Induction Quick Reference Guide

USE THE CORRECT COOKWARE

When using induction cooktop elements, pan size, material, and positioning are very important to achieve the best results, and only ferromagnetic pans can be used for induction cooking.

Ferromagnetic materials include:

- Enameled steel
- Cast Iron
- Stainless steel designed for induction cooking

Non-Ferromagnetic materials include:

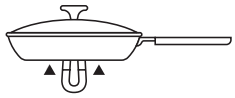
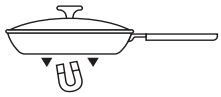
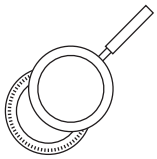
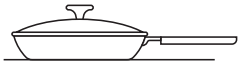
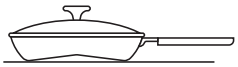
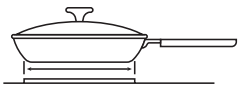
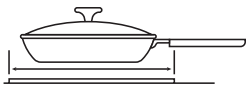
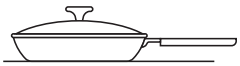
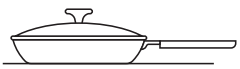
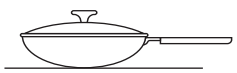
- Stainless Steel
- Glass
- Copper
- Aluminum

NORMAL INDUCTION OPERATING NOISES

You may hear the following operational noises:

- **CRACKING NOISES:** You may hear a cracking noise when you are using cookware made of two or more materials.
- **WHISTLING:** A whirling noise occurs when both back burners are in use. This is caused by vibrations. Whistling can vary depending on the weight or material of the cookware or the type of food you are cooking. (Noise can be reduced by using thicker cookware.)
- **HUMMING:** You may hear a low humming when you set an element to a high power setting. This sound is generated by energy transmission, and it will disappear when cooktop is turned off, or at lower power settings.
- **CLICKING:** Electric switches are operating on induction control board.
- **HISSING, BUZZING:** You may hear a fan noise during cooktop/oven operation. You may continue to hear it even after the cooktop/oven is turned off. This is normal. The fan runs to cool down the temperature inside. It will automatically shut off after a short period of time.

These **noises are normal and do not** indicate any defects.

CORRECT USAGE	INCORRECT USAGE
 Use magnetic pans that are recommended for induction cooktops. A magnet should stick to the bottom of the pan.	 The cookware will not work if a magnet does not stick to the bottom of the pan.
 The cookware bottom should be centered on the cooking element area.	 The cookware may not work properly if the bottom of the pan is not centered on the cooking element area.
 The bottom of the pan should be flat and flush with the cooking element.	 The cookware may not work properly if the bottom of the pan is warped and not flush with the cooking element.
 The diameter of the pan's base should be about the same size as the cooking element, and should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.	 The cookware may not work properly if the diameter of the pan's base is too small or too large to fit on the cooking element.
 The pan is properly balanced and should be flat and flush with the cooking element.	 The cookware may not work properly if the bottom of the pan is tilted and not resting properly on the cooking element.
 The pan should have a flat bottom.	 The cookware may not work properly if the bottom of the pan is rounded.

©2020 All rights reserved. Printed in the U.S.A. Part No. W11363125A. HC180095.

Guide de référence rapide concernant la cuisson par induction

UTILISER LE BON USTENSILE DE CUISSON

Lors de l'utilisation des éléments de la table de cuisson à induction, la taille de la casserole, le matériau et le positionnement sont très importants pour obtenir les meilleurs résultats, et seules les casseroles ferromagnétiques peuvent être utilisées pour la cuisson à induction.

