

Guide d'utilisation et d'entretien

Table de cuisson à induction

Electrolux

ElectroluxAppliances.com
ElectroluxAppliances.ca

BIENVENUE CHEZ ELECTROLUX

MERCI D'AVOIR CHOISI NOTRE APPAREIL!

Pour communiquer avec le soutien à la clientèle, visiter la boutique en ligne ou télécharger une version étendue de ce guide, visitez : ElectroluxAppliances.com

Bienvenue chez Electrolux! 2
Mesures de sécurité importantes 3
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface 9
Réglage des commandes des éléments de surface. . .15
Entretien et nettoyage 20
Avant de faire appel au service après-vente 22
Le droit à la réparation au Québec 25
Garantie 26

Ce guide est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour une référence rapide. Si quelque chose ne semble pas correct, la section de dépannage vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Visitez le soutien au propriétaire à ElectroluxAppliances.com pour accéder aux Foires aux questions, aux vidéos, aux articles et aux accessoires et produits de nettoyage.

Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'assistance. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons commencer le processus pour vous.

Pour plus de tranquillité d'esprit, enregistrez votre produit. Localisez votre carte d'enregistrement et/ou l'étiquette sur votre produit avec l'icône de photos.

Conservez ici les informations sur vos produits afin qu'elles soient à portée de main.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

Les avertissements et consignes importantes contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions potentielles. Faites preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

DÉFINITIONS

⚠ Ce symbole signale un avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les risques de blessures ou de mort.

⚠ AVERTISSMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

⚠ ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANTE

Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

REMARQUE

Indique une note brève et informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou à titre de référence.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANTE

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage ni toute autre indication fixée à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de série et de modèle.

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-basculement, ou toute autre pièce.

AVERTISSMENT

Les rideaux d'air ou hottes de cuisinières en hauteur qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas ne doivent pas être utilisés avec des tables de cuisson ou des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ou la table de cuisson ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation conjointe.

Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation : l'appareil doit être installé et mis à la terre de manière adaptée, par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54 et du National Electrical Code NFPA No. 70, et en accord avec les exigences du code électrique local. Au Canada, installez l'appareil conformément aux dernières éditions des normes CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 et CSA Standard C22.1, du Code électrique canadien Partie 1 et aux exigences du code électrique local. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation livrée avec l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de raccordement soumis à une tension adaptée, doit être correctement polarisé et mis à la terre et doit être protégé par un disjoncteur, conformément aux codes locaux.

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

⚠ AVERTISSMENT

Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil– Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.

Ne pas laisser les enfants sans surveillance – Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayer d'attraper ces objets.

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSMENT

Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.

Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.

⚠ ATTENTION

Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.

Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.

ATTENTION

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

ATTENTION

Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical semblable doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent un appareil à induction ou qu'elles se trouvent près de ce type d'appareil en marche, car le champ électromagnétique de l'appareil pourrait perturber le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout autre dispositif médical du même genre. Il est recommandé de consulter votre médecin ou le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou votre dispositif médical au sujet de votre situation particulière.

Sachez quels boutons ou commandes tactiles correspondent à chaque zone de cuisson. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas être orientées au-dessus d'un autre élément de surface. Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres zones de cuisson.

Ustensiles émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec la table de cuisson et ils doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones à induction. Consultez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation sur une table de cuisson afin de vous assurer que les plats utilisés sont compatibles avec la cuisson à induction.

L'utilisation d'ustensiles inadéquats risque de briser ces derniers en raison des variations soudaines de température. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation d'ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson.

Utilisez des ustensiles de bonne dimension : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de surface. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur la zone de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent causer de la fumée et les renversements de graisse peuvent s'enflammer. Une casserole qui s'est vidée lors de la cuisson peut s'endommager et endommager la table de cuisson.

Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et entraîner un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez soigneusement la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Évitez de gratter la table de cuisson en vitrocéramique au moyen d'objets tranchants.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un appareil chaud.

Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseurs présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sur recommandation spécifique dans les manuels. Toute autre réparation doiit être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager l'appareil.

En cas de problème ou de situation que vous ne parvenez pas à résoudre, contactez le fournisseur, distributeur, technicien de maintenance ou fabricant.

Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la boîte de fusibles ou du disjoncteur.

Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.

Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSMENT

Résidents de Californie: pour obtenir des renseignements sur le cancer et les problèmes de reproduction, visitez www.P65Warnings.ca.gov

Important : Cet appareil a été vérifié et jugé conforme aux normes d'un appareil numérique de classe B, en vertu de l'article 18 des règlements de la FCC (États-Unis) et ICES-001 (Canada). Ces normes sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio, laquelle, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, peut causer des interférences nuisibles aux radiocommunications. Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences pour une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant l'appareil), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation à l'aide d'un ou de plusieurs des moyens suivants :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise ou un circuit autre que celui sur lequel est branché le récepteur.

Comment fonctionne l'induction?

La plupart des appareils de cuisson utilisent une chaleur radiante qui doit traverser l'ustensile de cuisson pour chauffer les aliments. L'induction est un processus qui induit de la chaleur par une réaction énergétique. Lorsque chaque zone de cuisson est activée, le courant passe à travers une bobine sous la table de cuisson. La bobine alimentée crée un champ électromagnétique. Le champ électromagnétique réagit avec les ustensiles de cuisson compatibles, créant de la chaleur dans les ustensiles eux-mêmes. Le niveau de puissance contrôle le niveau de chauffage, fournissant ainsi des résultats précis.

Avantages de l'induction

Parce que la chaleur se propage dans l'ustensile de cuisson plutôt que dans la table de cuisson, l'induction offre plusieurs avantages.

Une cuisine plus propre : Parce que l'induction fonctionne en chauffant l'ustensile de cuisson et non la table de cuisson, les liquides ne cuisent pas et ne collent pas à la surface.

Table de cuisson moins chaude : Une table de cuisson à induction sera plus froide lorsque vous retirerez les ustensiles de cuisson qu'une table de cuisson classique. La seule chaleur radiante produite par induction provient de l'ustensile de cuisson lui-même. La cuisine reste également plus froide.

Chauffage rapide : L'ustensile de cuisson chauffe plus rapidement que sur une table de cuisson électrique conventionnelle. Prenez garde de ne pas brûler les aliments lorsque vous commencez à cuisiner avec cette méthode de cuisson. Vous devrez peut-être utiliser un réglage de chaleur inférieur à celui que vous utilisez habituellement.

Contrôle précis de la chaleur : Le niveau de chaleur qui se propage dans l'ustensile de cuisson changera immédiatement lorsque vous modifierez le réglage de la zone de cuisson.

Chauffage uniforme : Les ustensiles de cuisson vont généralement chauffer plus uniformément sur une table de cuisson à induction, de sorte que vos ustensiles auront moins de risques de présenter des taches de chaleur ou de froid.

Efficacité énergétique : Parce que l'induction crée de la chaleur directement dans la casserole, elle utilise moins d'électricité qu'une table de cuisson conventionnelle.

