

FRIGIDAIRE

Tout à propos de

l'utilisation et l'entretien

de votre table de cuisson



TABLE DES MATIÈRES

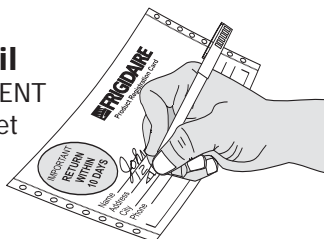
Bienvenue & félicitations.....	2	Réglage des contrôles de la table de cuisson.....	9
Mesures de sécurité importantes.....	3	Entretien & nettoyage.....	13
Caractéristiques de la table de cuisson.....	5	Avant d'appeler le service.....	15
Instructions rapides.....	6	Notes.....	17
Avant d'utiliser la table de cuisson.....	7	Garantie des appareils électroménagers.....	18

BIENVENUE & FÉLICITATIONS

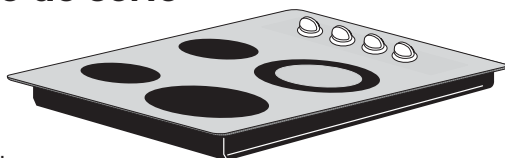
Enregistrement de l'appareil

Enregistrer l'appareil

La CARTE D'ENREGISTREMENT doit être remplie en entier et retournée à Electrolux Home Products.



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

Apposez 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.

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

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVERTISSEMENT

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

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, protége-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.
- **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.

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.

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.
- **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.**

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

ATTENTION

Les zones de cuisson peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. 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. Zone de cuisson arrière gauche.
2. Zone de cuisson avant gauche.
3. Zone de cuisson arrière droit.
4. Zone de cuisson avant droit.
5. Zone de cuisson centrale (Fig. 2).
6. Contrôleur de la zone de cuisson avant gauche.
7. Contrôleur de la zone de cuisson arrière gauche.
8. Contrôleur de la zone de cuisson centrale (Fig. 2).
9. Contrôleur de la zone de cuisson avant droit.
10. Contrôleur de la zone de cuisson arrière droit.
11. Contrôleur principal de l'appareil.
12. Écran de la minuterie de l'appareil.
13. Touches ascendante et descendante de la minuterie.
14. Touche de la fonction «Verrouillage des commandes».
15. Touche de la fonction «Garder chaud».
16. Touche de mise en marche de l'appareil.
17. Témoin lumineux de la fonction «Verrouillage des commandes».
18. Témoin lumineux de mise en marche de l'appareil.
19. Écran d'affichage de la puissance de la zone de cuisson.
20. Touche flèche descendante pour régler la puissance de la zone de cuisson.
21. Touche flèche ascendante pour régler la puissance de la zone de cuisson.
22. Touche de mise en marche de la zone de cuisson.
23. Témoin lumineux de la mise en marche de la zone de cuisson.

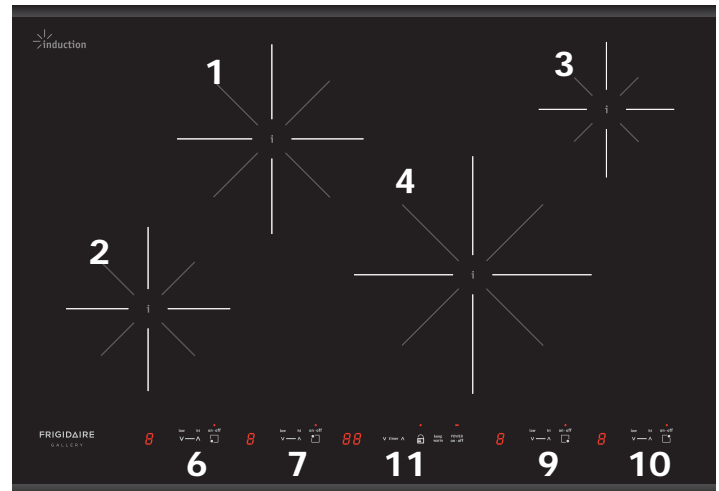


Figure 1 - Modèle 30''

