

FRIGIDAIRE

Tout à propos de

l'utilisation et l'entretien

de votre table de cuisson

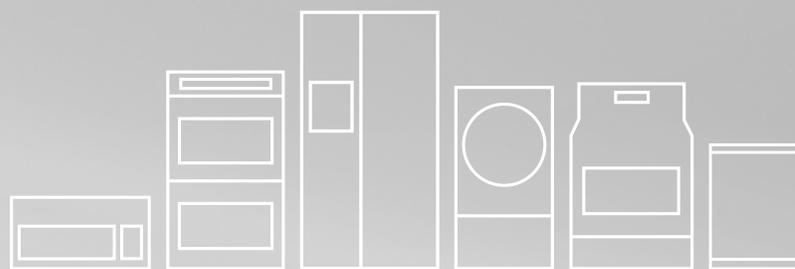


TABLE DES MATIÈRES

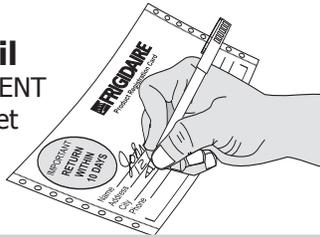
Bienvenue & félicitations.....	2	Réglage des éléments à induction.....	10
Mesures de sécurité importantes	3	Entretien & nettoyage.....	15
Caractéristiques de la table de cuisson.....	7	Avant d'appeler le service	17
Avant d'utiliser la table de cuisson	8	Garantie des appareils électroménagers	19

BIENVENUE & FÉLICITATIONS

Enregistrement de l'appareil

Enregistrer l'appareil

La CARTE D'ENREGISTREMENT doit être remplie en entier et retournée à Electrolux Canada Corp.



Emplacement de la plaque de série



Emplacement de la plaque de série

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série de votre appareil.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Félicitations, vous venez d'acheter un nouvel appareil! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Vous satisfaire constitue la première de nos priorités.

Nous savons que votre nouvel appareil vous plaira et nous vous remercions d'avoir choisi nos produits. Nous espérons que vous nous ferez confiance pour vos futurs achats.

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT.

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer exactement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

NOTE

Apposez ici votre reçu pour toute référence future.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'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 MISE EN GARDE 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.

DEFINITIONS

 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.

AVERTISSEMENT

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.

IMPORTANT

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.

AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de ce manuel peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ : n'entreposez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

- 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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

- 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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous, ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium, un revêtement de four de moindre qualité ou tout autre matériau. Le papier d'aluminium et les autres revêtements peuvent retenir la chaleur et présenter 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. Éteignez 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.
- 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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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 graisseux 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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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 doit 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.

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.

Avis de sécurité important

En vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'avertir leurs clients des risques potentiels liés à l'exposition à ces substances.

CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

LIRE ces instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil

1. Élément induction situé à l'arrière gauche.
2. Élément induction situé à l'avant gauche.
3. Élément induction situé à l'avant centre (modèle 36").
4. Centre arrière (modèle 30" uniquement) ou Droite induction arrière Élément (36" modèle uniquement)
5. Élément induction situé à l'avant droit.
6. Bouton de contrôle de l'inducteur avant gauche.
7. Bouton de contrôle de l'inducteur arrière gauche.
8. Bouton de contrôle de l'inducteur avant centre (36").
9. Bouton de contrôle de l'inducteur arrière centre.
10. Bouton de contrôle de l'inducteur avant droit.

! ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

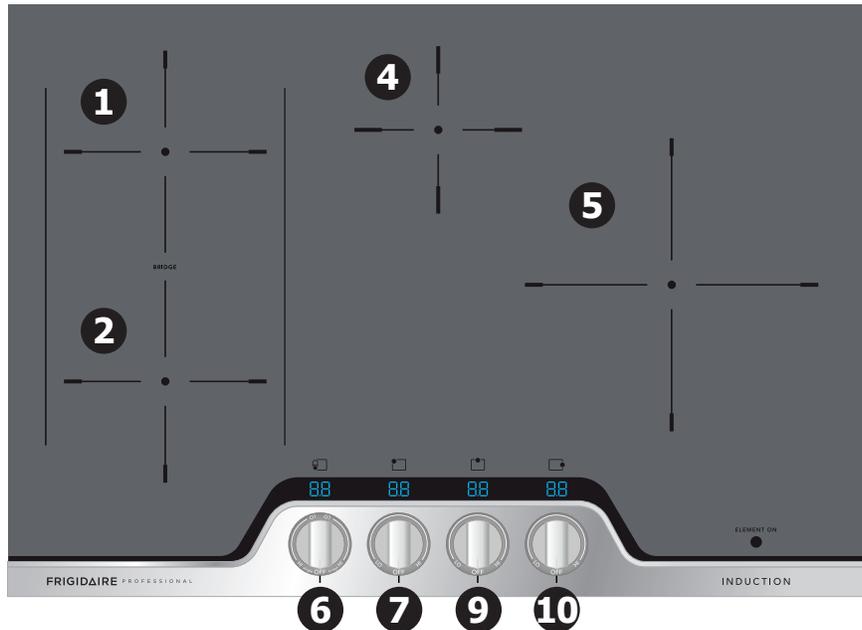


Figure 1
Modèle 30"

