

# FRIGIDAIRE

Tout sur

# l'utilisation et l'entretien

de votre Cuisinière Électrique



## TABLE DES MATIÈRES

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit . . . . .	2	Réglage des commandes de la surface de cuisson . . . . .	13
Consignes de sécurité importantes . . . . .	3	Entretien et nettoyage . . . . .	18
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface . . . . .	9	Avant de faire appel au service après-vente . . . . .	20
		Garantie . . . . .	24

## NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit .....	2
Consignes de sécurité importantes .....	3
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface .....	9
Réglage des commandes de la surface de cuisson ..	13
Entretien et nettoyage .....	18
Avant de faire appel au service après-vente .....	20
Garantie .....	24

### Si vous avez reçu un four endommagé...

Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu le four.

### Économisez temps et argent.

Si une réparation est requise, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1-800-944-9044**.

### Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Enregistrez votre produit en ligne à **www.frigidaire.com** ou en nous envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

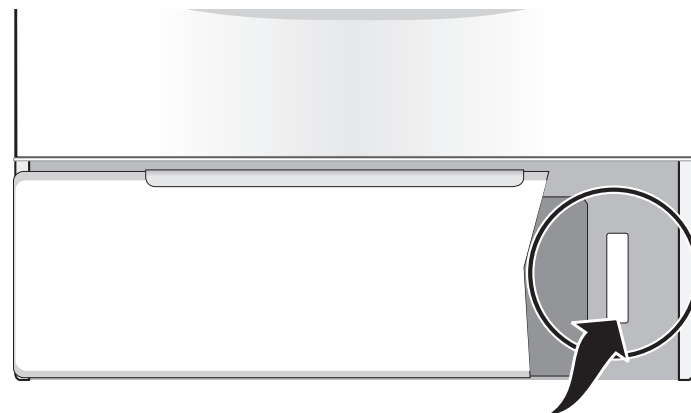
### Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

Date d'achat : \_\_\_\_\_

Numéro de modèle Frigidaire : \_\_\_\_\_

Numéro de série Frigidaire : \_\_\_\_\_

### Emplacement du numéro de série



### Des questions?

Pour joindre sans frais le service de soutien technique aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1-800-944-9044**

Pour une aide en ligne et des renseignements sur le produit disponibles en ligne, allez sur : **www.frigidaire.com**.

### Merci d'avoir choisi **Frigidaire**

Ce guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil. Nous considérons votre achat comme le début d'une relation. Pour vous assurer que nous pourrions continuer à vous servir, veuillez inscrire sur cette page les renseignements importants concernant ce produit.

### Besoin d'aide?

Visitez le site Web de Frigidaire à l'adresse **www.frigidaire.com**

Avant de contacter le service à la clientèle, il vous est possible d'effectuer un certain nombre de choses qui pourront nous aider à mieux vous servir.

### Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien

Il contient des instructions qui vous permettent d'utiliser et d'entretenir correctement votre four.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ


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

 Voici le symbole d'alerte de 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 blessures ou la mort.

#### **AVERTISSEMENT**

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait 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 courte référence informelle. Sert généralement à rafraîchir la mémoire ou pour une utilisation ultérieure.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### 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.



### 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.

### 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.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### 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**

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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### ATTENTION

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.

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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.

## CONSIGNES 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.

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.

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

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.

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.

## AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### 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.

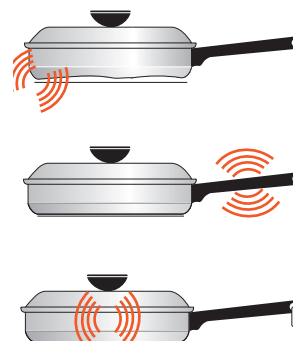


Figure 1 : Sons émis lors de la cuisson par induction

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.

### 📌 NOTE

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*.

## AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### 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](#).



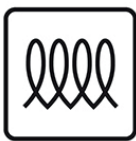
Vérifiez que le fond des ustensiles de cuisson est bien plat en y faisant tourner une règle (voir [Figure 2](#)). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un dessous plat qui entre bien en contact avec toute la surface de la zone de cuisson (voir [Figure 6](#) à la [page 11](#)).

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.



fabricant.

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

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](#)).