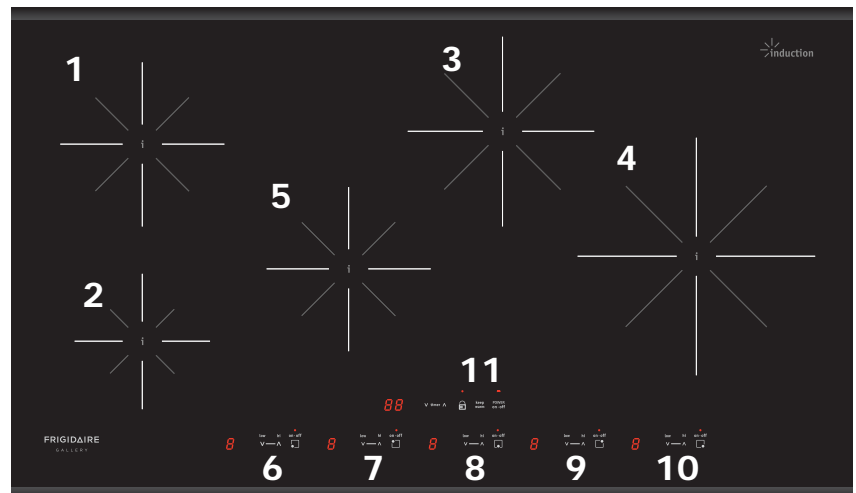


Figure 2 - Modèle 36''

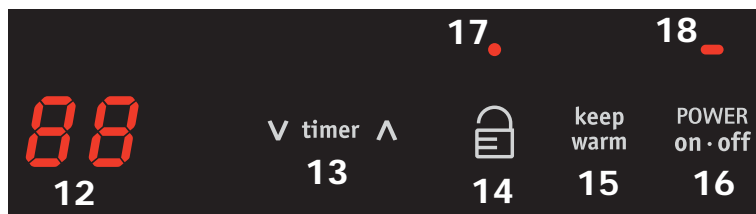


Figure 3 - Contrôleur Principal de l'Appareil

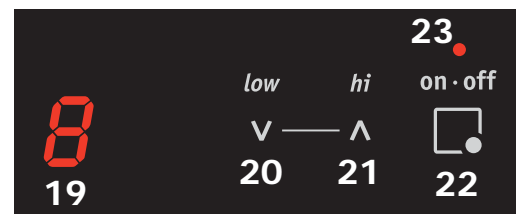


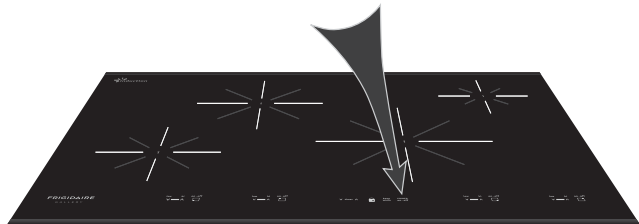
Figure 4 - Contrôleur d'une zone de cuisson

INSTRUCTIONS RAPIDES

Pour activer votre table

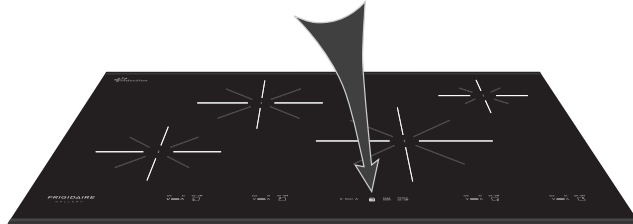
Appuyez et maintenez pendant **2** secondes :

POWER
on · off



Pour dé/verrouiller les contrôles

Appuyez et maintenez pendant **2** secondes :



Pour activer une zone de cuisson

on · off

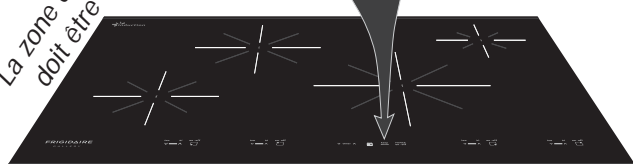
Appuyez :



Pour régler le mode "Garder Chaud"

La zone de cuisson
doit être active.