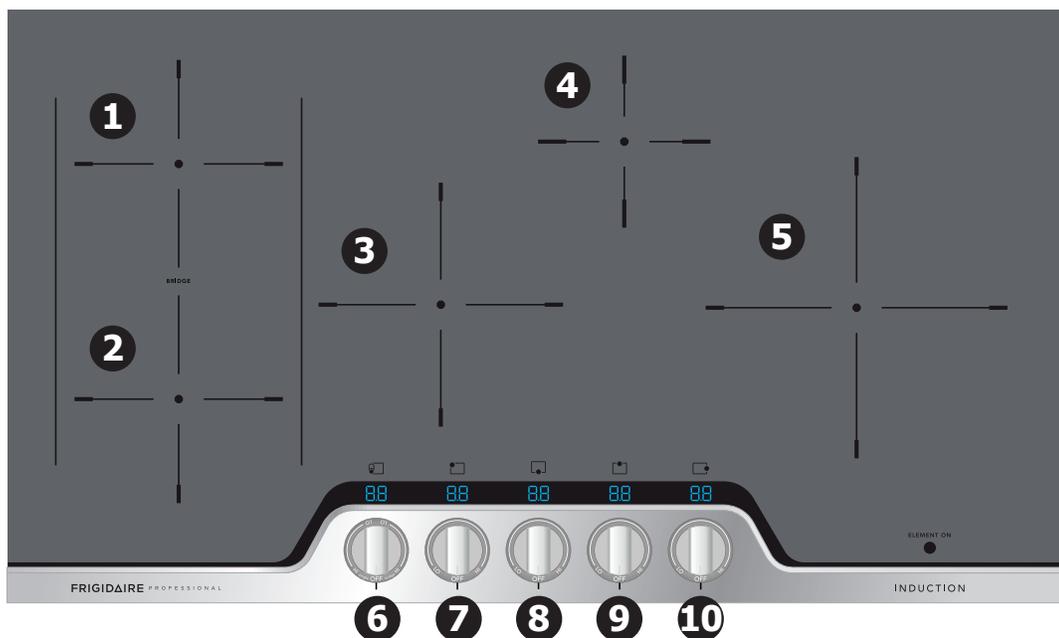


Figure 2
Modèle 36"

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Caractéristiques de la table de cuisson à induction

SURFACE DE CUISSON PLUS FROIDE - Une caractéristique unique à la surface de cuisson à induction est qu'elle demeure beaucoup plus froide qu'une surface de cuisson en vitrocéramique régulière.

⚠ ATTENTION Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

CAPTEURS MAGNÉTIQUES - Des capteurs détectent automatiquement si l'ustensile est magnétique et préviennent les mises en marche accidentelles des éléments de cuisson.

DÉTECTION DE LA DIMENSION DE L'USTENSILE - Des capteurs détectent automatiquement et adaptent les éléments de cuisson à la dimension de l'ustensile utilisé.

EFFICACITÉ - La surface de cuisson à induction chauffe plus rapidement en utilisant moins d'énergie. Ce processus de cuisson procure une ébullition plus rapide.

Utiliser le type d'ustensile adéquat sur les éléments de cuisson à induction

Le capteur magnétique de l'élément de cuisson situé sous la surface de cuisson requiert l'utilisation d'ustensile de cuisson fait de matériau magnétique pour débiter le processus de chauffage.

Au moment de l'achat d'ustensiles, choisissez des ustensiles spécialement identifiés par le fabricant pour l'utilisation sur les tables de cuisson à induction. Si vous n'êtes pas certain, utilisez un aimant pour vérifier si l'ustensile fonctionnera sur une table à induction. Si l'aimant est attiré et colle au fond de l'ustensile, ceci indique que le type de matériel de l'ustensile est adéquat pour la cuisson sur les appareils à induction (Voir fig. 1).

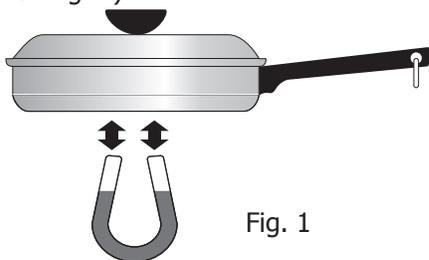


Fig. 1

Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles en acier inoxydable lourds, de qualité supérieure sur la surface de cuisson à induction. Ceci réduit grandement le risque d'endommager la surface de vitrocéramique.

Tous les ustensiles, peu importe la qualité, peuvent égratigner la surface s'ils sont glissés. Ils doivent en tout temps être soulevés pour être déplacés. Avec le temps, le fait de glisser les ustensiles sur la surface de vitrocéramique changera l'apparence de cette dernière. Éventuellement, l'accumulation d'égratignures ou de marques métalliques rendra le nettoyage de la surface de cuisson difficile et son apparence en sera affectée.

Utiliser des ustensiles de qualité en bonne condition

Le fond des ustensiles utilisés sur la surface de cuisson à induction doit être plat afin d'avoir un bon contact avec la surface de cuisson. Vérifiez si le fond de l'ustensile est plat en faisant tourner une règle sur ce dernier. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre l'ustensile et la règle. Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine comme indiqué précédemment.

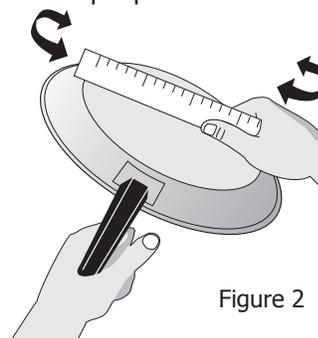


Figure 2

De plus, rappelez-vous:

- d'utiliser des ustensiles faits de matériau adéquat pour les surfaces de cuisson à induction.
- d'utiliser des ustensiles de bonne qualité avec des fonds solides ce qui permettra d'obtenir une meilleure distribution de la chaleur et des résultats de cuisson plus homogènes.
- que la taille de l'ustensile doit correspondre à la quantité d'aliments à faire cuire.
- **de ne pas laisser les plats s'évaporer à sec** - Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).
- de ne pas utiliser des ustensiles souillés avec des dépôts de graisse. Utilisez toujours des ustensiles faciles à nettoyer.

⚠ ATTENTION

- Les éléments de cuisson peuvent paraître froids lorsqu'ils sont en fonction et après avoir été éteints. Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.
- **NE TOUCHEZ PAS LES USTENSILES CHAUDS** avec les mains nues. Utilisez toujours des gants isolants afin de protéger vos mains de toutes brûlures.
- **NE GLISSEZ PAS** d'ustensiles sur la surface de cuisson. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la surface en vitrocéramique.