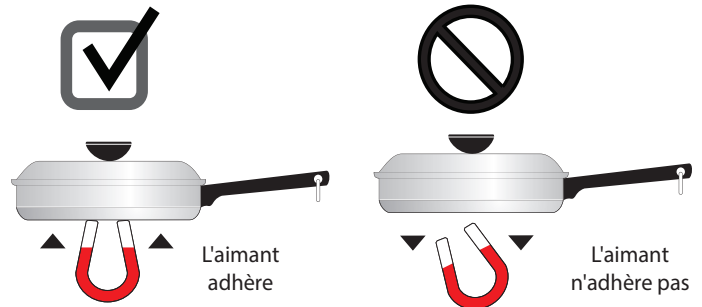


Figure 4 : Test de l'aimant

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.



# AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

## Détecteur d'ustensile

Les capteurs situés sous la surface de cuisson doivent remplir certaines conditions spécifiques avant que les zones de cuisson à induction ne puissent fonctionner. Si une zone de cuisson est allumée et que ces conditions ne sont pas remplies, l'afficheur de la zone indiquera un message d'erreur (un « F » clignotant).



Figure 5 : Voyant clignotant

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

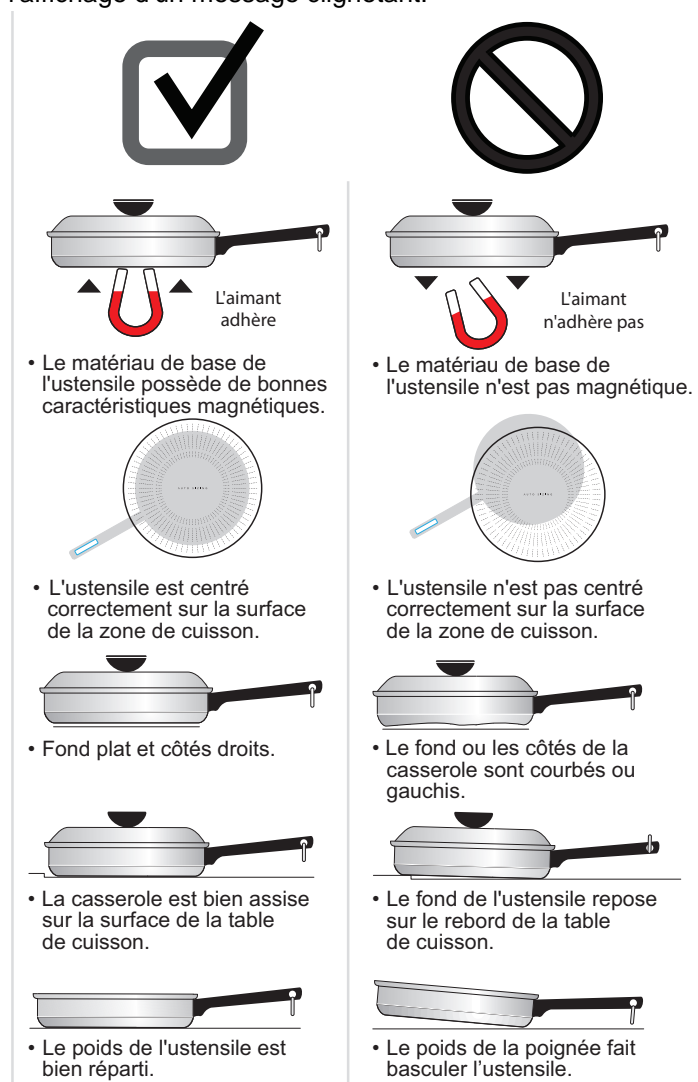


Figure 6 : Détection de l'état de l'ustensile

## 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.

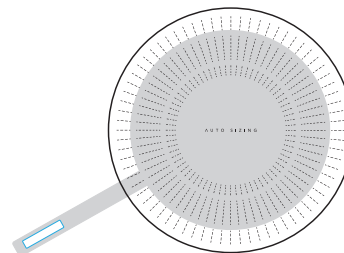


Figure 7 : Ustensile de cuisson de la bonne dimension

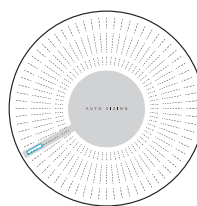


Figure 8 : Ustensile de cuisson trop petit

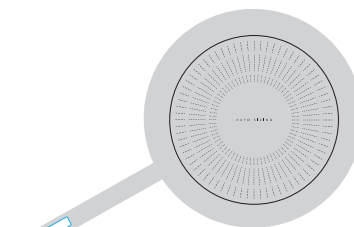


Figure 9 : Ustensile de cuisson trop grand

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.