Avant d'utiliser votre table de cuisson

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez sur la surface en vitrocéramique une couche de crème de nettoyage pour table de cuisson (vendue dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Nettoyez et polissez la surface à l'aide de feuilles d'essuie-tout propres. Les crèmes de nettoyage pour table de cuisson laissent un enduit protecteur qui facilite le nettoyage lorsque la surface est salie par des aliments et permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

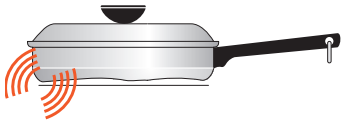
ATTENTION

Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds**. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.

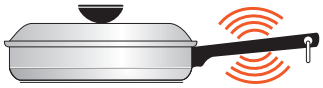
Sons

Le champ magnétique des zones de cuisson à induction peut provoquer une vibration des ustensiles de cuisson, créant un bruit de bourdonnement. Ces sons ne sont pas inhabituels, surtout avec des réglages de température élevés.

Les ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas parfaitement plat peuvent vibrer légèrement contre la table de cuisson.



Une poignée lâche peut vibrer dans son réceptacle.



Les ustensiles de cuisson constitués de plusieurs matériaux peuvent produire de petites vibrations dans leur structure.



Figure 1 : Sons émis lors de la cuisson par induction

Les ustensiles de cuisine plus lourds et de meilleure qualité sont susceptibles d'émettre moins de sons.

Les commutateurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson à la température souhaitée peuvent aussi produire des sons de cliquetis. Il est également possible que vous entendiez le son du ventilateur qui refroidit les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur de la table de cuisson.

REMARQUE

Assurez-vous de lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson à induction dans la section « Entretien et nettoyage » et la section « Avant de faire appel au service après-vente » de ce guide d'utilisation et d'entretien.

Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type d'ustensile de cuisson utilisé et sa dimension influencent le réglage de la température nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, comme il est illustré à la Figure 2.

Vérifiez que le fond des ustensiles de cuisson est bien plat en y faisant tourner une règle (voir la Figure 1). Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (voir la Figure 2).

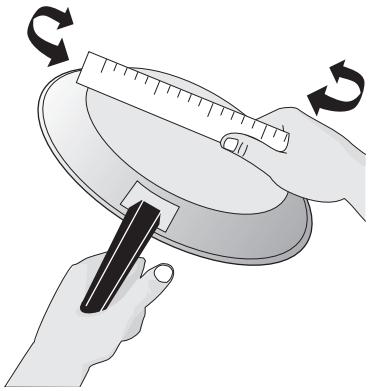


Figure 2 : Vérification de l'ustensile

Types de matériau des ustensiles

Le matériel d'un ustensile de cuisson est particulièrement important lorsque vous cuisinez avec une table de cuisson à induction. L'ustensile utilisé doit contenir du fer ou de l'acier magnétique pour fonctionner sur une table de cuisson à induction. Parmi les matériaux les plus couramment utilisés pour les ustensiles de cuisson à induction, mentionnons :

- **Acier inoxydable** – Conducteur de chaleur lent. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches. Certains types d'acier inoxydable ne fonctionneront pas sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant (consultez « Figure 4 : Test de l'aimant ») pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en acier inoxydable.
- **Fonte** – Conducteur de chaleur lent, mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte.
- **Émail vitrifié sur métal** – Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Un ustensile fait d'un métal compatible recouvert d'émail vitrifié fonctionnera sur une table de cuisson à induction. Utilisez le test de l'aimant pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en émail vitrifié.

Pour vérifier qu'un ustensile de cuisson fonctionnera sur votre table de cuisson à induction, essayez d'y faire coller un aimant. Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, l'ustensile de cuisson peut être utilisé sur votre table de cuisson à induction.

On retrouve souvent sur le fond des ustensiles de cuisson vendus comme étant compatibles à la cuisson à induction un symbole imprimé par le fabricant.



Figure 3 : Symbole de la compatibilité à la cuisson à induction

Le test de l'aimant

Pour vérifier qu'un ustensile de cuisson fonctionnera sur votre table de cuisson à induction, essayez d'y faire coller un aimant (voir la Figure 2).

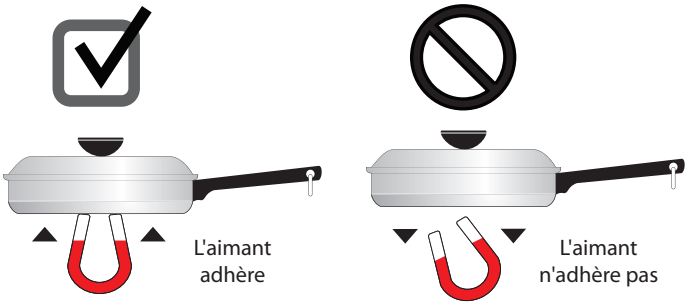


Figure 4 : Test de l'aimant

Si l'aimant se fixe fermement au fond de l'ustensile de cuisson, ce dernier peut être utilisé sur votre table de cuisson à induction. Si l'aimant n'adhère que faiblement ou pas du tout, l'ustensile de cuisson ne chauffera pas sur votre table de cuisson à induction.

⚠ ATTENTION

Les ustensiles de cuisson appropriés se trouvant sur une zone de cuisson à induction allumée chaufferont très rapidement. La variation rapide de la température subie par un ustensile de cuisson vide laissé sur une zone de cuisson à induction allumée peut le déformer ou l'endommager.

NE PLACEZ PAS d'ustensiles de cuisson chauds sur le panneau de commande. La chaleur peut endommager les composants électroniques.

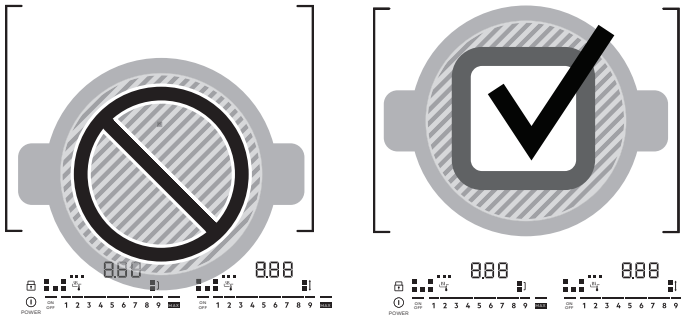


Figure 5 : Éloigner les ustensiles de cuisson chauds des commandes

Détecteur d'ustensile

Lorsque la table de cuisson est allumée, les zones de cuisson détectent automatiquement si des ustensiles de cuisine sont placés sur la zone. La commande de cette zone s'allumera, ce qui permettra de savoir facilement quelle section de la commande utiliser pour cette zone de cuisson.

La Figure 6 indique les conditions qui peuvent empêcher la détection de l'ustensile.

Si vous retirez un ustensile d'une zone de cuisson active, la zone s'éteindra après 30 secondes.

Si la table de cuisson ne détecte pas d'ustensiles de cuisson dans aucune zone pendant 30 secondes, la table de cuisson s'éteindra.

