



Manuel d'utilisation et d'entretien

Table de cuisson électrique



 **Electrolux**

2 Informations générales

CONSERVEZ CES RENSEIGNEMENTS POUR PLUS TARD

Marque _____

Date d'achat _____

No de modèle _____

No de série _____

NOTE

Pour connaître les numéros de modèle et de série référez-vous à la plaque signalétique située sous la table de cuisson.

QUESTIONS?

Pour une assistance téléphonique, composez sans frais au États-Unis et au Canada: **1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour des informations au sujet de nos produits et/ou du service en ligne, visitez notre site internet: **www.electroluxappliances.com**

TABLE DES MATIÈRES

Informations générales	2-3	Nettoyage et entretien général	19-21
Conservez ces renseignements pour plus tard	2	Tableau de nettoyage et d'entretien	19
Questions?	2	Entretien et nettoyage de la	
		surface de cuisson	20
Sécurité	4-6	Recommandations pour le nettoyage de la	
Importantes mesures de sécurité	4	surface de cuisson en vitrocéramique	20-21
		Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable	21
Caractéristiques de l'appareil	7-8		
		Solutions aux problèmes courants	22-24
Réglage des éléments de surface	9-18	Toute la table de cuisson ne fonctionne pas	22
Surface de cuisson en vitrocéramique	9	Un élément de surface ne chauffe pas	22
Éléments de surface radiants	9	L'élément de surface est trop chaud	
Emplacement des éléments et des contrôles	10	ou pas assez chaud	22
Comment utiliser les touches tactiles	10	La nourriture ne cuit pas également	23
Messages de l'écran ou témoins		Mauvais résultats de cuisson	23
lumineux du contrôleur principal	11	Marques métalliques sur la surface en	
Messages des écrans ou témoins		vitrocéramique	23
lumineux des éléments de cuisson	11-12	Marques brunes sur la surface en	
Réglages des éléments		vitrocéramique	23
de surface recommandés	12	Zone de décoloration sur la surface en	
Réglage des éléments radiants simples	13	vitrocéramique	24
Réglage de l'élément radiant double	14	Égratignures ou marques d'abrasion	
Réglage des éléments radiants triples	15	sur la surface en vitrocéramique	24
Fonction "Garder chaud"	16		
Fonction "Sabbat"	16	Information sur la garantie	25
Minuterie	17		
Verrouillage des contrôles	17		
Ustensiles pour la cuisson sur les éléments	18		
Types de matériaux des ustensiles	18		

4 Sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour références futures. Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

AVERTISSEMENT

Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

ATTENTION

Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de bases dont les suivantes:

- **Enlevez tout le ruban et le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Installation: Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme n° 70 ANSI/NFPA du "National Electrical Code" aux États Unis, ou au Canada, à la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de l'appareil à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

AVERTISSEMENT

Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir dessus. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'appareil.

- **Entretien par l'utilisateur. Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège fils, ou toute autre pièce permanente.**
- **Rangement sur l'appareil: ne rangez pas des matériaux inflammables près des éléments de surface.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

ATTENTION

Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI.** Les éléments de surface peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et les surfaces orientées vers elle.

AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteignez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs. Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **IMPORTANT- N'essayez pas de faire fonctionner la table de cuisson durant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours l'appareil.** Si la table de cuisson n'est pas éteinte et le courant revient, la table de cuisson ne fonctionnera pas et un message d'erreur sera affiché.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

- **Vous devez savoir quel contrôle tactile commande chacun des éléments de la table de cuisson.**
- **Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Mettez le ventilateur en marche lorsque vous faites flamber des aliments. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.

6 Sécurité

- **Utilisez la grosseur de casseroles appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents,** afin de réduire les risques de brûlures, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance.** Les débordements peuvent causer de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs:** N'utiliser pas de papier d'aluminium pour recouvrir quelque partie que ce soit de la table de cuisson. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés:** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour éléments de surface.** Si un élément est allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que l'élément est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson.
- **Hotte de ventilation.** La hotte de ventilation installée au-dessus de votre appareil devrait être nettoyée régulièrement, de façon à éviter que la graisse qui s'y dépose à partir de l'évaporation des huiles, lors de la cuisson, s'accumule sous celle-ci ou dans le filtre.

POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- **Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Ne déposez pas d'ustensiles chauds sur la vitre froide de la table de cuisson.** Cela pourrait la briser.
- **Ne faites pas glisser les plats sur la surface de vitrocéramique.** Ils peuvent causer des éraflures en surface.
- **Ne laissez pas les plats s'évaporer à sec-** Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique. **(Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).**

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Le décret Californien de régulation des déchets toxiques et de la qualité de l'eau potable demande au Gouvernement de la Californie de rendre publique l'énumération des substances causant le cancer, les malformations congénitales ou autres dommages de reproduction connues à l'état, et exige que les entreprises avertissent leurs clients des risques potentiels d'exposition à ces substances.

NOTE

Conservez ces instructions pour référence future.

CARACTÉRISTIQUE DE LA TABLE DE CUISSON

LIRE CES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

ATTENTION

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

1. Élément radiant simple situé à l'arrière à gauche
2. Élément radiant triple situé à l'avant à gauche
3. Élément radiant simple situé à l'arrière à droite
4. Élément radiant double situé à l'avant à droite
5. Élément radiant double situé à l'avant au centre (Fig. 2 seulement)
6. Contrôleur de l'élément à l'avant à gauche
7. Contrôleur de l'élément à l'arrière à gauche
8. Contrôleur de l'élément à l'arrière à droite
9. Contrôleur de l'élément à l'avant à droite
10. Contrôleur principal de la table de cuisson
11. Contrôleur de l'élément à l'avant au centre (Fig. 2 seulement)
12. Touches de la minuterie

