FRIGIDAIRE

Get started with your **Electric cooktop**

QUICK START GUIDE

BEFORE YOU START

REMOVE PACKAGING
Remove all packaging material and tape. Check out your Use & Care Manual for tips to help care for your cooktop.

USE A COOKTOP CLEANER
Apply a ceramic cooktop cleaning cream to the cooktop and buff with a clean paper towel to help prevent scratches.

MATCH COOKWARE SIZE TO THE COOKING ELEMENT
For best results, use cookware that matches the size of the cooking element.



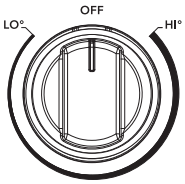
USING YOUR COOKTOP

ELEMENT STYLES.

1. **Single Element-** This element has one circle. Be sure to place the correct size cookware on the element. To turn on, rotate its knob in a single direction from low to high.
2. **Simmer to Boil Element-** Use this element when you want to quickly heat and cook large amounts of food in a large pot. To turn on, rotate the knob in a single direction from low to high.
3. **Bridge Element-** A bridge element allows you to use an extra-long piece of cookware such as a griddle on one side of your cooktop.
4. **Warm Zone-** A keep warm element (some models) has one small circle. It is used to keep food warm after cooking. The keep warm element is not designed to cook food.

KNOB LIGHTS.

Each control knob features a backlight that indicates whether a cooktop surface element is ON or HOT.



- A white glow means the element is **ON.**
- A red glow means the element is **HOT.**

The red backlight will glow when the element is still hot enough to cause burns and will remain on after the element is turned off until the surface has cooled to a safe temperature.

REMEMBER

Be careful! Surface elements may be hot even though they appear cool.

QUICK CARE

CLEANING THE COOKTOP
Protect your cooktop by quickly cleaning up spills when they happen. Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned OFF and the cooktop is cool. Use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops. You can also use a soft cloth, mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Refer to your Use & Care Manual for more care and cleaning recommendations.

CLEANING THE KNOBS
Remove knobs from the cooktop before cleaning. Using a soft cloth, clean knobs with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Refer to your Use & Care Manual for special instructions on how to remove and reinstall the knobs on the cooktop.

A LITTLE LOVE GOES A LONG WAY
Quick ongoing care keeps your range working great for years to come! Clean with warm water and mild soap, or try our line of Frigidaire ReadyClean™ cleaners, available on our website.

FAQ

Why does the element come on and then go off?
The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To keep at the selected temperature, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

Why are there streaks or metallic marks on my cooktop?
Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface can cause streaks or metallic marks to form. To avoid this, do not slide metal utensils on the cooktop surface. Remove marks by applying a cooktop cleaning cream and buffing with a non-abrasive cloth or sponge.

How do I clean the knobs?
First, be sure to remove the knobs from your cooktop before cleaning. Do not place knobs in the dishwasher or soak them. Instead, clean the knobs with a soft cloth and mild dish detergent and water or a 50/50 vinegar and water solution.

Find more troubleshooting tips in the back of your Use & Care Manual and Frigidaire.com.

LET'S MAKE IT OFFICIAL!

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

Look for the "SIMPLY SCAN TO REGISTER" label on your appliance or refer to the supplied registration card.

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

A23490710_A (2024/08)

FRIGIDAIRE

Pour commencer avec votre

Table De Cuisson Électrique

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

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.



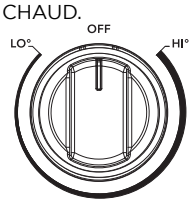
UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

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.

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.

FAQ

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

A23490710_A (2024/08)