FRIGIDAIRE

Induction Cooktop

QUICK START GUIDE

BEFORE YOU START

Remove all packaging material and tape.

INDUCTION BASICS

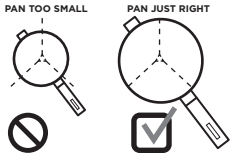
Choosing the right cookware
For induction heating to work, cookware needs to be compatible with the cooking zones.

Look for an induction symbol on the bottom of pots and pans.



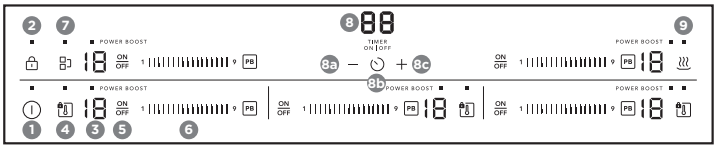
If the cookware isn't marked as induction-ready, check the bottom and sides with a magnet. If the magnet sticks firmly to the cookware, then it will work on the cooktop! Cookware bottoms should be flat, level, and clean. Sturdy cookware with solid bottoms work best.

Using the right size cooking zone
The markings on the cooking zone show the recommended maximum pan size. For the fastest and most even heating, use the cooking zone that best fits the cookware bottom. It's ok for the pan to be a little bigger than the cooking zone.



Pan sensing
If the cooking zone does not become active, the zone isn't sensing the pan. Make sure the cookware is induction-ready, centered on the cooking zone, and not too small for the zone you're using.

COOKTOP CONTROLS



1. **Power:** Press to turn on or turn off the cooktop.CONV BAKE uses a fan to circulate heat for quick and even baking.
2. **Lock:** Lock the cooktop controls to prevent accidental activation of cooking zones.
3. **Cooking Zone Indicator:** The LEDs (4 or 5 depending on the model) indicate cook zones. The one corresponding to the control's cook zone turns red.
4. **TempLock:** Activates TempLock feature. When pressed, this feature uses a temperature sensor to monitor heat and adjust the power to maintain a consistent temperature during cooking. See page 17.
5. **Cooking Zone On/Off:** When cookware is on the cooking zone, press to turn the zone ON/OFF.
6. **Cooking Zone Power Level:** Slide a finger across or press a number to set the power level. Level 1 is low, level 9 is high, and P is the most powerful setting.
7. **Bridge:** The Bridge indicator is visible on Zone 1 if both left cooking zones detect cookware. The Bridge function makes the two left cooking zones work together to heat a long piece of cookware, like a griddle.
8. **Timer Indicator:** Shows the time currently left on the timer.
   a. **Reduce Time (-):** Press to reduce the amount of time on the timer.
   b. **Timer On/Off:** Press to turn the countdown timer on or off.
   c. **Increase Time (+):** Press to increase the amount of time on the timer.
9. **Serve Warm:** Activates the Serve Warm feature. Serve Warm will set all of the cooking zones to a low power level to keep foods warm.

COOKTOP FEATURE HIGHLIGHTS

TempLock
TempLock takes the consistent heat of induction cooking to the next level. Press the TempLock indicator, then press the number slider to select a cooking level (1=Low, 9=High).

Once cool food is added to a hot pan, the cooktop senses a temperature change and will use extra power to maintain the temperature for the set cooking level.

NOTE: This feature works best with heavy, sturdy, high-quality cookware.

Bridge
The Bridge feature allows you operate two cooking zones simultaneously.

Use Bridge when cooking with a griddle. Place the griddle on both of the left zones, then press the Bridge Indicator.

Serve Warm
Serve Warm will set all of the cooking zones to a low power level to keep foods warm.

Press the Serve Warm indicator after your food is done cooking, then cover your cookware with a lid.

QUICK CARE

Congratulations on your new MatteGuard hob!