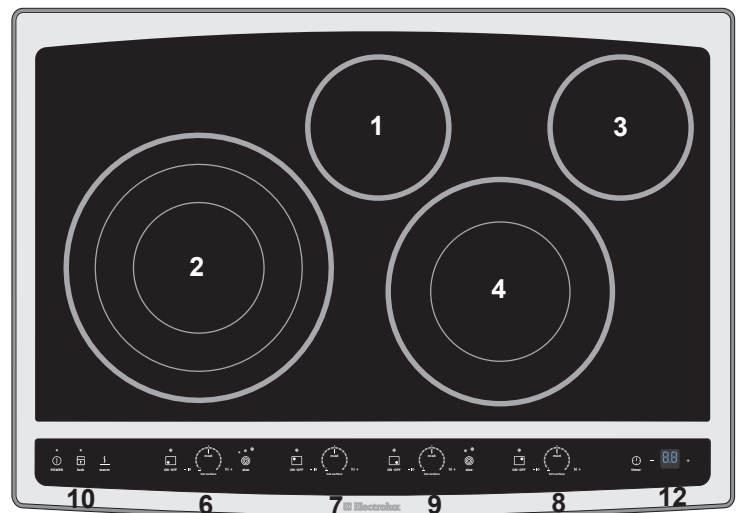


Fig. 1 - Modèle 30"

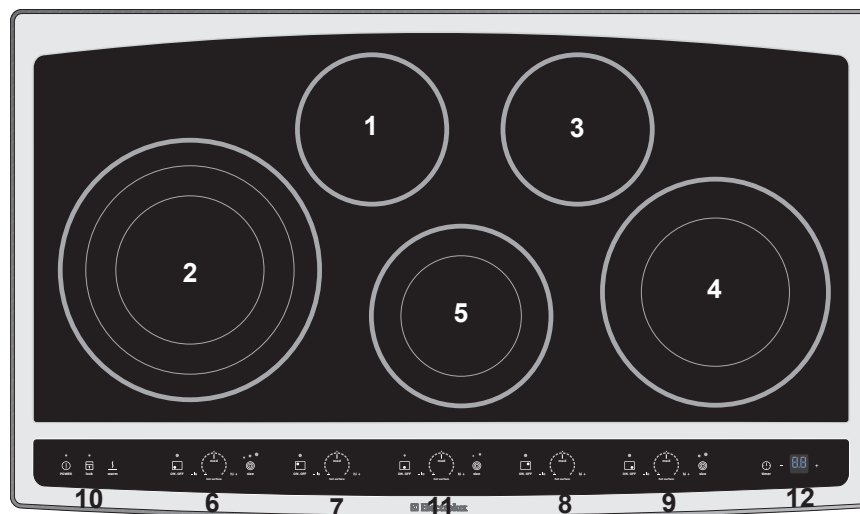


Fig. 2 - Modèle 36"

8 Caractéristiques de l'appareil

CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

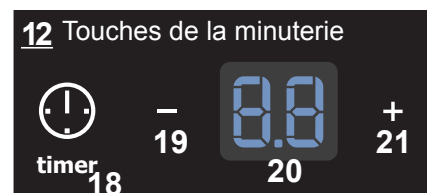


Fig. 2

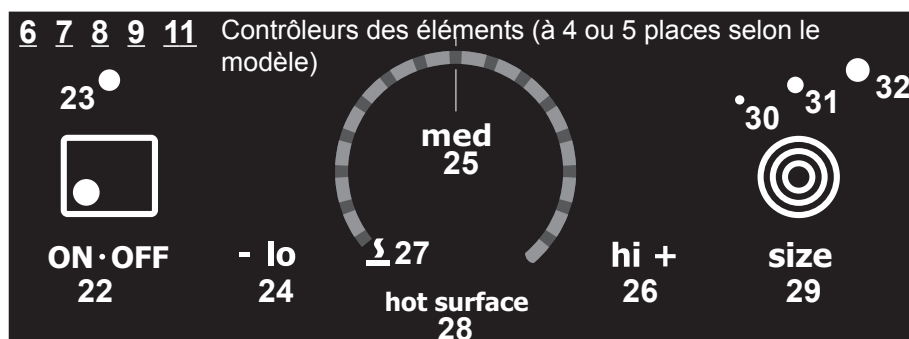


Fig. 3

6. Contrôleur de l'élément à l'avant à gauche
7. Contrôleur de l'élément à l'arrière à gauche
8. Contrôleur de l'élément à l'arrière à droite
9. Contrôleur de l'élément à l'avant à droite
10. Contrôleur principal de la table de cuisson
11. Contrôleur de l'élément à l'avant au centre (modèle 36" seulement)
12. Touches de la minuterie
13. Touche de mise en marche
14. Témoin lumineux de mise en marche
15. Touche de la fonction "Verrouillage des commandes"
16. Témoin lumineux de la fonction "Verrouillage des commandes"
17. Touche de réglage de la fonction "Garder chaud"
18. Touche "Mise en marche/arrêt" de la fonction "Minuterie"
19. Touche - (diminuer) de la fonction "Minuterie"
20. Écran de la fonction "Minuterie" (affiche jusqu'à 99 minutes)
21. Touche + (augmenter) de la fonction "Minuterie"
22. Touche "Mise en marche/arrêt" de l'élément (une par élément)
23. Témoin lumineux de "Mise en marche/arrêt" de l'élément (un par élément)
24. Touche - lo de l'élément (une pour chaque élément)
25. Touche med de l'élément (une pour chaque élément)
26. Touche + hi de l'élément (une pour chaque élément)
27. Témoin lumineux de la fonction "Garder chaud" (un pour chaque élément)
28. Témoin lumineux de surface chaude (un pour chaque élément)
29. Touche pour sélectionner la dimension de l'élément (éléments double et triple seulement)
30. Témoin lumineux de la portion interne de l'élément
31. Témoin lumineux des portions interne et centrale de l'élément (éléments double et triple seulement)
32. Témoin lumineux indiquant que toutes les portions de l'élément fonctionnent (élément triple seulement)

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la surface de cuisson est clairement délimité par le design. **Assurez-vous** que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre de l'élément (Voir figs 1 & 2).

La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments, sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent **devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures**.

