Quick Reference Guide for Induction Cookware

Induction cooktops use magnetic fields to heat your pans directly. This means your cookware **must be magnetic** to work.

Step 1: Check Cookware Compatibility

The Magnet Test: To easily check if your pans will work, **hold a magnet against the exterior bottom** of your cookware.

- **Pass: If the magnet clings firmly to the entire flat base,** the pan is likely suitable.
- **Fail: If it falls off, sticks weakly, or only sticks to certain spots**, the pan may not be compatible, or performance may be reduced.

Step 2: Place Cookware Correctly

Always ensure your pan is flat and correctly positioned for the best cooking results.

DO	AVOID
Match Pan to Zone: Use the cooking zone that best matches pan size to maximize efficiency.	**Warped or Tilted Pans:** Unbalanced bases may not work properly.
Center It: Place cookware directly in the middle of the zone for even heating.	**Rounded Bases:** Rounded pans (like some woks) may not heat properly or detect accurately.
Check Flatness: Use flat bases for full contact and accurate temperature control.	

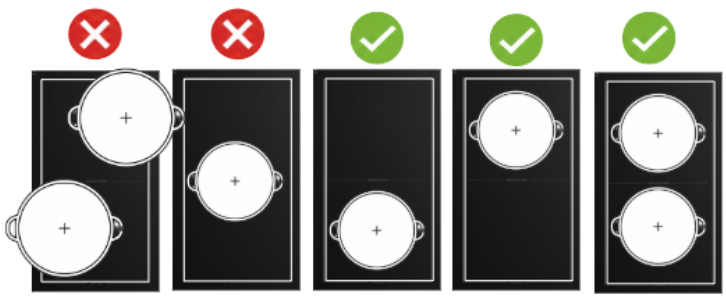
Note: U0 will appear on your cooktop display if the pan is not induction-ready, is misaligned, or is the incorrect size.

Step 3: Use the Flexible Heating Zones

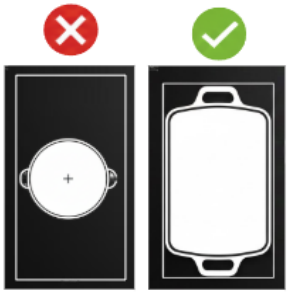
Your cooktop features a special cooking zone(s) that can be used in two ways.

1. **As Two Individual Zones:** You can use them just like two separate regular zones.
2. **Bridged Together:** You can sync or “bridge” the two zones into **one large zone.** This is perfect for oblong cookware, like a griddle.

Usage as One or Two Individual Zones



Usage when Bridged Together



Guide de référence rapide pour les ustensiles de cuisine à induction

Les tables de cuisson à induction utilisent des champs magnétiques pour chauffer directement les casseroles. Cela signifie que vos ustensiles de cuisine **doivent être magnétiques** pour fonctionner.

Étape 1 : Vérification de la compatibilité des ustensiles de cuisson

Test magnétique : Pour vérifier facilement si les casseroles fonctionneront, **tenir un aimant contre le fond extérieur** de l'ustensile de cuisine.

- **Succès : Si l'aimant s'accroche fermement à toute la base plate,** la casserole est probablement appropriée.
- **Échec : S'il tombe, s'accroche faiblement ou ne s'accroche qu'à certains endroits,** la casserole peut ne pas être compatible ou les performances peuvent être réduites.

Étape 2 : Bien positionner les ustensiles de cuisson

Toujours s'assurer que la casserole est plate et bien positionnée pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

À FAIRE	À ÉVITER
Faire correspondre la casserole à la zone : Utiliser la zone de cuisson qui correspond le mieux à la taille de la casserole pour maximiser l'efficacité.	**Casseroles déformées ou inclinées :** Des bases déséquilibrées peuvent ne pas bien fonctionner.
Centrer la casserole : Placer les ustensiles de cuisson directement au milieu de la zone pour obtenir un chauffage uniforme.	**Bases arrondies :** Les casseroles arrondies (comme certains woks) peuvent ne pas bien chauffer ou ne pas être détectées avec précision.
Vérifier la planéité : Utiliser des bases plates pour un contact complet et une gestion précise de la température.	

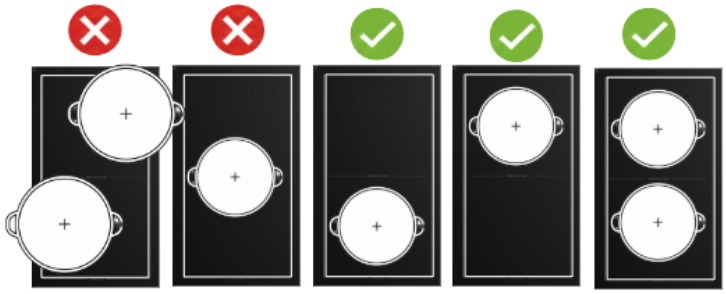
Remarque : U s'affichera à l'écran de la table de cuisson si la casserole n'est pas conçue pour l'induction, si elle est mal alignée ou si sa taille ne convient pas.

Étape 3 : Utilisation des zones de chauffage flexibles

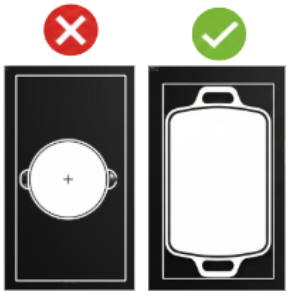
La table de cuisson dispose d'une zone de cuisson spéciale (ou plus) qui peut être utilisée de deux façons.

1. **En deux zones individuelles :** Elles peuvent être utilisées comme deux zones normales distinctes
2. **Reliées :** Il est possible de synchroniser ou de « relier » les deux zones pour créer **une seule grande zone**. Cette nouvelle zone est parfaite pour les ustensiles de cuisine ovales, comme une plaque de cuisson.

Utilisation comme une ou deux zones individuelles



Utilisation lorsqu'elles sont reliées



©2026 All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.