Les matériaux ferromagnétiques incluent :

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable conçu pour la cuisson par induction

Les matériaux non ferromagnétiques incluent :

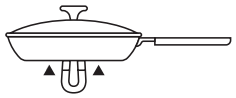
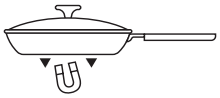
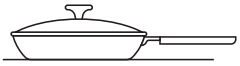
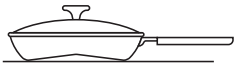
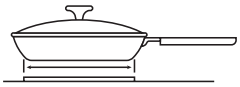
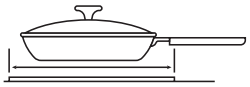
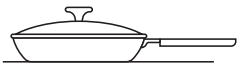
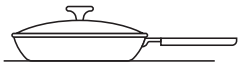
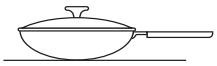
- Acier inoxydable
- Verre
- Cuivre
- Aluminium

BRUITS DE FONCTIONNEMENT NORMAUX DE LA CUISSON À INDUCTION

Des bruits de fonctionnement suivants peuvent se faire entendre :

- **BRUIT DE CRAQUEMENT :** Un bruit de craquement peut se faire entendre lors de l'utilisation des ustensiles de cuisson composés de deux ou plusieurs matériaux.
- **BRUIT DE SIFFLEMENT :** Un bruit de sifflement se produit lorsque deux brûleurs arrière sont utilisés. Ceci est causé par des vibrations. Le sifflement peut varier en fonction du poids ou du matériau de la casserole ou du type d'aliments que vous cuisinez. (Le bruit peut être réduit en utilisant une casserole plus épaisse.)
- **BRUIT DE FREDONNEMENT :** Un bruit de fredonnement peut se faire entendre lorsqu'un élément chauffant est réglé à puissance élevée. Ce son est généré par la transmission d'énergie, et il disparaît lorsque la table de cuisson est éteinte ou lorsque l'élément chauffant est réglé à puissance plus faible.
- **BRUIT DE CLIQUETIS :** Les interrupteurs électriques fonctionnent sur carte de commande de la puissance d'induction.
- **BRUIT DE SIFFLEMENT, BOURDONNEMENT :** Le bruit du ventilateur se fait entendre pendant l'utilisation de la table de cuisson/du four. Ce bruit peut se faire entendre même après que la table de cuisson/le four est éteint. Ceci est normal. Le ventilateur fonctionne pour refroidir la température à l'intérieur. Il s'éteindra automatiquement après une courte période de temps.

Ces **bruits sont normaux et n'indiquent aucun** défaut.

UTILISATION CORRECTE	UTILISATION INCORRECTE
 Utilisez des casseroles magnétiques qui sont recommandées pour les tables de cuisson à induction. Un aimant devrait adhérer au dessous de la casserole.	 L'ustensile ne fonctionnera pas si un aimant n'adhère pas au dessous de la casserole.
 La casserole doit être centrée sur l'élément de cuisson.	 L'ustensile peut ne pas fonctionner correctement si la casserole n'est pas centrée sur l'élément de cuisson.
 Le dessous de la casserole doit être plat et en affleurement avec l'élément de cuisson.	 L'ustensile peut ne pas fonctionner correctement si le dessous de la casserole est déformé et n'est pas en affleurement avec l'élément de cuisson.
 Le diamètre de la base de la casserole doit être à peu près de la même taille que l'élément de cuisson et ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone.	 L'ustensile peut ne pas fonctionner correctement si le diamètre de la base de la casserole est plus petit ou plus grand que l'élément de cuisson.
 La casserole est correctement équilibrée et doit être plate et en affleurement avec l'élément de cuisson.	 L'ustensile peut ne pas fonctionner correctement si le dessous de l'ustensile est incliné et ne repose pas correctement sur l'élément de cuisson.
 Le dessous de la casserole doit être plat.	 L'ustensile peut ne pas fonctionner correctement si le dessous de la casserole est arrondi.

©2020 Tous droits réservés. Imprimé aux É.-U. Pièce n° W11363125A. HC180095.

Guía de referencia rápida para cocción por inducción

USE LOS UTENSILIOS DE COCINA CORRECTOS

Al utilizar los elementos para superficie de cocción por inducción, el tamaño, el material y la posición del recipiente es muy importante para lograr los mejores resultados, y solo pueden utilizarse recipientes ferromagnéticos para la cocción por inducción.