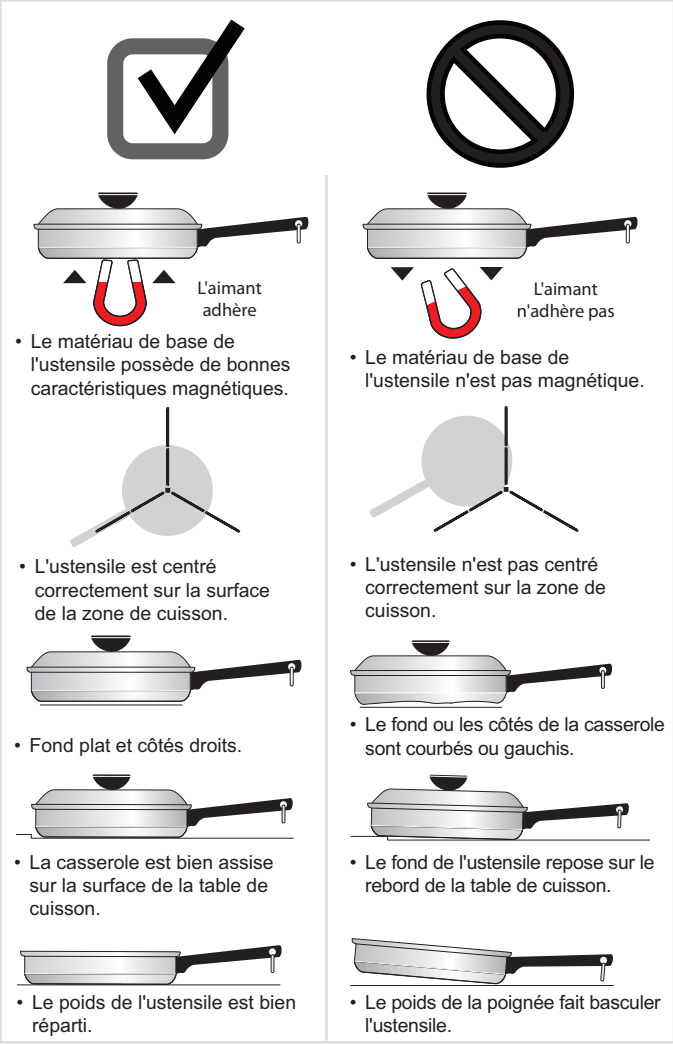


Figure 6 : Détection de l'état de l'ustensile

Dimensions minimales et maximales de l'ustensile

Les cercles incrustés dans la surface de la table de cuisson vous indiquent les dimensions minimales et maximales de l'ustensile à utiliser dans chacune des zones de cuisson. Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.

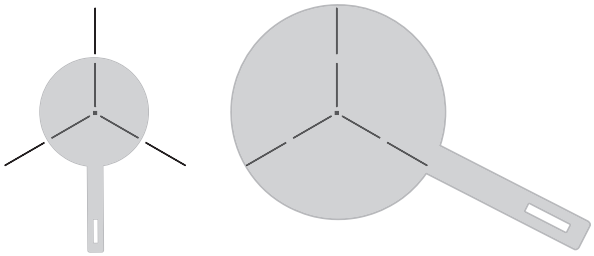


Figure 7 : Taille min/max de l'ustensile de la zone un

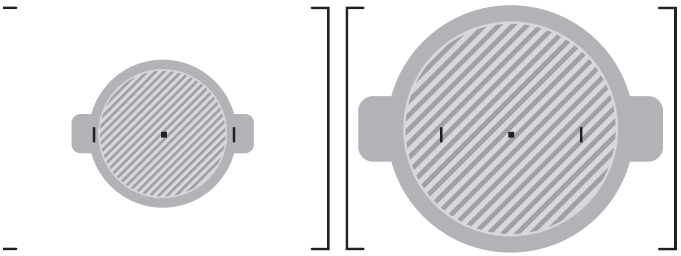


Figure 8 : Taille min/max de l'ustensile de la zone deux

Le cercle interne de chaque zone de cuisson indique la dimension minimale de la casserole à utiliser dans cette zone (Figure 8).

Le cercle extérieur incrusté dans la table de cuisson indique la plus grande taille de la casserole pouvant être utilisée dans cette zone (Figure 9).

Les ustensiles de cuisson trop petits pour une zone peuvent ne pas activer le capteur de détection des ustensiles de cuisine. Les ustensiles de cuisson beaucoup plus grands qu'une zone de cuisson continueront de cuire, mais peuvent être plus lents et la chaleur peut être inégale. Si votre ustensile de cuisson ne correspond pas parfaitement, il est préférable d'utiliser une zone un peu plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson.

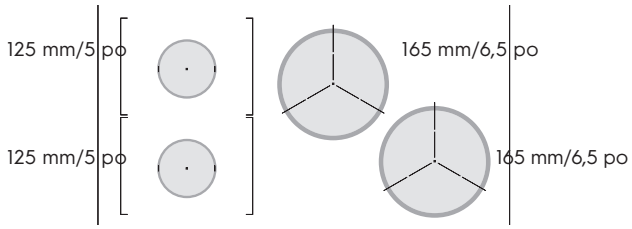


Figure 9 : Tailles de zone de cuisson, 4 zones

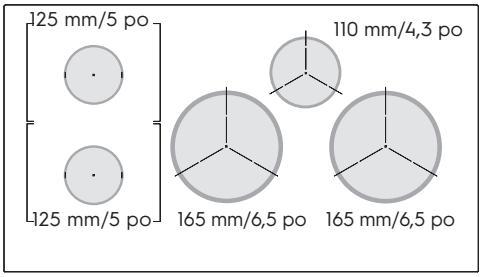


Figure 10 : Tailles de zone de cuisson, 5 zones

Voyant de surface chaude

Lorsqu'une zone de cuisson est éteinte, elle peut rester chaude parce qu'elle est en contact avec des ustensiles de cuisson chauds. Le voyant de surface chaude s'allume et reste visible jusqu'à ce que la zone de cuisson refroidisse à une température sécuritaire.



Figure 11 : Voyant de surface chaude

Fonction de touche maintenue pendant longtemps

Si une touche de commande est maintenue enfoncée pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson émettra une alerte sonore à 5 tonalités. Si la touche est toujours maintenue après le signal d'alerte, la table de cuisson s'éteindra. Cette fonction s'active également si le curseur du réglage de l'une des zones de cuisson est maintenu enfoncé ou activé pendant 10 secondes.

« Key-Stuck » (touche maintenue pendant longtemps) peut être activé par des choses telles que laisser des objets sur les commandes de la zone de cuisson, des déversements sur les commandes ou poser les mains sur les commandes.

Verrouillage et déverrouillage de la table de cuisson



Figure 12 : Touche de verrouillage

La fonction de verrouillage désactive la plupart des commandes de la table de cuisson pour éviter que les réglages des zones de cuisson ne soient modifiés par accident.

Pour verrouiller les commandes pendant la cuisson :

1. Réglez la zone de cuisson au niveau de puissance désiré.
2. Appuyez sur la touche **Lock** (verrouillage).

Pour déverrouiller les commandes, appuyez de nouveau sur la touche **Lock** (verrouillage).

Même avec les commandes verrouillées, vous pouvez éteindre une zone de cuisson en appuyant sur la touche **On/Off** (marche/arrêt).