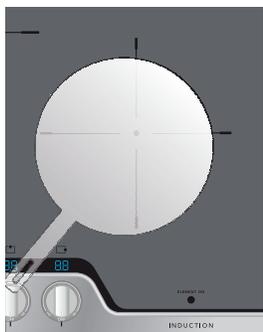
Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez de la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Recommandations d'ustensiles

Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine comme indiqué:

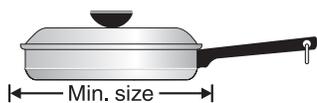
INCORRECT



- Non centré sur la zone de cuisson.



- Fond incurvé et déformé.



- L'ustensile est plus petit que la grandeur minimale requise pour la zone de cuisson utilisée

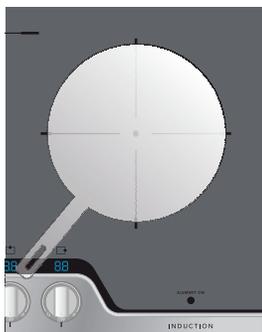


- L'ustensile est déposé sur la moulure ou n'est pas complètement déposé sur la zone de cuisson.



- La poignée est trop lourde et fait basculer l'ustensile.

CORRECT



- Correctement centré sur la zone de cuisson.



- Fond plat et côtés droits.



- L'ustensile est de diamètre semblable ou supérieur à la zone de cuisson



- L'ustensile repose complètement sur la zone de cuisson.



- L'ustensile est bien équilibré.

NOTE

NOTEZ que l'une ou l'autre des conditions incorrectes énumérées ci haut sera détectée par le capteur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile ne rencontre pas une de ces conditions, un ou plusieurs éléments de cuisson ne fonctionneront pas et le niveau de puissance clignotera à l'écran de l'élément ou des éléments concernée(s). Vous devez donc corriger le problème avant d'essayer de réactiver la zone de cuisson.

Dimension minimale requise des ustensiles

NOTE

Le fond de l'ustensile ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (13mm) le pourtour de la zone de cuisson.

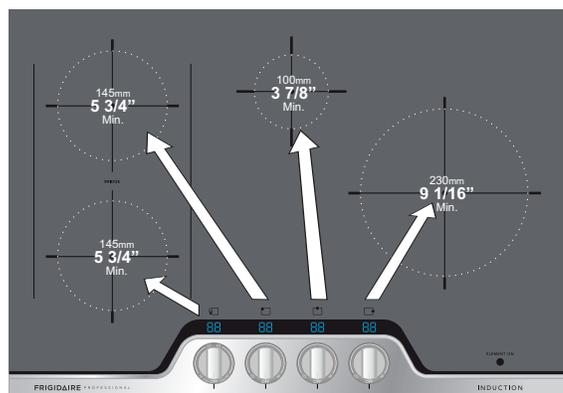


Fig. 2

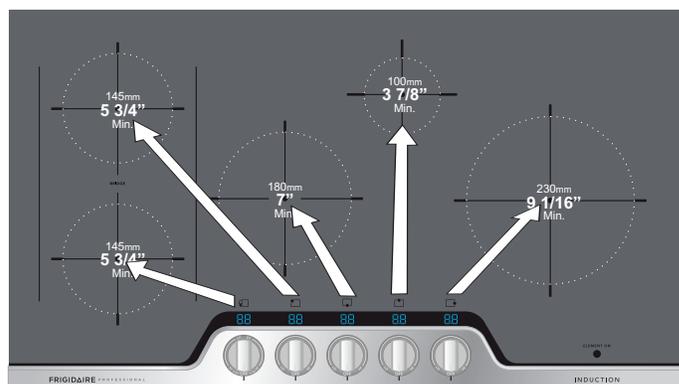


Fig. 3

Les zones de cuisson requièrent des ustensiles de dimension **MINIMALE** différente, vérifiez chacune des zones pour connaître la dimension minimale acceptée (Figs. 2 & 3).

Les pointes extérieures des croix de chaque zone de cuisson aident à déterminer la dimension **MAXIMALE** que l'ustensile doit avoir. Centrez l'ustensile et assurez-vous que ce dernier ne dépasse pas de plus de 1/2" (13mm) la ligne plus épaisse de la zone de cuisson. L'ustensile doit être en contact **DIRECT** avec la surface de vitrocéramique. Il ne doit pas toucher aux moulures décoratives de l'appareil.

NOTE

Si un ustensile de matériau adéquat et correctement centré mais trop **PETIT** est utilisé sur une zone de cuisson, l'écran de cette zone clignote et l'ustensile ne chauffera pas.

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS À INDUCTION

Commandes électroniques

Chaque bouton de commande électronique des éléments de surface possède un écran digital. Le panneau de commande est muni d'afficheurs numériques, soit un par élément de surface. Ce contrôleur électronique fonctionne de la même façon qu'un bouton de contrôle normal mais il possède un afficheur permettant de visionner le réglage (voir figs. 1 à 8) du bouton de commande.

Réglages de la commande électronique

Le contrôleur électronique permet d'avoir différents niveaux de température situés entre maximum **Hi** (Fig. 2), minimum **Lo** (Fig. 4) et arrêt **OFF** (Fig. 1). Les réglages situés entre **9.0** et **1.5** augmentent et diminuent par intervalles de **.5** (1/2).

Message de surface chaude (HE)

Lors de l'utilisation des éléments, la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour une certaine période. Le contrôleur de surface électronique détecte la chaleur de la surface de cuisson et affiche le message "**HE**" (Hot Element: élément chaud) sur le panneau de commande pour aviser que la surface est encore trop chaude pour être touché (voir fig. 5). Même si le message **HE** est affiché, l'élément peut être utilisé à nouveau.