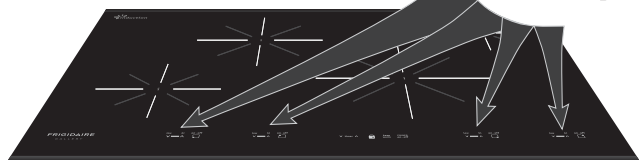
Appuyez : **keep
warm**



Pour régler le niveau de puissance

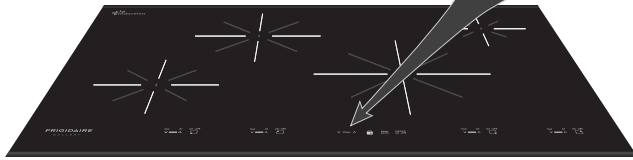
Ajustez le niveau en appuyant : **hi** ou **low**

^ ou **v**



Pour régler la minuterie

Ajustez la durée en appuyant : **^** ou **v**



Pour éteindre une zone de cuisson

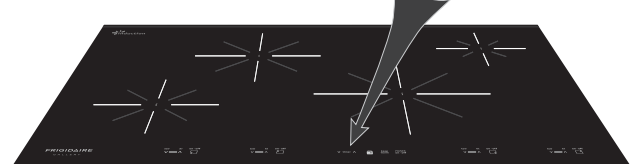
on · off

Appuyez :



Pour arrêter la minuterie

Appuyez simultanément : **^** et **v**



AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON

Caractéristiques de la table de cuisson à induction

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.

ATTENTION

La surface de vitrocéramique **peut être assez chaude** pour causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi.

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.

Utiliser le type d'ustensile adéquat

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

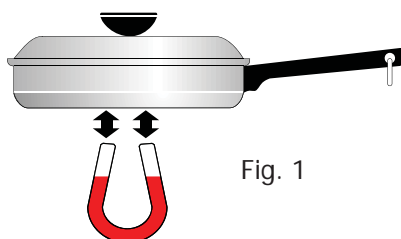


Fig. 1

induction. Si vous n'êtes pas certain, utilisez un aimant pour vérifier si l'ustensile fonctionnera sur une table à induction. Si l'aimant est attiré et colle au fond de l'ustensile, ceci indique que le type de matériel de l'ustensile est adéquat pour la cuisson sur les appareils à induction (Voir fig. 1).

Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles en acier inoxydable lourds et de qualité supérieure. 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.

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.

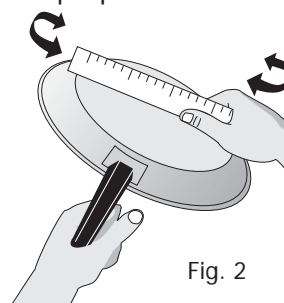


Fig. 2

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.

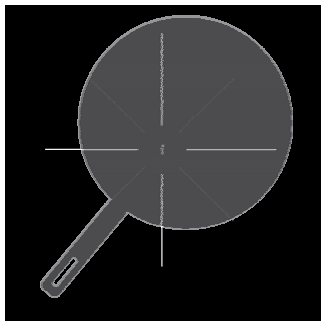
Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale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

AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON

Recommandations d'ustensiles

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

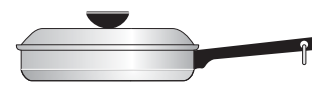
INCORRECT



- 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

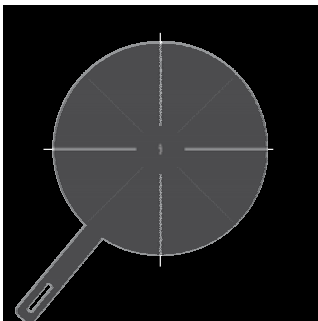


- L'ustensile est déposé sur la moulure ou n'est pas complètement déposé sur la zone de cuisson.



- 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.

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 concerné(s). Vous devez donc corriger le problème avant d'essayer de réactiver la zone de cuisson.

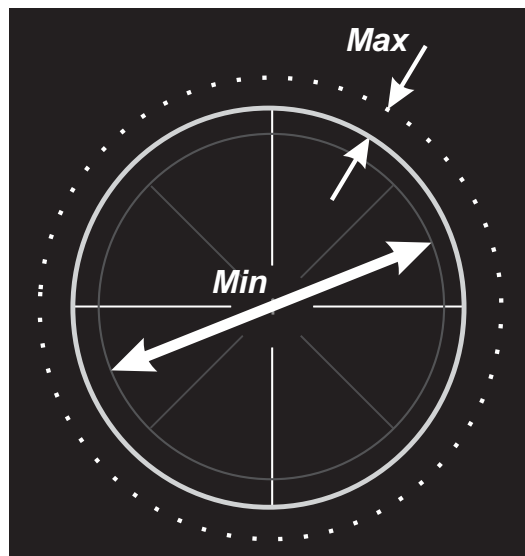
Utiliser un ustensile de dimension appropriée

Les zones de cuisson à induction requièrent des ustensiles de dimension minimale différente, vérifiez chacune des zones pour connaître la dimension minimale acceptée. Le «X» 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 ce «X» pour permettre un bon fonctionnement de l'élément de cuisson.