Pour régler le verrouillage de sécurité pour les enfants :

1. Appuyez sur la touche **Power** (puissance) pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **Lock** (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes. L'icône de verrouillage deviendra rouge.
3. Appuyez sur la touche **Power** (puissance) pour éteindre la table de cuisson.

Il existe deux façons de désactiver la fonction de verrouillage de sécurité :

Déverrouillage complet :

1. Appuyez sur la touche **Power** (puissance) pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **Lock** (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes. Les commandes de la table de cuisson seront déverrouillées.
3. Appuyez sur la touche **Power** (puissance) pour éteindre la table de cuisson.

Déverrouillage temporaire :

1. Appuyez sur la touche **Power** (puissance) pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **Lock** (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
3. Réglez les zones de cuisson que vous désirez utiliser.

Lorsque le processus de cuisson est terminé et que la table de cuisson est éteinte, la fonction de verrouillage sera toujours active.

14 AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

⚠ ATTENTION

- Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas directement de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds**. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température sécuritaire.
- **Ne placez pas** d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière en plastique, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation. La chaleur rayonnant des ustensiles de cuisson pourrait provoquer la fusion ou l'inflammation de ces articles. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un ustensile de cuisson chaud.
- **Ne recouvrez** de papier aluminium aucune des parties de la table de cuisson. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront

Déplacement des ustensiles de cuisson sur une table de cuisson en vitrocéramique

Soulevez toujours l'ustensile avant de le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique. Un ustensile de cuisson dont la base est sale ou rugueuse peut rayer ou égratigner la surface en vitrocéramique. Commencez toujours la cuisson avec des ustensiles propres.

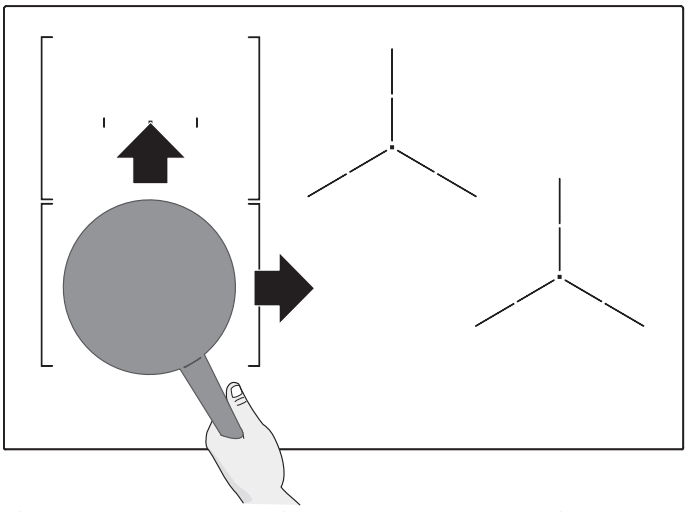


Figure 13 : Déplacez soigneusement les ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

Gestion de l'alimentation électrique

Votre table de cuisson à induction est munie de 2 ou 3 générateurs et de 4 ou 5 zones de cuisson, selon le modèle. Un générateur peut alimenter 1 ou 2 zones de cuisson. Si vous utilisez simultanément deux zones de cuisson au niveau de puissance le plus élevé à partir du même générateur, la table de cuisson devra partager sa puissance pour alimenter les deux zones de cuisson.

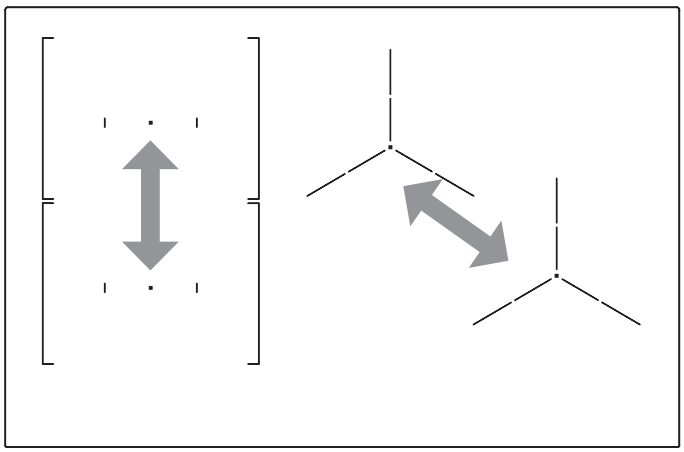


Figure 14 : Gestion de l'alimentation, 4 zones de cuisson

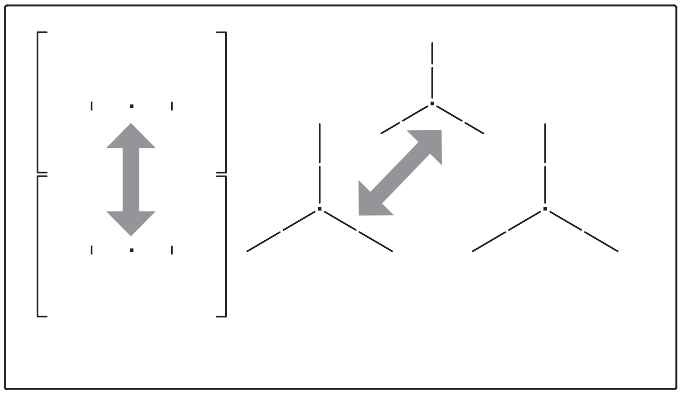


Figure 15 : Gestion de l'alimentation, 5 zones de cuisson

Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, commencez à cuisiner sur une seule zone de cuisson. Une fois que le premier ustensile de cuisson a atteint la température de cuisson, commencez à cuire sur la deuxième zone de cuisson.