Message indiquant l'activation de l'amplificateur de puissance (Pb)

Lorsque une zone à induction est réglée à **Hi** au démarrage, la caractéristique Amplificateur de Puissance s'activera (voir fig. 6). La caractéristique Amplificateur de Puissance est utilisée pour élever de grandes quantités d'eau ou de nourritures à une température de cuisson le plus rapidement possible. La caractéristique Amplificateur de Puissance vous fournira 139% de la puissance totale de l'inducteur pour une durée de temps précise (environ 10 minutes).

Message d'erreur de la commande

Le message d'erreur sera affiché au démarrage (ou après une panne de courant) si l'un des boutons de commande de surface ont été laissés dans les positions ON. Si les boutons de commande ont été allumés pendant une panne de courant de plus de 10 secondes, l'écran affiche un message « Er ». Si une panne de courant se produit, veillez à régler tous les boutons de contrôle de la surface à la position OFF. Ceci permet de réinitialiser les contrôles de surface.

Les zones d'induction sont équipés d'un système de détection de pot. Si les commandes sont activées et le système de détection ne peut pas trouver un pot du matériau approprié sur la zone, il se met à clignoter son niveau de puissance pendant 3 minutes. Après avoir flashé pendant 3 minutes, l'affichage numérique affiche un « - » message.

Le message d'erreur « C » s'affiche uniquement pendant une défaillance. Les messages d'erreur « Er » et « - » peuvent s'afficher à l'écran suite à une action non valide de la part de l'utilisateur. Placez le bouton de commande de surface sur la position OFF (Arrêt) pour réinitialiser la commande.

Une fois les contrôles de surface ont été fixés pour les positions OFF, les commandes de surface devraient revenir à un fonctionnement normal. Si les contrôles de surface ne fonctionnent pas et le "C", "Er", ou "- -" message reste dans un affichage après avoir suivi ces procédures, contactez votre réparateur agréé.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

Le bouton de commande montré ici est typique.

Réglages recommandés pour les éléments de surface

Utilisez le tableau ci-dessous afin de déterminer le réglage adéquat pour le type de nourriture que vous préparez.

Note: La dimension et le type d'ustensile utilisé influencera le réglage nécessaire pour le meilleur résultat de cuisson.

Réglages recommandés pour les éléments de surface	
Réglage	Type de cuisson
HI (Haut)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
MOYEN HAUT (5 - 8)	Pour maintenir l'ébullition, frire.
MOYEN (6)	Pour maintenir une ébullition lente, épaisser les sauces, cuire la vapeur.
MOYEN BAS (2 - 4)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés, du ragoût.
BAS (LO)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS À INDUCTION

Réglage des éléments simples à induction

Les tables de cuisson (figure 1 et 2) possèdent des éléments simples à induction à 3 ou 4 endroits: à l'arrière à gauche, à l'arrière au centre, à l'avant au centre (sur les modèles 36" seulement) et à l'avant à droite.

Pour régler les éléments à induction

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension et de matériel approprié sur l'élément à induction.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre en vous référant à l'afficheur numérique (Fig. 3) pour obtenir le réglage désiré.

Note: Si vous tournez le bouton de commande directement à Hi, la caractéristique Amplificateur de Puissance s'activera. La caractéristique Amplificateur de Puissance est utilisée pour élever de grandes quantités d'eau ou de nourritures à une température de cuisson le plus rapidement possible. La caractéristique Amplificateur de Puissance vous fournira 139% de la puissance totale de l'inducteur pour une durée de temps précise (environ 10 minutes). La puissance de sortie accrue variera par zone.

3. Tournez le bouton en tout temps pour ajuster l'élément si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position **OFF (arrêt)** avant de retirer l'ustensile de l'élément.

NOTE

Les voyants lumineux "**Element On**" s'allument aussitôt qu'un des éléments est mis en marche. Un coup d'oeil rapide à ces voyants lumineux, une fois la cuisson terminée, est un moyen facile de savoir si tous les éléments ont été éteints.

NOTE

Référez-vous au tableau de la page 8 pour connaître les réglages recommandés.

ATTENTION

Ne déposez pas d'objets tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballage en plastique **sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée**. Ces items peuvent prendre feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont trop près des éléments.

L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; évitez de l'employer. L'aluminium fond à une température plus basse que les autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau du récipient s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

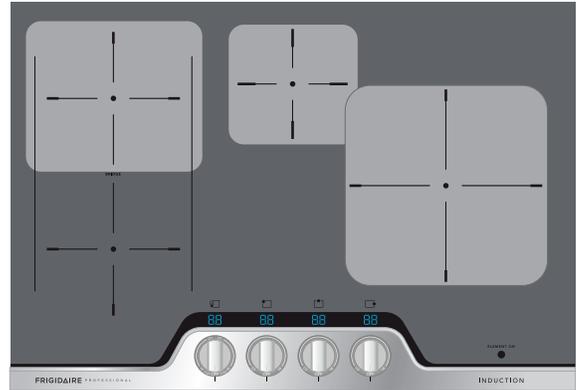


Figure 1

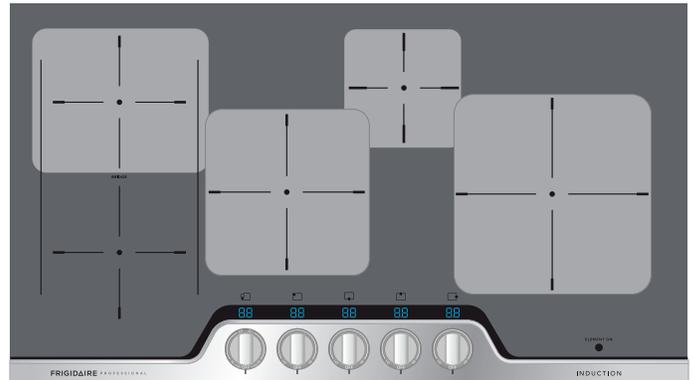


Figure 2

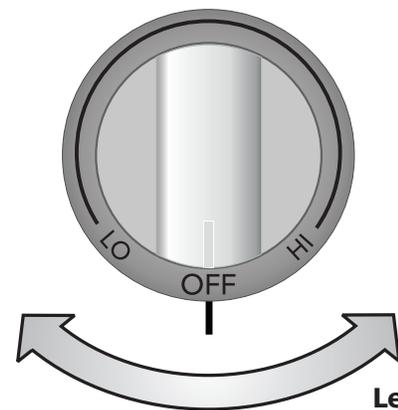


Figure 3

Le bouton de commande montré ici est typique.