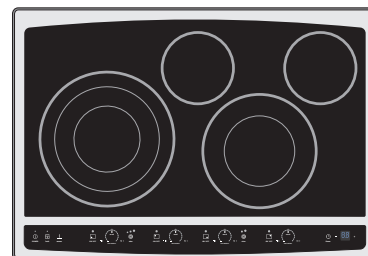


Fig. 1 - Modèle 30" - Appearance de la table de cuisson

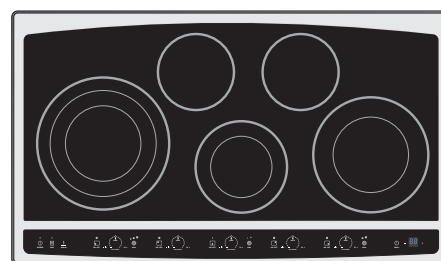


Fig. 2 - Modèle 36" - Appearance de la table de cuisson

ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, ce dernier devient rouge.

Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'ALLUMERA et s'ÉTEINDRA automatiquement. L'élément retient assez de chaleur pour continuer de fournir une température constante même lorsque ce dernier est ÉTEINT. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.

NOTE

Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de la chaleur demandée. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum, ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile ne soit pas plat. (Référez-vous à la section **choix de l'ustensile adéquat pour la cuisson sur les éléments** en page 18).

Veuillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **nettoyage et entretien général** et la section **solutions aux problèmes courants** dans ce manuel.

10 Réglage des éléments de surface

EMPLACEMENTS DES ÉLÉMENTS ET DES CONTRÔLES

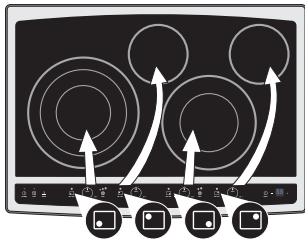


Fig. 1 - Table de cuisson 30"

Votre appareil possède des éléments radiants de différentes puissances. La capacité de chauffer les aliments augmente en quantité en même temps que la puissance des éléments.

Les éléments radiants sont disposés sur la plaque de cuisson 30" comme suit: (voir fig. 1):

- 2 éléments radiants **simples** sont situés à l'arrière du côté gauche et du côté droit;
- 1 élément radiant **double** est situé à l'avant du côté droit;
- 1 élément radiant **Triple** est situé à l'avant du côté gauche.

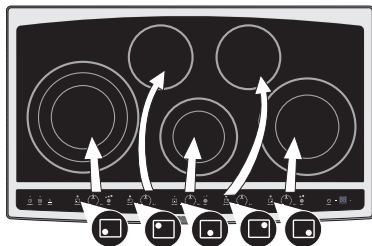


Fig. 2 - Table de cuisson 36"

Les éléments radiants sont disposés sur la plaque de cuisson 36" comme suit: (voir fig. 2):

- 2 éléments radiants **simples** sont situés à l'arrière du côté gauche et du côté droit;
- 2 éléments radiants **double**s sont situés à l'avant au centre et du côté droit;
- 1 élément radiant **Triple** est situé à l'avant du côté gauche.

COMMENT UTILISER LES TOUCHES TACTILES



Fig. 3

La façon recommandée d'utiliser les touches tactiles est montrée à la figure 3. Assurez-vous que votre doigt est bien placé au centre de la touche tel que montré. Si le doigt n'est pas bien placé, au centre de la touche, les contrôles ne répondront pas à la demande.

Touchez légèrement la touche avec la portion plate du doigt. N'utilisez pas seulement l'extrémité du doigt

MESSAGES DE L'ÉCRAN OU TÉMOINS LUMINEUX DU CONTRÔLEUR PRINCIPAL

VERROUILLAGE DES COMMANDES- Cette caractéristique permet de verrouiller les contrôles de la table de cuisson en tout temps. Touchez et maintenez la touche VERROUILLAGE pendant quelques secondes. Si la table de cuisson est en marche, il sera impossible d'activer le mode verrouillage. Tous les éléments doivent être en position ARRÊT. Lorsque l'appareil entre en mode verrouillage, un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'allume (Fig. 2). Une fois les contrôles verrouillés, aucune zone ne pourront être activés, mais la fonction Minuterie pourra être utilisée. Pour annuler la fonction verrouillage, touchez et maintenez la touche verrouillage pendant quelques secondes. Un signal sonore se fait entendre, le témoin lumineux s'éteint (Fig. 1) et la surface de cuisson peut alors être utilisée.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL- La touche de mise en marche (POWER) de la table de cuisson démarre l'appareil. Pour allumer la table de cuisson, touchez et maintenez la touche POWER (mise en marche) pendant quelques secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'allume (Fig. 4). La table de cuisson est prête à être utilisée. Si aucune fonction n'est activée, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Pour éteindre la table de cuisson, touchez et maintenez la touche POWER. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'éteint (Fig. 3).

CODES D'ERREUR XX- L'écran de la fonction Minuterie affiche les codes d'erreur. "E -" (Fig. 5) et un chiffre (Fig. 6) s'afficheront à tour de rôle à l'écran de la fonction Minuterie indiquant un code d'erreur.

TÉMOINS LUMINEUX DES ÉLÉMENTS DE CUISSON

TOUCHE MISE EN MARCHÉ DE L'ÉLÉMENT DE CUISSON - Chaque élément de cuisson possède une touche de mise en marche (ON/OFF). Une fois l'appareil en marche, touchez la touche de mise en marche (ON/OFF) de l'élément de cuisson désirée. "- -" apparaît à son écran et le témoin lumineux de l'élément de cuisson s'allume (Fig. 8). Si la touche flèche ascendante ou la touche flèche descendante, qui correspond à l'élément activé, n'est pas touchée, l'élément et la table de cuisson s'éteignent. Pour régler la puissance, touchez une fois la touche + (augmenter) ou la touche - (diminuer) qui correspond à l'élément utilisé. Pour éteindre l'élément de cuisson, touchez la touche de mise en marche (ON/OFF) une fois. Le témoin lumineux s'éteint (Fig. 7).

