

Table des matières

Renseignements	2
Importantes mesures de sécurité	3-4
Caractéristiques	5-6
Avant d'utiliser l'appareil	7-8
• À propos de la surface de cuisson en vitrocéramique.....	7
• À propos des éléments de surface radiants.....	7
• Ustensiles recommandés.....	8
• Types de matériaux des ustensiles.....	8
• Comment utiliser les touches tactiles.....	8
Réglage du contrôleur principal	9
• Touche de mise en marche de l'appareil (POWER).....	9
• Touche de verrouillage des commandes (lock).....	9
• Touche minuterie (timer).....	9
• Touche "garder chaud" (warm).....	9
Réglage des éléments de surface	10
• Touche ON.OFF des éléments.....	10
• Niveaux de puissance.....	10
• Chaleur résiduelle.....	10
• Régler les éléments.....	10
Entretien général et nettoyage	11-12
• Nettoyage et entretien de la surface de cuisson en vitrocéramique.....	11
• Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique.....	11-12
Solutions aux problèmes courants	13-14
Garantie	15

Des questions?

Pour rejoindre le service sans frais aux États-Unis et au Canada: **1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)**

Pour obtenir de l'aide et de l'information sur les produits en ligne, visitez le <http://www.electroluxappliances.ca>

Veillez lire et conserver ce guide

Merci d'avoir choisi **Electrolux**, la nouvelle marque de qualité en matière d'électroménager. Ce Guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil.

Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

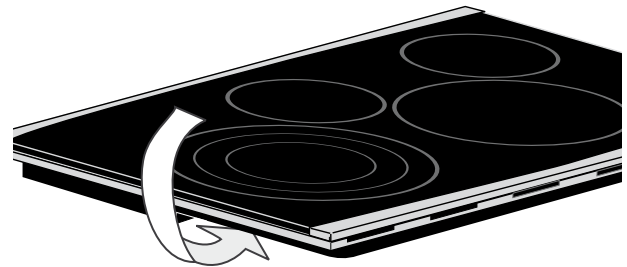
Conservez un dossier pour référence rapide

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux

Emplacement de la plaque de série



NOTES

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à l'adresse www.electroluxappliances.ca ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Sachez reconnaître les symboles, les avertissements et les étiquettes de sécurité.

Les mesures de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION** selon le type de risque présenté ci-dessous.

AVERTISSEMENT

Ce symbole vous avertit à propos des situations pouvant causer des dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.

ATTENTION

Ce symbole vous avertit à propos des situations pouvant causer des dommages matériels ou des blessures.

Lisez toutes les instructions de sécurité suivantes avant d'utiliser votre appareil.

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

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

AVERTISSEMENT

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

- **Entretien par l'utilisateur.** Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides. Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.

- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège fils ou toutes autres pièces permanentes.**

- **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 n'y 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 d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

En voulant atteindre ces objets, les enfants risquent de se blesser gravement.

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

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.** Éteignez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse et/ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.

4 Importantes mesures de sécurité

- **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.
- **Vous devez savoir quel contrôle commande chacun des éléments.**
- **Nettoyez souvent votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur de la hotte 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 zones de cuisson adjacentes, afin de réduire les risques de brûlures, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les zones de cuisson en marche 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.
- **Protecteur. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir quelque partie que ce soit de la table de cuisson.** Utilisez le papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments lors de la cuisson tel qu'indiqué dans les recettes. 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.
- **Hotte de ventilation.** La hotte de ventilation installée au-dessus de votre appareil devrait être nettoyée régulièrement. Ceci empêchera la graisse provenant de la vapeur de cuisson de s'accumuler sur la hotte ou ses filtres.
- **Ne cuisinez pas ou ne nettoyez pas une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson 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 surface 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 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

La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige que le gouverneur de cet État publie une liste des substances connues pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes liés au système reproducteur et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques de la surface de cuisson électrique

1. Élément radiant triple, avant gauche.
2. Élément radiant simple, arrière gauche.
3. Élément radiant double, avant centre. (modèle 36" seulement).
4. Élément radiant simple, avant droit.
5. Élément radiant simple, arrière droit.
6. Contrôleur de l'élément avant gauche.
7. Contrôleur de l'élément arrière gauche.
8. Contrôleur de l'élément avant centre (modèle 36" seulement).
9. Contrôleur de l'élément arrière droit.
10. Contrôleur de l'élément avant droit.
11. Contrôleur principal de l'appareil.