ATTENTION

La surface de vitrocéramique peut sembler avoir refroidi après son utilisation. Les éléments à induction ne transfèrent pas directement leurs chaleur à la vitre mais les ustensiles de cuisson chaufferont la vitrocéramique. Le message de surface chaude (**HE**) s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi.

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS À INDUCTION

Réglage de l'élément "pont" à induction

Cette table de cuisson est équipée d'un élément à induction **Pont** situé à la position avant et arrière gauche (voir figures 1 & 2). L'élément pont peut être utilisé avec des ustensiles de cuisson de forme rectangulaire (plaque chauffante) ou ovale. L'élément maintiendra une température égale sur toute sa surface. L'élément pont peut aussi être utilisé comme un élément simple (voir figure 5). Le symbole «single» indique que seul la zone avant de l'élément fonctionne (Fig. 3). Le symbole «bridge» indique que les deux zones de l'élément pont fonctionnent (Fig. 4). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

NOTE

Les éléments avant et arrière gauche doivent être éteint avant d'activer l'élément pont.

Pour régler l'élément pont à induction comme un seul élément

Si nécessaire pour une batterie de cuisine normale, l'élément d'induction pont peut fonctionner comme un élément d'induction unique sans le pont (voir figure 5). La marque «unique» sur le bouton indique que seule la partie avant va chauffer (Fig. 3).

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension et de matériel approprié sur l'élément à induction.
2. Pousser et tourner le bouton de commande comme indiqué sur la Figure 3 pour chauffer la partie avant de l'élément Bridge pour une batterie de cuisine en forme normale.
3. Tournez le bouton pour ajuster le réglage si nécessaire. Commencez la plupart des opérations de cuisson sur une valeur plus élevée, puis tourner à un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Chaque élément d'induction fournit une quantité de chaleur constante à chaque réglage. S'il vous plaît noter que tous les ustensiles de cuisine seront compatibles avec l'élément de pont correctement.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande de surface sur OFF avant de retirer l'ustensile.

NOTE

Les voyants lumineux "**Element On**" s'allument aussitôt qu'un des éléments est mis en marche. Un coup d'oeil rapide à ces voyants lumineux, une fois la cuisson terminée, est un moyen facile de savoir si tous les éléments ont été éteints.

NOTE

Référez-vous au tableau de la page 10 pour connaître les réglages recommandés.

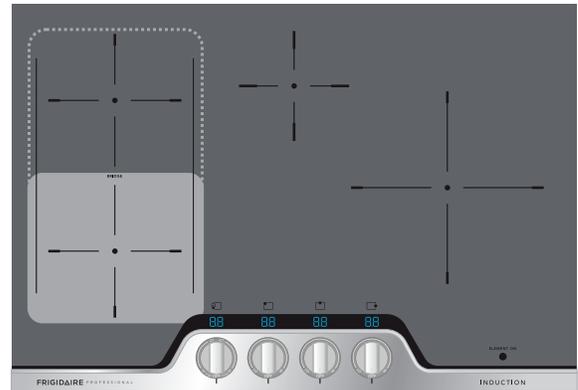


Figure 1

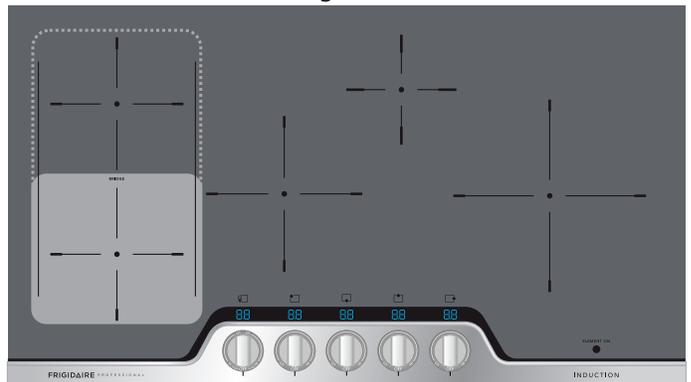


Figure 2



Figure 3
bouton de commande
avant gauche



Figure 4
bouton de commande
avant gauche

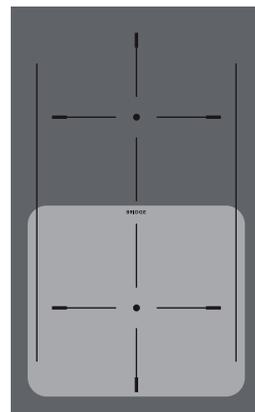


Figure 5 -
Portion avant
seulement

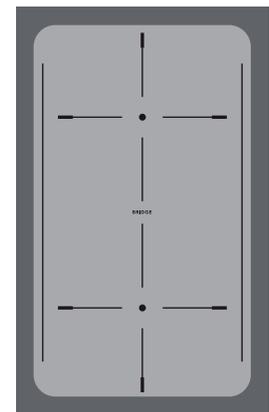


Figure 6 - Portions
avant et arrière

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS À INDUCTION

Pour régler l'élément pont à induction:

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension et de matériel approprié sur l'élément à induction.
2. Pousser et tourner le bouton de commande comme le montre la figure 4 pour une batterie de cuisine plus ou en forme rectangulaire. Le repère « bridge » (pont) du bouton indique que les parties avant et arrière chauffent.
3. Tournez le bouton pour ajuster le réglage si nécessaire. Commencez la plupart des opérations de cuisson sur une valeur plus élevée, puis tourner à un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Chaque élément d'induction fournit une quantité de chaleur constante à chaque réglage. S'il vous plaît noter que tous les ustensiles de cuisine seront compatibles avec l'élément de pont correctement.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande de surface sur **OFF** avant de retirer l'ustensile.