Le 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) l'extrémité du «+». 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) le «+» de la zone 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.

Utiliser les touches tactiles

Assurez-vous que votre doigt est bien placé au centre de la touche tel que montré. Si le doigt n'est pas bien placé, au centre de la touche, les contrôles ne répondront pas à la demande.

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

Touche mise en marche de l'appareil

La touche de mise en marche (POWER) de la surface de cuisson démarre l'appareil. Pour allumer 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 (Fig. 2). La surface de cuisson est prête à être utilisée. Si aucune fonction ne sont activées pendant les 10 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteint automatiquement.

POWER
on · off

Fig. 1

POWER
on · off

Fig. 2

Pour éteindre la surface de cuisson, touchez et maintenez la touche POWER pendant 1 seconde. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'éteint (Fig. 1).

Touche verrouillage des commandes

Cette caractéristique permet de verrouiller les contrôles de la surface de cuisson et ce seulement lorsqu'elle est en position arrêt. Touchez et maintenez la touche VERROUILLAGE pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'allume (Fig. 4). Une fois les contrôles verrouillés, aucuns écrans et aucunes zones ne pourront être activés.



Fig. 3



Fig. 4

Pour annuler la caractéristique verrouillage, touchez et maintenez la touche verrouillage pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre, le témoin lumineux s'éteint (Fig. 3) et la surface de cuisson peut alors être utilisée.

Touche mise en marche de la zone de cuisson

Chacune des zones de cuisson possède une touche de mise en marche (ON/OFF). Une fois l'appareil mis en marche, touchez la touche de mise en marche (ON/OFF) de la zone de cuisson désirée. "-" apparaît à l'écran et le témoin lumineux de la surface de cuisson s'allume (Fig. 6). Si la touche flèche ascendante ou la touche flèche descendante, qui correspond à la zone de cuisson activée, n'est pas touchée dans les 10 secondes qui suivent, la zone de cuisson et la surface de cuisson s'éteignent.

on · off



Fig. 5

on · off



Fig. 6

Pour éteindre la zone de cuisson, touchez la touche de mise en marche (ON/OFF) une fois. Le témoin lumineux s'éteint (Fig. 5).

Niveaux de puissance

Chaque zone de cuisson a son propre écran. Les zones de cuisson possèdent 15 niveaux de puissance. Lesquels sont 1 (Fig. 7), 2, 2., 3, 3., 4, 4., 5, 5., 6, 6. (Fig. 8), 7, 8, 9, p. Des demis niveaux (pour les puissances entre 2 et 7) sont identifiés par un point décimal lumineux (Fig. 8). La plus haute puissance est P ou "Amplificateur de puissance" laquelle fournit 139% du niveau de puissance le plus élevé pendant 10 minutes (Fig. 9).



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

Après 10 minutes, la puissance de la zone se règle automatiquement à 9. Chaque fois qu'une des touches flèches est touchée (ou qu'elle est maintenue), tous les niveaux de puissance défilent.

Chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson a été utilisée et éteinte, H (Fig. 10) apparaît à l'écran de cette zone si cette dernière est trop chaude. Le message H demeure affiché jusqu'à ce que la zone de cuisson ait suffisamment refroidie.



Fig. 10

CONTRÔLES DE L'APPAREIL

Garder chaud

Utiliser la touche Keep Warm pour activer la fonction GARDER CHAUD sur n'importe quelle zone de cuisson. La zone de cuisson désirée doit être mise en marche, ensuite touchez une fois la touche Keep Warm qui se trouve avec les touches du contrôleur principal. «L» (LOW) apparaît à l'écran de la zone de cuisson correspondante (Fig. 1).



Fig. 1

Détection d'ustensile

Chaque zone de cuisson possède un détecteur d'ustensile. Si une zone de cuisson est mise en marche et qu'aucun ustensile est détecté, si l'ustensile a été bougé, si l'ustensile n'est pas centré sur la zone ou si l'ustensile n'est pas fait d'un matériau magnétique, l'écran de la zone de cuisson clignotera. Si la situation n'est pas corrigée, la zone s'éteindra après 3 minutes.