Mise en conserve

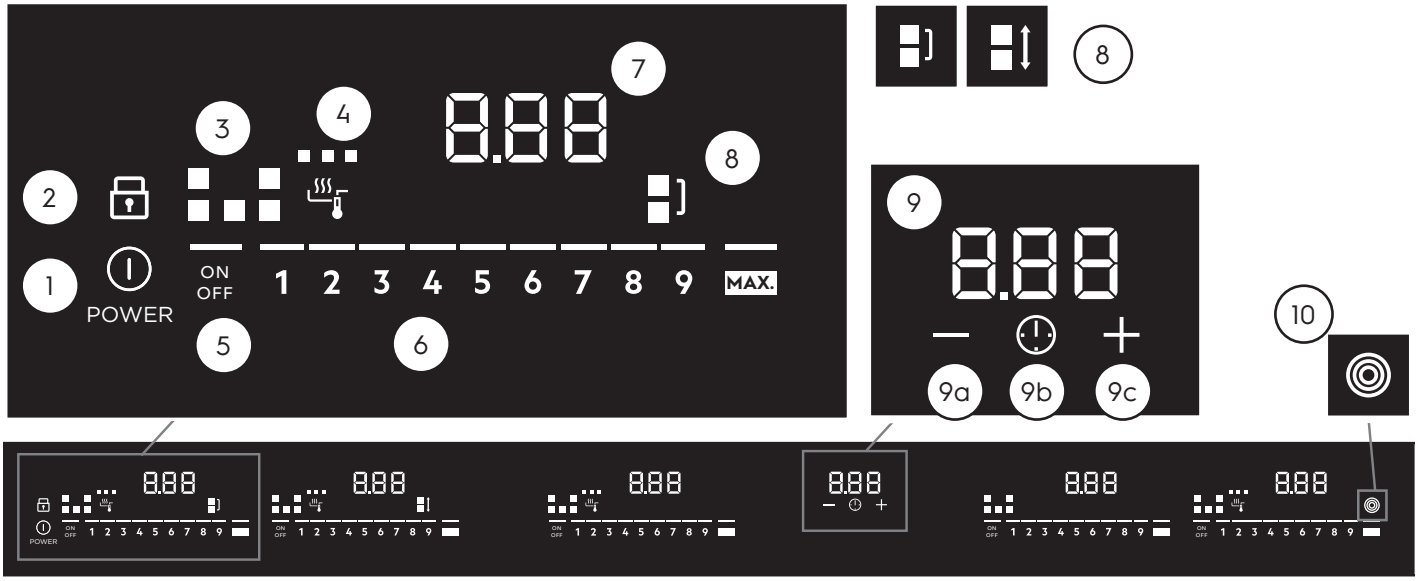
Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (département de l'agriculture des États-Unis) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- Lorsque vous effectuez une mise en conserve, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la marmite est plat. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas de plus de 2,5 cm (1 po) le cercle incrusté délimitant l'élément de surface ou le brûleur.
- Il est recommandé d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentin et en vitrocéramique, et de centrer les marmites sur les grilles de brûleur.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord le réglage de température le plus élevé. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Utilisez les recettes éprouvées et suivez attentivement les instructions. Vérifiez auprès d'une coopérative en service-conseil d'agriculture de votre région ou d'un fabricant de bocaux en verre pour les derniers renseignements relatifs à la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de plus petites quantités et des quantités plus légères.

Évitez de laisser les bains-marie et les cuiseurs sous pression à une chaleur élevée pendant une période de temps prolongée.

16 RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Commandes de la table de cuisson



1. **Power (puissance)** : Appuyez sur cette 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 la zone de cuisson :** Les carrés (4 ou 5 selon le modèle) indiquent les zones de cuisson. Celui correspondant à la zone de cuisson de la commande devient rouge.
4. **« Precise Temperature Control » (commande de température précise) :** Active la fonction « Precise Temperature Control » (commande de température précise) : Lorsqu'elle est enfoncée, cette fonction utilise un capteur de température pour surveiller la chaleur et régler la puissance pour maintenir une température constante pendant la cuisson. Consultez la page 18.
5. **Mise en marche/arrêt (On/Off) de la zone de cuisson** : Lorsque l'ustensile de cuisson est sur la zone de cuisson, ON/OFF (marche/arrêt) sera affiché sur la commande de cette zone. Appuyez sur la commande pour mettre en marche/arrêter la zone.
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 haut et MAX est le plus puissant
7. **Voyant de surface chaude :** Affiche « Hot » (chaud) lorsque la zone de cuisson est éteinte, mais toujours chaude.
8. **Cuisson en pont/puissance partagée :** Les deux zones de cuisson de gauche ont des fonctions de Bridge (cuisson en pont) et Power Slide (puissance partagée).

   Le voyant de pont est visible sur la zone 1 si les deux zones de cuisson de gauche détectent des ustensiles de cuisson. La fonction de pont permet aux deux zones de cuisson de gauche de fonctionner ensemble pour chauffer une longue casserole et être utilisées comme une plaque chauffante.

   Le voyant Power Slide (puissance partagée) est visible dans la zone 2 si l'une des zones de cuisson de gauche détecte un ustensile de cuisson. Utilisez le voyant de Power Slide (puissance partagée) pour déplacer rapidement les ustensiles de cuisson vers la zone arrière pour les laisser mijoter ou les garder au chaud. Consultez la page 19.
9. **Voyant de minuterie (pour le modèle de 91 cm (36 po) uniquement)** : Affiche le temps restant de la minuterie.
   a. **Diminuer le temps de la minuterie (-)** : Appuyez pour réduire le temps de la minuterie.
   b. **Timer On/Off (minuterie marche/arrêt)** : Appuyez pour mettre en marche/arrêter le compte à rebours de la minuterie.
   c. **Augmenter le temps de la minuterie (+)** : Appuyez pour augmenter le temps de la minuterie.
10. **Maintien au chaud :** Active la fonction « Serve Warm » (maintien au chaud). « Serve Warm » (maintien au chaud) réglera toutes les zones de cuisson à un niveau de puissance faible pour garder les aliments au chaud.

REMARQUE

La plupart des commandes de la table de cuisson ne sont visibles que si la table de cuisson n'est pas allumée avec la touche **Power** (puissance). Les commandes d'une zone de cuisson ne seront visibles que lorsque la zone aura détecté des ustensiles de cuisson.

REMARQUE

Les voyants deviennent blancs lorsque la fonction est disponible et rouges lorsque la fonction est en cours d'utilisation.

Réglage des zones de cuisson à induction

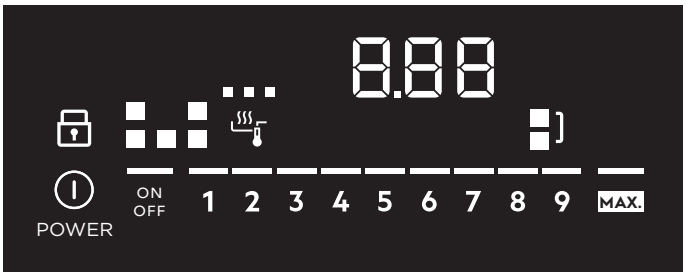


Figure 16 : Commande d'une zone de cuisson à induction

Utilisation des zones de cuisson à induction :

1. Activez la table de cuisson en appuyant sur la touche **Power** (puissance).
2. Placez un ustensile de cuisson d'une dimension appropriée 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) pour la zone de cuisson active. Le voyant **On/Off** (marche/arrêt) deviendra rouge.
4. Réglez la zone de cuisson au niveau désiré (consultez le Tableau 1) en appuyant sur le numéro du réglage souhaité ou **MAX**.
5. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez la zone de cuisson à induction en appuyant sur la touche **On/Off** (marche/arrêt) de cette zone ou sur la touche **Power** (puissance) avant de retirer l'ustensile de cuisson. Si toutes les zones sont éteintes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement après 30 secondes.

Vous pouvez à tout moment modifier le réglage d'une zone de cuisson active en appuyant sur le numéro du nouveau réglage.

IMPORTANT

Ne laissez pas d'ustensile de cuisson vide sur une zone de cuisson allumée. Cet ustensile chaufferait très rapidement et pourrait s'endommager ou se déformer s'il était laissé vide sur une zone de cuisson allumée.

REMARQUE

Une zone de cuisson ne s'active pas en présence d'un ustensile de cuisson non approprié. Consultez « Détecteur d'ustensile » à la page 12.

Si la table de cuisson ne détecte pas les ustensiles de cuisson dans les 30 secondes, elle s'éteint.

Réglages recommandés des zones de cuisson à induction

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.