Figure 4
bouton de commande
avant gauche

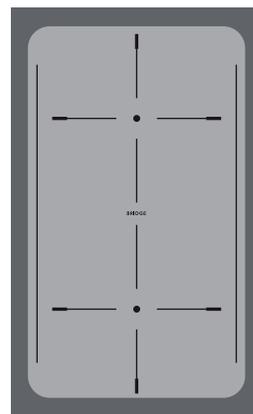


Figure 6 - Portions
avant et arrière

REMARQUE

Les deux éléments avant et arrière gauche et doivent être OFF avant d'activer l'élément de pont. L'élément-pont fonctionne uniquement si vous utilisez le bouton de commande avant gauche. Le bouton arrière gauche ne peut pas être utilisé en mode Pont. La table de cuisson émet trois bips et l'affichage clignote jusqu'à ce que le bouton arrière gauche soit placé sur OFF (Arrêt) si la table de cuisson se trouve déjà en mode Pont. Si vous tournez le bouton avant gauche pour actionner l'élément-pont alors que l'élément arrière gauche est activé, la table de cuisson émet trois bips et l'affichage clignote jusqu'à ce que le bouton arrière gauche soit placé sur OFF (Arrêt)

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS À INDUCTION

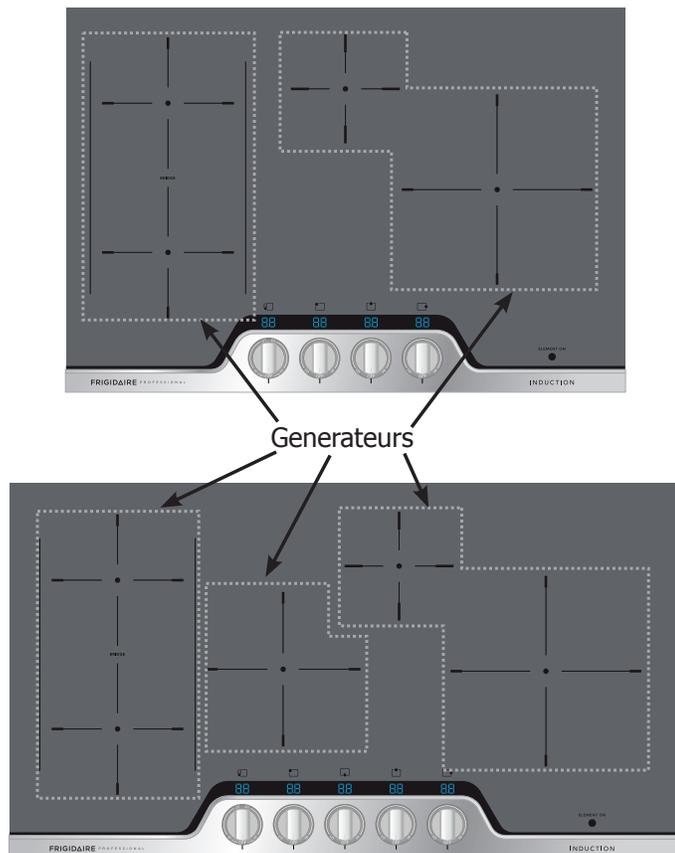
Gestion de la puissance

Afin d'offrir plus de flexibilité, votre table de cuisson à induction possède plus de zones de cuisson que de générateurs d'induction. Chaque générateur d'induction est utilisé pour faire fonctionner une ou deux zones de cuisson. Afin de rendre disponible la puissance maximale, le générateur d'induction concentre la puissance maximale vers une seule zone de cuisson. Lorsque les deux zones d'une génératrice fonctionnent à la puissance maximale dans le même temps, il peut avoir à gérer la puissance entre les deux zones de cuisson.

Dépendant de la dimension de votre appareil, 2 ou 3 générateurs sont disponibles:

- La table de cuisson 30" est munie de 4 zones de cuisson réparties en 2 sections.
- La table de cuisson de 36" est munie de 5 zones de cuisson disposées en 3 sections.

Pour obtenir de meilleurs résultats et satisfaction de vos zones de cuisson, débutez la cuisson sur une seule zone à la puissance maximale et ajoutez la seconde zone de cuisson une fois que la première a atteint la température de cuisson désirée.



Recommandations de préchauffage

Lorsque vous préchauffez un ustensile, surveillez-le de près. Chaque fois qu'un appareil électroménager est en fonction, l'utilisateur doit toujours porter attention à la cuisson et demeurer attentif jusqu'à ce que le processus de cuisson soit terminé.

N'oubliez pas que le processus de cuisson par induction diminue le temps de préchauffage des ustensiles.

Bruits de fonctionnement

Les contrôles électroniques génèrent les champs d'induction pratiquement sans bruit toutefois il peut arriver d'en entendre à haute puissance. Un ventilateur de refroidissement peut se faire entendre lorsque plusieurs zones de cuisson fonctionnent en même temps ou lorsqu'une zone de cuisson fonctionne à haute puissance.