Keeping it clean with these simple steps:

1. Wait for the hob to cool down, then clean it after each use with a soft cloth, warm water and dishwashing liquid.
2. For stubborn marks and stains, you can use a mild abrasive cream cleaner. Do not use a standard glass-ceramic cleaner on the MatteGuard surface, as it is usually only suitable for hobs with a glossy surface. Apply the mild abrasive cream cleaner to the soiled surface area and let it soak in for at least 5 minutes. Then gently scrub the surface with a non-scratch scrub sponge. Highly abrasive sponges are not suitable and can damage the surface. Wipe the surface with a wet, soft cloth to remove any residues of the cleaning detergent. Repeat the entire process as many times as needed until all stains are completely removed.
3. Finish by wiping the hob with a microfiber cloth to keep it looking great.

To keep the hob permanently stain-free, only use pots and pans with clean bottoms. Avoid letting cookware reach excessively high temperatures, for example by accidentally boiling dry.

FAQs

Why does my oven smoke when I use the broil setting?
Broiling is direct heat cooking and will produce some smoke. If smoke is excessive, place food further away from the element. Broil with the oven door closed, and watch food to prevent burning.

LET'S MAKE IT OFFICIAL!

Take the first step to becoming a part of the Frigidaire family by registering your new cooktop.

WE ARE here FOR YOU

Have a question?

Want help?

Need service?

owner support

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

A23490714_A (10/2025)

FRIGIDAIRE

Surface de cuisson à induction

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

AVANT DE COMMENCER

Retirez tous les matériaux d'emballage et les rubans adhésifs.

LES BASES DE L'INDUCTION

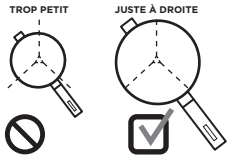
Choisir les bons ustensiles de cuisine Pour que le chauffage par induction fonctionne, les batteries de cuisine doivent être compatibles avec les zones de cuisson.

Recherchez le symbole de l'induction sur le fond des casseroles et des poêles.



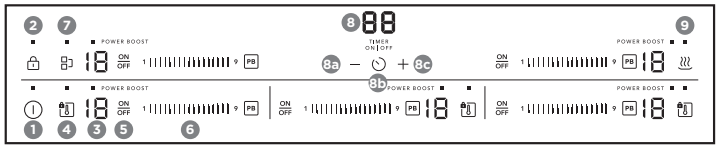
Si l'ustensile de cuisine n'est pas indiqué comme étant prêt pour l'induction, vérifiez le fond et les côtés à l'aide d'un aimant. Si l'aimant adhère fermement à l'ustensile de cuisine, il fonctionnera sur la table de cuisson! Les bas des batteries de cuisine doivent être plats, nivelés et propres. Les batteries de cuisine robustes à base solide conviennent le mieux.

Utiliser la bonne taille de zone de cuisson Les repères de la zone de cuisson indiquent la taille de casserole maximale recommandée. Pour un chauffage plus rapide et plus uniforme, utilisez la zone de cuisson qui correspond le mieux au fond de l'ustensile. La casserole peut être un peu plus grande que la zone de cuisson.



Détection de la casserole Si la zone de cuisson ne s'active pas, c'est qu'elle ne détecte pas la casserole. Assurez-vous que la batterie de cuisine est prête pour l'induction, qu'elle est centrée sur la zone de cuisson et qu'elle n'est pas trop petite pour la zone que vous utilisez.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON



1. **Alimentation :** Appuyez pour allumer ou éteindre la table de cuisson. CUISSON PAR CONVECTION utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur pour une cuisson rapide et uniforme.
2. **Verrouiller :** Verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter l'activation accidentelle des zones de cuisson.
3. **Indicateur de zone de cuisson :** Les LED (4 ou 5 selon le modèle) indiquent les zones de cuisson. Celle qui correspond à la zone de cuisson du contrôle passe au rouge.
4. **TempLock :** Activation de TempLock. Lorsqu'elle est activée, cette fonction utilise un capteur de température pour surveiller la chaleur et ajuster la puissance afin de maintenir une température constante pendant la cuisson. Consultez la page 17.
5. **Zone de cuisson Marche/Arrêt :** Lorsque l'ustensile de cuisson se trouve sur la zone de cuisson, appuyez pour activer/désactiver la zone.
6. **Niveau de puissance de la zone de cuisson :** Faites glisser un doigt ou appuyez sur un chiffre pour régler le niveau de puissance. Le niveau 1 est faible, le niveau 9 est élevé et P est le réglage le plus puissant.
7. **Bridge:** L'indicateur Bridge est visible sur la zone 1 si les deux zones de cuisson gauche détectent des ustensiles de cuisine. La fonction Bridge permet aux deux zones de cuisson de gauche de travailler ensemble pour chauffer une longue pièce de cuisson, comme une plaque de cuisson.
8. **Indicateur de minuterie :** Indique le temps restant sur la minuterie.
   a. **Réduit le temps (-) :** Appuyez sur ce bouton pour réduire la durée de la minuterie.
   b. **Minuterie marche-arrêt :** Appuyez sur ce bouton pour activer ou désactiver le compte à rebours.
   c. **Augmente le temps (+) :** Appuyez sur ce bouton pour augmenter la durée de la minuterie.
9. **Servir chaud :** Active la fonction Servir chaud. Servir chaud permet de régler toutes les zones de cuisson à un faible niveau de puissance afin de maintenir les aliments au chaud.