Entre los materiales ferromagnéticos se incluyen:

- Acero esmaltado
- Hierro fundido
- Acero inoxidable diseñado para la cocción por inducción

Entre los materiales no ferromagnéticos se incluyen:

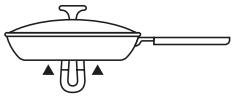
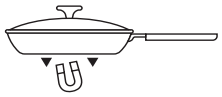
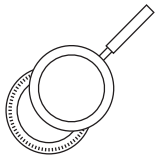
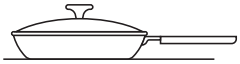
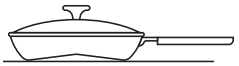
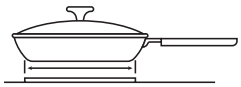
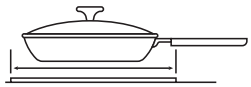
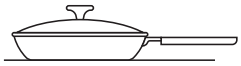
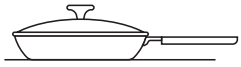
- Acero inoxidable
- Vidrio
- Cobre
- Aluminio

RUIDOS NORMALES DE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Es posible que escuche los siguientes ruidos durante la cocción:

- **CRUJIDOS:** Es posible que escuche un crujido al utilizar utensilios de cocina fabricados con dos o más materiales.
- **SILBIDO:** Cuando ambos quemadores posteriores están en uso, puede oírse silbidos. Esto es provocado por las vibraciones. El silbido puede variar según el peso o el material de los utensilios de cocina o el tipo de alimentos que está cocinando. Si utiliza utensilios de cocina más delgados, puede reducir el ruido.
- **ZUMBIDO:** Es posible que escuche un zumbido bajo cuando coloca un elemento en un ajuste de alta potencia. Este sonido se genera por la transmisión de energía y desaparecerá cuando la superficie de cocción se apague, o en ajustes de baja potencia.
- **CHASQUIDO:** Los interruptores eléctricos actúan sobre el tablero de control de inducción.
- **SIBILANCIA:** Es posible que escuche un ruido de ventilador durante el funcionamiento de la superficie de cocción o del horno. Es posible que continúe escuchándolo después de apagar la superficie de cocción o el horno. Esto es normal. El ventilador se activa para bajar la temperatura interior. Se apagará automáticamente después de un breve período.

Estos **ruidos son normales y no** indican defectos.

USO CORRECTO	USO INCORRECTO
 Use los recipientes magnéticos recomendados para las superficies de cocción por inducción. Un imán debe estar adherido a la parte inferior del recipiente.	 El utensilio de cocina no funcionará si el imán no se pega a la parte inferior del recipiente.
 La parte inferior del utensilio de cocina debe estar centrado en el área del elemento de cocción.	 El utensilio de cocina no funcionará adecuadamente si la parte inferior del recipiente no está centrada en el área del elemento de cocción.
 La parte inferior del recipiente debe ser plana y quedar al ras del elemento de cocción.	 Es posible que el utensilio de cocina no funcione adecuadamente si la parte inferior del recipiente está deformada y no queda al ras del elemento de cocción.
 El diámetro de la base del recipiente debe ser del mismo tamaño que el elemento de cocción y no debe extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera del área.	 Es posible que el utensilio de cocina no funcione adecuadamente si el diámetro de la base del recipiente es demasiado pequeño o grande, y no coincide con el elemento de cocción.
 El recipiente debe estar adecuadamente equilibrado y ser plano, y quedar al ras del elemento de cocción.	 Es posible que el utensilio de cocina no funcione adecuadamente si la parte inferior del recipiente está inclinada y no se apoya correctamente sobre el elemento de cocción.
 La parte inferior del recipiente debe ser plana.	 Es posible que el utensilio de cocina no funcione adecuadamente si la parte inferior del recipiente está redondeada.

©2020 Todos los derechos reservados. Impreso en EE.UU. Pieza N.° W11363125A. HC180095.