

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

utilisation et entretien

Introduction.	2
Importantes mesures de sécurité.	3
Avant l'utilisation des éléments de surface	10
Réglage des commandes des éléments de surface.	15

Entretien et nettoyage.	20
Avant de faire appel au service après-vente	23
GARANTIE	24

Bienvenue dans notre *famille*

Merci d'avoir amené Frigidaire chez vous! Nous considérons que votre achat marque le début d'une longue relation avec nous autres.

Ce manuel 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 vous semble pas correct, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Des FAQ, des conseils utiles et des vidéos, des produits de nettoyage ainsi que des accessoires de cuisine et domestiques sont disponibles sur www.frigidaire.com.

Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrions peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin de service, nous pouvons vous aider.

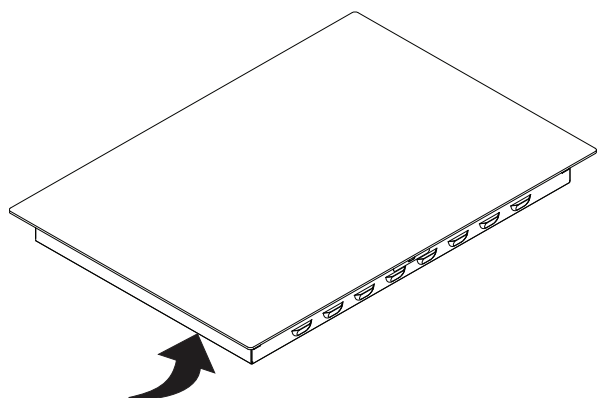
Faisons-le officiel! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Conservez les informations de votre produit ici pour qu'il soit facile à trouver.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____



Emplacement du numéro de série



Liste de contrôle d'installation

- ☐ Lisez toutes les consignes de sécurité au début de votre manuel d'utilisation et d'entretien.
- ☐ Retirez tous les matériaux d'emballage de votre appareil avant de faire cuire des aliments.
- ☐ Vérifiez que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- ☐ Testez tous les éléments de surface/brûleurs pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement (page ref).
- ☐ N'oubliez pas d'effectuer l'enregistrement de votre produit!

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.



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.



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.

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.

 AVERTISSEMENT

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 **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.

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



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 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.

**AVERTISSEMENT**

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. Éteuffez 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

AVERTISSEMENT

Si un four installé en dessous effectue un autonettoyage, l'unité de cuisson de surface doit être éteinte.

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.

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.



AVERTISSEMENT

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.

Qu'est-ce que l'induction électromagnétique?

La cuisson par induction utilise des électroaimants pour créer de la chaleur dans les ustensiles de cuisson compatibles.

Au-dessous de chaque zone de cuisson d'une table de cuisson à induction se trouve une bobine de cuivre. Lorsque la zone de cuisson est allumée, l'électricité transforme la bobine en un aimant qui chauffe les ustensiles de cuisson en métal se trouvant dans la zone de cuisson.

Caractéristiques de la cuisson par induction

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

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.

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 électrique classique. La table de cuisson ne devenant pas aussi chaude, vous ne risquez pas d'être brûlé. Les déversements sont également moins susceptibles de cuire sur la surface, ce qui rend son nettoyage plus facile.

Efficacité énergétique : La cuisson par induction gaspille moins d'énergie qu'une table de cuisson conventionnelle, donc elle utilise moins d'électricité.

Préparation

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.



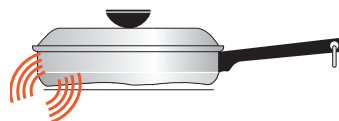
ATTENTION

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 dans la section de la liste de vérification « Avant de faire appel au service après-vente » du Guide d'utilisation et d'entretien.

Utilisation d'ustensiles de cuisson 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, tel qu'illustré sur la Figure 2 et la Figure 4.

Vérifiez que le fond des ustensiles de cuisson est bien plat en y faisant tourner une règle (voir Figure 2). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un dessous plat qui entre bien en contact avec toute la surface de la zone de cuisson (voir Figure 6 à la page 11).