RÉGLAGE DES CONTRÔLES

Régler les zones de cuisson

La surface de cuisson à induction possède des zones de cuisson conçues pour l'utilisation de différents grossseurs d'ustensiles. Assurez-vous de rencontrer les dimensions minimale et maximale requises (Pages 7 & 8) pour la zone de cuisson utilisée et pour la quantité de nourriture à préparer. Placez l'ustensile et la nourriture à cuire sur la zone de cuisson AVANT de régler le contrôle de la zone.

Pour régler rapidement la zone

1. Placez l'ustensile contenant la nourriture à préparer sur la zone de cuisson désirée.
2. Touchez **POWER on·off** pendant 2 secondes.
3. Touchez **on·off** de la zone désirée.
4. Ajustez la puissance désirée avec les touches **low** **v** ou **hi** **^**.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez la touche **on·off** de la zone de cuisson pour l'éteindre.

Mise en marche d'une ou de plusieurs zones de cuisson:

1. Placez l'ustensile contenant la nourriture à préparer sur la zone de cuisson désirée. Assurez-vous de bien centrer l'ustensile sur la zone en couvrant complètement l'anneau délimitant le diamètre minimum requis.
2. Touchez et maintenez **POWER on·off** pendant 2 secondes (ou jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre). Le témoin lumineux de mise en marche situé au-dessus de la touche **POWER on·off** S'ALLUME. NOTE: Si aucune autre touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteindra automatiquement.
3. Pour démarrer une zone de cuisson, touchez doucement **on·off** de la zone désirée. Un signal sonore se fait entendre et l'écran de la zone de cuisson choisie affiche "-" ce qui indique qu'aucune puissance n'a encore été réglée pour

- cette zone. NOTE: Si aucune touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la zone de cuisson s'éteindra.
4. Réglez la zone de cuisson à la température désirée en touchant **^** ou **v**. Si **^** est touché en premier, le contrôleur débutera avec le niveau de puissance maximum "Amplificateur de puissance" (l'écran de la zone de cuisson affiche P et un signal sonore se fait entendre). Si **v** est touché en premier, la zone de cuisson débute avec le réglage le plus bas (l'écran de la zone affiche 1 et un signal sonore se fait entendre). NOTEZ que si les requis demandés par la zone de cuisson ne sont pas rencontrés (Voir pages 7 & 8), le capteur détectera le problème et le code d'erreur F s'affichera à l'écran de la zone de cuisson concernée. Le problème devra être corrigé avant de poursuivre.

NOTE: Touchez une fois ou à répétition **^** ou **v** pour ajuster le niveau de puissance de la zone de cuisson en tout temps lors du processus de cuisson (pour voir défiler rapidement les niveaux de puissance, touchez et maintenez les touches **^** ou **v** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse). Une fois la zone de cuisson réglée, la nourriture commence à chauffer au niveau de puissance réglé jusqu'à ce que ce dernier soit modifié manuellement.

Pour éteindre les zones de cuisson:

1. Lorsque la cuisson est terminée, touchez **on·off** pour ÉTEINDRE la zone de cuisson.
2. Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche **on·off** de la zone mise hors tension s'éteint. Si aucune autre touche n'est activée, la zone de cuisson s'éteint.
3. Lorsqu'une zone de cuisson est éteinte, son écran affiche H si elle est chaude. L'écran affiche H temps et aussi longtemps que la surface est chaude et ce, même si cette dernière est à la position arrêt (OFF).

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

Notes importantes concernant le fonctionnement

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

Recommandations de préchauffage




Lorsque vous préchauffez un ustensile, surveillez-le de près. Chaque fois qu'un appareil électroménager est en fonction, l'utilisateur doit toujours porter attention à la cuisson et demeurer attentif jusqu'à ce que le processus de cuisson soit terminé.

N'oubliez pas que le processus de cuisson par induction diminue le temps de préchauffage des ustensiles.

Fonction "Garder chaud"

La caractéristique "Garder chaud" peut être utilisée avec chacune des zones de cuisson.




Pour activer la fonction "Garder chaud":

1. Sélectionnez la zone que vous voulez «garder chaud». Si la zone est éteinte, activez-la, autrement vous pouvez appuyez la touche  ou  de la zone que vous voulez régler. La zone utilisée le plus récemment sera celle réglée en «Garder chaud».
2. Touchez  située parmi les touches du contrôleur principal. L'écran de la zone de cuisson affiche L (LOW) indiquant que la zone est correctement réglée.



