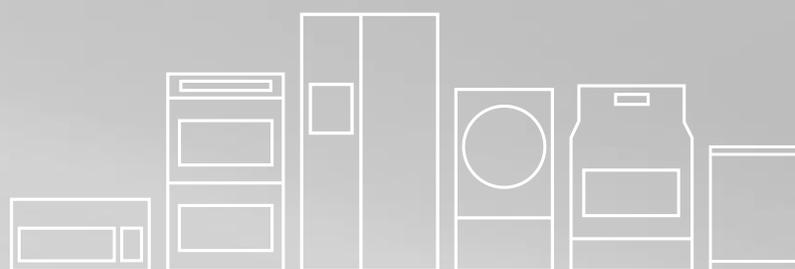


# FRIGIDAIRE

Tout à propos de

# l'utilisation et l'entretien

de votre table de cuisson



## TABLE DES MATIÈRES

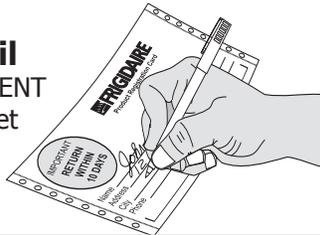
|  |   |   |    |
|--|---|---|----|
| Bienvenue & félicitations.....                 | 2 | Réglage des éléments à induction de surface ..... | 10 |
| Mesures de sécurité importantes .....          | 3 | Surface de cuisson à induction .....              | 11 |
| Caractéristiques de la table de cuisson.....   | 5 | Entretien & nettoyage.....                        | 13 |
| Avant de régler les éléments de surface .....  | 6 | Avant d'appeler le service .....                  | 15 |
| Réglage des éléments de surface .....          | 7 | Garantie des appareils électroménagers.....       | 16 |
| Réglage des éléments radiants de surface ..... | 8 |   |    |

# BIENVENUE & FÉLICITATIONS

## Enregistrement de l'appareil

### Enregistrer l'appareil

La CARTE D'ENREGISTREMENT doit être remplie en entier et retournée à Electrolux Canada Corp.



## Emplacement de la plaque de série



Emplacement de la plaque de série

**Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série de votre appareil.**

Numéro de modèle: \_\_\_\_\_

Numéro de série: \_\_\_\_\_

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

Félicitations, vous venez d'acheter un nouvel appareil! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Vous satisfaire constitue la première de nos priorités.

Nous savons que votre nouvel appareil vous plaira et nous vous remercions d'avoir choisi nos produits. Nous espérons que vous nous ferez confiance pour vos futurs achats.

### **LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT.**

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer exactement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

### **NOTE**

Appelez ici votre reçu pour toute référence future.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.  
Conservez ces instructions pour références futures.

## DEFINITIONS

 Ceci est un symbole d'avertissement. Il est utilisé pour vous prévenir d'une situation de blessures possibles. Faites attention aux messages de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter des blessures graves ou la mort.

### 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.

### IMPORTANT

Ce sont des informations d'installation, d'opération et d'entretien importantes mais qui ne présentent pas de situations pouvant entraîner des blessures ou des dommages matériels.

- **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 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 gaz au compteur et couper le courant électrique de la table de cuisson 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.**

- **Rangement sur l'appareil—Ne rangez pas sur la table de cuisson ou près des brûleurs de surface, des matériaux inflammables.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas des produits explosifs comme des bombes en 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 sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ AUX LES 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.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais des vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec les surfaces chaudes.

### AVERTISSEMENT

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

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez 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 devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants isolants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou la flamme. 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 blesser.**

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### IMPORTANT

**N'essayez pas d'utiliser la table de cuisson lors d'une panne de courant.** Tournez les boutons de commandes à la position OFF lorsqu'une panne survient. Si la table de cuisson n'est pas à la position OFF lorsque le courant reviendra, elle ne fonctionnera pas et un message d'erreur sera affiché dans les écrans.

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

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface 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 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 l'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 leurs utilisations 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.
- **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 en 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.

# CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

**LIRE** ces instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil

## 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.

## ⚠ ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message de surface chaude (**HE**) s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la surface 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. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

1. Élément radiant simple situé à l'arrière gauche.
2. Élément radiant "pont".
3. Élément radiant simple situé à l'avant gauche.
4. Élément induction situé à l'avant droit.
5. Élément induction situé à l'arrière droit.
6. Élément radiant simple situé à l'arrière centre.
7. Bouton de contrôle de l'élément arrière droit.
8. Bouton de contrôle de l'élément arrière gauche.
9. Bouton de contrôle de l'élément avant gauche.
10. Bouton de contrôle de l'élément avant droit.
11. Bouton de contrôle de l'élément arrière centre.
12. Lampe témoin arrière.
13. Lampe témoin avant.

