l'électricité NFPA nº 70, la dernière édition, et aux exigences du Code local de l'électricité. Au Canada, installer conformément aux normes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1 – dernières éditions et exigences du Code local de l'électricité. Installer uniquement selon les instructions d'installation figurant dans la documentation de cet appareil.

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil ménager doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à une boîte de jonction à la bonne tension, dûment polarisée et mise à la terre et qui est protégée par un disjoncteur conformément à la réglementation locale.

Il incombe au consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale appropriée et convenablement mise à la terre par un électricien qualifié. 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 dosserets des cuisinières. Les enfants qui grimpent sur ou près de l'appareil pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Ne pas laisser les enfants 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 nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Éviter d'égratigner le verre de la table de cuisson avec des objets tranchants.

### 1.9 Instructions importantes pour le nettoyage de l'appareil

**⚠ ATTENTION!**

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

Nettoyer l'appareil régulièrement pour que toutes les pièces restent exemptes de graisses susceptibles de s'enflammer. Ne pas laisser la graisse s'accumuler. Des dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.

Toujours suivre les directives du fabricant pour l'utilisation des nettoyants et des aérosols pour la cuisine. Sachez que l'excès de résidus des nettoyants et des aérosols pourra s'enflammer et provoquer des dommages et des blessures.

Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivre les instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes à évacuation.

### 1.10 Instructions importantes pour l'entretien et la réparation

Ne pas réparer ni remplacer la moindre pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tous les autres entretiens doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.

Toujours communiquer avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.

Demander à votre concessionnaire de recommander un technicien qualifié et un service de réparation autorisé. Se renseigner sur comment couper l'alimentation de l'appareil au disjoncteur ou à la boîte à fusibles en cas d'urgence.

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 :

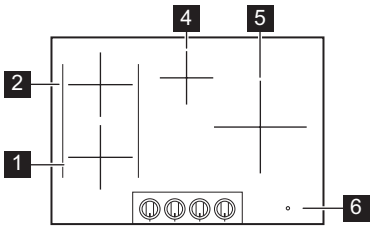
- réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre le dispositif et le récepteur.
- Brancher le dispositif dans une prise ou un circuit différent de celui auquel le récepteur est raccordé.

## 2. CARACTÉRISTIQUES DE LA SURFACE DE CUISSON

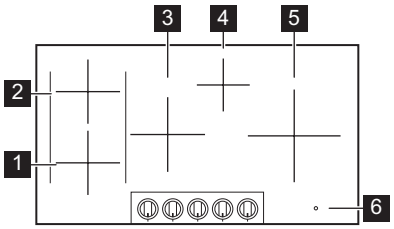
### ⚠ AVERTISSEMENT!
Voir les chapitres sur la sécurité.

### 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)<br>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 chauffe de manière plus homogène que sur une surface de cuisson en céramique, de sorte qu'il y a moins de risques de points chauds ou froids dans la batterie de cuisine.

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

### 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.

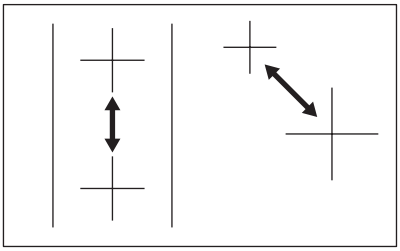
## ⚠ ATTENTION!

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

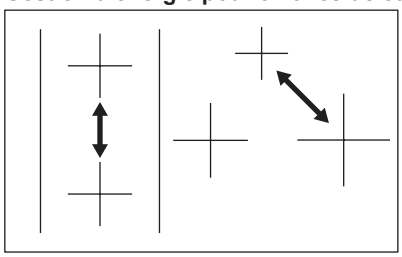
### 3.7 Gestion de l'énergie

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 de la puissance | Pb | 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.
- **Er 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

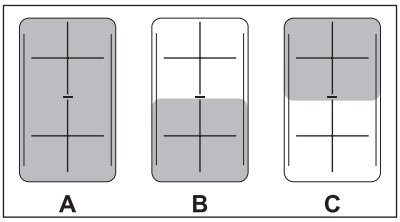
La surface de cuisson est équipée d'un élément du pont à induction sur le côté gauche. Cette fonction permet de maintenir une température homogène sur les deux éléments, de sorte qu'elle peut s'utiliser avec des batteries de cuisine de forme rectangulaire ou ovale, telles qu'une plaque chauffante. Le 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 le 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 le 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 nettoyants pour appareil ménager, les enlever, puis rincer soigneusement l'appareil avant de le mettre en marche. Suivre les instructions du fabricant, puis mettre en place une aération adéquate.

## ⚠ AVERTISSEMENT!

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

## ⚠ ATTENTION!

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

| Surface ou zone | Recommandation de nettoyage |
|---|---|
| Aluminium et vinyle | Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre. |
| Molettes de commande peintes et en plastique<br>Pièces de corps peintes<br>Garnitures décoratives peintes | Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas appliquer les nettoyants pour vitres directement sur la surface, mais les vaporiser sur un chiffon, puis les essuyer. |

| 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.<br>Ne pas vaporiser de liquides directement sur la zone de commande et d'affichage du four.<br>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.<br>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.<br>Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque. |
| Smudge Proof™ Acier inoxydable<br>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.<br>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<br>Doublure de porte en porcelaine<br>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.<br>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.<br>Ne pas vaporiser de nettoyant pour four sur les commandes ou les interrupteurs électriques.<br>Ne pas vaporiser et ne pas laisser le nettoyant s'accumuler sur la sonde de détection de température du four.<br>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.<br>Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas vaporiser ni laisser l'eau ou les nettoyants pénétrer dans les évents de la porte.<br>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.<br>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.<br>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 pourrons peut-être vous aider à éviter un passage au service après-vente. Si vous avez besoin d'une intervention, nous pourrons 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

frigidaire.com

A01704805/A (August 2024)