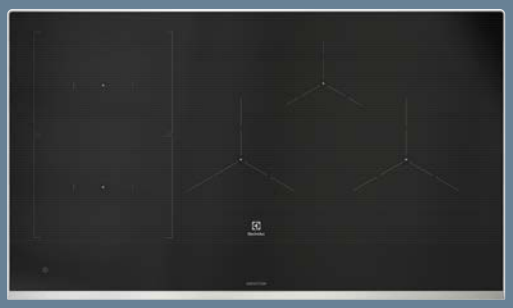
Electrolux

Un Guide de Démarrage Rapide



Avant de Commencer

1. Retirez le matériel d'emballage et le ruban adhésif.
2. 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.

Principes de Base de la Table de Cuisson à Induction

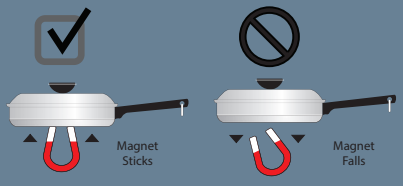
Utilisez moins d'énergie pendant la cuisson; la technologie à induction chauffe la casserole directement afin de réduire les pertes de chaleur.

SÉLECTIONNER LA ZONE DE CUISSON APPROPRIÉE

Recherchez un symbole d'induction dans le fond des casseroles.

L'ustensile doit permettre la cuisson par induction pour qu'une table de cuisson à induction fonctionne.

Utilisez un aimant si vous ne savez pas si l'ustensile de cuisson est compatible.

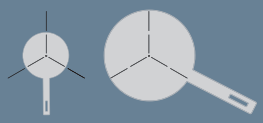


Un aimant adhère fermement à l'ustensile de cuisson s'il est compatible avec la cuisson par induction.

SÉLECTIONNER LA ZONE DE CUISSON APPROPRIÉE

Les cercles incrustés dans la surface de cuisson vous indiquent les meilleures dimensions d'ustensile à utiliser dans chacune des zones de cuisson.

Lorsque la table de cuisson est allumée, les zones de cuisson détectent si des ustensiles de cuisine sont placés sur la zone. La commande de cette zone s'allumera et vous pourrez régler la zone de cuisson.



Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.

Commencer la Cuisson

1. Appuyez sur la touche Power (alimentation) pour allumer la table de cuisson.
2. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson. Les commandes d'une zone ne s'activeront que si un ustensile de cuisson est détecté.
3. Appuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt) de la zone de cuisson. Le voyant On/Off (marche/arrêt) deviendra rouge.
4. Appuyez sur un chiffre pour le réglage ou choisissez MAX (Maximum) pour le réglage de cuisson le plus élevé.
5. Éteignez la zone de cuisson à induction en appuyant sur la touche On/Off (marche/arrêt) de cette zone ou sur la touche Power (alimentation) avant de retirer l'ustensile de cuisson.

Si toutes les zones sont éteintes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement après 30 secondes.

REMARQUE : Les ustensiles de cuisson à induction peuvent parfois vibrer légèrement, provoquant un léger bourdonnement. Ces sons sont normaux.

Aperçu des caractéristiques de la table de cuisson

Explorez votre créativité culinaire avec les fonctionnalités avancées de la table de cuisson à induction Electrolux.

PRECISE TEMPERATURE CONTROL (COMMANDE DE TEMPÉRATURE PRÉCISE) porte la chaleur constante de la cuisson par induction au niveau supérieur.

- Appuyez sur le voyant Precise Temperature Control (commande de température précise), puis appuyez sur une touche numérique pour sélectionner un niveau de cuisson (1 = faible, 9 = élevé).
- Lorsque des aliments froids sont ajoutés à une casserole chaude, la table de cuisson détecte un changement de température et utilisera une puissance supplémentaire pour maintenir la température au niveau de cuisson réglé.

REMARQUE: Cette fonction donnera de meilleurs résultats avec des ustensiles de cuisson lourds, robustes et de haute qualité.

POWER SLIDE (PUISSANCE PARTAGÉE) permet de passer de l'ébullition au mijotage avec un changement rapide de la casserole.

- Appuyez sur le voyant Power Slide (puissance partagée) pour déplacer l'ustensile de cuisson à un réglage de mijotage rapide sur la zone arrière.

BRIDGE (PONT) vous permet de faire fonctionner simultanément deux zones de cuisson.

