



# Manuel d'utilisation et d'entretien

## Table de cuisson électrique avec éléments radiants et à induction



 **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](http://www.electroluxappliances.com)**

#### Versión en español

Si desea obtener una copia en español de este Manual del Usuario, sírvase escribir a la dirección que se incluye a continuación. Solicite la P/N 318203622E.

Spanish Use & Care Manual  
Electrolux Home Products  
P. O. Box 212378  
Augusta, GA 30917

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Informations générales .....</b>	<b>2-3</b>	<b>Nettoyage et entretien général .....</b>	<b>25-27</b>
Conservez ces renseignements pour plus tard	2	Tableau de nettoyage et d'entretien .....	25
Questions? .....	2	Entretien et nettoyage de la	
		surface de cuisson .....	26
<b>Sécurité .....</b>	<b>4-7</b>	Recommandations pour le nettoyage de la	
Importantes mesures de sécurité .....	4	surface de cuisson en vitrocéramique .....	26-27
<b>Caractéristiques de l'appareil .....</b>	<b>8-9</b>	Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable ..	27
<b>Avant d'utiliser l'appareil .....</b>	<b>10-17</b>	<b>Solutions aux problèmes courants .....</b>	<b>28-30</b>
Surface de cuisson en vitrocéramique .....	10	Aucune partie de l'appareil ne fonctionne .....	28
Emplacement des éléments .....	10	L'appareil s'éteint durant la cuisson .....	28
Messages de l'écran ou témoins		Un élément de surface ne chauffe pas .....	28
lumineux du contrôleur principal .....	11	L'élément à induction ne cuit pas la	
Témoins lumineux des éléments de cuisson .....	11	nourriture .....	28
Éléments de surface radiants .....	12	L'élément de surface est trop chaud ou pas	
Messages des écrans ou témoins lumineux		assez chaud .....	29
des éléments de cuisson radiants .....	12	La nourriture ne cuit pas également.....	29
Réglages des éléments de surface		Mauvais résultats de cuisson .....	29
recommandés .....	13	L'écran d'un élément de cuisson affiche <i>E</i> et	
Messages des écrans des éléments de		celui du contrôleur principal affiche	
cuisson à induction .....	13	deux chiffres .....	29
Utiliser le type d'ustensiles adéquat sur les		F clignote continuellement à l'écran d'un	
éléments de cuisson à induction .....	14	élément.....	29
Dimension minimale requise des ustensiles		Marques métalliques sur la surface en	
pour les éléments de cuisson à induction .....	14	vitrocéramique .....	30
Ustensiles recommandés .....	15	Marques brunes sur la surface en	
Utiliser des ustensiles de qualité en bonne		vitrocéramique .....	30
condition .....	16	Zone de décoloration sur la surface en	
Types des matériaux des ustensiles à utiliser		vitrocéramique .....	30
sur les éléments radiants seulement.....	17	Égratignures ou marques d'abrasion	
Comment utiliser les touches tactiles .....	17	sur la surface en vitrocéramique .....	30
<b>Réglage des éléments de surface .....</b>	<b>18-24</b>	<b>Information sur la garantie .....</b>	<b>31</b>
Réglage de l'élément radiant simple .....	18		
Réglage d'un élément radiant double .....	19		
Réglage des éléments de cuisson			
à induction .....	20-21		
Fonction "Garder chaud" .....	22		
Minuterie .....	22		
Verrouillage des contrôles .....	22		
Fonction "Sabbat" .....	23		
Partage de la puissance .....	24		
Bruits de fond lors du fonctionnement .....	24		

# 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 du votre appareil, suivez les précautions de bases dont les suivantes:

Cet appareil a été testé et est conforme aux restrictions des dispositifs digitaux de classe B, exigées à la Partie 18 des règlements de la FCC. Ces restrictions ont été établies pour procurer une protection raisonnable contre les interférences nocives à l'intérieur d'installations résidentielles. Cet appareil génère, utilise et peut émettre des fréquences radio qui peuvent causer des interférences avec les appareils récepteurs, s'il n'est pas installé conformément aux instructions d'installation. Cependant il n'y a pas de garantie que ce type d'interférence ne se produira pas dans un certain type de résidence. Si cet appareil cause des interférences nuisant à la réception de la radio ou de la télévision, lesquelles ont été identifiées en allumant et éteignant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger la situation en suivant une ou plusieurs des suggestions suivantes:

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre la surface de cuisson et l'appareil récepteur.
- Branchez la surface de cuisson dans une autre prise ou un circuit différent de celle ou celui utilisé par l'appareil récepteur.

### **ATTENTION**

Les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical semblable doivent porter attention lorsqu'ils utilisent ou lorsqu'ils se trouvent à proximité d'un appareil à induction en fonction. Le champ électromagnétique créé par l'appareil peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical. Consultez votre médecin ou le fabricant du dispositif médical pour lui parler de votre situation particulière.

- **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.

- **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.

## 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.

- **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 lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

# 6 Sécurité

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteignez les feux avec un couvercle, 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 que le courant revient, la table de cuisson ne fonctionnera pas et un message d'erreur s'affichera.

## 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.
- **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 seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles de 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 brûlure, 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'utilisez 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 nettoyeurs 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.

# 8 Caractéristiques de l'appareil

## CARACTÉRISTIQUES 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.

### CARACTÉRISTIQUES DES ÉLÉMENTS DE CUISSON À INDUCTION (À L'AVANT ET À L'ARRIÈRE À DROITE SEULEMENT)

**SURFACE DE CUISSON PLUS FROIDE** - Une caractéristique unique à la surface de cuisson à induction est qu'elle demeure beaucoup plus froide qu'une surface de cuisson en vitrocéramique régulière.

**CAPTEURS MAGNÉTIQUES** - Des capteurs détectent automatiquement si l'ustensile est magnétique et préviennent les mises en marche accidentelles des éléments de cuisson.

**DÉTECTION DE LA DIMENSION DE L'USTENSILE** - Des capteurs détectent automatiquement et adaptent les éléments de cuisson à la dimension de l'ustensile utilisé.