TÉMOINS LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE - Après l'utilisation des éléments, la surface de cuisson demeure très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface peut être encore chaude pour un certain temps. Le témoin lumineux de surface chaude reste allumé (Fig. 9) pour aviser que la surface est encore chaude et s'éteint aussitôt que la surface a suffisamment refroidi pour être touchée. L'élément peut être utilisé même si le témoin lumineux de surface chaude est allumé.



Fig. 1

Fig. 2

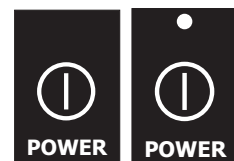


Fig. 3

Fig. 4



Fig. 5

Fig. 6

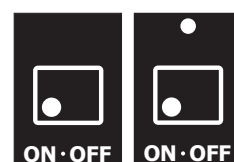


Fig. 7

Fig. 8



Fig. 9

12 Réglage des éléments de surface

TÉMOINS LUMINEUX DES ÉLÉMENTS DE CUISSON

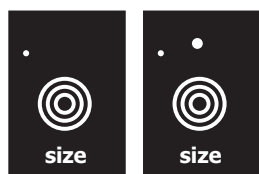




Fig. 1

Fig. 2

TÉMOINS LUMINEUX INDIQUANT LA GROSSEUR DE L'ÉLÉMENT UTILISÉE -

Certains éléments offrent 2 ou 3 différentes grosseurs. Vous pouvez choisir d'utiliser la portion centrale ou d'ajouter 1 ou 2 anneaux chauffants en appuyant sur la touche . Lorsqu'un élément de cuisson est mis en marche, le témoin lumineux de la portion interne de l'élément s'allume (Fig. 1). Lorsque la touche  est appuyée une fois, les témoins lumineux de la portion interne et de l'anneau central de l'élément s'allument (Fig. 2). Et lorsque la touche est appuyée deux fois, toutes les portions de l'élément s'allument

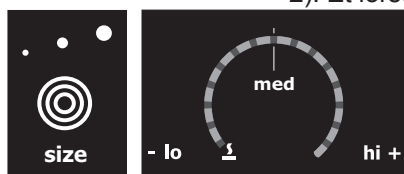


Fig. 3

Fig. 4

RÉGLAGES DE LA SURFACE DE CUISSON DISPONIBLES -

Le contrôleur de l'appareil fournit différents réglages pour chaque élément de cuisson. Parmi ceux-ci, on retrouve le niveau **Garder Chaud (Keep Warm; Fig. 4)**, **Bas (Lo; Fig. 5)**, **Médium (Med; Fig. 6)**, **Élevé (Hi; Fig. 7)** et la position **Arrêt (OFF; Fig. 8)**.



Fig. 5



Fig. 6

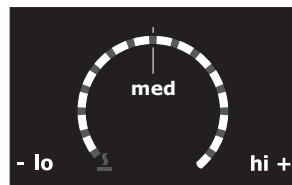


Fig. 7

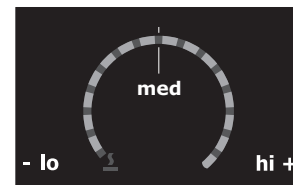


Fig. 8

RÉGLAGES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE RECOMMANDÉS

Utilisez le tableau pour déterminer le réglage le plus approprié dépendamment des aliments à préparer.

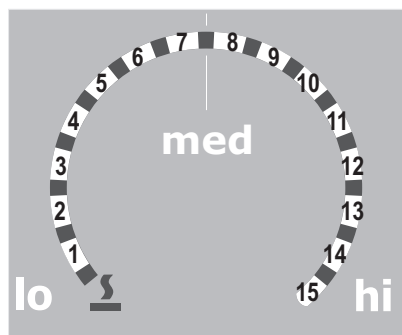


Fig. 9 - Niveaux de puissance

Réglages recommandés pour la cuisson sur les éléments de surface








Réglage	Type de cuisson
Haut (15)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
Moyen haut (11-14)	Pour garder l'eau en ébullition, frire.
Moyen (7)	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (3-6)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Bas (1)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

Note: La grosseur ou le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS SIMPLES

La table de cuisson possède des éléments simples à 2 endroits; à l'arrière à droite et à l'arrière à gauche (Figs. 1 & 2).

Pour régler les éléments radiants simples

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Touchez et maintenez  jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le témoin lumineux de mise en marche situé au-dessus de la touche  s'allume. **Note:** Si aucune autre touche n'est activée dans les 20 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteint automatiquement.
3. Touchez et maintenez  de la zone désirée jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche  s'allume. **Note:** Si aucune touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la zone de cuisson s'éteindra.
4. Touchez une fois la touche **hi +** pour activer l'élément à la puissance **HI**. Touchez une fois la touche **med** pour activer l'élément à la puissance **MOYENNE** et touchez une fois **- lo** pour la puissance **Lo** ou touchez une fois la touche  pour activer l'élément à la puissance **Garder Chaud**.
5. Chaque fois que la touche **hi +** ou **- lo** est appuyée le niveau de puissance diminue ou augmente. **Lo** est le niveau de puissance le plus bas. **Note:** Le niveau de puissance peut être ajusté à n'importe quel moment pendant que l'élément est en fonction.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyez une fois sur la touche  pour éteindre l'élément et si aucun autre élément n'est utilisé, appuyez sur  pour éteindre la table de cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité constante de chaleur pour chaque réglage. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé. **Note:** Le **témoin lumineux de surface chaude** s'allume si la surface de cuisson est trop chaude et demeure allumé tant que la surface ne sera pas refroidie à un niveau acceptable.