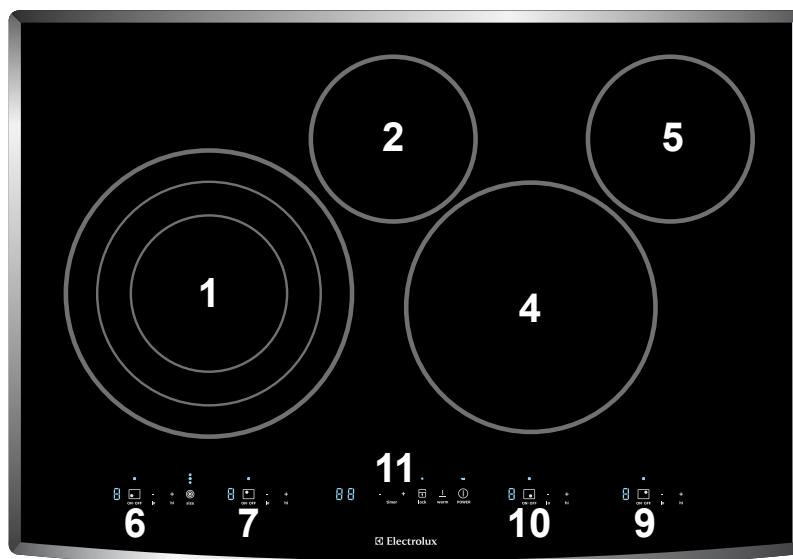


Figure 1 - Modèle 30"

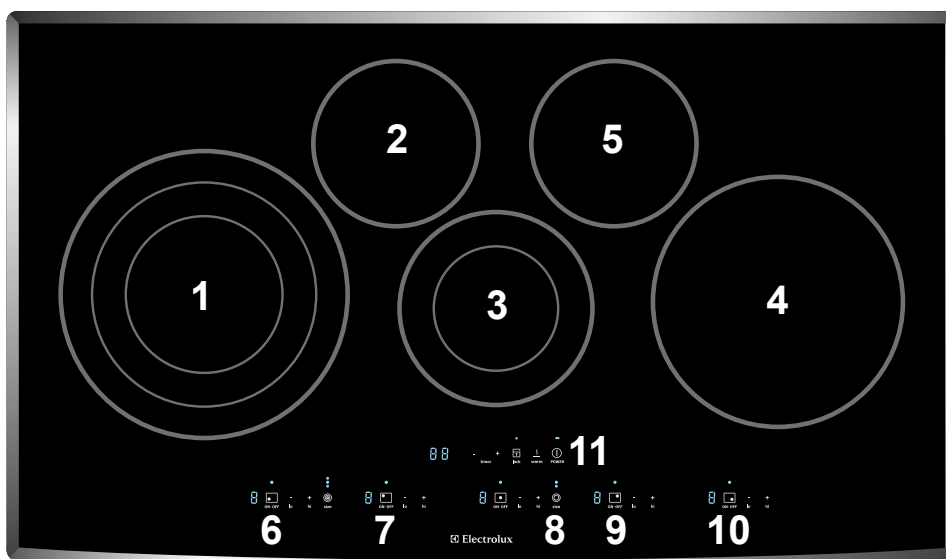
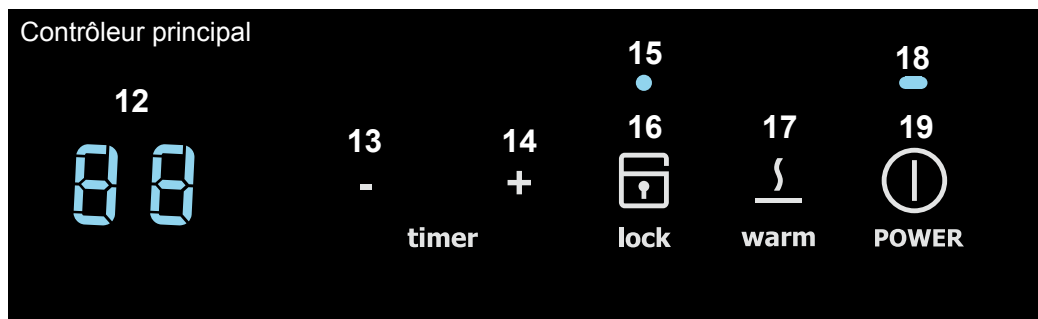
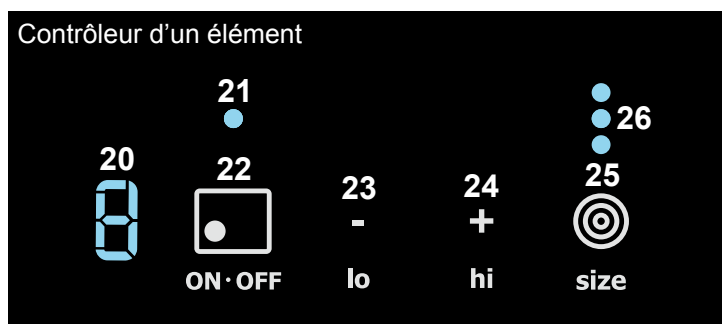