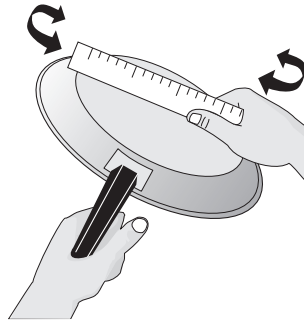


Figure 2: Test de la règle

Choix des ustensiles de cuisson

Le choix 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 qui donne des résultats de cuisson variables. 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 (Figure 4) 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 (Figure 4) pour vérifier le magnétisme de votre ustensile de cuisson en émail vitrifié. To see if a piece of cookware will work on your induction cooktop, try to stick a magnet to it. If the magnet clings firmly to the bottom of the cookware, the cookware will work on your induction cooktop.

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 Figure 4).

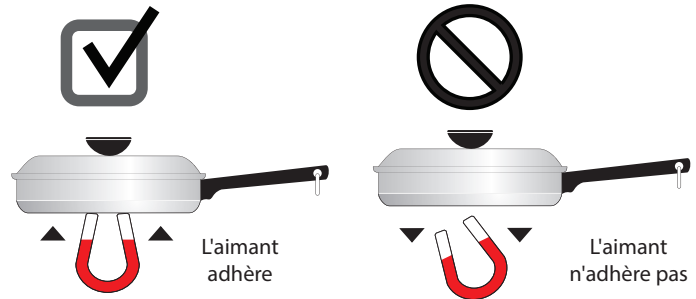


Figure 4: Test de l'aimant

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.

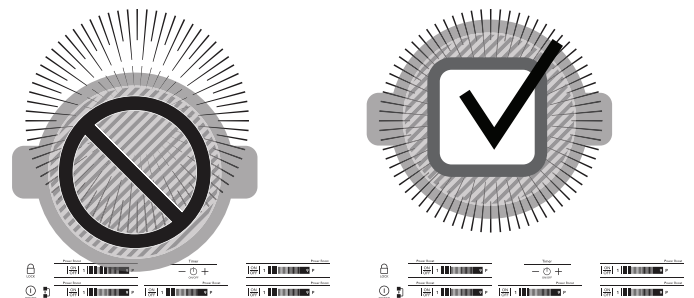


Figure 5: Gardez les ustensiles de cuisine chauds loin des commandes

Détecteur d'ustensile

Les capteurs situés sous la surface de cuisson doivent remplir certaines conditions spécifiques avant que les zones de cuisson à induction puissent fonctionner. Si une zone de cuisson est allumée et que ces conditions ne sont pas remplies, le réglage dans l'affichage de zone clignotera.



Figure 7: Voyant clignotant

La Figure 6 indique les situations qui entraîneront l'affichage d'un message clignotant.