**EFFICACITÉ** - La surface de cuisson à induction chauffe plus rapidement en utilisant moins d'énergie. Ce processus de cuisson procure une ébullition plus rapide.

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

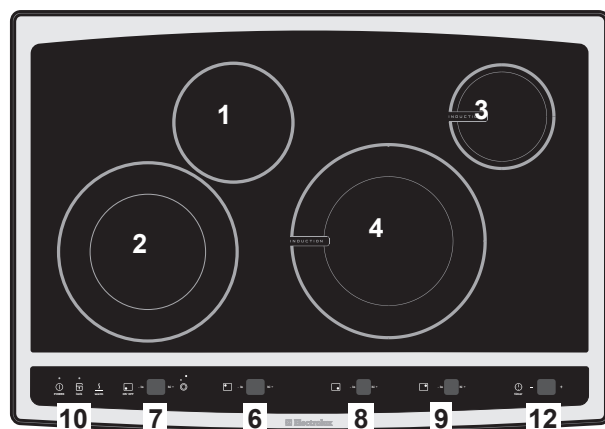


Fig. 1 - Modelo 30"

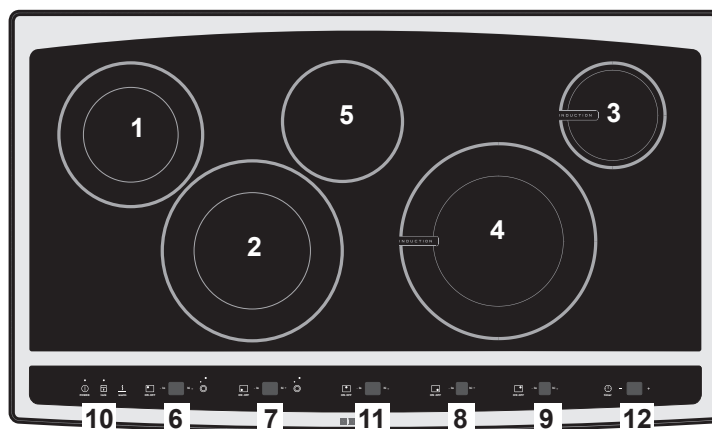


Fig. 2 - Modelo 36"



## CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON (SUITE)

### 10 Contrôleur principal de la table de cuisson

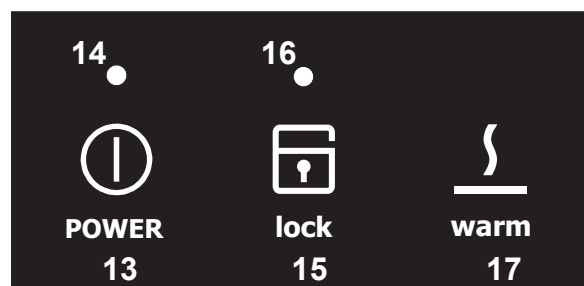


Fig. 1

### 12 Touches de la minuterie

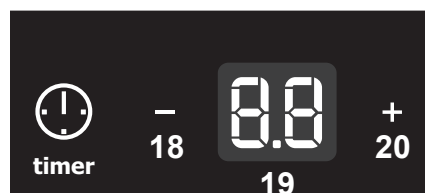


Fig. 2

### 6 7 8 9 11 Contrôleurs électroniques des éléments (à 4 ou 5 places)

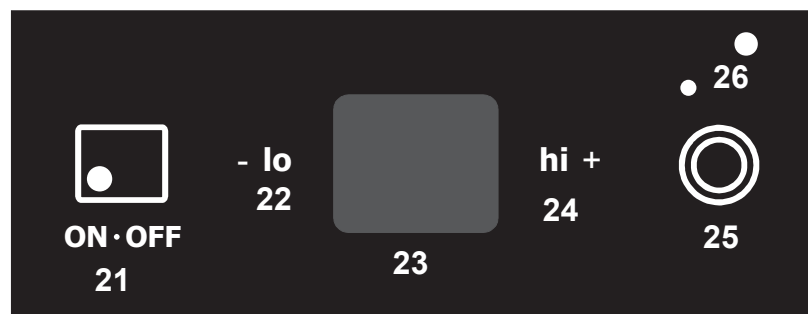


Fig. 3

13. Touche de mise en marche de l'appareil
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 la fonction "Garder chaud"
18. Touche - (diminuer) de la minuterie
19. Écran de la minuterie (affiche jusqu'à 99 minutes)
20. Touche + (augmenter) de la minuterie
21. Touche mise en marche d'un élément (une par élément)
22. Touche - **lo** d'un élément (une par élément)
23. Écran d'affichage de la puissance de l'élément (un par élément)
24. Touche + **hi** d'un élément (une par élément)
25. Touche sélectionnant la dimension de l'élément (Éléments radiants doubles seulement)
26. Témoin lumineux indiquant la dimension de l'élément

# 10 Avant d'utiliser l'appareil

## SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

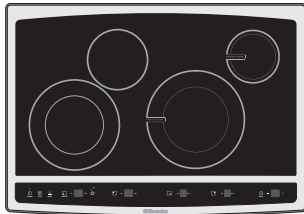


Fig.1 - Modèle 30'' - Apparence de l'appareil

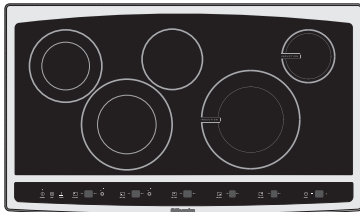


Fig.2 - Modèle 36'' - Apparence de l'appareil

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.**

## EMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS

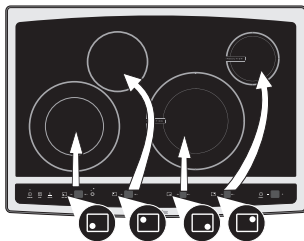


Fig.3- Modèle 30''

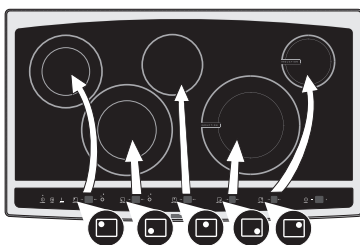


Fig.4 - Modèle 36''

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

Les éléments sont disposés sur la plaque de cuisson 30'' comme suit:

- 1 élément **radiant simple** est situé à l'arrière du côté gauche;
- 1 élément **radiant double** est situé à l'avant du côté gauche;
- 1 élément à **induction simple** est situé à l'arrière du côté droit;
- 1 élément à **induction double** est situé à l'avant du côté droit.