Minuterie

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

Réglage de la minuterie:

1. Réglez la minuterie à l'aide de la touche  situé sous le 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.



Pour annuler le réglage de la minuterie:

1. Touchez  et  en même temps.
2. Le temps réglé disparaît indiquant que la fonction minuterie est désactivée.





Verrouillage des contrôles

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

Pour activer la fonction verrouillage:

1. Vous pouvez seulement verrouillez la surface de cuisson lorsque l'appareil n'est pas en marche. Éteignez-le si il est en marche.
2. Touchez  jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (après environ 5 secondes). Le témoin lumineux verrouillage situé au-dessus de  s'allume indiquant que la fonction verrouillage est active. Ceci empêche la surface de cuisson d'être activée accidentellement.

Pour désactiver la fonction verrouillage:

1. Touchez  jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (après environ 5 secondes). Le témoin lumineux verrouillage situé au-dessus de  s'éteint indiquant que la fonction verrouillage est désactivée. La surface de cuisson ainsi que les fonctions de cette dernière peuvent alors être utilisées normalement.
2. Si la surface de cuisson doit être utilisée, touchez et maintenez  jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (après environ 1 seconde). Le témoin lumineux de mise en marche situé au-dessus de la touche  s'allume. Vous pouvez maintenant utiliser les zones de cuisson.

Partage de la puissance

Afin d'offrir plus de flexibilité, votre table de cuisson à induction possède plus de zones de cuisson que de générateurs d'induction. Chaque générateur est utilisé pour faire fonctionner une ou deux zones de cuisson (voir figure sur la prochaine page). Afin de rendre disponible la puissance maximale, le générateur d'induction concentre la puissance maximale vers une seule zone de cuisson. Si vous utilisez plus qu'une zone de cuisson sur le même générateur à puissance élevée, le générateur devra partager la puissance entre les deux zones de cuisson. Ce qui causera qu'une zone verra sa puissance quelque peu diminuée.

Lorsque vous partagez la puissance (cuisinez dans les deux zones), la zone réglée en dernier fonctionnera à la puissance réglée tandis que l'autre zone verra sa puissance quelque peu diminuée.

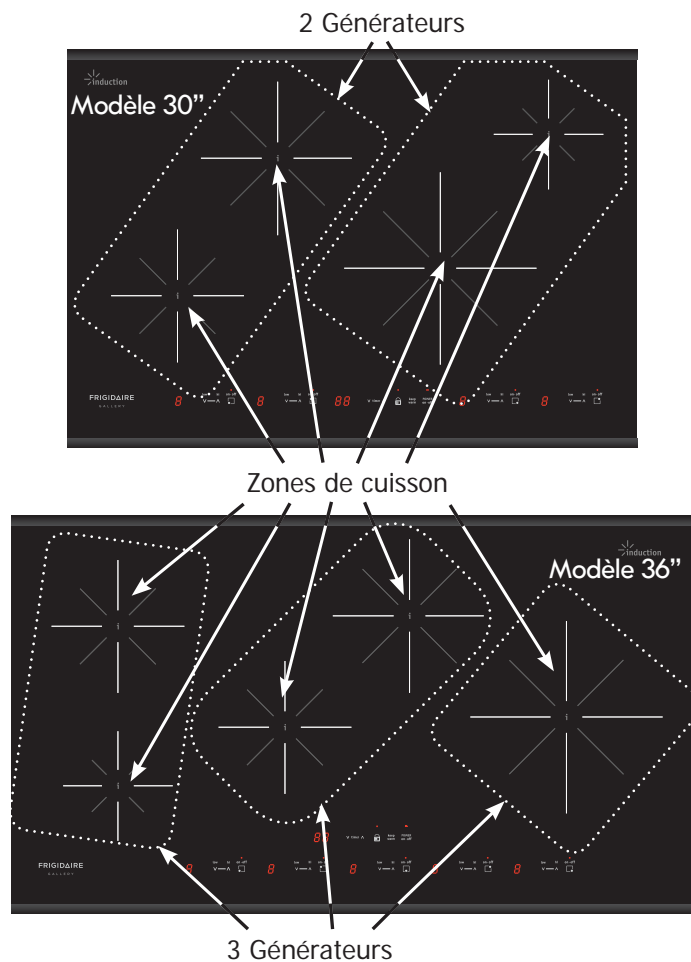
- La table de cuisson 30" est munie de 4 zones de cuisson réparties sur 2 générateurs.
- La table de cuisson 36" est munie de 5 zones de cuisson réparties sur 3 générateurs. Notez que la zone de droite a son propre générateur et ne partagera jamais sa puissance.