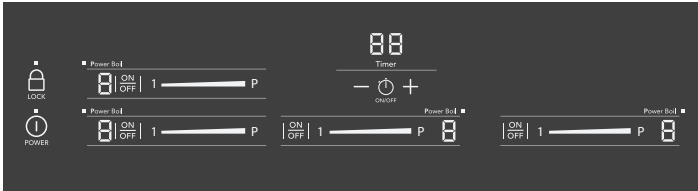
Le cercle extérieur incrusté dans la table de cuisson indique la plus grande taille de la casserole pouvant être utilisée dans cette zone (Figure 9). Pour assurer une cuisson uniforme de vos aliments, n'utilisez pas de casserole dont le fond dépasse le cercle extérieur de la zone de cuisson.

Si les problèmes qui empêchent la table de cuisson de fonctionner correctement ne sont pas corrigés, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après deux minutes.

Il est conseillé de diminuer le réglage de puissance avant de corriger les problèmes de détection des casseroles.

# AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

## Commandes de l'induction



Lorsqu'elles sont allumées, les zones de cuisson à induction ne chauffent pas. Ces zones de cuisson induisent de la chaleur dans les ustensiles de cuisson, plutôt que dans la table de cuisson. Aucune chaleur n'est produite à moins qu'il y ait un objet en fer ou en acier sur la zone de cuisson.

### Affichage du réglage des zones de cuisson

L'affichage du réglage indique le réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson.



Figure 10 : Affichage du réglage (gauche)

Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve dans la zone de cuisson, la lettre « F » clignotera sur l'afficheur et l'aimant ne s'allumera pas. L'afficheur clignotera également si l'ustensile de cuisson se trouvant dans la zone de cuisson n'a pas la bonne dimension, est décentré ou n'est pas magnétique.

### Voyant de surface chaude

Si la zone de cuisson devient chaude pendant la cuisson, le voyant de réglage affichera un avertissement de surface chaude (H) lorsque la zone est éteinte. Cet avertissement s'affichera jusqu'à ce que la zone de cuisson ait suffisamment refroidi.



Figure 11 : Voyant de surface chaude

## ! ATTENTION

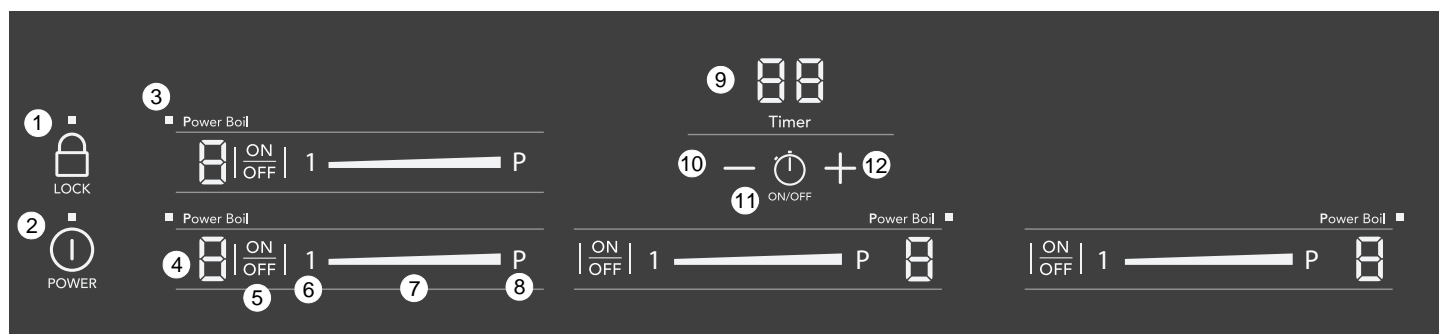
- Bien que les zones de cuisson à induction ne produisent pas directement de chaleur, **elles peuvent devenir chaudes lors de leur contact avec des ustensiles chauds**. Des brûlures peuvent survenir si une zone de cuisson ou la zone environnante est touchée avant qu'elle ne soit refroidie à une température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