Figure 2 - Modèle 36"

Caractéristiques de la surface de cuisson électrique



- 12. Écran de la Minuterie (affiche jusqu'à 99 minutes).
- 13. Touches descendante (-) de la Minuterie.
- 14. Touche ascendante (+) de la Minuterie.
- 15. Indicateur lumineux de la fonction "Verrouillage des commandes".
- 16. Touche de la fonction "Verrouillage des commandes".
- 17. Touche de la fonction "Garder chaud".
- 18. Indicateur lumineux de la touche de "Mise en marche/arrêt" de l'appareil.
- 19. Touche de "Mise en marche/arrêt" de l'appareil.



- 20. Écran d'affichage de la puissance des éléments (un pour chaque élément).
- 21. Indicateur lumineux de la touche **ON·OFF** (un pour chaque élément).
- 22. Touche **ON·OFF** de l'élément (une pour chaque élément).
- 23. Touche descendante (-) pour régler la puissance de l'élément (une par zone).
- 24. Touche ascendante (+) pour régler la puissance de l'élément (une par zone).
- 25. Touche pour sélectionner la dimension de l'élément (éléments double et triple seulement).
- 26. Indicateur lumineux de la dimension de l'élément (éléments double et triple seulement).

À propos de la surface de cuisson en vitrocéramique

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

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

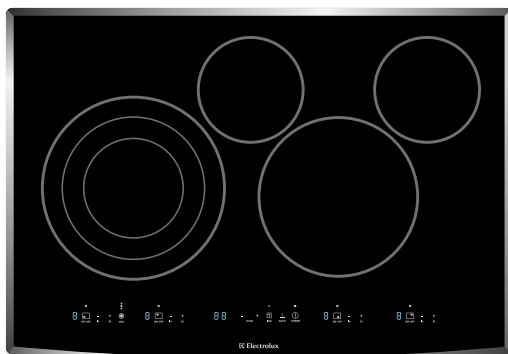


Figure 1 - Modèle 30''

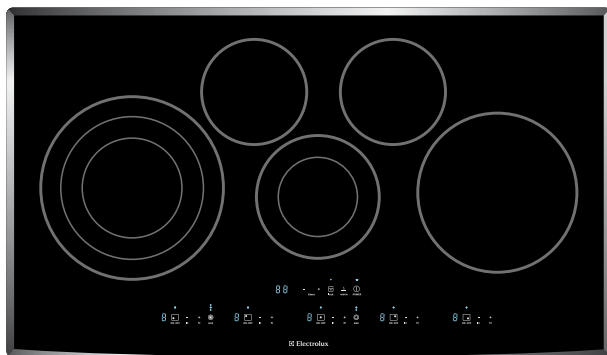


Figure 2 - Modèle 36''

À propos des éléments de surface radiants

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

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

NOTE

Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de la chaleur demandée. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum, ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile ne soit pas plat. (Référez-vous à la page 8 pour le choix de l'ustensile adéquat pour la cuisson sur les éléments).

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

Ustensiles recommandés

Assurez-vous de suivre les recommandations ci-dessous concernant les ustensiles de cuisson.