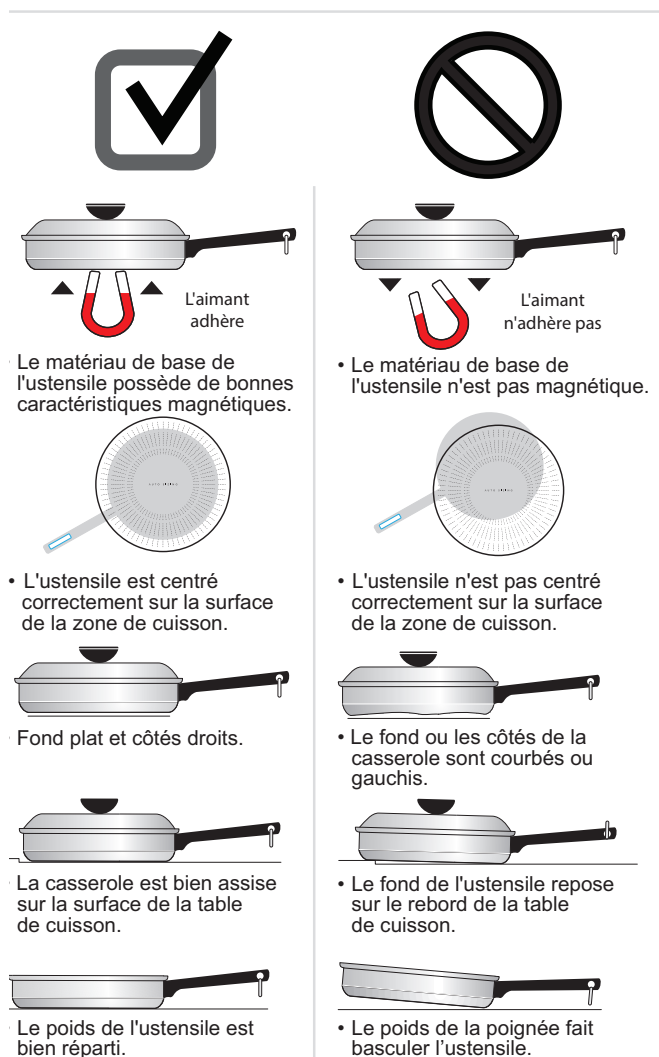


Figure 6: Détection de l'état de l'ustensile

Dimensions minimales et maximales de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction requièrent une dimension d'ustensile adéquate pour s'activer. 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.

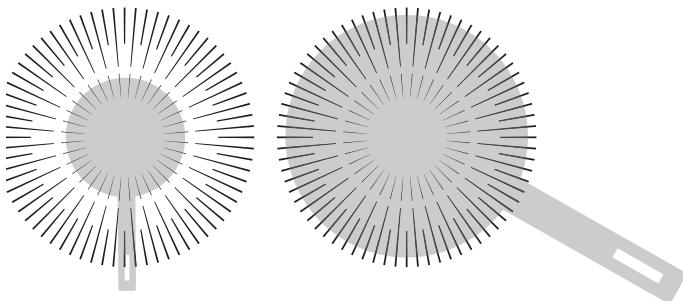


Figure 8: Ustensile de cuisson de la bonne dimension

Le cercle interne de chaque zone de cuisson indique la dimension minimale de la casserole à utiliser dans cette zone (Figure 8). Si l'ustensile est trop petit, l'afficheur clignotera et l'ustensile ne chauffera pas. Choisissez une casserole plus grande ou utilisez une zone de cuisson différente.

Le cercle extérieur incrusté dans la table de cuisson indique la plus grande taille de la casserole pouvant être utilisée dans cette zone. Pour assurer une cuisson uniforme de vos aliments, n'utilisez pas de casserole dont le fond dépasse le cercle extérieur de la zone de cuisson.

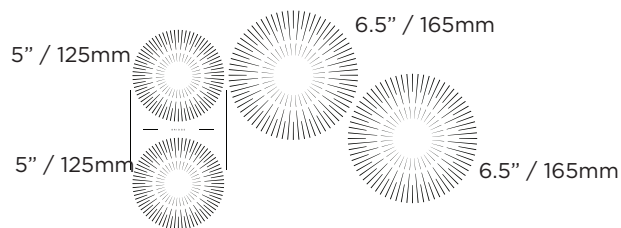


Figure 9: Cookzone sizes, 4 zones

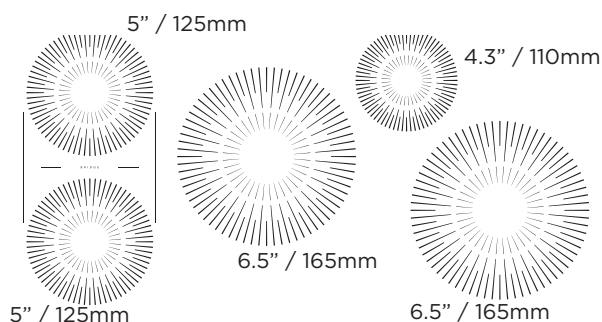


Figure 10: Cookzone sizes, 5 zones

Message de surface chaude

Une fois la zone de cuisson éteinte, la table de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Le message H reste affiché jusqu'à ce que la table de cuisson se soit refroidie.



Figure 11: Élément chaud



IMPORTANTE

Ne placez pas d'ustensiles de cuisson chauds sur le panneau de commande. Cela pourrait endommager les composants électroniques.