## ➔ 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.
- **NE PLACEZ JAMAIS** simultanément un ustensile de cuisson sur deux zones de cuisson. Une mauvaise utilisation peut endommager la table de cuisson.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

## Commandes de la table de cuisson



- 1. Lock (verrouillage) :** Permet de verrouiller les commandes de la table de cuisson pour éviter une activation accidentelle des zones de cuisson.
- 2. Power (alimentation) :** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
- 3. Indicateur Power Boil (ébullition rapide) de la zone de cuisson :** S'allume lorsque la fonction Power Boil est utilisée sur la zone de cuisson.
- 4. Indicateur du réglage de la zone de cuisson :** Affiche le réglage de la zone de cuisson lorsqu'elle est activée. Clignote lorsque la zone de cuisson ne détecte pas d'ustensile de cuisson adéquat. Affiche un message de table de cuisson chaude (H) lorsque la zone de cuisson est éteinte mais toujours chaude.
- 5. Mise en marche/arrêt (On/Off) de la zone de cuisson :** Permet d'activer la zone de cuisson lorsque la table de cuisson est allumée.
- 6. Réglage minimal de la zone de cuisson (1) :** Permet de régler la zone de cuisson au niveau de puissance minimal.
- 7. Réglage de la zone de cuisson :** Appuyez ou faites glisser votre doigt sur la barre horizontale pour sélectionner le réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson que vous désirez activer.
- 8. Réglage maximal de la zone de cuisson (P) :** Permet de régler la zone de cuisson à l'ébullition rapide (Power Boil).
- 9. Indicateur de minuterie :** Affiche le temps restant de la minuterie.
- 10. Diminuer le temps de la minuterie (-) :** Permet de réduire le temps de la minuterie.
- 11. Timer On/Off (minuterie marche/arrêt) :** Permet de mettre en marche/arrêter le compte à rebours de la minuterie.
- 12. Augmenter le temps de la minuterie (+) :** Permet d'augmenter le temps de la minuterie.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

## Zones de cuisson à induction



Figure 12 : Commande d'une zone de cuisson à induction

Utilisation des zones de cuisson à induction :

- Placez un ustensile de cuisson d'une dimension appropriée sur la zone de cuisson.
- Activez la zone de cuisson.
  - Si la table de cuisson n'est pas allumée, appuyez sur la touche Power (alimentation).
  - Appuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour choisir la zone de cuisson désirée. Si vous avez déjà allumé la table de cuisson, cette étape peut être ignorée.
- Réglez la zone de cuisson au niveau désiré (reportez-vous à « Réglages recommandés des zones de cuisson à induction » au Tableau 1).
  - Placez votre doigt sur la commande et faites-le glisser jusqu'à ce que le réglage souhaité soit indiqué.
  - Appuyez sur P pour régler la zone de cuisson au réglage d'ébullition rapide (Power Boil).
  - Appuyez sur 1 pour régler la zone de cuisson au réglage le moins élevé.
- 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 d'alimentation principale (Power) avant de retirer l'ustensile de cuisson. Si toutes les zones sont éteintes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement après 20 secondes.

## 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.

## NOTE

La table de cuisson est munie d'un capteur pour détecter la présence d'ustensile dans la zone de cuisson. La zone de cuisson ne s'active pas en présence d'un ustensile de cuisson non approprié. Reportez-vous à la section « Détecteur d'ustensile » à la page 11.

## 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. Ces réglages peuvent varier selon le type de casseroles.

## Recommandations de cuisson pour les appareils à induction Frigidaire

	Plage de temp.	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 faire sauter à la poêle et de rôtir
	Ébullition rapide	P	Permet de commencer à faire chauffer des casseroles contenant une grande quantité d'aliments ou pour amener de grandes quantités d'eau à ébullition

Tableau 1 : Réglages recommandés des zones de cuisson à induction

## REMARQUE :

- Le réglage d'ébullition rapide (Power Boil) P peut être activé après la mise en marche de la zone de cuisson en appuyant sur la touche P. La table de cuisson reste en mode d'ébullition rapide (Power Boil) pendant 10 minutes au maximum. Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, la zone de cuisson passe automatiquement au réglage élevé (9).
- 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 message de surface chaude (H) s'affichera dans l'indicateur 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.