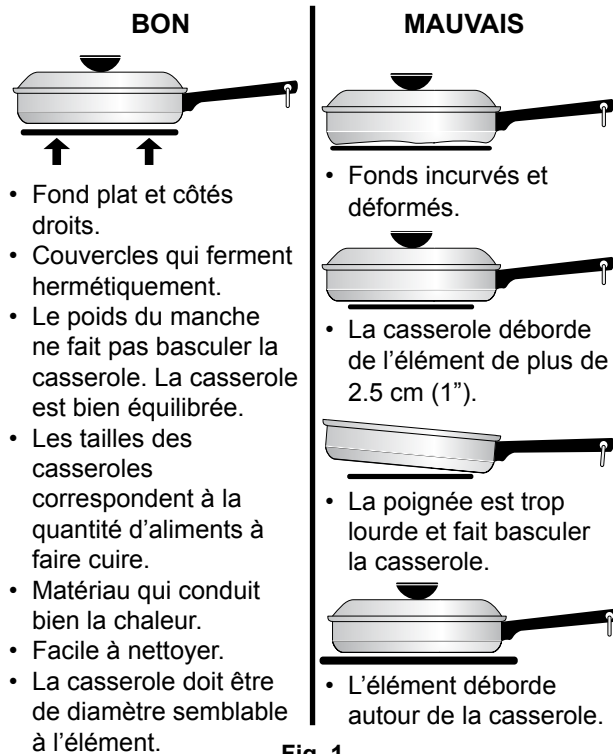
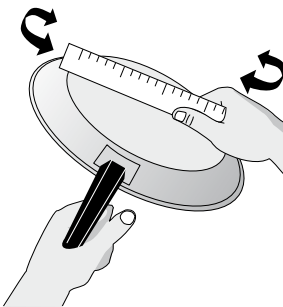


Fig. 1

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



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

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

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

Types de matériaux des ustensiles

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

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

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

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

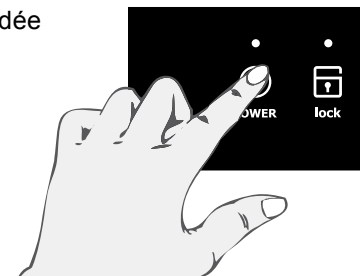
VERRE- Conducteur de chaleur lent. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique parce qu'il peut égratigner la table.

Comment utiliser les touches tactiles

La façon recommandée

d'utiliser les touches tactiles est de bien placé votre doigt au centre de la touche. 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.



Touche de mise en marche de l'appareil (POWER)

La touche de mise en marche (**POWER**) de la surface de cuisson démarre l'appareil.

Pour mettre en marche la surface de cuisson, touchez et maintenez la touche **POWER** (mise

en marche) pendant 2 secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'allume (Voir Fig. 2). La surface de cuisson est prête à être utilisée. Si aucunes fonctions ne sont activées pendant les 10 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour éteindre la surface de cuisson, touchez la touche **POWER**. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'éteint (Voir fig. 1).



Fig. 1



Fig. 2

Touche de verrouillage des commandes (lock)

Cette caractéristique permet de verrouiller les contrôles de la surface de cuisson pour prévenir une mise en marche accidentelle.

Pour activer le verrouillage des commandes, assurez-vous que l'appareil n'est pas en marche (Voir plus haut, Fig. 1). Touchez et maintenez la touche **LOCK** (verrouillage) pendant 3 secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'allume (Fig. 4). Une fois les contrôles verrouillés, aucuns écrans et éléments ne pourront être activés.

Pour annuler la caractéristique verrouillage, touchez et maintenez la touche **LOCK** (verrouillage) pendant 3 secondes. Un signal sonore se fait entendre, le témoin lumineux s'éteint (Fig. 3) et la surface de cuisson peut alors être utilisée.