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

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.



Figure 12: Touche de verrouillage

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

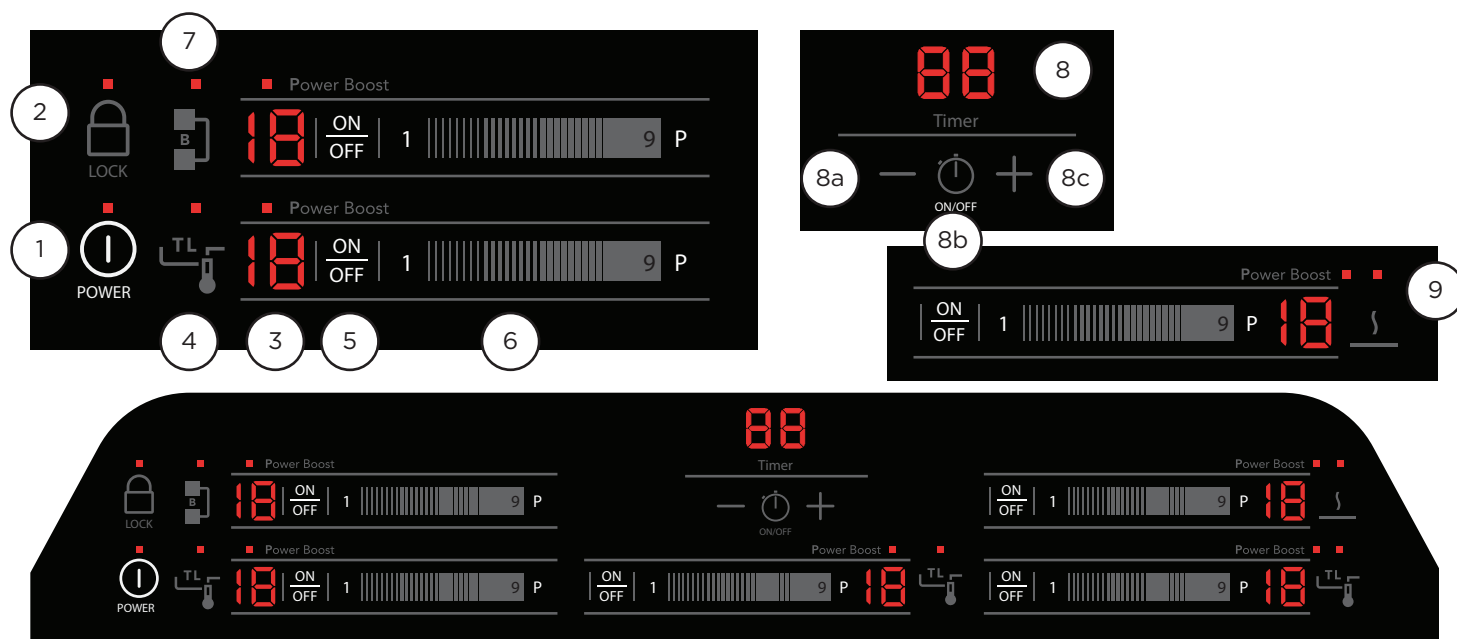
AVANT L'UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Mise en conserve à la maison

S'assurer de lire et de respecter l'ensemble des points suivants lors de la mise en conserve domestique avec votre appareil ménager. Vérifier auprès du site Web du ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) et s'assurer de lire toutes les informations dont ils disposent et suivre leurs recommandations pour la mise en conserve à la maison.