Les éléments sont disposés sur la plaque de cuisson 36'' comme suit:

- 1 élément **radiant double** est situé à l'arrière du côté gauche;
- 1 élément **radiant double** est situé à l'avant du côté gauche;
- 1 élément **radiant simple** est situé à l'arrière au centre;
- 1 élément à **induction simple** est situé à l'arrière du côté droit;
- 1 élément à **induction double** est situé à l'avant du côté droit.

## MESSAGES DE L'ÉCRAN OU TÉMOINS LUMINEUX DU CONTRÔLEUR PRINCIPAL

**VERROUILLAGE DES COMMANDES**- Cette caractéristique permet de verrouiller les contrôleurs de la table de cuisson en tout temps. Touchez et maintenez la touche VERROUILLAGE pendant quelques secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux de la fonction verrouillage s'allume (Fig. 2). Une fois les contrôleurs verrouillés, aucun écran et aucune zone ne peuvent être activés. Pour annuler la caractéristique verrouillage, touchez et maintenez la touche verrouillage pendant quelques secondes. Un signal sonore se fait entendre, le témoin lumineux de la fonction verrouillage s'éteint 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 après 20 secondes si aucune touche n'a été activée (Fig. 3).

**CODES D'ERREUR EXX**- Les écrans d'affichage des éléments affichent E (Fig. 5) et l'écran de la minuterie affiche des chiffres (Fig. 6) en même temps, ceci indique 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 désiré. "0" ou "00" apparaît à son écran. 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 s'il n'y a pas d'autre zone active. Pour régler la puissance, touchez une fois la touche hi + (augmenter) ou la touche - lo (diminuer) qui correspond à l'élément utilisé. Pour éteindre l'élément de cuisson, touchez la touche de mise en marche (ON/OFF) une fois et l'écran lumineux affiche "0" ou "00" ou il s'éteindra de lui-même s'il est inactif pendant plus de 10 secondes.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

# 12 Avant d'utiliser l'appareil

## 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 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 n'est pas plat. (Référez-vous à la section **choix de l'ustensile adéquat pour la cuisson sur les éléments** aux pages 15-16).  
Veuillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **nettoyage et entretien général** et la section **solutions aux problèmes courants**.

## MESSAGES DES ÉCRANS OU TÉMOINS LUMINEUX DES ÉLÉMENTS DE CUISSON RADIANTS



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

**RÉGLAGES DISPONIBLES DE LA COMMANDE ÉLECTRONIQUE** - La commande électronique permet différents niveaux de température situés entre maximum **Hi** (Fig. 1), minimum **Lo** (Fig. 6) et arrêt **OFF** (Fig. 7) qui apparaîtront dans les fenêtres d'affichage numérique. Les réglages entre **9.5** (Fig. 2) et **3.0** (Fig. 3) diminuent ou augmentent par incréments de .5 (1/2). Les réglages entre **3.0** (Fig. 3 et 4) et **1.2** (Fig. 5) sont des réglages pour mijoter qui diminuent ou augmentent par incréments de .2 jusqu'à **Lo** (Fig. 6; le plus bas réglage pour Mijoter) pour des réglages plus précis à des niveaux de température plus bas. Utiliser le tableau des réglages recommandés pour déterminer le réglage le plus approprié dépendamment des aliments à préparer.

**MESSAGE INDIQUANT UNE SURFACE CHAUDE (HE)** - 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. L'indication **surface chaude "HE"** (Hot Element; Fig. 8) reste allumée pour aviser que la surface est encore chaude et s'éteint aussitôt que la surface a suffisamment refroidi pour être touchée.

**GARDER CHAUD (LH)** - Utiliser la touche de la caractéristique Garder chaud pour toutes les zones de cuisson. La touche ON/OFF de la zone de cuisson désirée doit être activée en premier et ensuite activer la touche garder chaud. LH (Low Heat) apparaîtra à l'écran de la zone de cuisson correspondante (voir Fig. 9).

## RÉGLAGES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE RECOMMANDÉS

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

Réglages recommandés pour la cuisson sur les éléments de surface	
Réglage	Type de cuisson
Haut (Hi)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
Moyen haut (8-10)	Pour garder l'eau en ébullition, frire.
Moyen (6)	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (2 - 4)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Bas (Lo)(LH)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

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

## MESSAGES DES ÉCRANS DES ÉLÉMENTS DE CUISSON À INDUCTION

**NIVEAUX DE PUISSANCE** - Les éléments de cuisson à induction possèdent 10 niveaux de puissance. Lesquels sont **1** (Fig. 1), **2, 3, 4, 5, 6** (Fig. 3), **7, 8, 9**. La plus haute puissance est **P** ou "**Amplificateur de puissance**" laquelle fournit 125% du niveau de puissance le plus élevé pendant 10 minutes (Fig. 2). Chaque fois qu'une des touches flèches est touchée (ou qu'elle est maintenue), tous les niveaux de puissance défilent (voir pages 20-23 pour les instructions complètes).

**CHALEUR RÉSIDUELLE** - Lorsqu'un élément de cuisson a été utilisé et éteint, **H** (Fig. 4) apparaît à l'écran de cet élément si ce dernier est trop chaud. Le message **H** demeure affiché jusqu'à ce que l'élément de cuisson ait suffisamment refroidi.

### ATTENTION

Les éléments de cuisson peuvent paraître froids lorsqu'ils sont en fonction ou après avoir été éteints. **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.

**GARDER CHAUD** - Utiliser la touche WARM pour activer la fonction GARDER CHAUD sur n'importe quel élément de cuisson. L'élément de cuisson désiré doit être mis en marche, ensuite touchez une fois la touche WARM qui se trouve avec les touches du contrôleur principal. **L** (LOW) apparaît à l'écran de l'élément de cuisson correspondant (Fig. 5).