Le bourdonnement que vous entendez provenant de votre table de cuisson n'est pas causé par l'électronique mais bien par les ustensiles de cuisson utilisés. Voici ce qui peut causer ces bruits:

- La plupart des ustensiles de cuisson sont faits de plusieurs couches de matériaux. Habituellement, une couche d'acier est utilisée pour capter le champ d'induction et le transformer en chaleur qui est transférée aux autres matériaux grâce à l'énergie radiante. Le champ magnétique fait vibrer la couche d'acier sur les autres matériaux. C'est habituellement pour cette raison qu'un bourdonnement est entendu lors de la cuisson à induction. Ce bruit survient lors de la cuisson à haute puissance. Note: Les fabricants d'ustensiles hauts de gamme soudent la couche d'acier en place ce qui réduit de beaucoup ou même élimine ce bruit.
- Les ustensiles légers peuvent aussi vibrer. Nous recommandons d'utiliser des ustensiles lourds de plus haute qualité.
- Les ustensiles dont le fond n'est pas plat peuvent vibrer sur la surface vitrifiée lorsqu'ils sont utilisés à haute puissance.
- **⚠ ATTENTION** Votre table de cuisson à induction est assez puissante pour déformer un ustensile vide. Ne placez jamais un ustensile vide sur une zone de cuisson réglée à puissance élevée. Même les ustensiles de plus haute qualité peuvent se déformer.
- Les ustensiles possédant des poignées rivetées peuvent aussi causer un bourdonnement provenant de la vibration.
- Les ustensiles en fonte et en porcelaine ne devraient pas causer de bruit. Les ustensiles de qualité supérieure faits de plusieurs couches devraient aussi être silencieux.

Nettoyage des différentes parties de votre surface de cuisson

Avant de nettoyer votre surface de cuisson, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position "OFF" (ARRÊT) et que la surface a REFROIDI. ENLEVEZ LES DÉBORDEMENTS ET LES SALETÉS SÉVÈRES AUSSI RAPIDEMENT QUE POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER VA RÉDUIRE LE TEMPS ET LA DIFFICULTÉ D'UN NETTOYAGE COMPLET.

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Acier inoxydable, chrome, moulure décorative, tableau de commande, boutons de commande	Essuyez le tableau de commande après chaque utilisation. Avant de nettoyer le tableau de commande, tournez les commandes à la position ARRÊT et enlevez les boutons en les tirant hors de leur axe. Nettoyez au moyen d'un linge et d'eau chaude savonneuse. Essorez bien le linge avant de le passer sur le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau pourrait endommager l'appareil. Utilisez délicatement un tampon à récurer en nylon sur l'acier inoxydable mais pas sur le chrome. Utilisez des nettoyants conçus spécialement pour l'acier inoxydable, le chrome ou le cuivre. N'utilisez pas de tampon à récurer en métal sur du chrome brossé ou de l'acier inoxydable. Celui-ci pourrait faire jaunir et endommager la surface. Enlevez toutes traces de nettoyant avant de faire fonctionner la table de cuisson sinon des taches bleuâtres permanentes pourraient en résulter. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncez-le.
Vitrocéramique, table de cuisson	Voir les informations sous la rubrique Nettoyage et entretien de la surface de cuisson vitrocéramique plus bas.

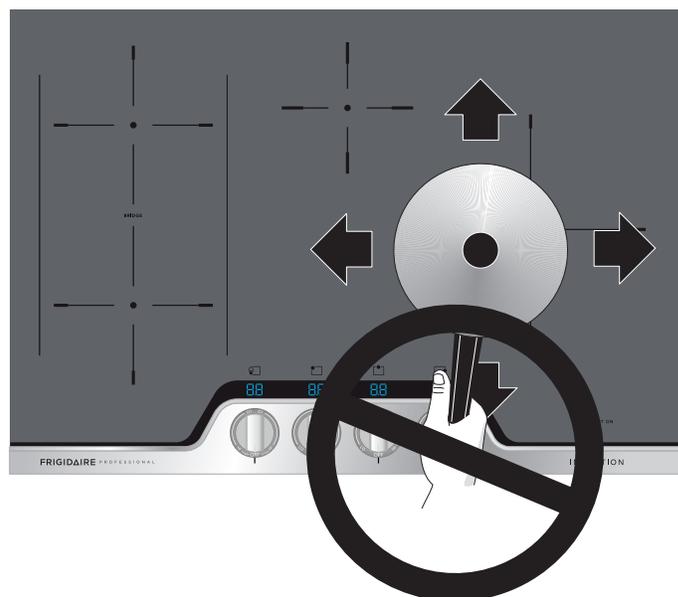
Nettoyage et entretien de la surface de cuisson vitrocéramique

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre surface de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez de la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique (disponible en quincailleries). Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasifs**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut entraîner des marques de métal 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. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas retirées avant d'utiliser à nouveau 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 faites pas glisser des ustensiles en verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond;** remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisinez pas** directement sur la surface de la table de cuisson sans ustensile. **Ne faites pas** tomber d'objets lourds ou durs sur la surface; ceci risquerait de la casser.



ENTRETIEN & NETTOYAGE

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position arrêt et que la surface de cuisson est bien froide.

AVERTISSEMENT

N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson en vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement froide. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

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 ou un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

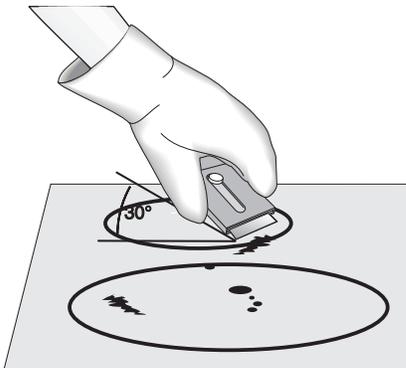
IMPORTANT

La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

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 tampon anti-rayures en plastique **non abrasif**, en appuyant le cas échéant. 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 soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.



Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre:

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, enfiler un gant de cuisine et utiliser un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal pour gratter la saleté de la surface (comme sur l'illustration). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou qui ont carbonisé.

N'utilisez pas les produits suivants sur la surface de cuisson en vitrocéramique:

- **Produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.**
- **Produits de nettoyage agressifs, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.**
- **N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des papiers essuie-tout sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.**



- **Papier d'aluminium** - L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; ne jamais l'utiliser.
- **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter: égratignure, fusion et même bris de la surface.