Fig. 3



Fig. 4

Touche minuterie (timer)

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

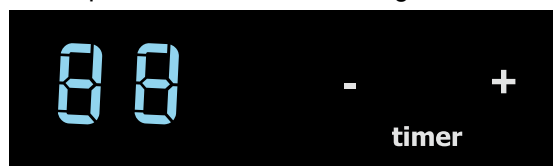


Fig. 5

Réglage de la minuterie:

1. Réglez la minuterie à l'aide de la touche **+** situé au dessus du mot "TIMER". Chaque fois que vous touchez et relâchez **+** ou **-**, le temps est augmenté ou diminué par intervalles de 1 minute (jusqu'à 99 minutes). Vous pouvez aussi maintenir la touche jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche.
2. Lorsque le temps désiré est réglé, relâchez la touche. L'écran affiche le temps à écouler en minuter lors du décompte. Durant les 60 dernières secondes, l'écran affiche les secondes.

Lorsque la minuterie atteint 00, un long signal sonore se fait entendre à toutes les 5 secondes et ce jusqu'à ce que les touches **+** et **-** soient appuyées simultanément. 00 clignotera à l'écran indiquant que le temps réglé est écoulé.

Pour annuler le réglage de la minuterie:

1. Touchez **+** et **-** en même temps ou touchez et maintenez **+** ou **-** jusqu'à ce que l'écran affiche 00.
2. Si vous annulez la fonction minuterie en maintenant les touches jusqu'à ce que l'écran affiche 00, relâchez les touches une fois que 00 est atteint.
3. L'écran clignote momentanément et ensuite arrête de clignoter. Le temps réglé disparaît indiquant que la fonction minuterie est désactivée.

Touche "garder chaud" (warm)

Utiliser la touche **WARM** pour activer la fonction "garder chaud" sur n'importe quel élément. L'élément désiré doit être mis en marche en appuyant sur **ON-OFF**,

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 correspondant (Fig. 7).



Fig. 6



Fig. 7

Touche ON-OFF des éléments

Chacune des éléments de surface possède une touche de mise en marche (ON-OFF). Une fois l'appareil mis en marche, touchez la touche **ON-OFF** de l'élément désiré. “-”

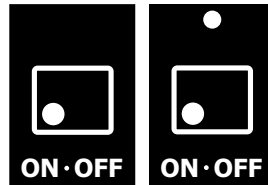


Fig. 1

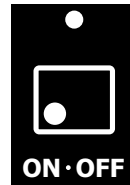


Fig. 2

apparaît à l'écran et le témoin lumineux de la surface de cuisson s'allume (Fig. 2). Si la touche ascendante (**hi+**) ou la touche descendante (**lo-**), qui correspond à l'élément activé, n'est pas touchée dans les 10 secondes qui suivent, l'élément et la surface de cuisson s'éteignent. Pour éteindre l'élément, touchez la touche de mise en marche **ON-OFF** une fois. Le témoin lumineux s'éteint (Fig. 1).

Niveaux de puissance

Chaque zone de cuisson a son propre écran. Les zones de cuisson possèdent 15 niveaux de puissance. Lesquels sont 1 (Fig. 3), 1., 2, 2., 3, 3., 4, 4., 5, 5., 6, 6. (Fig. 4), 7, 8, 9 (Fig. 5). Des demis niveaux (pour les puissances entre 1 et 7) sont identifiés par un point décimal lumineux (Fig. 4). Chaque fois qu'une des touches **hi+** ou **lo-** est touchée (ou qu'elle est maintenue), tous les niveaux de puissance défilent.



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

Chaleur résiduelle

Lorsqu'un élément a été utilisé et éteint, H (Fig. 6) apparaît à l'écran de cet élément si ce dernier est trop chaud. Le message H demeure affiché jusqu'à ce que la surface de cuisson ait suffisamment refroidie.



Fig. 6

⚠ ATTENTION Les éléments de surface 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.

Régler les éléments

1. Placez l'ustensile et la nourriture à préparer sur l'élément de surface désiré.
2. Touchez et maintenez la touche **POWER** jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. L'indicateur lumineux au dessus de "POWER" s'allumera.

Note: Si aucune autre touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteindra.

3. Touchez et maintenez la touche **ON-OFF** de l'élément désiré jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. L'indicateur lumineux au dessus de "ON-OFF" s'allumera.

Note: Si aucune touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, l'élément s'éteindra.

4. Appuyez sur **hi+** pour régler l'élément à la puissance maximale 9 ou sur **lo-** pour régler l'élément à la puissance 1 (bas).

Note: La touche **WARM** (garder chaud) peut aussi être touché pour régler l'élément en mode Garder Chaud.