- Utiliser uniquement une marmite de mise en conserve à fond complètement plat et sans crêtes qui rayonnent à partir du centre. Un fond plat répartit la chaleur de façon plus uniforme. Vérifier le fond de la marmite avec une équerre.
- Veiller à ce que le diamètre de la marmite de mise en conserve ne dépasse pas la largeur de la grille de plus de 25 mm (1 po).
- Il est conseillé d'utiliser une marmite de mise en conserve de plus petit diamètre sur un serpentin électrique et sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique; veiller à bien centrer la marmite sur la grille du brûleur.
- Commencer par de l'eau chaude du robinet pour porter rapidement l'eau à ébullition.
- Utiliser d'abord le réglage le plus élevé pour porter l'eau à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, baisser le feu à son réglage le plus bas possible pour maintenir l'ébullition.
- Cuisiner uniquement des recettes éprouvées et suivre soigneusement les instructions. Les dernières informations sur la mise en conserve sont disponibles auprès du Cooperative Agricultural Extension Service américain ou chez le fabricant des pots de conserve.
- Il est préférable de mettre de petites quantités en conserve et de garder la charge réduite.
- Éviter de laisser le bac à eau ou l'autoclave de mise en conserve sur une chaleur intense pendant une période prolongée.

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 LEDs (4 ou 5 selon le modèle) indiquent les zones de cuisson. Celui correspondant à la zone de cuisson de la commande devient rouge.
- 4. « TempLock » (commande de température précise) :** Active la fonction « TempLock » (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 17.
- 5. Mise en marche/arrêt (On/Off) de la zone de cuisson :** Lorsque l'ustensile de cuisson est sur la zone de cuisson, 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. Cuisson en pont :** 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.
- 8. 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.
- 9. 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.

16 RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Réglage des zones de cuisson à induction

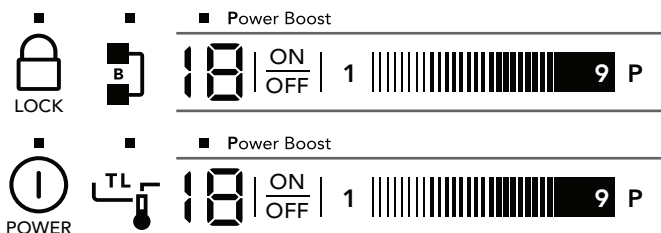


Figure 13: Commande d'une zone de cuisson à induction

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 deviendra rouge.
4. Réglez la zone de cuisson au niveau désiré (consultez le Table 1) en appuyant sur le numéro du réglage souhaité ou **P**.
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.

i 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

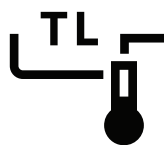
	Plage de température	Niveau de puissance	Description
Maintien au chaud - 63 à 71 °C (145 à 160 °F)	Bas	1	Maintient les aliments au chaud
	Moyen-bas	2 à 4	Permet de poursuivre la cuisson, de pocher, de cuire en ragoût
Mijotage - 85 à 93 °C (185 à 200 °F)	Moyen	5 à 6	Sert à maintenir une ébullition lente, 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

Table 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.

« TempLock » (commande de température précise)



« TempLock » (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.

« TempLock » (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.

« TempLock » (commande de température précise) est

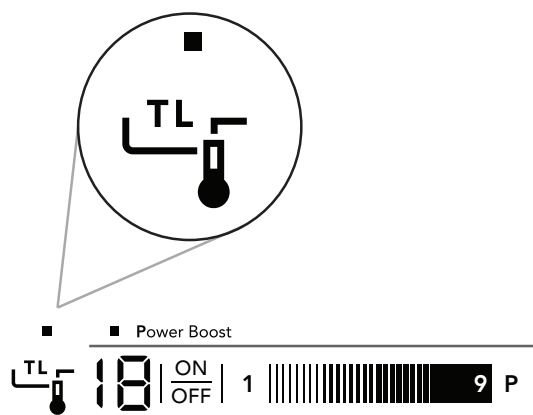


Figure 14: Voyant « TempLock » (commande de température précise)

disponible pour certaines zones de cuisson lorsqu'elles sont actives.

Appuyez sur **le voyant « TempLock » (commande de température précise)** pour activer « TempLock » (commande de température précise). Le voyant devient rouge. Appuyez sur une touche numérique pour sélectionner l'un des 9 niveaux de cuisson pré-réglés.

Voyants de préchauffage



Figure 15: « TempLock » (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.