Les réglages suggérés dans le Tableau 1 ci-dessous correspondent aux réglages pour une cuisson effectuée à l'aide de casseroles en acier inoxydable de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier selon le type de casserole.

Recommandations de cuisson pour les appareils à induction Electrolux

	Plage de température	Niveau de puissance	Description
Maintien au chaud – 63 à 71 °C (145 à 160 °F)	Bas	1	Maintient les aliments au chaud
Mijotage – 85 à 93 °C (185 à 200 °F)	Moyen-bas	2 à 4	Permet de poursuivre la cuisson, de pocher, de cuire en ragoût
	Moyen	5 à 6	Sert à maintenir une ébullition lente, à épaissir les sauces, à cuire à la vapeur et à cuire
	Moyen-élevé	7 à 8	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
	Élevé	9	Permet de commencer la cuisson de la plupart des aliments, de maintenir l'eau à ébullition, de cuire à la poêle et de rôtir
	Maximum	MAX.	Permet de commencer à faire chauffer des casseroles contenant une grande quantité d'aliments ou pour amener de grandes quantités d'eau à ébullition

Tableau 1 : Réglages recommandés des zones de cuisson à induction

REMARQUE :

- La dimension et le type d'ustensiles de cuisson utilisés ainsi que la quantité et le type des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.
- Le réglage maximum peut être activé après la mise en marche de la zone de cuisson en appuyant sur la touche **MAX**. La table de cuisson reste en mode de réglage maximum jusqu'à 10 minutes. Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, la zone de cuisson passe automatiquement au réglage élevé (9).
- Le message de surface chaude (Hot [chaud]) s'affichera dans le voyant de réglage lorsque de la chaleur est détectée dans une zone de cuisson désactivée. Ce message demeurera affiché jusqu'à ce que la surface de la zone de cuisson ait suffisamment refroidi.

18 RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

« Precise Temperature Control » (commande de température précise)

« Precise Temperature Control » (commande de température précise) utilise un capteur de température pour maintenir une température constante pendant la cuisson. Lorsque vous ajoutez de la pâte, du liquide ou de la nourriture froide à un ustensile de cuisson chaud, l'ustensile refroidit un peu.

« Precise Temperature Control » (commande de température précise) détecte ce changement et utilisera plus de puissance pour maintenir la température souhaitée. Cette fonction vous permet également de savoir quand votre ustensile de cuisson est préchauffé, ce qui vous permet de préparer des crêpes ou de faire sauter des aliments frais avec de meilleurs résultats.

La température de votre ustensile de cuisson dépendra du niveau que vous sélectionnez et du matériel de l'ustensile que vous utilisez. Expérimentez un peu pour déterminer ce qui fonctionne pour divers plats. Différents ustensiles de cuisson performeront à des températures différentes. Vous devrez donc apprendre comment votre ustensile de cuisson fonctionne avec cette fonction.

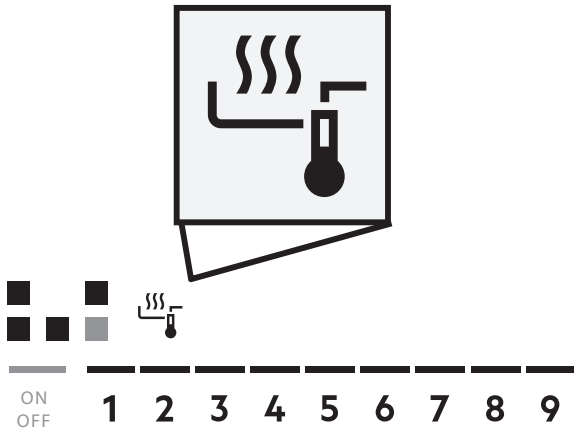


Figure 17 : Voyant « Precise Temperature Control » (commande de température précise)

« Precise Temperature Control » (commande de température précise) est disponible pour certaines zones de cuisson lorsqu'elles sont actives. Le voyant « Precise Temperature Control » (commande de température précise) est visible lorsque « Precise Temperature Control » (commande de température précise) est disponible.

Appuyez sur **le voyant « Precise Temperature Control » (commande de température précise)** pour activer « Precise Temperature Control » (commande de température précise). Le voyant devient rouge. Appuyez sur une touche numérique pour sélectionner l'un des 9 niveaux de cuisson préréglés.



Figure 18 : « Precise Temperature Control » (commande de température précise)

REMARQUE

Pour avoir une idée de la température d'un ustensile de cuisson à un réglage particulier, essayez le test de l'aimant (page 11). Plus un aimant adhère fortement à l'ustensile de cuisson, plus l'ustensile deviendra chaud à un réglage particulier sur la table de cuisson.

Pour obtenir des résultats cohérents, utilisez le même ustensile de cuisson pour des tâches de cuisson particulières.

Lorsque vous utilisez de petites quantités d'huile pour frire ou faire sauter, ajoutez l'huile une fois l'ustensile préchauffé.

Surveillez vos ustensiles de cuisson pendant le préchauffage. L'induction est puissante et laisser les ustensiles de cuisson devenir trop chauds lorsqu'ils sont vides peut les déformer ou les endommager.

Voyants de préchauffage

Lorsque la zone de cuisson chauffe, les carrés situés au-dessus du voyant « Precise Temperature Control » (commande de température précise) s'allument en séquence. Lorsque la température est atteinte, les trois carrés restent allumés.

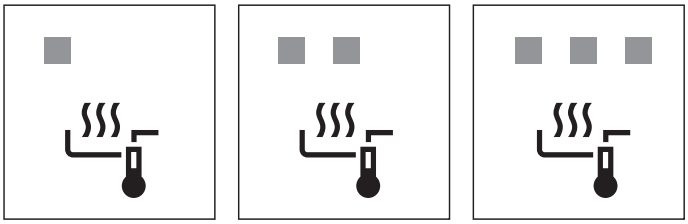


Figure 19 : Voyants du chauffage « Precise Temperature Control » (commande de température précise)

Vous pouvez modifier le réglage du voyant « Precise Temperature Control » (commande de température précise) à tout moment en appuyant sur une autre touche numérique. La séquence animée de carrés recommencera jusqu'à ce que la nouvelle température soit atteinte.

Désactivez la fonction « Precise Temperature Control » (commande de température précise) en appuyant sur **le voyant « Precise Temperature Control » (commande de température précise)**.

Fonction de pont

La fonction de pont vous permet d'utiliser un ustensile de cuisson extra long tel qu'une plaque chauffante sur le côté gauche de votre table de cuisson.

Si l'une des zones de cuisson de gauche est active et que des ustensiles de cuisson sont détectés dans les deux zones de gauche, la fonction de pont devient disponible et le **Voyant de pont** s'allume.

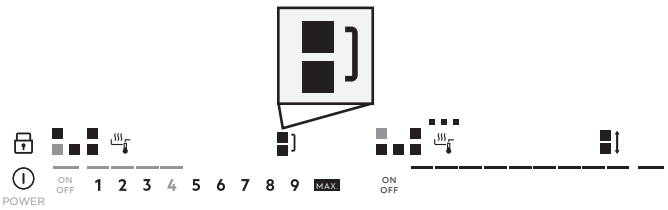


Figure 20 : Voyants de « Bridge » (pont)

Touchez le **Voyant de pont** pour activer la fonction de pont. Le **Voyant de pont** deviendra rouge. Le voyant de zone de cuisson de l'autre zone de cuisson en pont devient également rouge et le réglage de la zone de cuisson des deux zones du pont correspond. Les commandes de réglage de la zone avant gauche contrôlent les deux zones du pont tant que la fonction de pont est active.