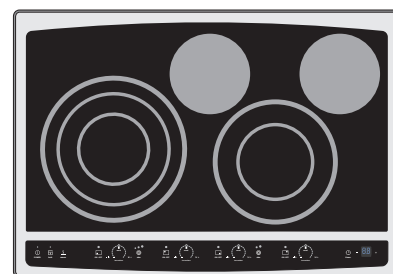


Fig. 1

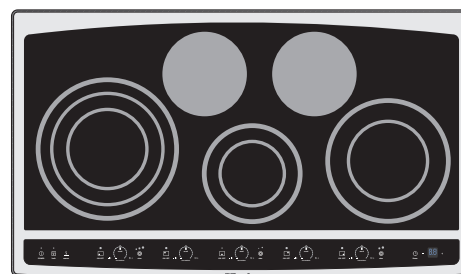


Fig. 2

ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le témoin lumineux de surface chaude s'allume lorsque la commande est réglée et reste affiché tant que la vitre n'a pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

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

14 Réglage des éléments de surface

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS DOUBLES

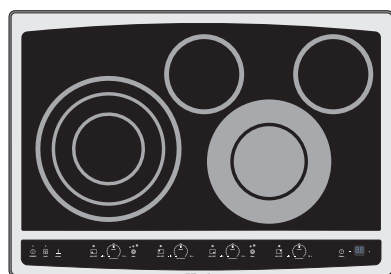


Fig. 1

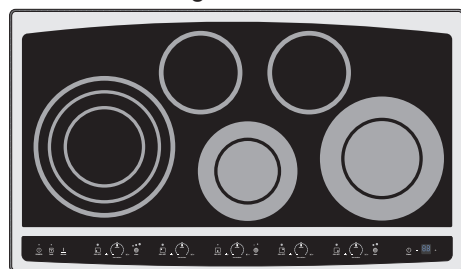


Fig. 2

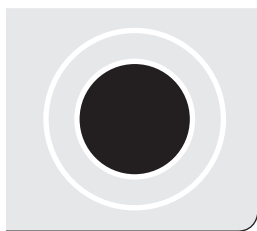










Fig. 3



Fig. 4

Les tables de cuisson 30" et 36" possèdent un élément radiant double situé tel que montré aux fig. 1 et 2. Des témoins lumineux situés sur le panneau de commande indiquent quelles zones de l'élément double fonctionnent. Un témoin lumineux allumé indique que seule la ZONE INTERNE de l'élément fonctionne (Fig. 3). Deux témoins lumineux allumés indiquent que les DEUX ZONES de l'élément double fonctionnent (Fig. 4). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

Pour régler l'élément double

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Touchez et maintenez  jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le témoin lumineux de mise en marche situé au-dessus de la touche  s'allume. Note: Si aucune autre touche n'est activée dans les 20 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteint automatiquement.
3. Touchez et maintenez  de la zone désirée jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche  s'allume. **Note:** Si aucune touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la zone de cuisson s'éteindra.
4. Sélectionnez la ZONE INTERNE (Fig. 3) ou les DEUX ZONES (Fig. 4) de l'élément en appuyant sur la touche .
5. Touchez une fois la touche **hi +** pour activer l'élément à la puissance **HI**. Touchez une fois la touche **med** pour activer l'élément à la puissance **MOYENNE** et touchez une fois **lo** pour la puissance **Lo** ou touchez une fois la touche  pour activer l'élément à la puissance **Garder Chaud**.
6. Chaque fois que la touche **hi +** ou **lo** est appuyée le niveau de puissance diminue ou augmente. **Lo** est le niveau de puissance le plus bas. **Note:** Le niveau de puissance peut être ajusté à n'importe quel moment pendant que l'élément est en fonction.
7. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en repositionnant le bouton à un réglage plus faible. Chaque élément de surface fournit une quantité constante de chaleur pour chaque réglage. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
8. Une fois la cuisson terminée, appuyez une fois sur la touche  pour éteindre l'élément et si aucun autre élément n'est utilisé, appuyez sur  pour éteindre la table de cuisson. **Note:** Le **témoin lumineux de surface chaude** s'allume si la surface de cuisson est trop chaude et demeure allumé tant que la surface ne sera pas refroidie à un niveau acceptable.

ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le témoin lumineux de surface chaude s'allume lorsque la commande est réglée et reste affiché tant que la vitre n'a pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS TRIPLES

Les tables de cuisson 30" et 36" sont munies d'un élément radiant triple situé tel que montré aux fig. 1 et 2. Des témoins lumineux situés sur le panneau de commande indiquent quelles zones de l'élément triple fonctionnent. Un témoin lumineux allumé indique que seule la ZONE INTERNE de l'élément fonctionne (fig. 3). Deux témoins lumineux allumés indiquent que les ZONES INTERNE et CENTRALE de l'élément triple fonctionnent (fig. 4). Trois témoins lumineux allumés indiquent que TOUTES les zones de l'élément triple fonctionnent (Fig. 5). Vous pouvez changer d'une position à l'autre à n'importe quel moment durant la cuisson.

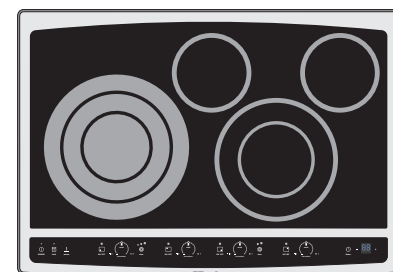


Fig. 1

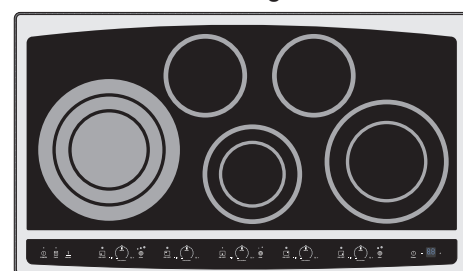











Fig. 2

Pour régler l'élément radiant triple

- Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant.
- Touchez et maintenez  jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le témoin lumineux de mise en marche situé au-dessus de la touche  s'allume. **NOTE:** Si aucune autre touche n'est activée dans les 20 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteint automatiquement.
- Touchez et maintenez  de la zone désirée jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche  s'allume. **Note:** Si aucune touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la zone de cuisson s'éteindra.
- Sélectionnez la zone INTERNE (Fig. 3), INTERNE et CENTRALE (Fig. 4) ou TOUTES les zones (Fig. 5) de l'élément triple en appuyant sur la touche .
- Touchez une fois la touche **hi +** pour activer l'élément à la puissance **HI**. Touchez une fois la touche **med** pour activer l'élément à la puissance **MOYENNE** et touchez une fois **lo** pour la puissance **Lo** ou touchez une fois la touche  pour activer l'élément à la puissance **Garder Chaud**.
- Chaque fois que la touche **hi +** ou **lo** est appuyée le niveau de puissance diminue ou augmente. **Lo** est le niveau de puissance le plus bas. **Note:** Le niveau de puissance peut être ajusté à n'importe quel moment pendant que l'élément est en fonction.
- Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en repositionnant le bouton à un réglage plus faible. Chaque élément de surface fournit une quantité constante de chaleur pour chaque réglage. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
- Une fois la cuisson terminée, appuyez une fois sur la touche  pour éteindre l'élément et si aucun autre élément n'est utilisé, appuyez sur  pour éteindre la table de cuisson. **Note:** Le **témoin lumineux de surface chaude**  s'allume si la surface de cuisson est trop chaude et demeure allumé tant que la surface ne sera pas refroidie à un niveau acceptable.