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

Vous pouvez modifier le réglage du voyant « TempLock » (commande de température précise) à tout moment en

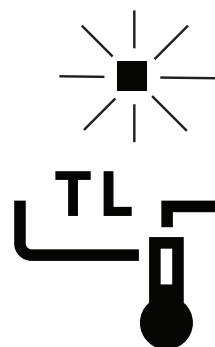


Figure 16: Voyants du chauffage « TempLock » (commande de température précise)

appuyant sur une autre touche numérique. La séquence animée de carrés recommencera jusqu'à ce que la nouvelle température soit atteinte.

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

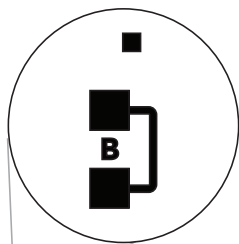


Figure 17: Voyants de « Bridge » (pont)

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.

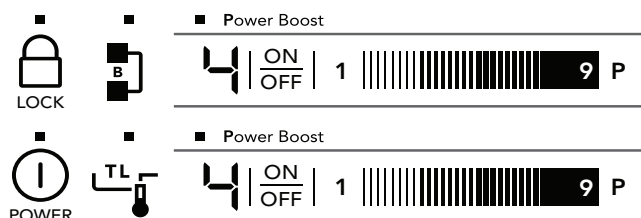


Figure 18: Fonction de « Bridge » (pont) active

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).

■ 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.

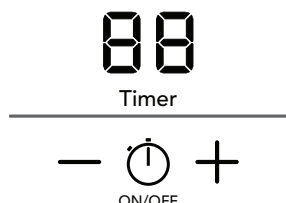


Figure 19: Minuterie de la table de cuisson

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.

20 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyer les déversements et les salissures tenaces dès que possible. Un nettoyage régulier permet de réduire les grands travaux plus tard.

! ATTENTION

Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi.

Si l'ammoniaque ou des produits nettoyants pour appareils électroménagers sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant utilisation. Suivre les consignes du fabricant et assurer une ventilation adéquate.

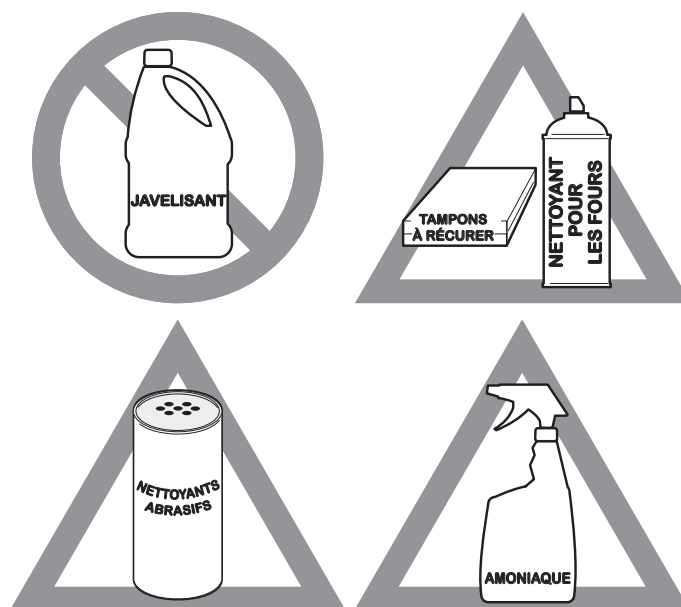


Figure 20: Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints ou en plastique Composants peints Garnitures décoratives peintes	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés, mais ne pas appliquer directement sur la surface; vaporiser sur un chiffon humide et essuyer.
Tableau de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande - l'excès d'eau sur la zone de contrôle peut endommager l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier; ils risquent d'endommager le fini.
Boutons de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Pour retirer les boutons de commande, tourner en position < OFF > (arrêt); saisir fermement et tirer tout droit hors de l'arbre. Pour replacer les boutons après nettoyage, aligner les marques OFF et pousser le bouton en place.
Acier inoxydable	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque.
Acier inoxydable Smudge ProofMC Acier inoxydable noir	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant pour électroménagers, nettoyant pour l'acier inoxydable ou de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la finition.