**DETECTION D'USTENSILE** - Les éléments à induction possèdent un détecteur d'ustensile. Le message **F** (Fig. 6) apparaît à l'écran de l'élément de cuisson activé si ce dernier ne détecte pas d'ustensile parce qu'il a été bougé, qu'il n'est pas correctement centré, ou qu'il n'est pas fait d'un matériau magnétique.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

# 14 Avant d'utiliser l'appareil

## UTILISER LE TYPE D'USTENSILE ADÉQUAT SUR LES ÉLÉMENTS DE CUISSON À INDUCTION

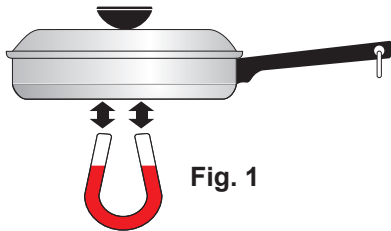


Fig. 1

Le capteur magnétique de l'élément de cuisson situé sous la surface de cuisson requiert l'utilisation d'ustensile de cuisson fait de matériau magnétique pour débiter le processus de chauffage.

Au moment de l'achat d'ustensiles, choisissez des ustensiles spécialement identifiés par le fabricant pour l'utilisation sur les tables de cuisson à induction. Si vous n'êtes pas certain, utilisez un aimant pour vérifier si l'ustensile fonctionnera sur une table à induction. Si l'aimant est attiré et colle au fond de l'ustensile, ceci indique que le type de matériel de l'ustensile est adéquat pour la cuisson sur les appareils à induction (Voir fig. 1).

Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles en acier inoxydable lourds, de qualité supérieure sur la surface de cuisson à induction. Ceci réduit grandement le risque d'endommager la surface de vitrocéramique. Tous les ustensiles, peu importe la qualité, peuvent égratigner la surface s'ils sont glissés. Ils doivent en tout temps être soulevés pour être déplacés. Avec le temps, le fait de glisser les ustensiles sur la surface de vitrocéramique changera l'apparence de cette dernière. Éventuellement, l'accumulation d'égratignures ou de marques métalliques rendra le nettoyage de la surface de cuisson difficile et son apparence en sera affectée.

## DIMENSION MINIMALE REQUISE DES USTENSILES POUR LES ÉLÉMENTS DE CUISSON À INDUCTION

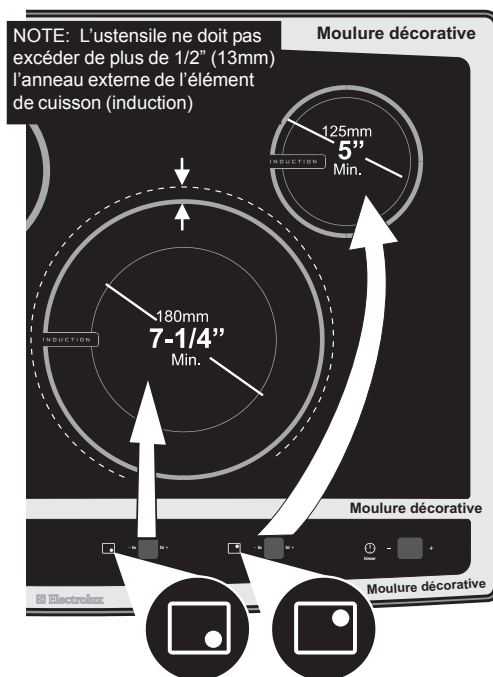


Fig. 2

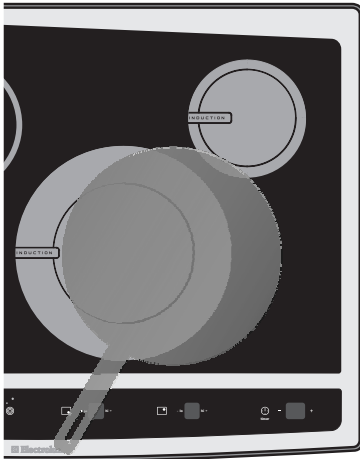
**UTILISER UN USTENSILE DE DIMENSION APPROPRIÉE** - Les deux éléments de cuisson à induction requièrent des ustensiles de dimension **MINIMALE** différente, vérifiez chacun des éléments pour connaître la dimension minimale acceptée (Fig. 2). L'anneau intérieur dessiné sur la surface de cuisson est le guide, l'ustensile doit avoir une circonférence **MINIMALE** égale à cet anneau. Le fond de l'ustensile doit recouvrir complètement cet anneau pour permettre un bon fonctionnement de l'élément de cuisson.

L'anneau plus grand dont la ligne est plus épaisse aide à déterminer la dimension **MAXIMALE** que l'ustensile doit avoir. Centrez l'ustensile et assurez-vous que ce dernier ne dépasse pas de plus de 1/2" (13mm) la ligne plus épaisse de la zone de cuisson (voir l'exemple à la figure 2). L'ustensile doit être en contact **DIRECT** avec la surface de vitrocéramique. Il ne doit pas toucher aux moulures décoratives de l'appareil (illustré à la figure 2).

**NOTE:** Si un ustensile de matériau adéquat et correctement centré mais **TROP PETIT** est utilisé sur un élément de cuisson, l'écran de cet élément affichera le code d'erreur *F* et l'ustensile ne chauffera pas.

## USTENSILES RECOMMANDÉS

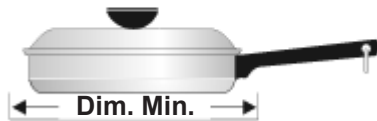
### INCORRECT



- Non centré sur la zone de cuisson.



- Fond incurvé et déformé.



- L'ustensile est plus petit que la grandeur minimale requise pour la zone de cuisson utilisée (Voir fig. 19).