Nettoyage de l'acier inoxydable

Certains modèles sont équipés de pièces en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage particuliers sont **requis** pour maintenir la belle apparence des pièces en acier inoxydable. Référez-vous au tableau intitulé **Nettoyage des différentes parties de votre surface de cuisson** pour les instructions de nettoyage.

AVANT D'APPELER LE SERVICE

Problème	Cause possible/solution
Aucune partie de l'appareil ne fonctionne.	Les contrôles sont verrouillés. Désactivez la fonction verrouillage. Assurez-vous que le coupe-circuit est enclenché et que la surface de cuisson est correctement branchée. Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur. Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
L'appareil s'éteint durant la cuisson.	Le capteur de chaleur interne a détecté une température trop élevée à l'intérieur de la surface de cuisson. Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. Référez-vous au feuillet d'instructions d'installation fourni avec l'appareil pour connaître l'installation adéquate.
La zone de cuisson ne cuit pas la nourriture (le niveau de puissance clignote à l'écran).	Il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson ou le matériau de l'ustensile n'est pas bon pour les surfaces de cuisson à induction. La base de l'ustensile est trop petite pour la zone de cuisson utilisée. L'ustensile est incurvé ou en mauvaise condition. L'ustensile n'est pas centré sur la zone de cuisson. L'ustensile repose sur la moulure ou n'est pas en contact direct avec la zone de cuisson.
La zone de cuisson ne cuit pas la nourriture	L'appareil n'est pas sous tension. Référez-vous à la section "Aucune partie de l'appareil ne fonctionne". Mauvais contrôle utilisé. Assurez-vous que le contrôle de la zone utilisée est ACTIVÉ.
La zone est trop chaude ou pas assez chaude.	Réglage de la puissance incorrect. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.
La nourriture ne cuit pas uniformément.	Des ustensiles légers ou déformés ont été utilisés. Assurez-vous de la qualité de l'ustensile. Employez seulement des ustensiles à fond plat, équilibrés lourds ou très lourds. Les ustensiles lourds ou très lourds filtrent la chaleur également. Puisque les ustensiles légers chauffent inégalement, les aliments peuvent brûler facilement. Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.
Mauvais résultats de cuisson.	Plusieurs facteurs affectent les résultats de cuisson. Ajustez le réglage de la puissance recommandé dans les recettes ou ajustez le temps de cuisson. Des ustensiles légers ou déformés ont été utilisés. Utilisez des ustensiles plus lourds et de meilleure qualité pour permettre aux aliments de cuire plus uniformément.
L'écran d'une zone de cuisson affiche C et celui de la minuterie affiche un code à 3 chiffres.	Le contrôleur principal de la surface de cuisson a détecté un défaut ou un code d'erreur. Essayez de débrancher et rebrancher l'appareil dans le but de réinitialiser le contrôleur. Assurez-vous qu'il n'y ait rien sur le panneau de commande (ustensiles, casseroles, etc.). Si l'erreur réapparaît, notez le code et débranchez l'appareil. Appelez le centre de service.

AVANT D'APPELER LE SERVICE

Problème	Cause possible/solution
L'écran d'une zone de cuisson clignote.	<p>Le capteur magnétique ne détecte pas l'ustensile. Vérifiez l'ustensile à l'aide d'un aimant afin de vous assurer que ce dernier est compatible avec l'induction.</p> <p>L'ustensile a été retiré de la zone de cuisson sans que cette dernière ait été mise à la position arrêt (OFF). Remplacez l'ustensile sur la zone de cuisson et éteignez la zone de cuisson.</p> <p>L'ustensile n'est pas centré correctement sur la zone de cuisson. Référez-vous à la page 7.</p>
Marques métalliques sur la surface vitrocéramique.	<p>Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage doux pour enlever ces marques. Reportez-vous à la section Nettoyage général dans ce guide.</p>
Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface vitrocéramique.	<p>Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviennent moins visibles à l'usage.</p> <p>Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section Nettoyage général dans ce guide.</p> <p>Des ustensiles à fond inégal ont été utilisés. Utilisez SEULEMENT des ustensiles à fond plat et lisse.</p>
Marques brunes sur la surface vitrocéramique.	<p>De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section Nettoyage général dans ce guide.</p>
Zone de décoloration sur la surface vitrocéramique.	<p>Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Enlevez ces dépôts en appliquant de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre.</p>
L'appareil émet un bourdonnement.	<p>L'ustensile est endommagé. Référez-vous aux pages 6 & 7 de ce manuel. Référez-vous aussi à la section "Bruit de fonctionnement" à la page 11.</p>

Codes d'erreurs

Si une erreur se produit dans l'une des zones, le message d'erreur C0 s'affiche sur le côté gauche de la table de cuisson dans la zone 1 ou 2. Si l'erreur se produit alors que l'une des deux premières zones a été activée et que la zone est suffisamment chaude pour afficher HE, le message d'erreur remplace l'avertissement concernant l'élément chaud.



Fig. 1

GARANTIE DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec ce dernier.

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement identifiable.
- 2 Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
- 3 La 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 Les aliments perdus à cause d'une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
- 6 Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
- 7 Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice 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 l'appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
- 9 Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
- 10 Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
- 11 Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, 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 faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR 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 comme décrit précédemment. Les demandes basées sur des garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier sont limitées à au moins un an ou à la période la plus courte permise par la loi. ELECTROLUX ne sera pas tenue responsable des dommages directs 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 pas de restriction ou d'exemption sur les dommages directs ou indirects ou de restriction sur les garanties implicites. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables. Cette garantie écrite vous procure des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient selon l'État ou la province.

Si vous avez besoin d'une réparation Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués 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 de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garanti concernent la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiés sans préavis.

États-Unis
1.800.944.9044
Electrolux Major Appliances
North America
Case postale 212378
Augusta, GA 30907



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