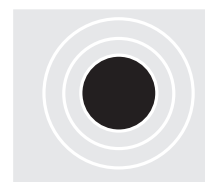


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

NOTE



Référez-vous à la page 12 pour les réglages des éléments de surface recommandés.

16 Réglage des éléments de surface

FONCTION “GARDER CHAUD”

La caractéristique “Garder chaud” peut être utilisée avec chacun des éléments de cuisson.



Pour activer la fonction “Garder chaud”

1. Pour activer la fonction “Garder chaud” avec n’importe quel élément de cuisson, touchez  de l’élément de cuisson utilisé.
2. Touchez la touche  située parmi les touches du contrôleur principal. Si aucune touche n’est activée dans les 5 secondes qui suivent, le contrôleur règle la zone mise en marche en mode “Garder chaud” automatiquement.

FONCTION “SABBAT”

Lorsque la table de cuisson est en mode Sabbath, certains témoins lumineux de puissance (Fig. 2) s’allument et “Sb” (Fig. 1) apparaît à l’écran de la fonction Minuterie. Les éléments peuvent être utilisés lorsque la fonction Sabbath est active.

Pour activer la fonction Sabbath:

Pour pouvoir activer la fonction Sabbath, au moins un élément doit être en marche. Touchez et maintenez pendant quelques secondes la touche  de la fonction Minuterie et la touche  en même temps. Après quelques secondes, “Sb” apparaît à l’écran de la fonction Minuterie et certains témoins lumineux des éléments de cuisson s’allumeront.



Pour mettre en marche un élément additionnel lorsque la fonction Sabbath est active:

Si vous activez un élément de surface lorsque l’appareil est en mode Sabbath, le contrôleur de l’élément enregistre la demande de mise en marche et l’exécute avec un délai de 15-30 secondes. Ceci signifie que l’élément se met à chauffer 15-30 secondes après que la commande ait été activée. La commande de l’élément n’affichera pas le réglage. Il est possible, lorsque nécessaire, d’ajuster la puissance des éléments de surface. Par contre, n’oubliez pas qu’en mode sabbat les commandes des éléments de surface exécuteront les ajustements demandés avec le même délai que lors de la mise en marche.



Note: La grosseur de l’élément ne peut pas être changée lorsque la fonction Sabbath est active. Réglez la grosseur de l’élément avant d’activer la fonction Sabbath.

Pour éteindre un élément lorsque la fonction Sabbath est active:


Pour éteindre un élément lorsque la fonction Sabbath est active, procédez comme à l’habitude mais rappelez-vous que **l’élément s’éteindra immédiatement sans délai**.

Note: Lorsque la fonction Sabbath est active, seule la touche  peut être utilisée pour éteindre l’élément. La touche  devient inactive et ne peut pas être utilisée.

Pour désactiver la fonction Sabbath:

Touchez et maintenez pendant quelques secondes la touche  de la fonction Minuterie et la touche  en même temps. “Sb” disparaît et les témoins lumineux s’éteignent. L’appareil est alors retourné en mode de fonctionnement normal.

Si une panne de courant survient lorsque la fonction Sabbath est active:

“SF” (Fig. 3) apparaît à l’écran de la fonction Minuterie. Les éléments peuvent être activés en appuyant sur la touche . Note: La grosseur de l’élément sera celle qui était sélectionnée avant la panne de courant (ou la portion interne par défaut).

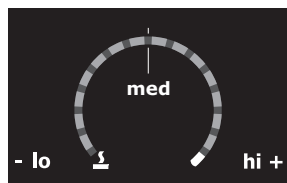


Fig. 1



Fig. 2





Fig. 3

MINUTERIE


La minuterie est très utile lorsque les recettes demandent des temps de cuisson précis. La minuterie peut être réglée pour n'importe quel laps de temps compris entre 1 et 99 minutes. L'écran situé à la gauche de la touche Minuterie (Timer UP/DOWN) débutera un compte à rebours aussitôt que la minuterie aura été réglée.

Réglage de la minuterie:

1. Appuyez **+** situé à côté du symbole . Chaque fois que vous appuyez et relâchez la touche **+** ou la touche **-**, le temps est augmenté ou diminué par intervalles de 1 minute (jusqu'à **99** minutes).
2. Lorsque le temps désiré est réglé, relâchez la touche. La minuterie débute le compte à rebours. Une fois le temps écoulé, le contrôleur émet de longs signaux sonores.

Pour arrêter les signaux sonores, appuyez sur la touche .



Pour annuler le réglage de la minuterie:

1. Appuyez sur la touche  ou touchez et maintenez **+** et **-** jusqu'à ce que l'écran affiche **00**.
2. Si vous annulez la fonction minuterie en maintenant les touches jusqu'à ce que l'écran affiche **00**, relâchez les touches une fois que **00** est atteint.
3. L'écran de la fonction minuterie s'éteint indiquant qu'elle est maintenant inactive.


VERROUILLAGE DES CONTRÔLES


Les contrôles des zones de cuisson de l'appareil peuvent être verrouillés afin de prévenir une mise en marche accidentelle.