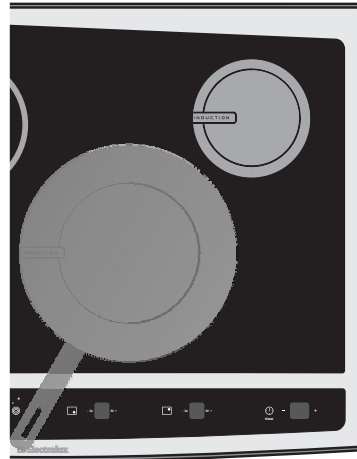


- L'ustensile est déposé sur la moulure ou n'est pas complètement déposé sur la zone de cuisson.



- La poignée est trop lourde et fait basculer l'ustensile.

### CORRECT



- Correctement centré sur la zone de cuisson.



- Fond plat et côtés droits.



- L'ustensile est de diamètre semblable ou supérieur à la zone de cuisson (Voir fig. 19).



- L'ustensile repose complètement sur la zone de cuisson.



- L'ustensile est bien équilibré.

Fig. 1

**NOTEZ** que l'une ou l'autre des conditions incorrectes énumérées ci haut sera détectée par le capteur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile ne rencontre pas une de ces conditions, un ou plusieurs éléments de cuisson ne fonctionneront pas et l'écran de l'élément ou des éléments concerné(s) affichera(ont) F. Vous devez donc corriger le problème avant d'essayer de réactiver la zone de cuisson.

# 16 Avant d'utiliser l'appareil

## UTILISER DES USTENSILES DE QUALITÉ EN BONNE CONDITION

Le fond des ustensiles utilisés sur la surface de cuisson à induction doit être plat afin d'avoir un bon contact avec la surface de cuisson. Vérifiez si le fond de l'ustensile est plat en faisant tourner une règle sur ce dernier. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre l'ustensile et la règle (Figure 21). Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine comme indiqué à la figure 1 de la page 15.

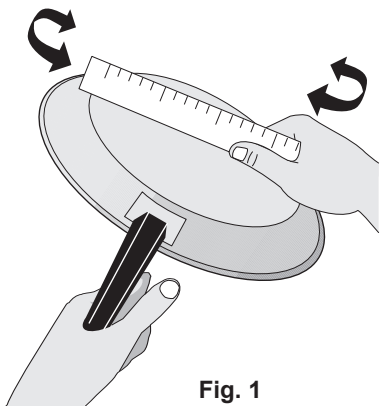


Fig. 1

### De plus, rappelez-vous:

- d'utiliser des ustensiles faits de matériau adéquat pour les surfaces de cuisson à induction (Voir la page 14).
- d'utiliser des ustensiles de bonne qualité avec des fonds solides ce qui permettra d'obtenir une meilleure distribution de la chaleur et des résultats de cuisson plus homogènes.
- que la taille de l'ustensile doit correspondre à la quantité d'aliments à faire cuire.
- **de ne pas laisser 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).
- de ne pas utiliser des ustensiles souillés avec des dépôts de graisse. Utilisez toujours des ustensiles faciles à nettoyer.

### **ATTENTION**

Les éléments de cuisson peuvent paraître froids lorsqu'ils sont en fonction et après avoir été éteints. **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.

### **ATTENTION**

**NE TOUCHEZ PAS LES USTENSILES CHAUDS avec les mains nues.** Utilisez toujours des gants isolants afin de protéger vos mains de toutes brûlures.

### **ATTENTION**

**NE GLISSEZ PAS d'ustensiles sur la surface de cuisson.** Ceci pourrait causer des dommages permanents à la surface en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasif**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.



## TYPES DE MATÉRIAUX DES USTENSILES À UTILISER SUR LES ÉLÉMENTS RADIANTS SEULEMENT

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 INOXYDABLE** - 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 ÉMAILLÉE** - Le métal de base de l'ustensile détermine les caractéristiques de transfert thermique. L'émail 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.

## COMMENT UTILISER LES TOUCHES TACTILES

La façon recommandée d'utiliser les touches tactiles est montrée à la figure 1. 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.

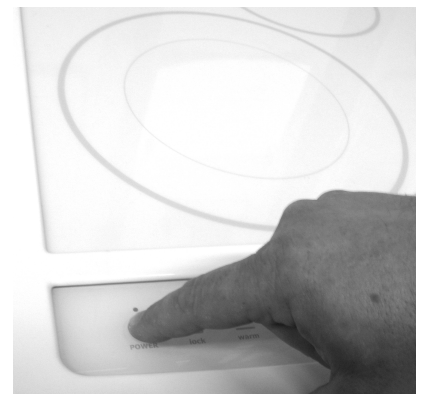


Fig. 1

# 18 Réglage des éléments de surface

## RÉGLAGE DE L'ÉLÉMENT RADIANT SIMPLE

Votre table de cuisson possède un élément radiant simple; soit à l'arrière à gauche (Fig. 1) ou à l'arrière au centre (Fig. 2).

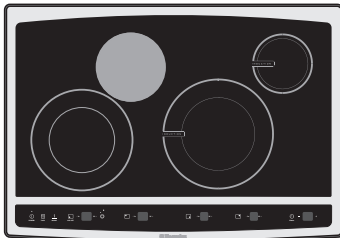


Fig. 1

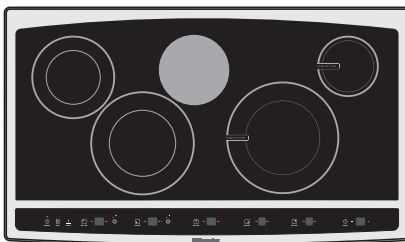







Fig. 2

### Pour régler l'élément radiant simple

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 l'élément désiré jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. L'écran affiche "0.0". **Note:** Si aucune touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, l'élément de cuisson s'éteindra.
  4. Touchez une fois la touche **hi +** pour activer l'élément à la puissance **HI**. Touchez une fois **lo** pour la puissance **Lo**.
  5. Chaque fois que la touche **hi +** ou **lo** est appuyée le niveau de puissance augmente ou diminue par intervalles de **0.5** entre **3.0** et **9.0** et par intervalles de **0.2** entre **3.0** et **1.0**. **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 débord de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé. **Note:** Le message de surface chaude (**HE**) s'affiche à l'écran de l'élément jusqu'à ce que ce dernier ait suffisamment refroidi.