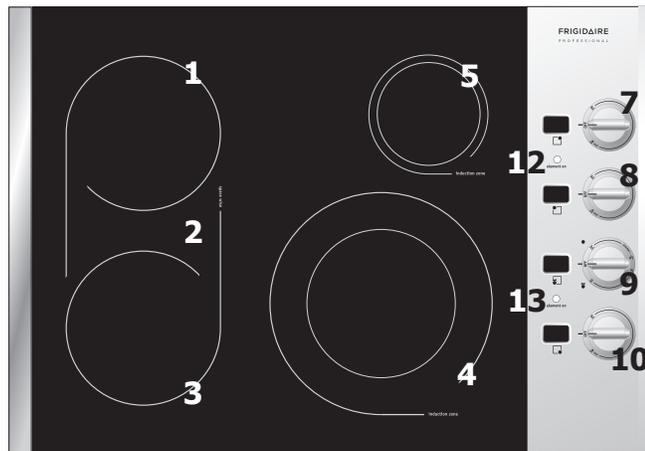


Figure 1 - Modèle 30''

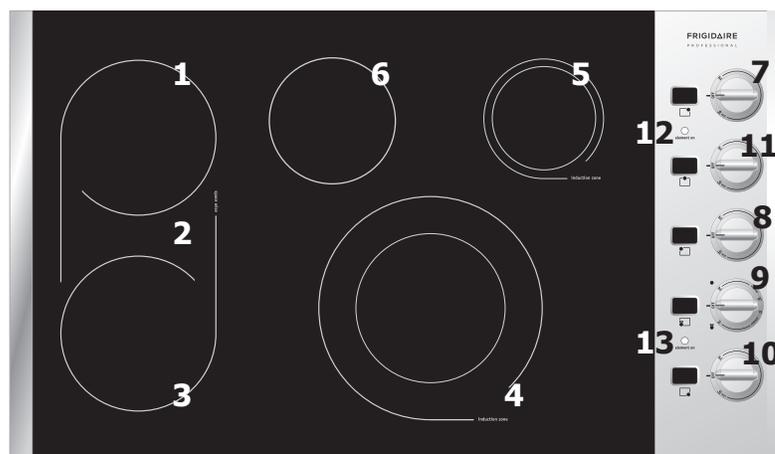


Figure 2 - Modèle 36''

## AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### À propos de la surface de cuisson en vitrocéramique

Des éléments radiants électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson en vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design. **Assurez-vous** que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments.

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.**

#### NOTE

Veillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **Entretien & nettoyage** et la section **avant d'appeler le service** dans ce manuel.

### À propos des éléments radiants 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.

### Emplacement des éléments radiants et à induction

Votre appareil possède des éléments radiants et à induction de différentes puissances. Un élément dont la puissance est élevée cuit plus rapidement les grandes quantités d'aliments.

Les éléments sont disposés sur la surface de cuisson du modèle 30" comme suit:

- Deux éléments radiants de **7 pouces** sont situés à l'avant et l'arrière à gauche.
- Un élément radiant central est situé entre les deux éléments de gauche. Il connecte les éléments ensemble pour former un élément **pont**.
- Un élément induction de **10 pouces** est situé à l'avant à droite.
- Un élément de **6 pouces** est situé à l'arrière à droite.

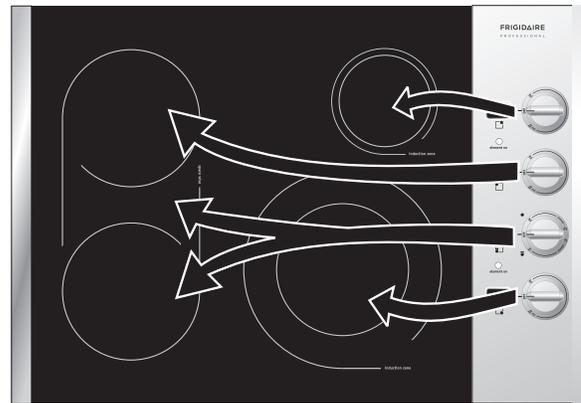


Table de cuisson de 30"

Les éléments sont disposés sur la surface de cuisson du modèle 36" comme suit:

- Deux éléments radiants de **7 pouces** sont situés à l'avant et l'arrière à gauche.
- Un élément central est situé entre les deux éléments de gauche. Il connecte les éléments ensemble pour former un élément **pont**.
- Un petit élément radiant de **6 pouces** est situé à l'arrière au centre.
- Un petit élément induction de **6 pouces** est situé à l'arrière à droite.
- Un élément induction de **10 pouces** est situé à l'avant à droite.

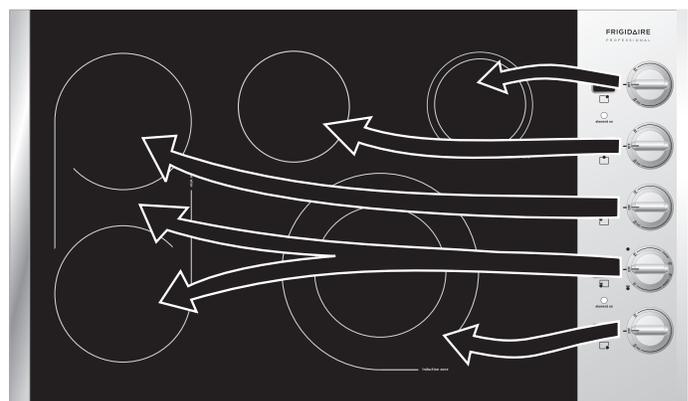


Table de cuisson de 36"

# RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

## Commandes électroniques (ESEC)

Chaque bouton de commande électronique ESEC des éléments de surface possède un écran digital. Le panneau de commande ESEC est muni d'afficheurs numériques, soit un par élément de surface. Ce contrôle électronique fonctionne de la même façon qu'un bouton de contrôle normal mais il possède un afficheur permettant de visionner le réglage (voir figs. 1 à 8) du bouton de commande.