CONTRÔLES DE L'APPAREIL

Partage de la puissance (suite)

Pour obtenir de meilleurs résultats et satisfaction de vos zones de cuisson, cuisinez, si cela est possible, sur une seule zone de cuisson par générateur d'induction à la fois. Si vous devez utiliser plus d'une zone de cuisson d'un générateur, débutez la cuisson sur une seule zone à la puissance maximale et ajoutez la seconde zone de cuisson une fois que la première a atteint la température de cuisson désirée.

Rappelez-vous de régler en dernier la zone sur laquelle vous voulez la puissance maximale.



Bruits de fonctionnement

Les contrôles électroniques génèrent les champs d'induction pratiquement sans bruit toutefois il peut arriver d'en entendre à haute puissance. Un ventilateur de refroidissement peut se faire entendre lorsque plusieurs zones de cuisson fonctionnent en même temps ou lorsqu'une zone de cuisson fonctionne à haute puissance.

Le bourdonnement que vous entendez provenant de votre table de cuisson n'est pas causé par l'électronique mais bien par les ustensiles de cuisson utilisés. Voici ce qui peut causer ces bruits:

- La plupart des ustensiles de cuisson sont faits de plusieurs couches de matériaux. Habituellement, une couche d'acier est utilisée pour capter le champ d'induction et le transformer en chaleur qui est transférée aux autres matériaux grâce à l'énergie radiante. Le champ magnétique fait vibrer la couche d'acier sur les autres matériaux. C'est habituellement pour cette raison qu'un cillement est entendu lors de la cuisson à induction. Ce bruit survient lors de la cuisson à haute puissance. Note: Les fabricants d'ustensiles hauts de gamme soudent la couche d'acier en place ce qui réduit de beaucoup ou même élimine ce bruit.
- Les ustensiles légers peuvent aussi vibrer. Nous recommandons d'utiliser des ustensiles lourds de plus haute qualité.
- Les ustensiles dont le fond n'est pas plat peuvent vibrer sur la surface vitrifiée lorsqu'ils sont utilisés à haute puissance.
- **⚠ ATTENTION** Votre table de cuisson à induction est assez puissante pour déformer un ustensile vide. Ne placez jamais un ustensile vide sur une zone de cuisson réglée à puissance élevée. Même les ustensiles de plus haute qualité peuvent se déformer.
- Les ustensiles possédant des poignées rivetées peuvent aussi causé un bourdonnement provenant de la vibration.
- Les ustensiles en fonte et en porcelaine ne devraient pas causer de bruit. Les ustensiles de qualité supérieure faits de plusieurs couches devraient aussi être silencieux.

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
Acier inoxydable, chrome, 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 nettoyants 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 nettoyant 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.
Vitrocéramique, table de cuisson	Voir les informations sous la rubrique Nettoyage et entretien de la surface de cuisson vitrocéramique plus bas.

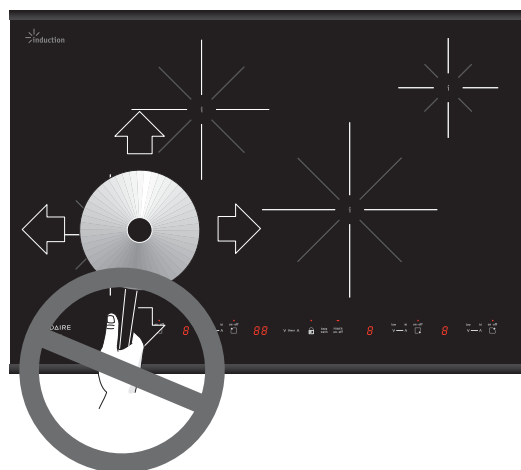
Nettoyage et entretien de la surface de cuisson vitrocéramique

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

Avant d'utiliser votre 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.