5. Chaque fois que vous appuyez sur **hi+** ou **lo-**, la puissance de l'élément augmentera ou diminuera proportionnellement.

Note: La puissance de l'élément peut être ajustée à n'importe quel moment lorsque l'élément est activé.

6. Pour les éléments doubles et triples, la grosseur de l'élément peut être modifiée pour l'ajuster à la dimension de votre ustensile. Appuyez sur la touche **SIZE** (dimension) pour modifier l'élément aux dimensions disponibles.

7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche **ON-OFF** pour éteindre l'élément actif. Si aucun autre élément n'est actif, appuyez sur **POWER** pour éteindre la surface 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.

⚠ ATTENTION

Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE et causer des brûlures. Les éléments peuvent paraître froids lorsqu'ils sont en fonction ou après avoir été éteints. L'indicateur de surface chaud "H" apparaîtra et restera affiché jusqu'à ce que la surface de cuisson est refroidie.

Régler la fonction Sabbat

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Ce mode désactive tous les signaux sonores et visuels émis habituellement par les commandes de la table de cuisson.

Lorsque la table de cuisson est en mode Sabbat, "Sb" apparaît à l'écran de la minuterie et les écrans des éléments afficheront "H". Tous les indicateurs lumineux des éléments et de mise en marche de l'appareil s'allumeront. La minuterie se verrouillera et il sera impossible d'activer un élément pendant que la fonction Sabbat est active. Les éléments doivent être en marche avant d'activer la fonction Sabbat.

Pour activer la fonction Sabbat:

Touchez et maintenez pendant quelques secondes la touche «-» de la fonction Minuterie et la touche "lock" en même temps. Après quelques secondes, "Sb" apparaît à l'écran de la fonction minuterie et les écrans des éléments afficheront "H".



Pour ajuster la puissance d'un élément lorsque la fonction Sabbat est active:

Il est possible, lorsque nécessaire, d'ajuster la puissance des éléments de surface. Pendant l'ajustement de la puissance de l'appareil, les commandes n'émettront pas de signal sonore ou visuel. Les écrans des éléments afficheront "H". Une fois ajusté, le nouveau niveau de puissance prendra effet après un délai aléatoire de 15 à 30 secondes.

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 rappelez-vous que l'élément s'éteindra immédiatement sans délai. Les témoins lumineux resteront allumés lorsque l'élément d'éteint.

Pour désactiver la fonction Sabbat:

Touchez et maintenez pendant quelques secondes la touche «-» de la fonction minuterie et la touche "lock" en même temps. "Sb" disparaît et les témoins lumineux s'éteignent. L'appareil est alors retourné en mode de fonctionnement normal.

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

"SF" apparaît à l'écran de la fonction minuterie lorsque le courant revient. Tous les éléments s'éteindront. Pour retourner aux fonctions normales, désactivez la fonction Sabbat.

Si un erreur survient lorsque la fonction Sabbat est active:

Le courant sera immédiatement retiré des éléments de surface. L'écran affichera le code d'erreur pendant que le contrôleur émettra un signal sonore jusqu'à ce que la touche On/Off soit appuyée. Si la touche On/Off est appuyée après que l'erreur soit corrigé, le contrôleur agira comme si une panne de courant était survenue, tel que décrit plus haut.

Nettoyage et entretien de la surface de cuisson en vitrocéramique

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante (disponible dans la plupart des quincailleries, épiceries et grands magasins) sur la surface de cuisson vitrocéramique. 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.

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

Les ustensiles de cuisine dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser de 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 cuisez pas** directement, sans ustensile, les aliments sur la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas tomber** d'objets lourds ou durs sur la surface; ceci risquerait de la casser.