## Réglages disponibles de la commande électronique ESEC

Le contrôleur électronique ESEC permet d'avoir différents niveaux de température situés entre maximum **Hi** (Fig. 2), minimum **Lo** (Fig. 4) et arrêt **OFF** (Fig. 1). Les réglages situés entre **9.5** et **3.0** augmentent et diminuent par intervalles de **.5** (1/2). Les réglages situés entre **3.0** et **1.2** sont des réglages pour faire mijoter et augmentent et diminuent par intervalles de **.2** (1/5) jusqu'à **Lo** (bas) pour plus de précision aux plus bas réglages (Figure 4; **Lo** étant le plus bas réglage). Utilisez le tableau **réglages recommandés pour la cuisson sur les éléments de surface** (plus haut) pour déterminer le réglage le plus approprié selon les aliments à préparer.

## Message indiquant une interruption de courant (PF)

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois qu'il est réalimenté après une interruption de courant, les afficheurs numériques affichent "**PF**" (Power Failure, Fig. 7). Après quelques secondes le message "**PF**" disparaît.

## Message indiquant que la surface est chaude (HE)

Lors de l'utilisation des éléments, la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour une certaine période. Le contrôleur de surface électronique détecte la chaleur de la surface de cuisson et affiche le message "**HE**" (Hot Element: élément chaud) sur le panneau de commande pour aviser que la surface est encore trop chaude pour être touchée (voir fig. 5). Même si le message **HE** est affiché, l'élément peut être utilisé à nouveau.

## Message d'erreur de la commande ESEC (Er)

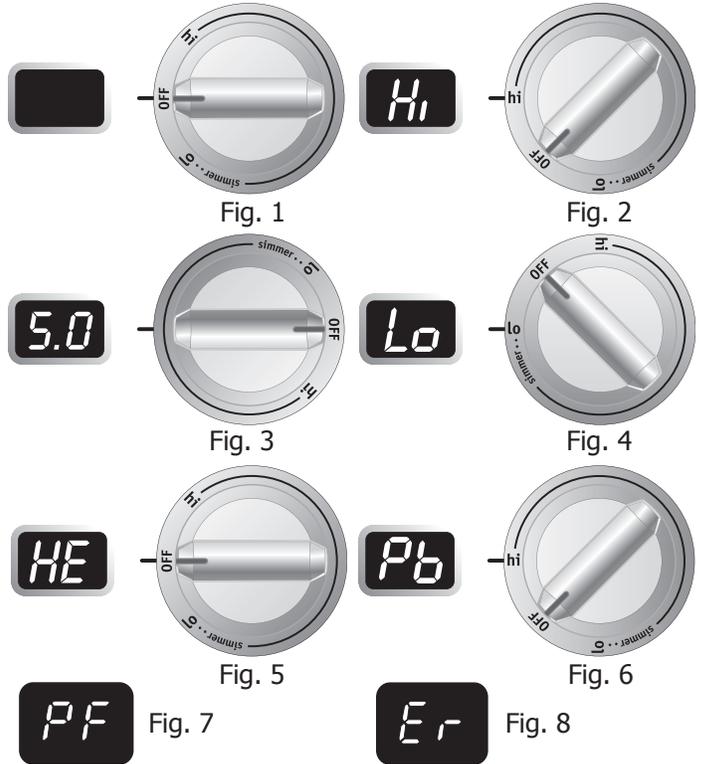
Le message d'erreur s'affiche et clignote ("**Er**") lors du branchement (ou après une interruption de courant) si un bouton de commande est à la position Marche (ON) (voir fig. 8). Si une interruption de courant survient, assurez-vous que tous les boutons de commandes sont à la position Arrêt. Ceci redémarrera les commandes des éléments de surface.

Les zones à induction sont équipées de capteurs qui détectent la présence d'ustensile. Si une zone est activée et que le capteur ne peut détecter d'ustensile, le niveau de puissance de la zone clignotera pendant 3 minutes. Après ce temps, le message d'erreur "**Er**" apparaîtra.

Après avoir placé les boutons de commandes à la position Arrêt (OFF), les afficheurs devraient revenir à la normale. Si les commandes ne fonctionnent toujours pas et que "**Er**" demeure affiché dans un des afficheurs, contactez un réparateur autorisé.

## Message indiquant l'activation de l'amplificateur de puissance (Pb)

Lorsqu'une zone à induction est réglée à Hi au démarrage, la caractéristique Amplificateur de Puissance s'activera (voir fig. 6). La caractéristique Amplificateur de Puissance est utilisée pour élever de grandes quantités d'eau ou de nourritures à une température de cuisson le plus rapidement possible. La caractéristique Amplificateur de Puissance vous fournira 139% de la puissance totale de l'inducteur pour une durée de temps précise (environ 10 minutes).