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:

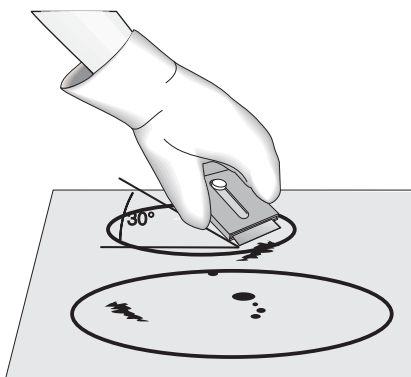
Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu. N'utilisez pas la serviette que vous utilisez pour nettoyer la surface de vitrocéramique, à aucun autre usage.

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:

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.



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 nettoyants 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
Aucune partie de l'appareil ne fonctionne.	<p>Les contrôles sont verrouillés. Désactivez la fonction verrouillage.</p> <p>Assurez-vous que le coupe-circuit est enclenché et que la surface de cuisson est correctement branchée.</p> <p>Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Appeler un centre de service.</p> <p>Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.</p>
L'appareil s'éteint durant la cuisson.	<p>Le capteur de chaleur interne a détecté une température trop élevée à l'intérieur de la surface de cuisson. Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. Référez-vous au feuillet d'instructions d'installation fourni avec l'appareil pour connaître l'installation adéquate.</p> <p>Des débordements ou des objets touchent aux contrôles. Nettoyez les contrôles ou retirez les objets. Redémarrez la surface de cuisson.</p>
La zone de cuisson ne cuit pas la nourriture (le niveau de puissance clignote à l'écran).	<p>Il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson ou le matériau de l'ustensile n'est pas bon pour les surfaces de cuisson à induction.</p> <p>La base de l'ustensile est trop petite pour la zone de cuisson utilisée.</p> <p>L'ustensile est incurvé ou en mauvaise condition.</p> <p>L'ustensile n'est pas centré sur la zone de cuisson.</p> <p>L'ustensile repose sur la moulure ou n'est pas en contact direct avec la zone de cuisson..</p>
La zone de cuisson ne cuit pas la nourriture.	<p>L'appareil n'est pas sous tension. Référez-vous à la section "Aucune partie de l'appareil ne fonctionne".</p> <p>Mauvais contrôle utilisé. Assurez-vous que le contrôle de la zone utilisée est ACTIVÉ.</p>
La zone est trop chaude ou pas assez chaude.	<p>Réglage de la puissance incorrect. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.</p>
La nourriture ne cuit pas uniformément.	<p>Des ustensiles légers ou déformés ont été utilisés. Assurez-vous de la qualité de l'ustensile. 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.</p> <p>Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.</p>
Mauvais résultats de cuisson.	<p>Plusieurs facteurs affectent les résultats de cuisson. Ajustez le réglage de la puissance recommandé dans les recettes ou ajustez le temps de cuisson.</p> <p>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.</p>
L'écran d'une zone de cuisson affiche C et celui de la minuterie affiche un code à 2 chiffres.	<p>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. Assurez-vous que rien ne touche le panneau de contrôle (ustensiles, casseroles, etc.). Si l'erreur réapparaît, notez le code et débranchez l'appareil. Appelez un centre de service pour vous aidez.</p>
L'écran d'une zone de cuisson clignote continuellement.	<p>Le capteur magnétique ne détecte pas l'ustensile. Vérifiez l'ustensile à l'aide d'un aimant afin de vous assurez que ce dernier est compatible avec l'induction.</p> <p>L'ustensile a été retiré de la zone de cuisson sans que cette dernière ait été mise à la position arrêt (OFF). Remplacez l'ustensile sur la zone de cuisson et éteignez la zone de cuisson.</p> <p>L'ustensile n'est pas centré correctement sur la zone de cuisson. Référez à la page 8.</p>

AVANT D'APPELER LE SERVICE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Marques métalliques sur la surface vitrocéramique.	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 vitrocéramique.	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 vitrocéramique.	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 vitrocéramique.	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.
L'appareil émet un bourdonnement.	L'ustensile est endommagé. Référez-vous aux pages 7 & 8 de ce manuel. Référez-vous aussi à la section "Bruit de fonctionnement" à la page 11.

Codes d'erreur

L'écran de la zone en erreur affiche le code d'erreur. Le code d'erreur clignote à l'écran C, X, X (Exemple Fig. 1) où X sont les chiffres représentant l'erreur. Si la zone a été utilisée et est encore assez chaude pour afficher H (Fig. 2) et qu'une erreur survient l'écran clignotera C, X, X, H.



Fig. 1



Fig. 2

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



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