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

### ! CAUTION

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

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

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

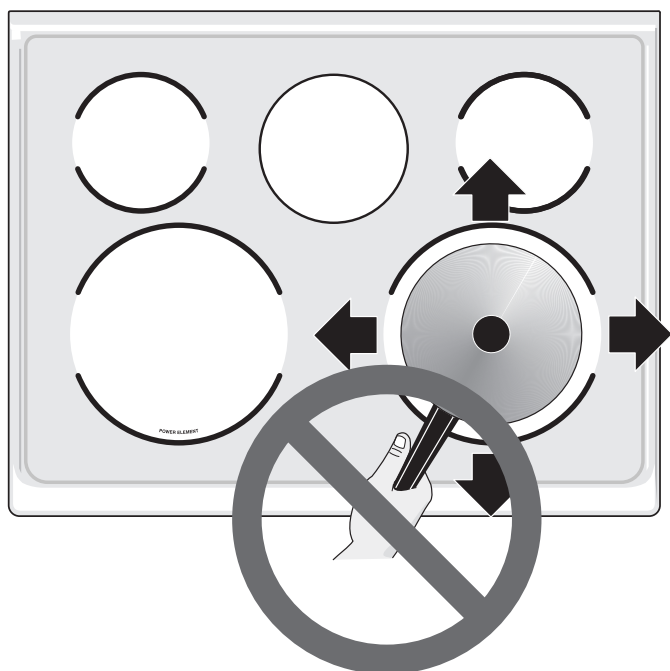


Figure 13 : Ne pas faire glisser les ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

### Gestion de l'alimentation électrique

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

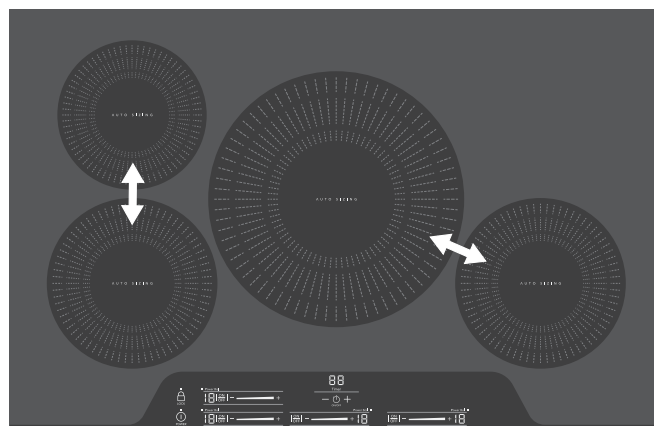


Figure 14 : Gestion de l'alimentation électrique (table de cuisson de 76,2 cm [30 po])

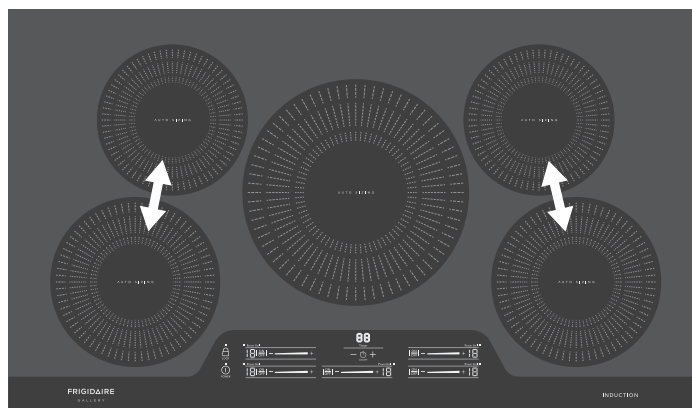


Figure 15 : Gestion de l'alimentation électrique (table de cuisson de 91,4 cm [36 po])

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

## RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

### Réglage de la minuterie

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



**Figure 16 : 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). « 00 » clignotera sur la minuterie.
2. Appuyez sur + et - pour régler le nombre de minutes désiré. L'afficheur de la minuterie arrêtera de clignoter. Vous pouvez maintenir la touche + ou - enfoncée pour modifier le nombre de minutes plus rapidement.