Le bouton de commande montré ici est typique.

## Réglages recommandés pour les éléments de surface

Utilisez le tableau ci-dessous afin de déterminer le réglage adéquat pour le type de nourriture que vous préparez.

**Note:** La dimension et le type d'ustensile utilisé influencera le réglage nécessaire pour le meilleur résultat de cuisson.

### Réglages recommandés pour les éléments de surface

| Réglage            | Type de cuisson  |
|--------------------|--|
| HI (Haut)          | Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.    |
| MOYEN HAUT (5 - 8) | Pour maintenir l'ébullition, frire.  |
| MOYEN (6)          | Pour maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire la vapeur. |
| MOYEN BAS (2 - 4)  | Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés, du ragoût.              |
| BAS (LO)           | Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.                                |

### NOTE

Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de chaleur demandé. 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.

# RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS DE SURFACE

## Réglage des éléments radiants simples

Les tables de cuisson (figure 1 et 2) possèdent des éléments simples à 1 ou 2 endroits: à l'arrière à gauche, et à l'arrière au centre (sur les modèles 36" seulement). L'élément arrière gauche peut être combiné avec l'élément **pont**.

### Pour régler les éléments radiants simples

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre en vous référant à l'afficheur numérique (Fig. 3) pour obtenir le réglage désiré.
3. Tournez le bouton en tout temps pour ajuster l'élément si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. 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.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position **OFF (arrêt)** avant de retirer l'ustensile de l'élément.



Figure 1

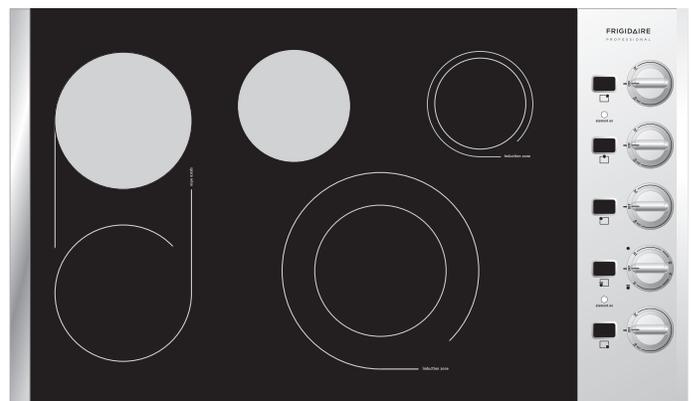


Figure 2

### NOTE

Les voyants lumineux "**Element On**" s'allument aussitôt qu'un des éléments est mis en marche. Un coup d'oeil rapide à ces voyants lumineux, une fois la cuisson terminée, est un moyen facile de savoir si tous les éléments ont été éteints.

### NOTE

Référez-vous au tableau de la page 7 pour connaître les réglages recommandés.

### ATTENTION

**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 items peuvent prendre feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont trop près des éléments.

### ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message de surface chaude (**HE**) s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la surface 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.

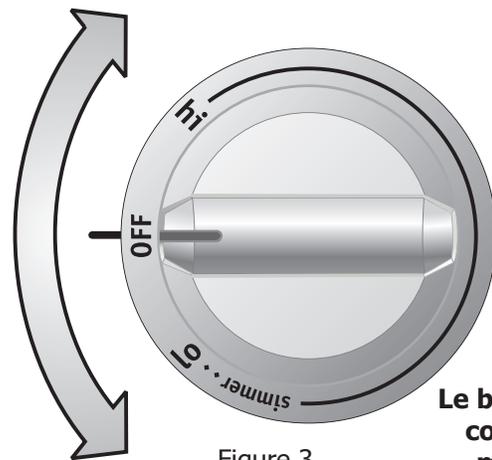


Figure 3

**Le bouton de commande montré ici est typique.**

### ATTENTION

L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; évitez de l'employer. L'aluminium fond à une température plus basse que les autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau du récipient s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

# RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS DE SURFACE

## Réglage de l'élément radiant "pont"

Cette table de cuisson est équipée d'un élément radiant **Pont** situé entre les deux éléments de gauche (voir figures 1 & 2). L'élément pont peut être utilisé avec des ustensiles de cuisson de forme rectangulaire (plaque chauffante) ou ovale. L'élément maintiendra une température égale sur toute sa surface. L'élément pont peut aussi être utilisé comme un élément simple (voir figure 5). Le symbole ● indique que seul la zone avant de l'élément fonctionne (Fig. 3). Le symbole ◐ indique que les deux zones de l'élément pont fonctionnent (Fig. 4). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

### Pour régler l'élément pont

1. Placez un ustensile de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Poussez et tournez le bouton comme montré à la figure 3 pour les casseroles de forme régulière (voir Figure 5) ou comme montré à la figure 4 pour les grandes casseroles de forme rectangulaire (voir Figure 6).
3. Tournez le bouton en tout temps pour ajuster l'élément si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à une position plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. 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. Prendre note que ce n'est pas tous les ustensiles qui peuvent être utilisés sur l'élément pont.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position **OFF (arrêt)** avant de retirer l'ustensile de l'élément.