POINTS FORTS DES CARACTÉRISTIQUES DE LA SURFACE DE CUISSON

TempLock
TempLock fait passer la chaleur constante de la cuisson à induction au niveau supérieur.
Appuyez sur l'indicateur TempLock, puis appuyez sur le curseur numérique pour choisir un niveau de cuisson (1=Faible, 9=Élevé).

Lorsque des aliments froids sont ajoutés dans une casserole chaude, la table de cuisson détecte un changement de température et utilisera une puissance supplémentaire pour maintenir la température pour le niveau de cuisson défini.

REMARQUE : Cette caractéristique fonctionne le mieux avec des ustensiles de cuisine lourds, robustes et de grande qualité.

Bridge
La fonction Bridge vous permet d'utiliser deux zones de cuisson simultanément.

Utiliser Bridge lors d'une cuisson avec une plaque chauffante. Mettre la plaque chauffante sur les deux zones de gauche puis appuyer sur l'indicateur Bridge.

Servir chaud
Servir chaud permet de régler toutes les zones de cuisson à un faible niveau de puissance afin de maintenir les aliments au chaud.

Appuyer sur l'indicateur Servir chaud lorsque la cuisson de vos aliments est terminée, puis mettre un couvercle sur votre ustensile de cuisine.

ENTRETIEN RAPIDE

Félicitations pour votre nouvelle table de cuisson MatteGuard !

Maintenez-la propre avec ces étapes simples :

1. **Attendez que la table de cuisson soit refroidie, puis nettoyez-la après chaque utilisation avec un chiffon doux, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.**
2. **Pour les marques et taches tenaces, vous pouvez utiliser une crème nettoyante légèrement abrasive. N'utilisez pas un produit nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique standard sur la surface du modèle MatteGuard car il ne convient généralement que pour les tables de cuisson avec une surface brillante. Appliquer une crème nettoyante légèrement abrasive sur la surface souillée et laisser tremper pendant au moins 5 minutes. Frotter délicatement la surface avec une éponge non abrasive. Les éponges très abrasives ne conviennent pas et pourraient endommager la surface. Essuyer la surface avec un chiffon doux et humide pour éliminer tout résidu de détergent de nettoyage. Répéter l'ensemble du processus autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que toutes les taches sont entièrement enlevées.**
3. **Terminer en essuyant la table de cuisson avec un chiffon en microfibre pour qu'elle conserve son bel aspect.**

Pour maintenir la table de cuisson sans tache, utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond propre. Évitez de porter les ustensiles de cuisine à des températures excessivement élevées, par exemple en laissant bouillir à sec par accident.

FAQ

Pourquoi mon four produit-il de la fumée lorsque j'utilise le mode gril ?
La cuisson au gril est une cuisson à la chaleur directe qui produit de la fumée. Si une quantité excessive de fumée se dégage de l'appareil, éloignez les aliments de l'élément chauffant. Faites griller les aliments avec la porte du four fermée et surveillez-les pour éviter qu'ils ne brûlent.

OFFICIALISONS LES CHOSES!

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

NOUS SOMMES là pour VOUS

Vous avez une question ?

Vous voulez de l'aide ?

Besoin d'un service ?

assistance au propriétaire

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

A23490714_A (10/2025)