Pour activer la fonction verrouillage:

Appuyez et maintenez la touche . Après 5 secondes, un signal sonore se fait entendre. Le témoin lumineux de verrouillage situé au-dessus de la touche  s'allume indiquant que la fonction verrouillage est active. Certains témoins lumineux des éléments s'allument (Fig. 1) indiquant que l'appareil ne peut pas être utilisé. Ceci empêche la surface de cuisson d'être activée accidentellement. Note: Si la fonction verrouillage est activée lorsque la table de cuisson est en fonction, cette dernière est automatiquement éteinte et entre en mode verrouillage.

Pour désactiver la fonction verrouillage:

Appuyez et maintenez . Après 5 secondes, un signal sonore se fait entendre.

Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche  et les témoins lumineux des éléments s'éteignent indiquant que la fonction verrouillage est désactivée. Vous pouvez maintenant utiliser les éléments de cuisson.

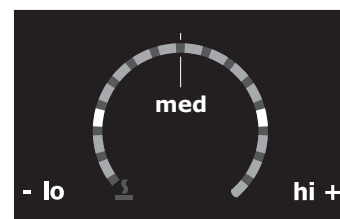
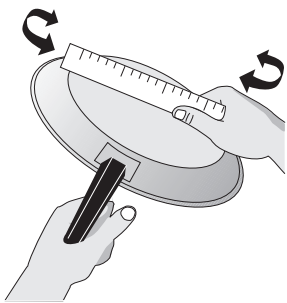


Fig. 1

18 Réglage des éléments de surface

USTENSILES POUR LA CUISSON SUR LES ÉLÉMENTS



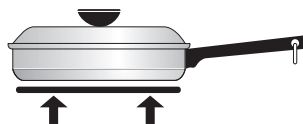
Le fond de la casserole doit être plat. Vérifiez que le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle. Assurez-vous de suivre les recommandations à la figure ci-contre concernant les ustensiles de cuisson.

Note: Utilisez toujours les ustensiles pour l'usage auquel ils ont été conçus. Suivez les instructions du fabricant. Certains ustensiles de cuisine ne peuvent être utilisés au four ou sur les éléments.

* Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine spéciaux comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs en s'assurant toutefois, qu'ils sont conformes aux exigences ci-dessus.

Note: La grosseur et le type d'ustensile utilisé influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

Correct



- **Fond plat et côtés droits.**
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- La casserole doit être de diamètre semblable à l'élément.

Incorrect



- Fonds incurvés et déformés.



- La casserole déborde de l'élément de plus de 2.5 cm (1").



- La poignée est trop lourde et fait basculer la casserole.



- L'élément déborde autour de la casserole.

TYPES DE MATÉRIAUX DES USTENSILES

Le type de matériau des ustensiles détermine l'homogénéité de la chaleur et la rapidité de la transmission de celle-ci de la surface de cuisson au fond de l'ustensile. Les matériaux disponibles les plus populaires sont:

ALUMINIUM- Excellent conducteur de chaleur. Certains types de nourriture font brunir l'ustensile (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux marques). Si l'ustensile est glissé sur la table de cuisson en vitrocéramique, il risque de laisser des marques métalliques ressemblant à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

CUIVRE- Excellent conducteur de chaleur mais décolore rapidement. Peut laisser des marques métalliques sur la table de cuisson vitrocéramique (voir Aluminium plus haut).

ACIER INOXIDABLE- Conducteur de chaleur lent donnant des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

FONTE- Conducteur de chaleur pauvre par contre il la conserve bien. Cuit également une fois que la température de cuisson est atteinte. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique.

FONTE ÉMAILLÉ- Le métal de base de l'ustensile détermine les caractéristiques de transfert thermique. Émaille doit être doux pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

VERRE- Conducteur de chaleur lent. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique parce qu'il peut égratigner la table.

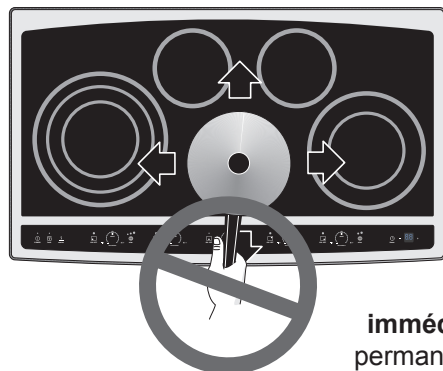
TABLEAU DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Surfaces	Méthode
Aluminium et Vinyle	Eau chaude et savonneuse avec un linge ou un chiffon de papier. Assécher avec un linge sec.
Surfaces Peintes et boutons de commande en plastique	Employez un tissu doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez ensuite avec de l'eau propre; séchez et polissez avec un tissu doux. Des nettoyeurs pour verre peuvent être employés si pulvérisé sur un tissu doux d'abord. NE pulvérisez PAS les liquides directement sur la zone d'affichage. N'employez pas de grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - l'excès d'eau sur le panneau de commande peut endommager l'appareil. N'employez pas d'autres produits nettoyants liquides, produits abrasifs, tampons de récurage, ou serviettes de papier - ils terniront le fini. <i>Pour enlever les boutons de commande</i> , tournez-les à la position ARRÊT et enlevez-les en les tirant vers le haut. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncez.
Acier inoxydable , Chrome, Tableau de commande, garniture décorative	Nettoyez l' acier inoxydable avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures. N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.

20 Nettoyage et entretien général

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

Un nettoyage constant et adéquat est essentiel afin de maintenir la surface de cuisson vitrocéramique en bonne condition



Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante. Un échantillon de cette crème nettoyante est fourni avec votre appareil. Ce produit est disponible en magasins. Nettoyez et essuyez avec une serviette de papier. Ceci rend le nettoyage de la saleté provenant de la cuisson plus facile. La crème nettoyante spéciale pour surface de cuisson laisse sur la vitre une couche de protection aidant à prévenir les égratignures et les abrasions.

Glisser des récipients avec des fonds en aluminium ou cuivre peut laisser des marques. Ces marques doivent être nettoyées avec une crème **immédiatement** après que la surface ait refroidie. Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées avant la prochaine utilisation.