L'élément PONT peut être employé en combinaison avec l'élément simple situé à l'arrière à gauche (Figure 7). Puisque ces éléments ont des commandes différentes, un élément peut être employé pour faire cuire tandis que l'autre élément peut être utilisé pour conserver la nourriture chaude.

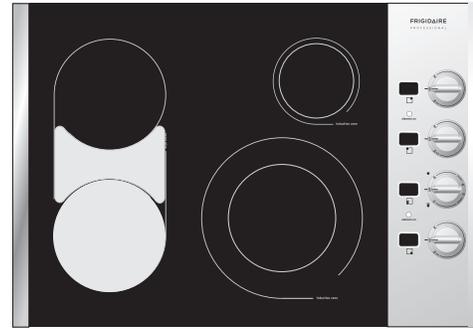


Figure 1

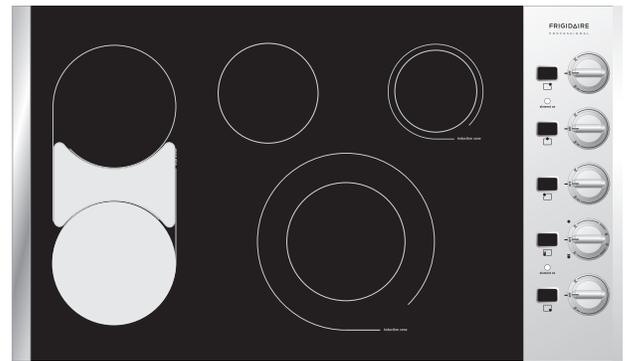


Figure 2

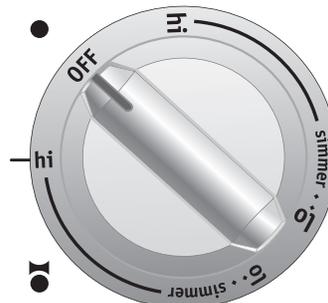


Figure 3

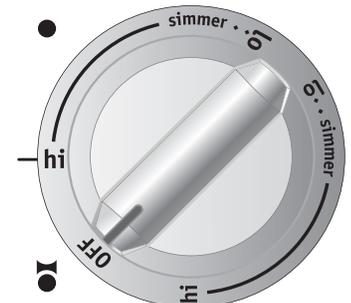


Figure 4

### NOTE

Les voyants lumineux "**Element On**" s'allument aussitôt qu'un des éléments est mis en marche. Un coup d'oeil rapide à ces voyants lumineux, une fois la cuisson terminée, est un moyen facile de savoir si tous les éléments ont été éteints.

### ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message de surface chaude (**HE**) s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la surface 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.

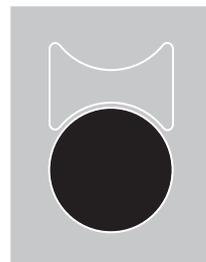


Figure 5 -  
Portion avant  
seulement

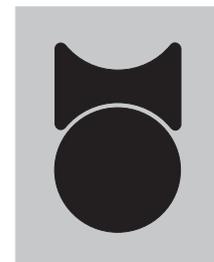


Figure 6 -  
Portions avant et  
centre

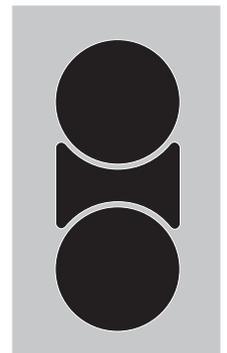


Figure 7 -  
Portions avant,  
centre et arrière

### NOTE

Référez-vous au tableau de la page 7 pour connaître les réglages recommandés.

# RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS À INDUCTION DE SURFACE

## Réglage des éléments à induction

Les tables de cuisson possèdent des éléments à induction à 2 endroits: à l'arrière à droite, et à l'avant à droite (Figure 1 et 2).

### Pour régler les éléments à induction

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension et de matériel appropriée sur l'élément à induction.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre en vous référant à l'afficheur numérique (Fig. 3) pour obtenir le réglage désiré.

Note: Si vous tournez le bouton de commande directement à Hi, la caractéristique Amplificateur de Puissance s'activera. La caractéristique Amplificateur de Puissance est utilisée pour élever de grandes quantités d'eau ou de nourritures à une température de cuisson le plus rapidement possible. La caractéristique Amplificateur de Puissance vous fournira 139% de la puissance totale de l'inducteur pour une durée de temps précise (environ 10 minutes).

3. Tournez le bouton en tout temps pour ajuster l'élément si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position **OFF (arrêt)** avant de retirer l'ustensile de l'élément.