Figure 21 : Fonction de « Bridge » (pont) active

Vous pouvez à tout moment modifier le réglage d'une zone de cuisson en pont en appuyant sur le numéro du nouveau réglage de la commande active.

Pour désactiver la fonction de pont, appuyez sur la touche **Voyant de pont** ou désactivez l'une des zones de cuisson en pont en appuyant sur la touche **On/Off** (marche/arrêt).

Power Slide (puissance partagée)

La fonction Power Slide (puissance partagée) vous permet de déplacer rapidement un ustensile de cuisson entre deux niveaux de chaleur différents. Lorsque les liquides sont portés à ébullition et doivent ensuite mijoter, ou si les aliments sont cuits et doivent rester au chaud, activez Power Slide (puissance partagée) et déplacez simplement les aliments vers la zone arrière.

Power Slide (puissance partagée) est disponible lorsque l'une des zones de cuisson de gauche est active. Lorsque la fonction est disponible, le **voyant de Power Slide (puissance partagée)** s'allumera.

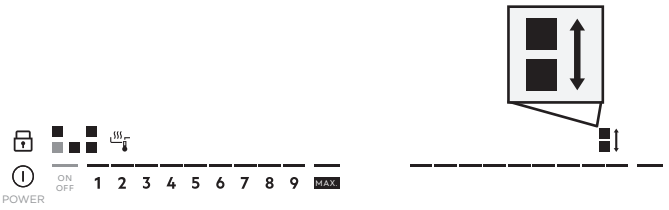


Figure 22 : Voyant de « Power Slide » (puissance partagée)

Appuyez sur **le voyant Power Slide (puissance partagée)** pour activer Power Slide (puissance partagée). La zone de cuisson avant gauche sera réglée sur 9 et la zone de cuisson arrière gauche sur 2. Vous pouvez à tout moment modifier le réglage des zones de cuisson en pont en appuyant sur le numéro du nouveau réglage de la commande.



Figure 23 : « Power Slide » (puissance partagée) active

Pour désactiver Power Slide (puissance partagée), appuyez sur le **Voyant Power Slide (puissance partagée)** ou désactivez l'une des zones de cuisson en appuyant sur la touche **On/Off** (marche/arrêt).

REMARQUE

Soyez prudent lorsque vous déplacez les ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Il est recommandé de soulever les ustensiles de cuisson pour les déplacer. Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisson est propre et lisse pour éviter de rayer ou d'endommager le verre.

RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Serve Warm (maintien au chaud)

La fonction Serve Warm (maintien au chaud) vous permet de conserver les aliments cuits au chaud. Lorsque vous activez Serve Warm (maintien au chaud), toutes les zones de cuisson actives seront réglées sur un réglage bas.

Pour activer Serve Warm (maintien au chaud), appuyez sur le **voyant Serve Warm (maintien au chaud)**.
Le voyant deviendra rouge et vous verrez les réglages changer sur les zones de cuisson actives.

Pour désactiver Serve Warm (maintien au chaud), appuyez à nouveau sur le **voyant Serve Warm (maintien au chaud)**. Toutes les zones de cuisson actives s'éteignent. Vous pouvez aussi appuyer sur la touche **Power** (puissance) pour éteindre la table de cuisson.

⚠ ATTENTION

« Serve Warm » (maintien au chaud) n'est pas destiné à cuire des aliments. Utilisez « Serve Warm » (maintien au chaud) qu'avec des aliments déjà cuits. Couvrir les casseroles avec des couvercles pour maintenir une température de service appropriée.

Réglage de la minuterie (pour le modèle de 91 cm (36 po) uniquement)

La table de cuisson est dotée d'une minuterie pour vous rappeler la durée pendant laquelle les aliments ont cuit.



Figure 24 : Minuterie de la table de cuisson

Pour régler la minuterie :

1. Pour activer la minuterie, appuyez sur la touche Timer On/Off (minuterie marche/arrêt) (⏲).
   Le compte à rebours et les touches + et - sont affichés. « 00 » sera affiché sur la minuterie.
2. Appuyez sur + et - pour régler le nombre de minutes désiré. Vous pouvez maintenir la touche + ou - enfoncée pour modifier le nombre de minutes plus rapidement.

Le compte à rebours commence quelques secondes après le réglage et, une fois la durée spécifiée écoulée, la minuterie clignotera et un signal sonore se fera entendre. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche +, - ou sur la touche Timer On/Off (minuterie marche/arrêt) (⏲).

À tout moment, vous pouvez régler le temps restant en appuyant sur les touches + et -.

À tout moment, vous pouvez désactiver la minuterie en appuyant sur la touche Timer On/Off (minuterie marche/arrêt) (⏲).

Important : Lorsque la minuterie s'arrête ou que le signal sonore retentit, les zones de cuisson continueront à fonctionner. La minuterie n'a aucune influence sur les réglages des zones de cuisson.

Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduit la difficulté des nettoyages plus importants.

ATTENTION

Avant de nettoyer une pièce de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi.

Si de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage pour appareils sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant de l'utiliser. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.

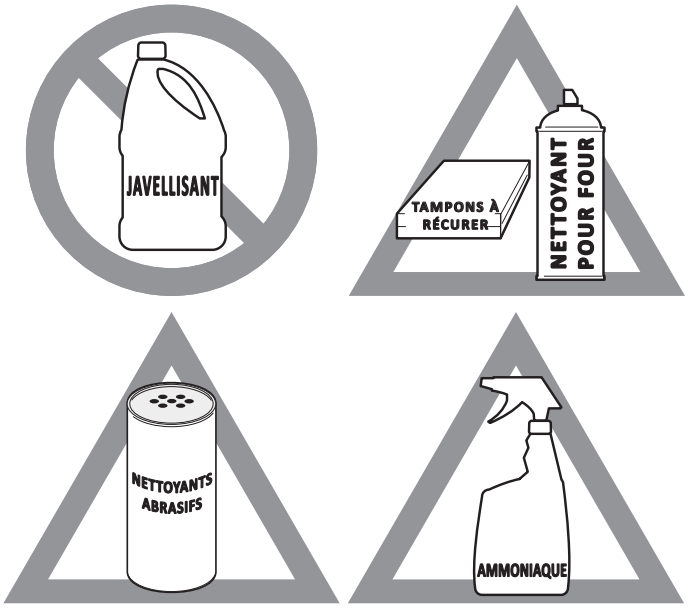


Figure 25 : Utilisez les produits de nettoyage avec prudence

Surface ou zone	Recommandations pour le nettoyage
Aluminium et vinyle	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincez à l'eau claire, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre.
Pièces peintes Garnitures décoratives peintes	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau claire, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre. Des nettoyants pour vitres peuvent être utilisés, mais ne les utilisez pas directement sur la surface; vaporisez-les sur un chiffon et essuyez-les.
Tableau de commande	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini.
Acier inoxydable	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants contenant des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque.