La minuterie commencera son compte à rebours et un signal sonore se fera entendre lorsque le temps programmé se sera écoulé. 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 -.

En tout temps, 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.

### 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 ou pour empêcher les enfants d'activer la table de cuisson.

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).

Pendant que les commandes sont verrouillées, vous pouvez aussi désactiver une zone de cuisson en appuyant sur sa touche on/off.

Pour régler le verrouillage de sécurité pour les enfants :

1. Appuyez sur la touche Power (alimentation) pour mettre en marche 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 verrouillées et « L » s'affichera dans tous les indicateurs de réglage des zones de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Power (alimentation) pour éteindre la table de cuisson.

Il existe deux façons de désactiver la fonction de verrouillage de sécurité pour les enfants :

1. Déverrouillage complet
  - Appuyez sur la touche Power (alimentation) pour mettre en marche la table de cuisson.
  - Appuyez sur la touche Lock (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes. Les commandes de la table de cuisson seront déverrouillées.
  - Appuyez sur la touche Power (alimentation) pour éteindre la table de cuisson.
2. Déverrouillage temporaire
  - Appuyez sur la touche Power (alimentation) pour mettre en marche la table de cuisson.
  - Appuyez sur la touche Lock (verrouillage) et maintenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
  - 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.



## RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

### Fonction de touche pressée en continu

La table de cuisson est dotée d'une fonction d'arrêt automatique pour empêcher un fonctionnement involontaire qui pourrait provoquer l'augmentation du niveau de puissance de l'une des zones de cuisson ou d'activer des zones de cuisson de l'appareil laissé sans surveillance.

Cela est susceptible de survenir si un enfant joue avec les commandes, si un animal de compagnie marche sur la table de cuisson ou si un objet comme une cuillère est laissé sur une commande.

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.

### Mise en conserve

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

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

## 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.

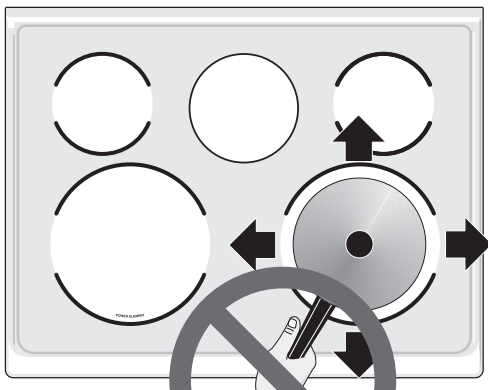


Figure 17 : Entretien de la surface de cuisson

### ! 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.

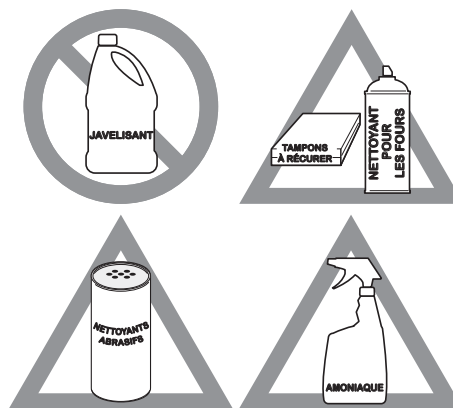


Figure 18 : Utiliser les produits nettoyants avec prudence

### ➔ 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.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

#### **! ATTENTION**

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.

#### **! 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.

#### 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.

#### Ustensiles de cuisine et papier d'aluminium

#### **! AVERTISSEMENT**

Ne jamais couvrir les fentes, les trous ou les passages d'air de la sole du four ou couvrir l'ensemble d'un four avec tout matériel comme le papier d'aluminium. Le papier d'aluminium et les autres revêtements piègent la chaleur et entraînent un risque d'incendie.

#### 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.

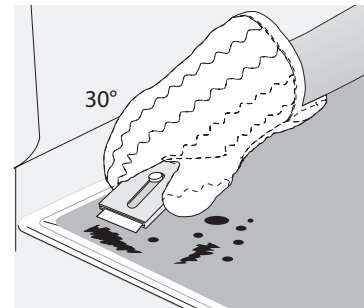


Figure 19 : Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

#### **! AVERTISSEMENT**

Revêtement protecteur – ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

## AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

### Des solutions à des problèmes communs :

Avant d'appeler le réparateur, consulter la liste ci-dessous. Cela peut vous faire économiser temps et argent. Des solutions possibles sont proposées selon le problème répertorié.