### ATTENTION







Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message HE (Hot Element: Élément chaud) s'affichera et demeurera affiché jusqu'à ce que la zone de cuisson ait suffisamment refroidi. 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 ait 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.

## RÉGLAGE D'UN ÉLÉMENT RADIANT DOUBLE

Votre table de cuisson possède un (ou deux) élément(s) radiant(s) double(s) situé(s) tel que montré aux figures 1 et 2. Des symboles sur le panneau de commande indiquent quelle zone de l'élément double fonctionne. Le symbole ● indique que seule la ZONE INTERNE de l'élément fonctionne (Fig. 3). Le symbole ◎ indique 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 un élément radiant 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 l'élément désiré jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. L'écran affiche "0.0". NOTE: Si aucune touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, l'élément de cuisson s'éteindra.
4. Sélectionnez la ZONE INTERNE (Fig. 3) ou les DEUX ZONES (Fig. 4) de l'élément en appuyant une ou deux fois sur la touche .
5. Touchez une fois la touche **hi +** pour activer l'élément à la puissance **HI**. Touchez **une fois - lo** pour la puissance **Lo**.
6. Chaque fois que la touche **hi +** ou **- lo** est appuyée le niveau de puissance augmente ou diminue par intervalles de **0.5** entre **3.0** et **9.0** et par intervalles de **0.2** entre **3.0** et **1.0**. **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.
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. 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 message de surface chaude (**HE**) s'affiche à l'écran de l'élément jusqu'à ce que ce dernier ait suffisamment refroidi.

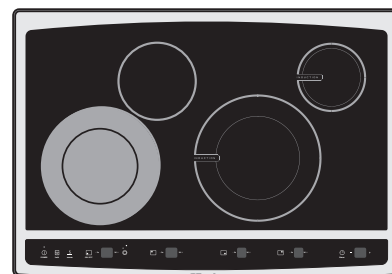


Fig. 1

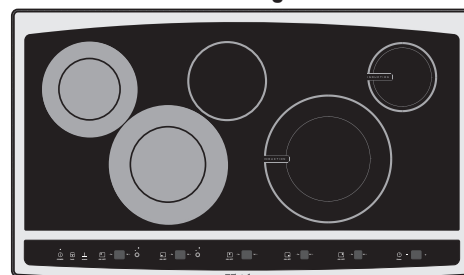


Fig. 2

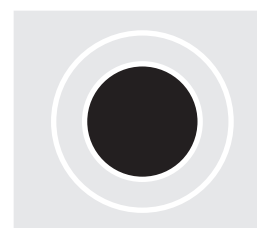


Fig. 3

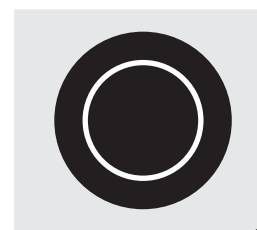


Fig. 4

### ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message HE (Hot Element: Élément chaud) s'affichera lorsque le bouton de commande sera réglé et restera affiché tant que la vitre ne sera 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 ait disparu.

# 20 Réglage des éléments de surface

## RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE CUISSON À INDUCTION

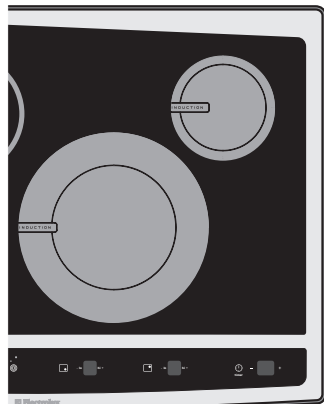





Fig. 1

La surface de cuisson possède 2 éléments de cuisson à induction conçus pour l'utilisation de différents grosseurs d'ustensiles. Assurez-vous de rencontrer les dimensions minimale et maximale requises (Page 14, fig. 2) pour l'élément de cuisson utilisé et pour la quantité de nourriture à préparer. Placez l'ustensile et la nourriture à cuire sur l'élément de cuisson **AVANT** de régler le contrôleur.

### Mise en marche d'un ou de plusieurs éléments de cuisson:

1. Placez l'ustensile et la nourriture à préparer sur l'élément de cuisson désiré. Assurez-vous de bien centrer l'ustensile sur l'élément en couvrant complètement l'anneau délimitant le diamètre minimum requis. NOTEZ que si les requis demandés par l'élément de cuisson ne sont pas rencontrés (Voir la page 15), le capteur détectera le problème et le code d'erreur **F** s'affichera à l'écran de l'élément de cuisson concerné. Le problème devra être corrigé avant de poursuivre.
2. Touchez et maintenez  pendant quelques secondes ou 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 10 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteindra automatiquement.
3. Pour démarrer un ou plusieurs éléments de cuisson, touchez doucement  de l'élément désiré. Un signal sonore se fait entendre et l'écran de l'élément de cuisson choisi affiche **0** ce qui indique qu'aucune puissance n'a encore été réglée pour cet élément. NOTE: Si aucune touche n'est activée dans les 5 secondes qui suivent, l'élément de cuisson s'éteindra.
4. Réglez l'élément de cuisson à la température désirée en touchant **hi +** ou **lo -**. Si **hi +** est touché en premier, le contrôleur débutera avec le niveau de puissance maximum "**Amplificateur de puissance**" (l'écran de l'élément de cuisson affiche **P** et un signal sonore se fait entendre). Si **lo -** est touché en premier, l'élément de cuisson débute avec le réglage 1.0 (l'écran de l'élément affiche **1** et un signal sonore se fait entendre).


NOTE: Touchez une fois ou à répétition **hi +** ou **lo -** pour ajuster le niveau de puissance de l'élément de cuisson en tout temps lors du processus de cuisson (pour voir défiler rapidement les niveaux de puissance, touchez et maintenez les touches **hi +** ou **lo -** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse). Une fois l'élément de cuisson réglé, la nourriture commence à chauffer au niveau de puissance réglé jusqu'à ce que ce dernier soit modifié manuellement. Pour plus d'informations concernant les niveaux de puissance disponibles, référez-vous à la section "Niveaux de puissance" à la page 13.

## RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE CUISSON À INDUCTION (SUITE)

### NOTES IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL:

- Des débordements ou des objets déposés sur les contrôleurs peuvent entraîner l'arrêt de la surface de cuisson. Nettoyez les débordements ou enlevez les objets.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bloqués. Si les orifices de ventilation sont obstrués le capteur interne éteindra l'appareil afin de lui éviter une surchauffe.
- Si un ustensile est déplacé du centre de l'élément de cuisson, lorsque ce dernier fonctionne, quelle que soit la raison, le capteur détectera la situation et arrêtera l'élément. L'écran de l'élément de cuisson concerné affichera **F** et la dernière puissance sélectionnée sur cet élément de cuisson. L'élément de cuisson enregistre la dernière puissance sélectionnée sur cet élément pendant 3 minutes avant d'éteindre ce dernier.

### Pour éteindre les éléments de cuisson:

1. Lorsque la cuisson est terminée, touchez  pour ÉTEINDRE l'élément de cuisson.
2. Un signal sonore se fait entendre et l'écran affiche **D** ou s'éteindra si l'élément de cuisson est inactif pendant plus de 10 secondes. Si aucune autre touche n'est activée, l'élément de cuisson s'éteint dans les 5 secondes qui suivent. S'il n'y a pas d'autres éléments de cuisson en marche et que les autres touches ne sont pas activées, la surface de cuisson s'éteint automatiquement après environ 20 secondes.
3. Lorsqu'un élément de cuisson est éteint, son écran affiche **H** s'il est chaud. L'écran affiche **H** temps et aussi longtemps que la surface est chaude et ce, même si cette dernière est à la position arrêt (OFF).

## ATTENTION

Les éléments de cuisson peuvent paraître froids lorsqu'ils sont en fonction et après avoir été éteints.

**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.

### Réglages recommandés pour la cuisson sur les éléments de surface




Réglage	Type de cuisson
Puissance (P)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
Moyen haut (8-9)	Pour garder l'eau en ébullition, frire.
Moyen (6)	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (2 - 4)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Bas (L)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

# 22 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 utilisée.
2. Touchez  située parmi les touches du contrôleur principal. L’écran de l’élément affiche **LH** (Low Heat) pour les éléments radiants et **L** pour les éléments à induction indiquant que la zone est correctement réglée en mode “Garder chaud”.
3. La fonction “Garder chaud” peut être utilisée à n’importe quel moment en appuyant sur , par contre, seule la dernière zone utilisée passera en mode garder chaud.


## MINUTERIE

La minuterie est très utile lorsque les recettes demandent des temps de cuisson précis. Elle 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) débute un compte à rebours aussitôt que la minuterie est réglée.

### Réglage de la minuterie

1. Activez la minuterie en appuyant sur la touche .
2. Chaque fois que vous touchez et relâchez la touche **+** ou la touche **-**, le temps est augmenté ou diminué par intervalles de 1 minute (jusqu’à **99** minutes).
3. Lorsque le temps désiré est réglé et que les touches **+** et **-** ne sont plus activées pendant 5 secondes, la minuterie débute le compte à rebours. Une fois le temps écoulé, le contrôleur émet de longs signaux sonores. Pour éteindre les signaux sonores, appuyez sur la touche  ou sur les touches **+** et **-** **en même temps**.


### Pour annuler le réglage de la minuterie

1. Appuyez sur  ou sur **+** et **-** **en même temps** ou réglez la minuterie à **00**.
2. Le temps réglé disparaît de l’écran indiquant que la minuterie n’est plus en fonction.


## VERROUILLAGE DES CONTRÔLES

Les contrôleurs des éléments de cuisson de l’appareil peuvent être verrouillés afin de prévenir une mise en marche accidentelle. Cette caractéristique peut être activée seulement si l’appareil ne fonctionne pas.

### Pour activer la fonction verrouillage

Touchez et maintenez . Après quelques secondes, un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux situé au-dessus de la touche s’allume. Ceci empêche la surface de cuisson d’être activée accidentellement. Note: Cette caractéristique n’affecte pas la minuterie.


### Pour désactiver la fonction verrouillage

Touchez et maintenez . Après quelques secondes, un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux situé au-dessus de la touche s’éteint indiquant que l’appareil est déverrouillé. Vous pouvez maintenant utiliser les éléments de cuisson.

## FONCTION “SABBAT”

Lorsque la table de cuisson est en mode Sabbat, les écrans des éléments radiants et celui de la minuterie affichent “Sb” (Fig. 1) et les écrans des éléments à induction affichent “-”. Seuls les éléments radiants peuvent être utilisés lorsque la fonction Sabbat est active. La fonction minuterie ne peut pas être utilisée.

### Pour activer la fonction Sabbat:

Pour pouvoir activer la caractéristique Sabbat, au moins un élément radiant doit être actif. Si un élément à induction fonctionne, il sera éteint automatiquement lorsque la fonction Sabbat s'activera. Touchez et maintenez pendant quelques secondes la touche + de la fonction minuterie **et** la touche  **en même temps**. Après quelques secondes, les écrans des éléments radiants et celui de la minuterie affichent “Sb” et les écrans des éléments à induction affichent “-”.


### Pour mettre en marche un élément de surface (radiant seulement) lorsque la fonction Sabbat est active:

Si vous activez un élément de surface lorsque l'appareil est en mode Sabbat, 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. L'écran ne pourra pas être utilisé puisqu'il indique en permanence “Sb”, les repères électroniques sont donc inutilisables. Il est possible, lorsque nécessaire, d'ajuster la puissance des éléments de surface ou d'utiliser la fonction “Garder chaud”. 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.

### Pour éteindre un élément lorsque la fonction Sabbat est active:

Pour éteindre un élément lorsque la fonction Sabbat est active, procédez comme à l'habitude mais notez que **l'élément s'éteindra immédiatement sans délai**.

### Pour désactiver la fonction Sabbat:

Touchez et maintenez pendant quelques secondes la touche + de la fonction minuterie **et** la touche  **en même temps**. Lorsque le mode Sabbat est désactivé, l'appareil s'éteint.