22 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel au bon entretien de votre table de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez sur la surface en vitrocéramique une couche de crème de nettoyage pour table de cuisson (vendue dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Nettoyez et polissez la surface à l'aide de feuilles d'essuie-tout propres. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

Faire glisser des casseroles sur la table de cuisson est susceptible de laisser des marques sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées immédiatement une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage spéciale. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson.

Ne pas :

- Utiliser des ustensiles de cuisson qui ont de la saleté accumulée sur leur fond; utilisez toujours des ustensiles de cuisson propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- Cuire directement les aliments sur la surface de la table de cuisson, sans ustensile.
- Faire tomber des objets lourds ou durs sur la surface; cela risquerait de la casser.

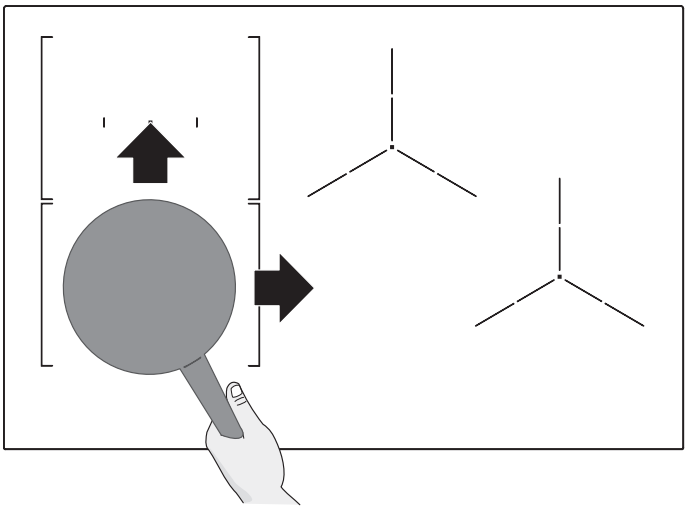


Figure 26 : Déplacez soigneusement les ustensiles de cuisson

Nettoyage de la table de cuisson

ATTENTION

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. La surface en vitrocéramique peut être chaude après un contact avec des ustensiles de cuisson chauds et des brûlures peuvent survenir si la surface en vitrocéramique est touchée avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les vapeurs se dégageant de l'appareil peuvent être nocives et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

Saleté légère à modérée :

Saleté légère à modérée : Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout en papier propre pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu. N'utilisez pas l'essuie-tout avec lequel vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un outil de nettoyage non abrasif, en appuyant au besoin. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez-la soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Terminez le nettoyage avec une crème de nettoyage pour table de cuisson.

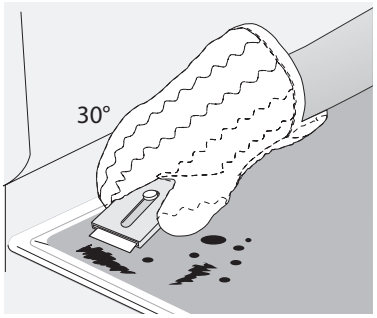


Figure 27 : Nettoyage de la table de cuisson

IMPORTANT

La table de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon à récurer abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

Permettez-nous de vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera à résoudre les problèmes courants. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons commencer le processus pour vous!

1 877 435-3287 (États-Unis)
ElectroluxAppliances.com

1 800 265-8352 (Canada)
ElectroluxAppliances.ca

Problème	**Cause/Solution**
La cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. Vérifiez votre boîte de fusibles ou de disjoncteurs pour vous assurer que le circuit est actif. Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant.

Problèmes avec la table de cuisson	
Problème	**Cause/Solution**
L'ustensile de cuisson est trop chaud ou pas assez chaud.	Mauvais réglage de l'élément de surface. Réglez la puissance.
L'ustensile de cuisson ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	Les ustensiles de cuisson sont de taille incorrecte ou ils sont mal positionnés dans la zone de cuisson. Assurez-vous que les ustensiles de cuisson sont au centre de la zone de cuisson. Consultez « Détecteur d'ustensile » à la page 12 Les ustensiles de cuisine sont faits de matériel qui ne convient pas à l'induction. Consultez « Utilisation d'ustensiles appropriés » à la page 11.
Le contrôle du réglage du niveau de puissance ne répond pas.	Attendez 5 à 6 secondes sans appuyer sur la commande pour lui permettre de se réinitialiser. Des ustensiles de cuisson incorrects sont utilisés. Consultez « Utilisation d'ustensiles appropriés » à la page 11. Les ustensiles de cuisson sont de taille incorrecte ou ils sont mal positionnés dans la zone de cuisson. Consultez « Détecteur d'ustensile » à la page 12.
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques sur la table de cuisson.	Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Retirez-les avec la crème de nettoyage pour table de cuisson appliquée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif.
Il y a des égratignures sur la table de cuisson.	Les substances à grains grossiers comme le sel et les particules durcies qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps. Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Un ustensile de cuisson à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
Marque de métal sur la table de cuisson.	Des ustensiles en métal ont glissé sur la table de cuisson et l'ont éraflée. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse. Appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Pour plus d'information, consultez la section « Nettoyage de la table de cuisson » à la page 21.
Il y a des stries ou des taches brunes sur la table de cuisson.	Des renversements ont cuit sur la surface. Lorsque la table de cuisson est froide, utilisez un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Pour plus d'information, consultez la section « Nettoyage de la table de cuisson » à la page 21.

24 AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Autres problèmes	
Problème	**Cause/Solution**
La table de cuisson est désactivée. Un signal retentit lorsque la table de cuisson ne fonctionne pas.	Il y a un objet sur les commandes. Retirez l'objet. Voir « Fonction de touche maintenue pendant longtemps » à la page 12.
L'avertissement « Hot Cooktop » (table de cuisson chaude) ne s'est pas déclenché.	La table de cuisson n'est pas suffisamment chaude pour activer l'avertissement. Si la table de cuisson fonctionnait suffisamment longtemps pour que la surface devienne chaude, communiquez avec un revendeur agréé ou un technicien de service.
La zone des commandes devient chaude.	L'ustensile de cuisson est trop grand ou trop près des commandes. Placez de grands ustensiles de cuisson sur une zone arrière, si possible.

Bien que Frigidaire s'efforce de mettre à la disposition des consommateurs les pièces de rechange, les services de réparation et les informations nécessaires à l'entretien ou à la réparation de nos produits, ces pièces, services et informations ne sont pas garantis, conformément à l'article39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P- 40.1 et aux articles79.18 à79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c P-40.1, r. 3.

WARRANTY

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil si ce dernier présente un défaut de matériau ou de fabrication, à la condition que l'appareil soit installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies..

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus " tels quels " ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un malfonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou pendant un jour férié; les droits de péage; les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme une utilisation abusive ou inappropriée, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT TEL QUE DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous avez besoin de service

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ni à apporter des ajouts aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA
1.877.435.3287
Electrolux
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

A01704703-A-302026



ElectroluxAppliances.com
ElectroluxAppliances.ca