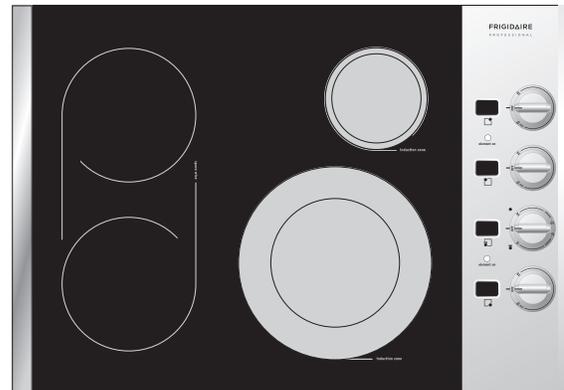


Figure 1

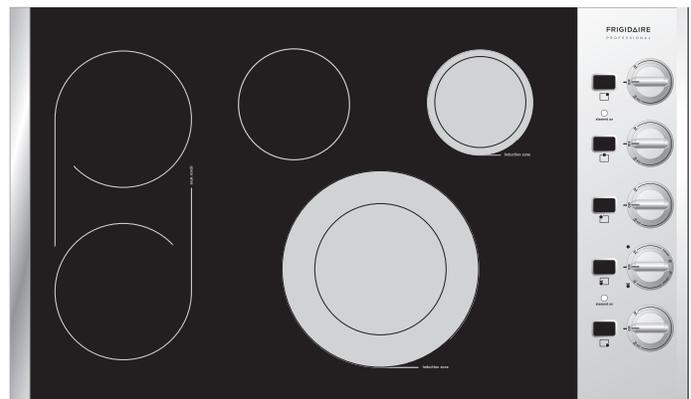


Figure 2

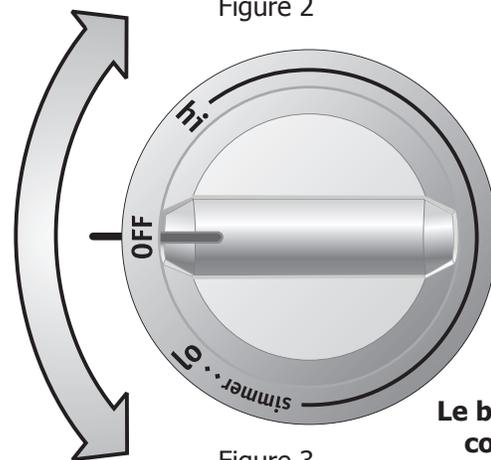


Figure 3

Le bouton de commande montré ici est typique.

### Partage de la puissance

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. La lampe témoin illuminera de couleur verte lorsque le partage de puissance est actif.

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. 4).

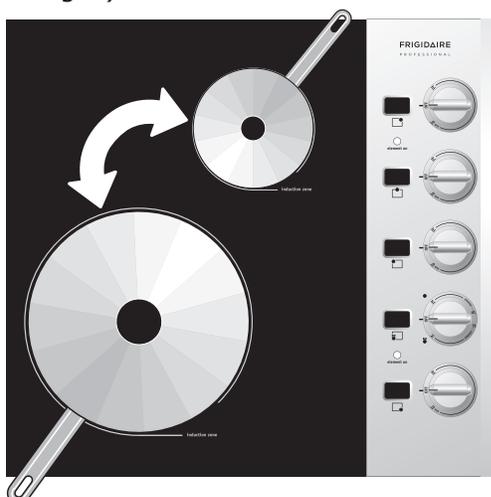


Figure 4

### ! ATTENTION

La surface de vitrocéramique peut sembler avoir refroidi après son utilisation. Les éléments à induction ne transfèrent pas directement leurs chaleur à la vitre mais les ustensiles de cuisson chaufferont la vitrocéramique. Le message de surface chaude (**HE**) s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la surface 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.

# SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

## Utiliser le type d'ustensile adéquat sur les éléments de cuisson à induction

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).

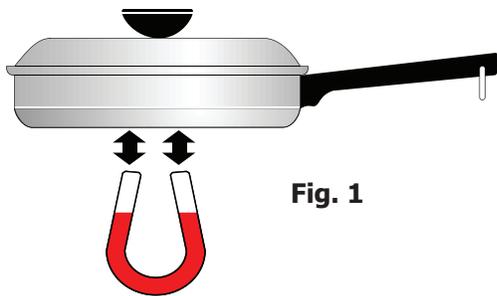


Fig. 1

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.

## Bruits de fond lors du fonctionnement

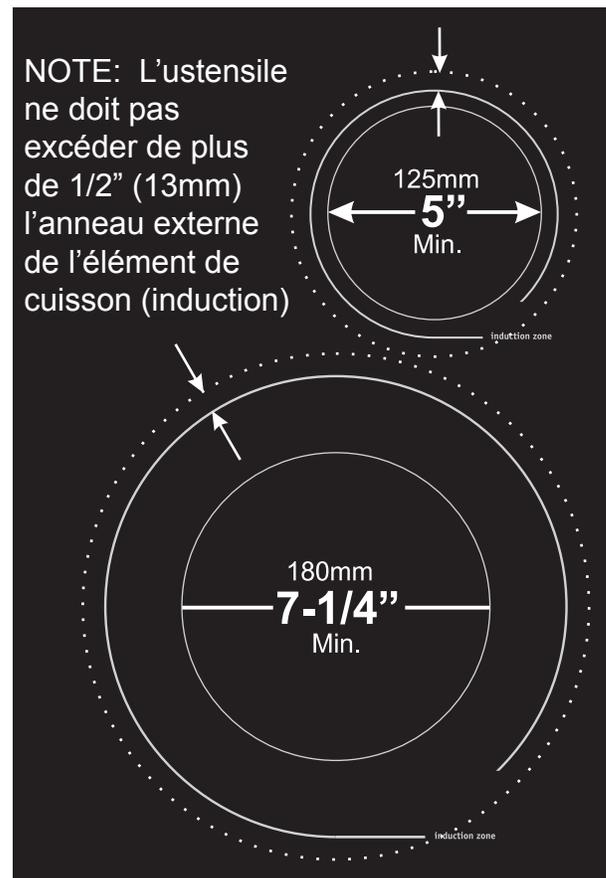
La technologie utilisée sur les surfaces de cuisson à induction crée des bruits de fond inhabituels. Ces bruits sont normaux et font parti du fonctionnement normal de l'appareil.