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Lèche-frites et grilles en porcelaine émaillée Revêtement de porte en porcelaine Composants en porcelaine	Rincer à l'eau claire avec un linge doux. Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprime la plupart des taches. Rincer avec une solution à base de 50 % d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Essuyer tous les nettoyeurs; la porcelaine peut être endommagée lors de la prochaine cuisson. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
Nettoyage à la main de l'intérieur du four	La cavité du four est revêtue de porcelaine; elle peut être nettoyée avec un nettoyant pour les fours. Respecter toutes les directives du fabricant. Éliminer tout résidu de produits nettoyants une fois le four nettoyé; la porcelaine peut être endommagée pendant les cuissons ultérieures. Ne pas pulvériser de nettoyant pour les fours sur les commandes électriques ou les interrupteurs. Éviter de pulvériser du nettoyant pour les fours sur la sonde et ne pas les laisser s'y accumuler. Ne pas pulvériser de produit nettoyant sur la garniture de porte, le joint de porte, les glissières pour tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'électroménager.
Four autonettoyant	Avant de programmer un cycle d'autonettoyage, nettoyer toute la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Voir « Self Clean » à la page 23.
Porte du four	Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur des évents de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four.
Surface de cuisson en vitrocéramique	Voir « Entretien de la surface de cuisson » à la page 22.

22

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien de la surface de cuisson

Il est indispensable de nettoyer et d'entretenir régulièrement la surface de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, appliquer une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique (disponible dans la majorité des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Essuyer et polir avec un essuie-tout propre. Il sera ainsi plus facile de la nettoyer lorsqu'elle sera souillée par la cuisson. Les crèmes nettoyantes laissent un fini protecteur sur la vitre qui prévient les égratignures et les abrasions.

Glisser des plats de cuisson à fond en cuivre, en aluminium ou en fonte sur la surface de cuisson peut laisser des égratignures de métal. Ces marques doivent être enlevées immédiatement à l'aide de crème nettoyante une fois la surface refroidie. Elles peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine cuisson.

Les ustensiles de cuisine à fond rugueux (cuivre, aluminium, verre ou en fonte) peuvent égratigner la surface de cuisson.

Ne jamais :

- Glisser un objet quelconque en métal ou en verre sur la surface de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de cuisine avec une accumulation de saleté ou de poussière sur le fond; toujours utiliser des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme une planche à découper ou une surface de travail pour la cuisine.
- Cuire des aliments directement sur la surface de cuisson sans casserole.
- Déposer des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson en vitrocéramique; ils peuvent la fissurer.

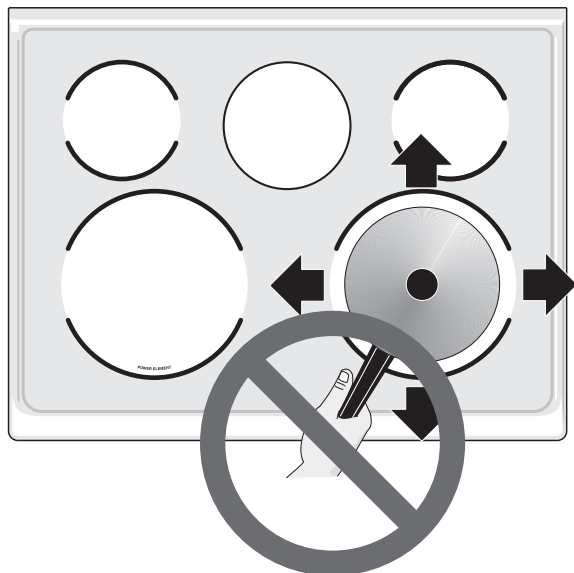


Figure 21: Entretien de la surface de cuisson

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique



ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, s'assurer que les commandes sont en position OFF et que la surface est refroidie. La surface en verre peut demeurer chaude et occasionner des brûlures si elle est touchée avant d'avoir refroidi suffisamment.



AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de nettoyant pour surface de cuisson sur une surface chaude. Les émanations peuvent être dangereuses pour la santé et peuvent attaquer chimiquement la surface de cuisson en vitrocéramique.