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.
La cuisinière dans la zone de cuisson est trop chaud ou pas assez.	Réglage incorrect. Ajuster le niveau d'intensité.
La zone de cuisson ne chauffe pas les ustensiles de cuisine.	Assurez-vous que la bonne commande de surface est activée pour l'élément nécessaire. Des ustensiles de cuisine incorrects sont utilisés. Voir « <a href="#">Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés</a> » à la <a href="#">page 10</a> . L'ustensile de cuisine est de mauvaise taille ou mal positionné dans la zone de cuisson. Voir « <a href="#">Détecteur d'ustensile</a> » à la <a href="#">page 11</a> .
La cuisinière dans la zone de cuisson ne chauffe pas uniformément.	L'ustensile de cuisine est déformée. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats et uniformément équilibrés. Les casseroles plates chauffent mieux que les casseroles déformés.  Les matériaux de cuisson et le poids du matériau affectent le chauffage. Les casseroles lourdes et moyennes chauffent uniformément. Parce que les casseroles légères chauffent de façon inégale, les aliments peuvent brûler facilement.
Le contrôle de la zone de cuisson ne fonctionne pas.	Plus d'une commande a été pressée à la fois. Assurez-vous que lorsque vous essayez de régler le contrôle, rien ne touche un autre contrôle.  Eau ou sol 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 « <a href="#">Entretien de la surface de cuisson</a> » à la <a href="#">page 18</a> .

## AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Cause et solution
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 « <a href="#">Entretien de la surface de cuisson</a> » à la <a href="#">page 18</a> .
Le nombre dans l'indicateur de réglage clignote.	Des ustensiles de cuisine incorrects sont utilisés. Voir « <a href="#">Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés</a> » à la <a href="#">page 10</a> . L'ustensile de cuisine est de mauvaise taille ou mal positionné dans la zone de cuisson. Voir « <a href="#">Détecteur d'ustensile</a> » à la <a href="#">page 11</a> .
La lettre E apparaît dans un indicateur de réglage.	Une erreur est survenue. Cela peut arriver parce que les ustensiles de cuisine ont été bouillis à sec. Retirez les ustensiles de cuisine et éteignez la table de cuisson. Après 30 secondes, allumez la table de cuisson. Si le cookware était le problème, E ne sera plus affiché. Une erreur peut se produire en raison de l'eau, de l'huile ou des aliments sur le panneau de commande. Nettoyez le panneau de commande. Débranchez l'alimentation de la table de cuisson pendant une minute, puis reconnectez-la. Si l'erreur persiste, contactez un revendeur agréé ou un technicien de maintenance.
La lettre L apparaît dans les indicateurs de réglage.	La table de cuisson est verrouillée. Voir « <a href="#">Verrouillage et déverrouillage de la table de cuisson</a> » à la <a href="#">page 16</a> .
La table de cuisson se désactive. Un signal sonne lorsque la table de cuisson ne fonctionne pas.	Il existe un objet sur les contrôles. Retirez l'objet. Voir « <a href="#">Fonction de touche pressée en continu</a> » à la <a href="#">page 17</a> .
L'avertissement du Hot Cooktop n'est pas allumé	La table de cuisson n'a pas assez chaud pour activer l'avertissement. Si la table de cuisson fonctionnait assez longtemps pour que l'avertissement s'allume, contactez un revendeur agréé ou un technicien de maintenance.
La zone de contrôle devient chaude	La batterie de cuisine est trop grande ou trop proche des commandes. Mettez éventuellement de grandes cuisinières sur une zone arrière.
Un tiret (-) s'affiche dans l'indicateur de réglage	Mettez la table de cuisson hors tension, puis rallumez-la.

## **AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE**



## **AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE**

## GARANTIE

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 des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil qui présente un défaut de fabrication ou un vice de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

### 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 faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

### 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. SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE, IL SE PEUT QUE VOUS DISPOSIEZ D'AUTRES DROITS.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement 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 droit 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.

États-Unis  
1.800.944.9044  
Electrolux Home Products, Inc.  
10200 David Taylor Drive  
Charlotte, NC 28262



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