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.

## 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. 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. L'ustensile doit être en contact DIRECT avec la surface de vitrocéramique. Il ne doit pas toucher aux moulures décoratives de l'appareil.



NOTE: L'ustensile ne doit pas excéder de plus de 1/2" (13mm) l'anneau externe de l'élément de cuisson (induction)

## NOTE

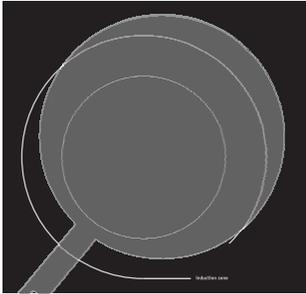
Si un ustensile de matériau adéquat et correctement centré mais trop PETIT est utilisé sur un élément de cuisson, le niveau de puissance clignotera à l'écran de cet élément et l'ustensile ne chauffera pas.

# SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

## Recommandations d'ustensiles

Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine comme indiqué :

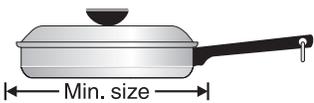
### INCORRECT



- 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

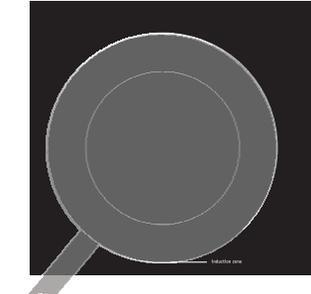


- L'ustensile est déposé sur la moulure ou n'est pas complètement déposé sur la zone de cuisson.



- 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



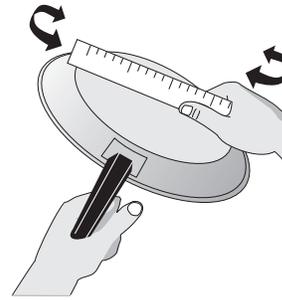
- L'ustensile repose complètement sur la zone de cuisson.



- L'ustensile est bien équilibré.

## 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. Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine comme indiqué précédemment.



### De plus, rappelez-vous :

- d'utiliser des ustensiles faits de matériau adéquat pour les surfaces de cuisson à induction.
- 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.
- **NE TOUCHEZ PAS LES USTENSILES CHAUDS** avec les mains nues. Utilisez toujours des gants isolants afin de protéger vos mains de toutes brûlures.
- **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.

### NOTE

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 le niveau de puissance clignotera à l'écran de l'élément ou des éléments concernée(s). Vous devez donc corriger le problème avant d'essayer de réactiver la zone de cuisson.

## Nettoyage des différentes parties de votre surface de cuisson

Avant de nettoyer votre surface de cuisson, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position "OFF" (ARRÊT) et que la surface a REFROIDI. ENLEVEZ LES DÉBORDEMENTS ET LES SALETÉS SÉVÈRES AUSSI RAPIDEMENT QUE POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER VA RÉDUIRE LE TEMPS ET LA DIFFICULTÉ D'UN NETTOYAGE COMPLET.

| Surfaces  | Méthodes de nettoyage   |
|---|---|
| <b>Acier inoxydable, chrome,</b> moulure décorative, tableau de commande, boutons de commande | Essuyez le tableau de commande après chaque utilisation. Avant de nettoyer le tableau de commande, tournez les commandes à la position ARRÊT et enlevez les boutons en les tirant hors de leur axe. Nettoyez au moyen d'un linge et d'eau chaude savonneuse. Essorez bien le linge avant de le passer sur le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau pourrait endommager l'appareil. Utilisez délicatement un tampon à récurer en nylon sur l'acier inoxydable mais pas sur le chrome. Utilisez des nettoyeurs conçus spécialement pour l'acier inoxydable, le chrome ou le cuivre. N'utilisez pas de tampon à récurer en métal sur du chrome brossé ou de l'acier inoxydable. Celui-ci pourrait faire jaunir et endommager la surface. Enlevez toutes traces de nettoyeur avant de faire fonctionner la table de cuisson sinon des taches bleuâtres permanentes pourraient en résulter. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncez-le. |
| <b>Vitrocéramique,</b> table de cuisson   | Voir les informations sous la rubrique <b>Nettoyage et entretien de la surface de cuisson vitrocéramique</b> plus bas.  |