**Note:** Si une panne de courant survient lorsque l'appareil est en mode Sabbat, au retour du courant les écrans des éléments radiants et de la minuterie afficheront “SF” (Fig. 2). Les écrans des éléments à induction afficheront “-”. Tous les éléments s'éteindront, l'appareil pourra continuer d'être utilisé en mode Sabbat.



Fig. 1



Fig. 2

# 24 Réglage des éléments de surface

## PARTAGE DE LA PUISSANCE

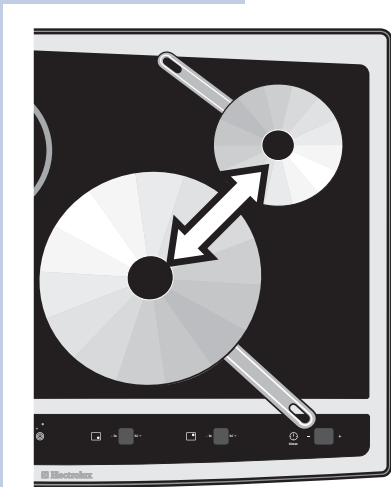


Fig. 1

Votre table de cuisson possède deux éléments à induction partageant une zone de chauffage. Cette zone est alimentée par un onduleur. Les deux éléments de chauffage partagent la puissance du même onduleur.

Par exemple, si deux ustensiles sont utilisés sur les deux éléments, le réglage du dernier élément réglé sera maintenu tandis que le réglage du premier élément sera un peu diminué.

**CONSEILS CONCERNANT LE PARTAGE DE LA PUISSANCE DE L'ONDULEUR:** Rappelez-vous de régler la température de l'élément dont vous voulez maintenir la puissance en dernier (voir Fig. 1).

## BRUITS DE FOND LORS DU FONCTIONNEMENT

La technologie utilisée sur les surfaces de cuisson à induction crée des bruits de fond inhabituels. Ces bruits sont normaux et font parti du fonctionnement normal de l'appareil.

Notez que ces bruits sont plus présents lorsque la plus haute puissance "Amplificateur de puissance" (Power BOOST) est utilisée. Bien entendu, un bruit très fort n'est pas relié au fonctionnement normal d'une surface de cuisson possédant la technologie à induction.



## TABLEAU DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Surfaces	Méthode
Aluminium et vinyle	Eau chaude 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 pulvérisés sur un tissu doux d'abord. <b>NE</b> pulvériser <b>PAS</b> 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.
<b>Acier inoxydable</b> , Chrome, tableau de commande, garniture décorative	Nettoyez l' <b>acier inoxydable</b> avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. <b>N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures.</b> 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.

# 26 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

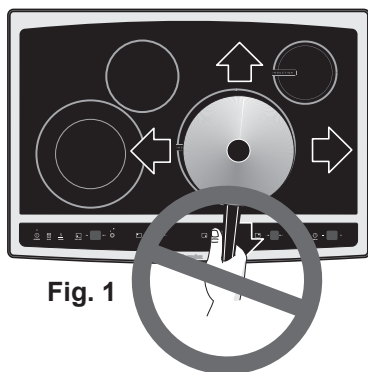


Fig. 1

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante. 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 refroidi. 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.

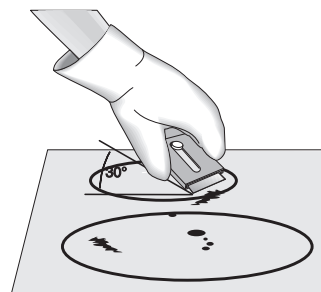
## RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE (SUITE)

### **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 droite).



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 la 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.

**AUCUNE PARTIE DE L'APPAREIL NE FONCTIONNE**

- Les contrôles sont verrouillés. Désactivez la fonction verrouillage (Voir la page 22 pour de plus amples informations).
- Assurez-vous que le coupe-circuit est enclenché et que la surface de cuisson est correctement branchée.
- 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.

**L'APPAREIL S'ÉTEINT DURANT LA CUISSON**

- Le capteur de chaleur interne a détecté une température trop élevée à l'intérieur de la surface de cuisson. Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. **Référez-vous au feuillet d'instructions d'installation fourni avec l'appareil pour connaître l'installation adéquate.**
- Des débordements ou des objets touchent aux contrôles. Nettoyez les contrôles ou retirez les objets. Redémarrez la surface de cuisson.

**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 À INDUCTION NE CUIT PAS LA NOURRITURE**

- Il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson ou le matériau de l'ustensile n'est pas bon pour les surfaces de cuisson à induction.
- La base de l'ustensile est trop petite pour la zone de cuisson utilisée.
- L'ustensile est incurvé ou en mauvaise condition.
- L'ustensile n'est pas centré sur la zone de cuisson.
- L'ustensile repose sur la moulure ou n'est pas en contact direct avec la zone de cuisson.
- L'appareil n'est pas sous tension. Suivez les étapes de la section "**Aucune partie de l'appareil ne fonctionne**" plus haut.
- Mauvais contrôle utilisé. Assurez-vous que le contrôle de la zone utilisée est **ACTIVÉ**.

## 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.

## L'ÉCRAN D'UN ÉLÉMENT DE CUISSON AFFICHE E ET CELUI DU CONTRÔLEUR PRINCIPAL AFFICHE DEUX CHIFFRES

- Le contrôleur principal de la surface de cuisson a détecté un défaut ou un code d'erreur. Essayez de débrancher et rebrancher l'appareil dans le but de réinitialiser le contrôleur. Si l'erreur réapparaît, notez le code et débranchez l'appareil.

## F CLIGNOTE CONTINUUELLEMENT À L'ÉCRAN D'UN ÉLÉMENT À INDUCTION

- Le capteur magnétique ne détecte pas l'ustensile. Vérifiez l'ustensile à l'aide d'un aimant afin de vous assurez que ce dernier est compatible avec l'induction.
- L'ustensile a été retiré de la zone de cuisson sans que cette dernière ait été mise à la position arrêt (OFF). Remplacez l'ustensile sur la zone de cuisson et éteignez la zone de cuisson.
- L'ustensile n'est pas centré correctement sur la zone de cuisson. Référez à la page 15 pour plus d'informations.

## 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**

---