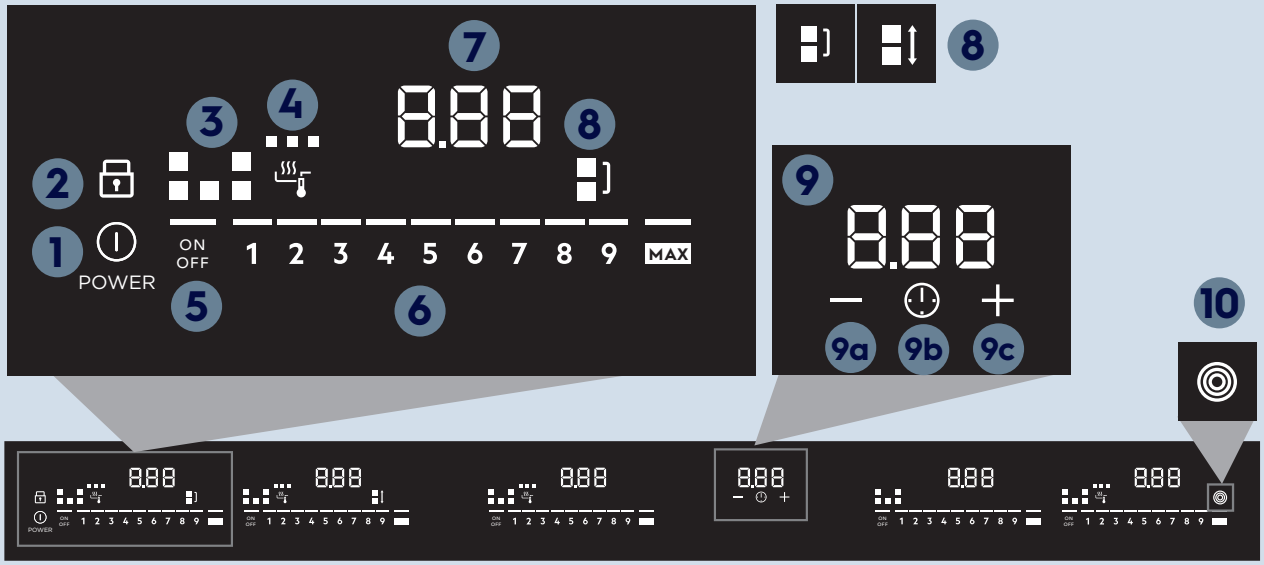
- Utilisez la fonction Bridge (pont) lorsque vous cuisinez avec une plaque chauffante. Placez la plaque chauffante sur les deux zones de gauche, puis appuyez sur le voyant Bridge (pont).

SERVE WARM (MAINTIEN AU CHAUD) réglera toutes les zones de cuisson à un niveau de puissance faible pour garder les aliments au chaud.

- Appuyez sur le voyant Serve Warm (maintien au chaud) après la cuisson de vos aliments, puis couvrez votre ustensile de cuisson avec un couvercle.

A20415706
(Oct 2020)

Commandes de la Table de Cuisson



1. **Power (alimentation) :** Appuyez sur la touche pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
2. **Lock (verrouillage) :** Permet de verrouiller les commandes de la table de cuisson pour éviter une activation accidentelle des zones de cuisson.
3. **Voyant de zone de cuisson :** Les carrés (4 ou 5 selon le modèle) indiquent les zones de cuisson.
4. **Precise Temperature Control (commande de température précise) :** Cette fonction surveille la température de l'ustensile de cuisson et ajuste la puissance pour maintenir une chaleur constante pendant la cuisson.
5. **Marche/arrêt (On/Off) de la zone de cuisson :** Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson, puis appuyez sur On/Off (marche/arrêt).
6. **Niveau de puissance de la zone de cuisson :** Glissez un doigt sur ou appuyez sur un chiffre pour régler le niveau de puissance. Le niveau 1 est le réglage le plus bas, le niveau 9 est le plus élevé et MAX est le plus puissant.
7. **Voyant de surface chaude :** Le voyant indique si la zone de cuisson est éteinte, mais toujours chaude. Il s'éteint automatiquement une fois que la table de cuisson est froide.
8. **Bridge/Power Slide (pont/puissance partagée) :** Les deux zones de cuisson de gauche ont les fonctions de Bridge (pont) et Power Slide (puissance partagée).
   - La fonction Bridge (pont) permet aux deux zones de cuisson de gauche de fonctionner ensemble.
   - Utilisez la fonction Power Slide (puissance partagée) pour déplacer rapidement un ustensile de cuisson vers la zone arrière pour le laisser mijoter. Soulevez les ustensiles de cuisson quand vient le temps de changer de zone de cuisson afin d'éviter les rayures.
9. **Voyant de minuterie (pour le modèle de 91,4 cm/36 po uniquement) :** Le voyant affiche le temps restant de la minuterie.
   - 9a. **Diminuer le temps de la minuterie (-) :** Appuyez sur - pour réduire le temps de la minuterie.
   - 9b. **Marche/arrêt (On/Off) de la minuterie :** Appuyez sur la touche pour mettre en marche ou arrêter la minuterie.
   - 9c. **Augmenter le temps de la minuterie (+) :** Appuyez sur + pour augmenter le temps de la minuterie.
10. **Serve Warm (maintien au chaud) :** Les zones de cuisson sont réglées à un niveau de puissance faible pour garder les aliments au chaud.

Entretien et nettoyage

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.

Consultez toujours votre manuel d'utilisation et d'entretien pour plus de conseils et d'instructions.

La durabilité, ensemble

Nous nous engageons à une alimentation plus durable, de la façon dont nous stockons les aliments à la façon dont nous les préparons.



Tranquillité d'esprit et protection
Découvrez d'autres avantages en enregistrant votre appareil. Envoyez par texto l'icône de photo sur votre appareil ou votre carte d'enregistrement, ou visitez notre site Web pour enregistrer votre produit.

ElectroluxAppliances.com
(877) 435-3287
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262
États-Unis

ElectroluxAppliances.ca
(800) 265-8352
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON L5V 3E4