## Nettoyage et entretien de la surface de cuisson vitrocéramique

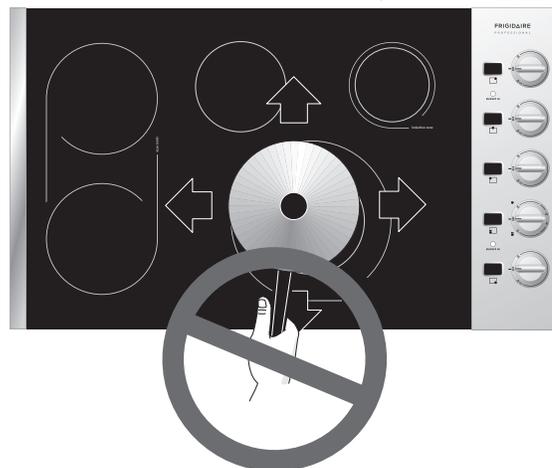
**Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre surface de cuisson en vitrocéramique.**

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 abrasifs**. 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.



Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut entraîner des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas retirées avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser des ustensiles en verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond**; remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisinez pas** directement sur la surface de la table de cuisson sans ustensile. **Ne faites pas tomber d'objets lourds ou durs** sur la surface; ceci risquerait de la casser.



## ENTRETIEN & NETTOYAGE

### 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 est bien froide.

#### AVERTISSEMENT

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

#### Saleté légère à modérée:

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

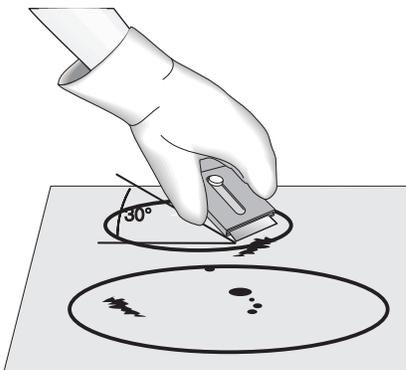
#### IMPORTANT

La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

#### Saleté épaisse, brûlée:

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif**, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.



#### Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre:

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, enfiler un gant de cuisine et utiliser un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal pour gratter la saleté de la surface (comme sur l'illustration). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou qui ont carbonisé.

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

- **Produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.**
- **Produits de nettoyage agressifs, 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 papiers essuie-tout sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.**



- **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.

### Nettoyage de l'acier inoxydable

Certains modèles sont équipés de pièces en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage particuliers sont **requis** pour maintenir la belle apparence des pièces en acier inoxydable. Référez-vous au tableau intitulé **Nettoyage des différentes parties de votre surface de cuisson** pour les instructions de nettoyage.

## AVANT D'APPELER LE SERVICE

| PROBLÈME   | CAUSE POSSIBLE / SOLUTION   |
|--|---|
| <b>Toute la table de cuisson ne fonctionne pas.</b>                      | <p>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.</p> <p>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.</p>   |
| <b>Un élément de surface ne chauffe pas.</b>                             | <p>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.</p> <p>Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer.</p> <p>Mauvais bouton de commande choisi. Choisissez la commande correspondant à l'élément utilisé.</p> <p>Aucun ustensile n'a été placé sur une zone induction ou l'ustensile n'est pas fait du bon matériel.</p>   |
| <b>L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.</b>           | <p>Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue.</p> <p>Utilisation d'ustensiles trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, à fond plat.</p> <p>Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences.</p> <p>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.</p> |
| <b>La nourriture ne cuit pas également.</b>                              | <p>Ustensiles impropres. Choisissez un ustensile à fond plat, de la bonne dimension par rapport à l'élément.</p> <p>Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.</p>   |
| <b>Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface vitrocéramique.</b> | <p>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.</p> <p>Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson en vitrocéramique</b> dans ce guide.</p> <p>Utilisation d'un ustensile à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section <b>Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments</b> dans ce guide.</p>  |
| <b>Marques métalliques sur la surface vitrocéramique</b>                 | <p>De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.</p>  |
| <b>Marques brunes sur la surface vitrocéramique.</b>                     | <p>De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.</p> <p>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 <b>Surface de cuisson en vitrocéramique</b> dans ce guide.</p>   |
| <b>Zone de décoloration sur la surface vitrocéramique.</b>               | <p>Dépôts de minéraux provenant 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. Servez-vous d'ustensiles qui ont des fonds secs et propres. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson en vitrocéramique</b> dans ce guide.</p>  |

# GARANTIE DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec ce dernier.

## Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement identifiable.
- 2 Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
- 3 La 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 Les aliments perdus à cause d'une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
- 6 Les produits utilisés dans les 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 l'appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
- 9 Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
- 10 Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
- 11 Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de voyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
- 12 Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
- 13 Les dommages causés par: des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

## AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR 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 demandes basées sur des garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier sont limitées à au moins un an ou à la période la plus courte permise par la loi. ELECTROLUX ne sera pas tenue responsable des dommages directs 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 pas de restriction ou d'exemption sur les dommages directs ou indirects ou de restriction sur les garanties implicites. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables. Cette garantie écrite vous procure des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient selon l'État ou la province.

**Si vous avez besoin d'une réparation** Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernent la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis  
1.800.944.9044  
Electrolux Major Appliances  
North America  
Case postale 212378  
Augusta, GA 30907

 **Electrolux**

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