Les ustensiles (acier, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent endommager la surface de cuisson. **Ne glissez aucun ustensile de métal ou de verre sur la surface de vitrocéramique. N'utilisez pas** la surface comme comptoir de cuisine. **Ne cuisinez pas** directement sur la surface sans ustensiles. **N'échappez pas** d'objets lourds ou très durs sur la surface, ceci pourrait la faire craquer.

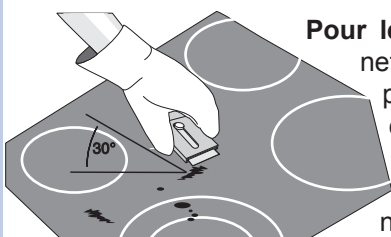
RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position **Arrêt** et que la surface de cuisson soit bien REFROIDIE.

AVERTISSEMENT

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



Pour les cas de saleté légère à moyenne. Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu. N'utilisez pas la serviette avec laquelle vous avez nettoyé la surface en vitrocéramique pour d'autres usages.

Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés. Commencez par nettoyer la surface sale comme décrit à l'étape précédente. Si la saleté ne disparaît pas, protégez votre main avec une moufle et délicatement grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en faisant un angle de 30° avec la surface, en repoussant les résidus de la surface chaude.

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE (SUITE)

ATTENTION

N'utilisez pas des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

Ce type de saleté doit être immédiatement enlevé puisque ces produits peuvent cuire ou fondre sur la surface de cuisson. Des dommages permanents (comme des trous sur la surface de cuisson) peuvent survenir si ces saletés ne sont pas **immédiatement** enlevées. ÉTEIGNEZ tous les éléments et retirez immédiatement les casseroles. Protégez votre main avec une moufle et grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en la repoussant de la surface chaude (comme sur l'illustration à la page précédente). Laissez la surface refroidir et procédez comme à l'étape "Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés" à la page 15.

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

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons de nylons. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage trop forts, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.
- N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des serviettes de papier sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.



Précaution à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

Un entretien et un nettoyage particuliers sont nécessaires pour maintenir une belle apparence des pièces en acier inoxydable. Reportez-vous au tableau au début de la section **Entretien et nettoyage général** dans ce manuel.

IMPORTANT

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

TOUTE LA TABLE DE CUISSON NE FONCTIONNE PAS

- Un fusible a sauté ou un coupe-circuit s'est déclenché. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez le fusible. S'il s'agit d'une surcharge du circuit, faites venir un électricien pour corriger le problème.
- Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur.
- Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.

UN ÉLÉMENT DE SURFACE NE CHAUFFE PAS

- L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez un fusible. S'il s'agit d'une surcharge ou d'un mauvais raccordement du câble armé fourni avec l'appareil, faites corriger la situation par un électricien qualifié.
- Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer.
- Mauvais bouton de commande choisi. Assurez-vous que la commande appropriée est activée.

L'ÉLÉMENT DE SURFACE EST TROP CHAUD OU PAS ASSEZ CHAUD

- Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue.
- Utilisation d'ustensile trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, à fond plat et équilibré.
- Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences.
- Utilisez seulement des casseroles à fond plat, non bosselées, bien équilibrées et d'épaisseur moyenne ou élevée. Les casseroles dont le fond est plat chauffent plus rapidement que celles dont le fond est bombé. La rapidité du chauffage dépend des matériaux utilisés et du poids des casseroles. Les casseroles à paroi d'épaisseur moyenne ou élevée chauffent de façon uniforme. Les aliments risquent de brûler plus facilement dans une casserole à paroi mince.

LA NOURRITURE NE CUIT PAS ÉGALEMENT

- Mauvais ustensiles utilisés. Choisissez des ustensiles à fond plat, de la bonne dimension par rapport à élément.
- Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.

MAUVAIS RÉSULTATS DE CUISSON

- Plusieurs facteurs affectent les résultats de cuisson. Ajustez le réglage de la puissance recommandé dans les recettes ou ajustez le temps de cuisson.
- Des ustensiles légers ou déformés ont été utilisés. Utilisez des ustensiles plus lourds et de meilleure qualité pour permettre aux aliments de cuire plus uniformément.

MARQUES MÉTALLIQUES SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage à abrasifs doux pour enlever ces marques.

MARQUES BRUNES SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir. Reportez-vous à la section **Surface de cuisson en vitrocéramique** dans ce guide.
- Utilisation de produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique. N'utilisez que des produits et une méthode de nettoyage recommandés. Reportez-vous à la section **Surface de cuisson en vitrocéramique** dans ce guide.

ZONE DE DÉCOLORATION SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Humidifiez la surface avec de l'eau et appliquez de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. Frottez avec un papier essuie-tout propre et humidifié, jusqu'à la disparition de la tache. Enlevez le reste de crème, puis appliquez une petite quantité de crème de nettoyage pour la table de cuisson et polissez à l'aide d'un papier essuie-tout propre. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre. Reportez-vous à **Surface de cuisson en vitrocéramique** dans ce guide.

ÉGRATIGNURES OU MARQUES D'ABRASION SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviendront moins visibles à l'usage.
- Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section **Surface de cuisson en vitrocéramique** dans ce guide.
- Utilisation d'ustensiles à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section **Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments** dans ce Guide.

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies. De plus, la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant de l'appareil (à l'exception des cuisinières encastrées et des cuisinières autonomes) sont couverts par une garantie limitée de deux à cinq ans. Durant la période s'étendant de la deuxième à la cinquième année à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux fournira la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant pour l'appareil qui présente un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est 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 appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du 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 d'aliments causée par une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de 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 ou d'autres articles consommables, ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les coûts de main-d'oeuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée au delà de la première année suivant la date d'achat originale.
12. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
13. Les frais supplémentaires comprenant, sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou 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.
14. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, ce qui comprend, sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.
15. 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 COMME 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, à Puerto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Puerto Rico, 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 les obligations contenues dans cette garantie ni à y apporter des ajouts. 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

1 877 435-3287

Electrolux Major Appliances North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

Canada

1 800 265-8352

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

 **Electrolux**