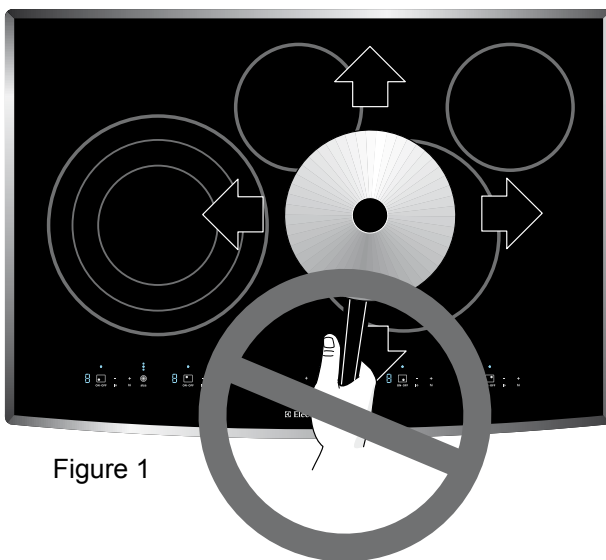


Figure 1

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les contrôles 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 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 que vous utilisez pour nettoyer la surface de vitrocéramique, à aucun autre usage.

Saleté épaisse, brûlée:

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.

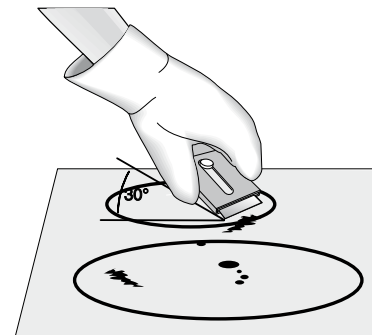


Figure 2

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

REMARQUE IMPORTANTE: 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.

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, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine 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 (voir Fig. 1):

- 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.



Fig. 1

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. 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.

Avant de faire appel au service après-vente	
Problème	Solution
Toute la table de cuisson ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Un fusible a sauté ou un coupe-circuit s'est déclenché. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez le fusible. S'il s'agit d'une surcharge du circuit, faites venir un électricien pour corriger le problème. Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur. Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
Des codes d'erreurs apparaissent dans les écrans des éléments de surface	 <ul style="list-style-type: none"> L'écran de la zone en erreur affiche le code d'erreur. Le code d'erreur clignote à l'écran C, X, X (où X sont les chiffres représentant l'erreur). Si la zone a été utilisée et est encore assez chaude pour afficher H et qu'une erreur survient l'écran clignotera C, X, X, H. 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, débranchez l'appareil et appelez le service après-vente..
L'appareil s'éteint durant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Des débordements ou des objets touchent aux contrôles. Nettoyez les contrôles ou retirez les objets. Redémarrez la surface de cuisson.
L'élément de surface ne cuit pas la nourriture	<ul style="list-style-type: none"> 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.
La nourriture ne cuit pas uniformément	<ul style="list-style-type: none"> Employez seulement des ustensiles à fond plat, équilibrés lourds ou très lourds. Les ustensiles lourds ou très lourds filtrent la chaleur également. Puisque les ustensiles légers chauffent inégalement, les aliments peuvent brûler facilement Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.

Pour toute question ou pour communiquer avec le service après-vente, composez le :
1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. 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.

Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Mauvais résultats de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Plusieurs facteurs affectent les résultats de cuisson. Ajustez le réglage de la puissance recommandé dans les recettes ou ajustez le temps de cuisson. • Des ustensiles légers ou déformés ont été utilisés. Utilisez des ustensiles plus lourds et de meilleure qualité pour permettre aux aliments de cuire plus uniformément.
Marques métalliques sur la surface en vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> • Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage doux pour enlever ces marques. Reportez-vous à la section Nettoyage général dans ce guide
Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface en vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> • Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviennent moins visibles à l'usage. • Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section Nettoyage général dans ce guide. • Des ustensiles à fond inégal ont été utilisés. Utilisez SEULEMENT des ustensiles à fond plat et lisse.
Marques brunes sur la surface en vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Nettoyage général dans ce guide.
Zone de décoloration sur la surface en vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> • Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Enlevez ces dépôts en appliquant de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre.

Pour toute question ou pour communiquer avec le service après-vente, composez le :
1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

Renseignements concernant la garantie sur les gros appareils électroménagers

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 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 produits utilisés dans des établissements commerciaux.
6. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ni un vice de matériau, ou les appels effectués pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
7. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
8. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
9. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
10. 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.
11. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
12. Les frais supplémentaires comprenant, sans en exclure d'autres, 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.
13. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
14. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, la mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

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. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS VARIANT SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide 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 recours 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. Nul 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.

États-Unis

1.800.944.9044

Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada

1 800 265-8352

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

electrolux.com/shop



CE