Pour la saleté légère à modérée :

Pour la saleté légère à modérée : Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utiliser un essuie-tout propre pour nettoyer l'ensemble de la surface de cuisson. S'assurer que la surface de cuisson est nettoyée à fond, ne laissant aucun résidu. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Pour la crasse tenace ou brûlée sur la surface :

Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la tache. Frotter la surface tachée à l'aide d'un outil de nettoyage non abrasif, appliquant une pression si nécessaire. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Si la crasse demeure, la retirer avec soin avec un grattoir métallique tenu à un angle de 30 degrés de la surface. Enlever les saletés détachées et les résidus avec de la crème nettoyante et polir la surface propre.

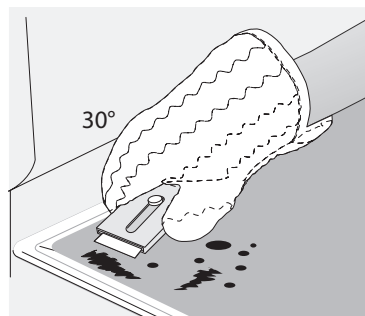


Figure 22: Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique



IMPORTANT

Les tampons nettoyeurs abrasifs peuvent endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser uniquement des produits de nettoyage spécifiquement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Laissez-nous vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera avec les problèmes communs. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous. Nous pourrions peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin de service, nous pouvons le faire pour vous!

1-800-374-4432 (United States)

Frigidaire.com

1-800-265-8352 (Canada)

Frigidaire.ca

Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.

Problèmes de surface de cuisson	
Problème	Cause et solution
La zone de cuisson ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	Assurez-vous que le bouton de commande de surface correct est activé pour l'élément requis. Veillez à utiliser le type de matériau de batterie de cuisine approprié pour la cuisson à induction. Utilisez des ustensiles de cuisine spécifiquement identifiés par le fabricant pour la cuisson à induction. Si vous n'êtes pas sûr, utilisez un aimant pour tester si le type d'ustensile fonctionnera. Si un aimant adhère au fond de l'ustensile, le type de matériau est adapté à la cuisson par induction. Assurez-vous de lire à propos de la détection de pan dans la section Cuisson par induction et de corriger tout problème de détection de pan dans la liste de contrôle fournie.
Contrôle de la zone de cuisson ne marche pas.	Ustensiles de cuisine incorrects. Voir "Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés" on page 11. Les ustensiles de cuisine sont de mauvaise taille ou mal positionnés dans la zone de cuisson. Voir "Détecteur d'ustensile" on page 12. Plus d'un contrôle a été pressé à la fois. Assurez-vous que lorsque vous essayez de régler le contrôle, rien n'affecte un autre contrôle. Eau ou terre sur le panneau de commande. Nettoyez le panneau de commande.
Zones décolorées avec des reflets métalliques sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux occasionnés par l'eau et la nourriture. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge.
Rayures ou des éraflures sur la surface de cuisson.	Les grosses particules comme le sel ou les salissures durcies sur les ustensiles de cuisson provoquent des égratignures. S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites rayures n'affectent pas la cuisson et s'estompent avec le temps. Des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Des ustensiles de cuisine avec un fond en mauvaise condition ont été utilisés. Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat et lisse.
Traces de métal sur la surface de cuisson.	Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Éviter de faire glisser des ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Nettoyer avec une crème de nettoyage pour surface de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Frotter avec un chiffon non abrasif ou une éponge. Pour plus de détails, voir "Cooktop Maintenance" à la page 22.
Rayures ou points bruns sur la surface de cuisson.	Débordements cuits sur la surface. Une fois la surface de cuisson refroidie, gratter avec une lame de rasoir pour enlever la saleté. Pour plus de détails voir "Cooktop Maintenance" à la page 21.

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 mal fonctionnement, 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

1-800-374-4432

Frigidaire
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Electrolux

Canada

1.800.265.8352

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

FRIGIDAIRE®

A01704804 A 10/2021

welcome *home*

Notre maison est votre maison. Visitez-nous si vous avez besoin d'aide pour l'une de ces choses :



soutien aux propriétaires



accessoires



service



enregistrement

(Voir votre carte d'enregistrement pour plus d'informations.)

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352